

chef'n[®]

SWEET SPOT[™]

MINI ICE CREAM SANDWICH MAKER



FIX



FREEZE



FUN

CLASSIC ICE CREAM SANDWICHES

RECIPE & HOW TO





instructional overview.....pg 01-02

recipe & directions.....pg 03-06

spanish.....pg 07-08

french.....pg 09-10

german.....pg 11-12

SWEET SPOT™

ICE CREAM SANDWICH MAKER



PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



Prepare sandwich cookie batter and bake

Prepare mezcla para galleta de sándwich y cocínela

Préparez une pâte à biscuits et faites cuire

Teig für Sandwich-Eis zubereiten und backen



Add ice cream with included frame and spade

Agregue helado con la paleta y el molde incluidos

Ajoutez la crème glacée préparée à l'aide du moule et de la pelle inclus

Eiscreme mit beiliegendem Rahmen und Spatel auftragen



Freeze for at least one hour

Deje en el congelador al menos una hora

Congelez pendant au moins une heure

Mindestens eine Stunde einfrieren



Share with family
and friends!

Comparta con sus amigos y su familia

Partagez avec les amis et la famille

Mit Ihren Liebsten genießen



Do not place silicone
trays under broiler

No coloque bandejas de silicón debajo de la parrilla

Ne placez pas de plateaux en silicone sous le gril du four

Silikonschalen nicht unter Grillvorrichtung legen



Top-rack
dishwasher safe

Apto para lavarse en la rejilla superior del lavavajillas

Va au lave-vaisselle dans le panier supérieur

Spülmaschinenfest (nur Oberkorb)

Sandwich Cookie Recipe

¼ cup unsalted butter
at room temperature
⅓ cup sugar
¾ teaspoons salt
¼ teaspoon baking powder
1 teaspoons vanilla extract

2 egg yolks
½ cup all-purpose flour
½ cup cocoa powder
½ cup hot water
Cooking spray

Directions

Preheat oven to 375 °F

In a standing mixer, (a hand mixer works great, too) combine butter, sugar, salt, baking powder, and vanilla. Mix until combined.

With mixer on low, add egg yolks, one at a time. Once they've mixed in, scrape down the bowl and turn the mixer back on low. Slowly add flour and cocoa powder.



Directions, continued

Once incorporated, carefully add hot water all at once and mix batter until smooth. You will need to scrape the bowl down and continue mixing for about 5 minutes to ensure a smooth texture. Consistency should be similar to cake batter, no lumps is best.

Take both ice cream brownie molds and place them on a sheet pan, lightly spray with cooking spray to ensure no sticking.

Portion one scant teaspoon of batter into the center of each mold. Avoid overfilling. Spread slightly with spade.

Tap molds to remove excess air bubbles and wipe sides clean to prevent burning.

Bake for 10 minutes.

Directions, continued

After removing molds from the oven, you may gently push any overflowing batter back into each mold with spade or butter knife to ensure that ice cream mold fits nicely onto cookie form.

Place in refrigerator for 20 minutes or until completely cooled.

Once brownies are cooled, place ice cream mold firmly into one of the brownie molds. With the spade, fill the ice cream mold with your favorite flavor ice cream, making sure to smooth completely for your brownie tops!

Next, carefully place the remaining brownie mold on top of the ice cream and snap firmly into place. Now place the entire mold into the freezer for at least 1 hour.

To remove sandwiches from the mold, carefully remove the top brownie mold, leaving the brownies in place.

Next, flip the sandwich maker over a sheet pan and repeat

Directions, continued

with the bottom mold. Find the inscription on the ice cream mold that says “push out sandwiches here” and using both thumbs, gently push at the ends of the sandwich onto the sheet pan. Do not press directly in the middle of the sandwich, this may result in it breaking. Use even pressure to ensure the best results!

Now wrap each sandwich in wax paper and freeze in a airtight container for best quality, or eat immediately!

Sandwich cookie batter may be saved up to 1 week in the refrigerator. Add 1 tablespoon hot water for each 1 cup of batter to return to proper consistency.

To make more than 1 batch immediately, rinse empty silicone molds with hot water and reuse.

10 mini sandwiches require about 1 quart of ice cream.

Try using your favorite plain brownie recipe or mix.

Receta de galletas para sándwich

¼ taza de mantequilla a temperatura ambiente
½ taza de azúcar
¾ cucharadita de sal
¼ cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de extracto de vainilla

2 yemas de huevo
½ taza de harina común
½ taza de cacao en polvo
½ taza de agua caliente
Aerosol para cocinar

Instrucciones

Precaliente el horno a 375 °F (190 °C)

En una batidora de pie (también puede usar una batidora de mano) combine mantequilla, azúcar, sal, polvo para hornear y vainilla. Mezcle hasta que se combinen.

Con la batidora a baja velocidad, agregue de a una las yemas de huevo. Cuando estén mezcladas, saque con una paleta los restos que queden en las paredes del tazón y encienda de nuevo la batidora a baja velocidad. Vaya agregando de a poco la harina y el cacao en polvo.

Después de haberlos incorporado, agregue con cuidado el agua caliente de una vez y bata la mezcla hasta que quede uniforme. Necesitará limpiar las paredes del tazón y seguir mezclando durante unos cinco minutos para asegurarse de que la textura quede pareja. La consistencia debería ser similar a la de la mezcla para pasteles. Lo mejor es que no tenga grumos.

Tome los dos moldes de bizcocho para helado y colóquelos en una bandeja para hornear. Rocíelos con un poco de aerosol para cocinar, de modo que no se pegue la mezcla.

Coloque una cucharadita no colmada de mezcla para rebozar en el centro de cada molde. Evite llenarlos demasiado. Desparrámela ligeramente con una pala.

Dé golpes suaves a los moldes para eliminar el exceso de burbujas de aire y limpie los costados para evitar que se quemen.

Hornee durante 10 minutos.

Después de retirar los moldes del horno, coloque con suavidad la mezcla rebosante de nuevo en cada molde con una pala o un cuchillo para mantequilla para asegurarse de que los moldes para sándwich se ajusten bien a la forma de la galleta.

Déjelos en el refrigerador 20 minutos o hasta que terminen de enfriarse.

Cuando los bizcochos se hayan enfriado, coloque el molde para helado con firmeza en uno de los moldes para bizcocho. Con la paleta, llene el molde para helado con helado de su sabor favorito. ¡Asegúrese de dejarlo bien liso para la parte superior del bizcocho!

A continuación, coloque con cuidado el otro molde para bizcocho sobre el helado y ajústelo con firmeza en su lugar. Ahora coloque todo el molde en el congelador durante al menos una hora.

Pasa sacar los sándwiches del molde, retire con cuidado el molde superior para bizcocho y deje el bizcocho en su lugar.

A continuación, dé vuelta la sandwichera sobre una bandeja para hornear y repita el procedimiento con el molde inferior. En el molde para helado, encuentre la inscripción que dice "saque los sándwiches desde aquí" y con ambos pulgares ejerza presión con suavidad sobre los extremos del sándwich en dirección de la bandeja para hornear. No haga presión directa sobre la parte media del sándwich, pues podría romperlo. Ejerza presión pareja para obtener los mejores resultados posibles.

Ahora envuelva cada sándwich en papel encerado y congélelo en un recipiente hermético para lograr la mejor calidad o cómalos sin esperar más!

Puede guardar la mezcla de galleta para sándwich hasta una semana en el refrigerador. Agregue una cucharada de agua caliente por cada taza de mezcla para devolverle la consistencia adecuada.

Para hacer más de una tanda de inmediato, enjuague los moldes de silicón vacíos con agua caliente y utilícelos de nuevo.

Para hacer diez minisándwiches se necesitan alrededor de 950 cm³ de helado.

Pruebe usar su receta o mezcla de bizcocho sencillo favorita.

Recette de pâte à biscuits

60 ml (0,25 tasse) de beurre à température ambiante
80 ml (0,33 tasse) de sucre
3,5 ml (0,75 c. à thé) de sel
1 ml (0,25 c. à thé) de levure chimique
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

2 jaunes d'œufs
120 ml (0,5 tasse) de farine tout usage
120 ml (0,5 tasse) de poudre de cacao
120 ml (0,5 tasse) d'eau chaude
Aérosol de cuisson

Instructions

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

Dans le récipient d'un mélangeur vertical (ou dans un bol, si vous utilisez un batteur électrique) combiner le beurre, le sucre, le sel, la levure chimique, et la vanille; bien mélanger.

À vitesse basse, ajouter les jaunes d'œuf, un à la fois, jusqu'à consistance homogène; arrêter ensuite l'appareil pour racler les parois du bol, puis remettre le mélangeur en marche et ajouter lentement la farine et la poudre de cacao.

Incorporer prudemment l'eau chaude d'un seul coup, et bien mélanger. Racler les parois du bol, puis continuer à battre pendant environ 5 minutes pour assurer d'une consistance parfaitement lisse; celle-ci devrait ressembler à celle d'un gâteau, et sera idéalement libre de grumeaux.

Placer les deux moules à brownie à la crème glacée sur une plaque à pâtisserie et vaporiser légèrement d'un aérosol de cuisson.

Déposez un peu moins d'une cuillère à café de pâte au centre de chaque moule. Évitez de trop les remplir. Étalez légèrement à la spatule.

Tapoter les moules pour en retirer les bulles d'air et essuyer les bords pour enlever que toute pâte qui pourrait s'y trouver ne brûle durant la cuisson.

Faire cuire pendant 10 minutes.

Après avoir retiré les moules du four, pousser soigneusement dans les cavités toute pâte qui en serait sortie à l'aide d'une spatule ou d'un couteau à beurre, afin que le moule à crème glacée épouse bien à la forme des biscuits.

Réfrigérer pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les brownies soient complètement refroidis.

Placer ensuite le moule à crème glacée fermement sur un des moules à brownie. Avec la pelle, le remplir de votre crème glacée favorite en vous assurant de bien lisser la surface!

Par la suite, déposer délicatement le second moule à brownie sur le dessus de la crème glacée et bloquer fermement en place. Finalement, mettre le moule entier au congélateur pendant au moins 1 heure.

Pour démouler les sandwichs, retirer délicatement le moule à brownie supérieur sans déplacer les brownies.

Retourner le tout sur une plaque à biscuits et répéter l'opération avec le moule inférieur. Sur le moule à crème glacée, localiser l'inscription « Pousser les sandwichs ici » et, avec vos pouces, pousser délicatement les extrémités des sandwichs vers la plaque à biscuits. Ne pas presser directement au centre des sandwichs pour éviter qu'ils ne se brisent. Une pression uniforme garantira les meilleurs résultats!

Envelopper chaque sandwich dans du papier ciré, et pour assurer de la meilleure qualité possible, congeler dans un contenant hermétique -- ou dégustez immédiatement!

La pâte à biscuit se conserve jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur. Ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau tiède par 240 ml de pâte pour lui rendre la consistance adéquate.

Pour cuire immédiatement un nouveau lot de biscuits, rincez les moules en silicone vides à l'eau chaude avant de les réutiliser.

Comptez 950 ml de crème glacée pour garnir 10 mini sandwichs.

Essayez aussi votre recette ou mélange à brownies préférés.

Rezept für Sandwich-Keks

¼ Tasse Butter mit Zimmertemperatur	½ Tasse Mehl, Type 405
⅓ Tasse Zucker	½ Tasse Kakaopulver
¾ TL Salz	½ Tasse heißes Wasser
¼ TL Backpulver	Backspray
1 Teelöffel Vanilleextrakt	
2 Eigelb	

Richtungen

Ofen auf 190 °C vorheizen

In einem Standmixer (ein Handmixer eignet sich ebenfalls) Butter, Zucker, Salz, Backpulver und Vanille zu einem glatten Teig mischen.

Mit dem Mixer auf kleinster Stufe Eigelb einzeln hinzugeben. Sobald diese untergemischt sind, den Inhalt am Glas nach unten schaben und den Mixer wieder auf die kleinste Stufe stellen und langsam das Mehl und das Kakaopulver hinzugeben.

Anschließend vorsichtig auf einmal das heiße Wasser hinzugeben und den Teig weiter mischen, bis er glatt ist. Um einen glatten Teig zu erhalten, den Inhalt am Glas nach unten schaben und ca. weitere 5 Minuten mischen. Die Konsistenz des Teiges sollte einem Kuchen-teig ähneln – je weniger Klumpen, desto besser.

Beide Formen für die Eiscreme-Brownies auf ein Backblech stellen und leicht mit Backspray einsprühen, damit der Teig nicht anklebt.

Setzen Sie einen knappen Teelöffel Teil in die Mitte jeder Form. Verwenden Sie nicht zuviel Teig. Verteilen Sie den Teig grob mit einem Spachtel.

Auf die Formen tippen, um etwaige Luftblasen aufzulösen, und die Seiten sauberwischen, um zu vermeiden, dass der Teig anbrennt.

10 Minuten backen.

Wenn Sie die Formen aus dem Ofen nehmen, können Sie etwa überstehenden Teig mit einem Spachtel oder einem Buttermesser wieder in die Form drücken, damit die Eiscreme-Form genau auf die Kekform passt.

Für 20 Minuten oder bis der Teig vollkommen abgekühlt ist in das Gefrierfach legen.

Sobald die Brownies abgekühlt sind, Eiscreme-Form fest in eine der Brownie-Formen drücken. Mit dem Spatel die gewünschte Eiscreme in die Eiscreme-Form geben und möglichst gleichmäßig verteilen.

Als nächstes vorsichtig die andere Brownie-Form auf die Eiscreme setzen und einrasten lassen. Nun die gesamte Form mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach legen.

Um das Sandwich-Eis aus der Form zu lösen, vorsichtig die Brownie-Form entfernen, so dass die Brownies zurückbleiben.

Als nächstes den Sandwich-Maker auf ein Backblech setzen und mit der unteren Form wiederholen. Die Aufschrift „Sandwich-Eis hier herausdrücken“ auf der Eiscreme-Form suchen und die Enden des Sandwich-Eises mit den Daumen vorsichtig auf das Backblech drücken. Nicht direkt in die Mitte des Sandwich-Eises drücken, da es so zerbrechen kann. Für das bestmögliche Ergebnis gleichmäßigen Druck ausüben.

Nun jedes Sandwich-Eis in Wachspapier einwickeln und für die bestmögliche Qualität in einem luftdichten Behälter einfrieren oder sofort verzehren.

Sandwich-Keksteig kann bis zu eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Geben Sie auf 1 Cup Teig 1 Esslöffel heißes Wasser, um wieder für die richtige Konsistenz zu sorgen.

Um gleich mehr als einen Schwung Sandwich-Eis herzustellen, spülen Sie die leeren Silikonformen mit heißem Wasser aus und verwenden Sie sie erneut.

Für 10 Mini-Sandwiches brauchen Sie etwa 1 Liter Eiscreme.

Probieren Sie Ihr Brownie-Liebingsrezept oder Ihre Lieblingsbackmischung aus.

