



**MARQUE: MAGiMiX**

**REFERENCE: 11669**

**CODiC: 4222113**



**NOTICE**



# Glacier



magimix®

FR

## Mode d'emploi

Descriptif .....	1
Consignes de sécurité .....	2
Utilisation .....	3
<b>Recettes</b> .....	<b>7</b>

NL

## Gebruiksaanwijzing

Beschrijving .....	1
Veiligheidsvoorschriften .....	12
Gebruik .....	13
<b>Recepten</b> .....	<b>17</b>

UK

## Instructions For Use

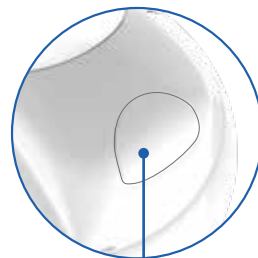
Description .....	1
Safety instructions .....	22
Using your machine .....	23
<b>Recipes</b> .....	<b>27</b>

DE

## Bedienungsanleitung

Beschreibung .....	1
Sicherheitshinweise .....	32
Betrieb .....	33
<b>Rezepte</b> .....	<b>37</b>

Bloc moteur  
Motorblok  
Motor unit  
Motorblock



Bouton  
Schakelaar  
Motor switch  
Schalter

Couvercle  
Deksel  
Lid  
Deckel



Pale  
Schoep  
Paddle  
Rührarm



Axe  
As  
Spindle  
Antriebswelle



Cuve  
Kuip  
Bowl  
Behälter





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.  
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
2. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
3. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans les coins de cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; dans les fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; dans les environnements de types chambres d'hôtes; dans la restauration et autres applications similaires.
4. Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau.
5. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
6. S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
7. L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
8. Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
9. Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
10. Ne jamais mettre l'appareil ou son cordon en contact avec une surface chaude ou mouillée.
11. Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
12. Éviter de placer le produit près d'une source de chaleur.
13. Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
14. Le turbinage crée un foisonnement de la préparation qui varie selon les recettes. Veillez à ne pas remplir votre cuve au-delà des 2/3.
15. Ne pas utiliser d'objets ou ustensiles coupants à l'intérieur du bol.



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Avant la 1<sup>ère</sup> utilisation, lavez les éléments (sauf le bloc moteur).  
Séchez soigneusement toutes les pièces, plus particulièrement la cuve.



Placez la cuve au congélateur.  
Position verticale, bien à plat. Au min. 12h à -18°C.



Pour vérifier que le liquide est congelé, agitez la cuve.



Déroulez le fil et branchez l'appareil.



Pour le Glacier 1.1, placez l'axe dans le trou.  
Assemblez le couvercle avec le bloc moteur + la pale.



Pour le Glacier 1.5, assemblez le couvercle avec le bloc moteur. Placez la pale dans le trou.



Veillez à ce que l'emplacement de la tige de sécurité ne soit pas obstrué et posez l'ensemble sur la cuve.



Verrouillez le couvercle sur la cuve.



Mettez en marche.



Versez immédiatement la préparation.

Votre préparation doit être refroidie au réfrigérateur à une température d'environ 10°C avant de l'introduire dans la cuve.

**Si l'ensemble bloc moteur-couvercle n'est pas correctement verrouillé sur la cuve, il est impossible de mettre le moteur en marche.**

**Le turbinage crée un foisonnement de la préparation qui varie selon les recettes. Veillez à ne pas remplir votre cuve au-delà des  $\frac{2}{3}$ .**

# UTILISATION



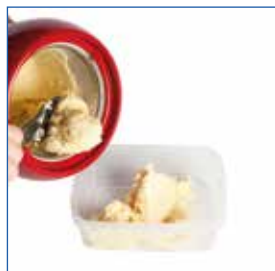
A la consistance désirée, arrêtez le moteur.



Déverrouillez et retirez le bloc moteur.



Débranchez.  
Servez votre glace.



Ou transvasez dans un récipient et placez-le au congélateur.

Les glaces, sorbets et desserts glacés sont prêts en 20 à 30 min. Le temps de préparation peut varier selon la recette, la quantité de la préparation, sa température ainsi que la température ambiante. La pale modifie son sens de rotation lorsque la préparation épaissit ou que le moteur sent une résistance. Si cela se répète sans interruption, la recette est prête. Si vous souhaitez réaliser une nouvelle recette, il faudra replacer la cuve dans le congélateur pendant 9 heures.

 **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour vider le contenu de la cuve.**

# NETTOYAGE

Pour le nettoyage, débranchez l'appareil. Démontez le produit.



Nettoyez les éléments à l'eau + produit vaisselle. Ces éléments (sauf le bloc moteur) passent au lave vaisselle.



Glacier 1.1 : l'axe est démontable.  
Glacier 1.5 : la pale est démontable.  
Veillez à les conserver.



Cuve : séchez-la soigneusement avant de la remettre au congélateur.



Bloc moteur : essuyez-le avec un chiffon doux humide, puis séchez-le.

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, sélectionnez la température minimale de votre lave-vaisselle (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).

- En conservant en permanence la cuve dans le congélateur, vous pourrez à tout moment préparer un dessert glacé.

## LA CAPACITÉ

- La cuve a une capacité totale de 1,5 L pour le Glacier 1.5 et 1,1 L pour le modèle Glacier 1.1.
- Les glaces augmentent de volume lors du fonctionnement : ne remplissez pas la cuve au-delà de 0,9 L de préparation pour le Glacier 1.5 et 0,6 L pour le Glacier 1.1.
- Les recettes du livre ont été élaborées pour le Glacier 1.1. Si vous possédez un Glacier 1.5, vous pouvez augmenter les quantités de préparation. Veillez tout de même à ne jamais dépasser les 0,9 L de préparation.

## LA PRÉPARATION

- Votre préparation doit être préalablement refroidie à une température de 10°C environ.
- Si votre recette nécessite de la cuisson (type crème anglaise pour la glace à la vanille), nous vous conseillons de la préparer la veille ou de la mettre au minimum 4 heures au réfrigérateur. Cela développera également les arômes de vos ingrédients.
- Le temps de fonctionnement peut varier selon la recette, la quantité et la température de la préparation ainsi que la température ambiante. Plus les ingrédients sont froids, plus le processus est rapide.
- Pour les glaces et sorbets à base d'alcool (type glace rhum-raisins...), le temps de préparation est plus long. L'alcool retarde la prise de la glace.
- Veillez à verser uniquement une préparation liquide dans la cuve. Évitez d'utiliser des liquides déjà glacés.
- Nous vous recommandons de mettre en marche votre Glacier avant d'y verser votre préparation.

## L'AJOUT DES INGRÉDIENTS

- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients (pépites, fruits secs concassés...), ajoutez-les lorsque l'appareil fonctionne et que votre glace atteint la consistance désirée. Puis laissez tourner environ 5 minutes.

## LA TEXTURE

- Les glaces maison que vous préparez avec votre Glacier ont une consistance plus souple et plus onctueuse que les glaces industrielles du commerce. Si vous souhaitez une texture plus ferme, nous vous conseillons de mettre votre glace 1 à 2 heures au congélateur avant de la servir.

## LA CONSERVATION

- Vous pouvez congeler votre glace ou votre sorbet. Les durées de conservation diffèrent selon qu'il s'agit d'une glace ou d'un sorbet. Comptez 1 semaine pour un sorbet et 2 semaines pour une glace à base de produits cuits (crème anglaise par exemple).
- Nous vous conseillons l'utilisation de petits récipients afin de congeler facilement la quantité nécessaire (1,5 L de glace en 3 contenants de 0,5 L par exemple).
- Ne contenant ni produits chimiques, ni conservateurs, les glaces maison peuvent durcir après quelques jours au congélateur. Sortez simplement votre récipient 10 à 20 minutes avant le service, en laissant le couvercle fermé.
- Ne recongelez jamais une glace même partiellement décongelée.



## LES INGRÉDIENTS UTILISÉS

Posséder un glacier vous permet d'inventer au fil de vos envies et selon les ingrédients, vos glaces, sorbets ou yaourts glacés.

Ces règles d'or assureront le succès de vos créations :

### • Principe 1 : une recette de glace doit être équilibrée

Une glace de qualité repose sur une juste proportion des différents ingrédients : liquide (lait, crème, eau...), matière sèche (sucre, lait en poudre...) et matière grasse (lait, crème, beurre).

Les recettes du livre ont été élaborées en respectant l'équilibre de tous ces ingrédients.

Si vous remplacez le lait entier par du lait écrémé par exemple, cela modifiera sensiblement la texture de votre glace.

L'équilibre de la recette est essentiel pour permettre d'atteindre la fermeté ou la légèreté désirée.

### • Principe 2 : le rôle des ingrédients



#### Le lait

Utilisez du lait entier pour un résultat plus onctueux.

L'ajout de lait en poudre augmente la proportion de matière sèche dans la préparation ce qui renforce l'onctuosité.

Utilisez de la crème entière avec un minimum 30% de matière grasse.

Le type de crème utilisé détermine la richesse du goût et la texture crémeuse de la glace. Plus la teneur en matière grasse est élevée, plus votre glace sera onctueuse et savoureuse.

Plus votre préparation est lactée, plus votre glace sera onctueuse.

Plus votre préparation est à base d'eau, plus elle sera granitée.

#### Le sucre

La teneur en sucre renforce le goût et la texture de la glace mais réduit sa fermeté.

Choisissez des fruits de saison bien mûrs pour une saveur plus prononcée.

Pour un sorbet : la quantité de sucre peut varier en fonction de la maturité de vos fruits. Goûtez-les avant.

S'ils sont acides, ajoutez du sucre à votre préparation.

En revanche s'ils sont mûrs, réduisez la quantité de sucre recommandée.

Une recette contenant une forte proportion de sucre, de matière grasse ou d'alcool augmente le temps de prise.

### • Principe 3 : soyez précis

Une glace réussie exige beaucoup de précision.

Un thermomètre est utile pour les préparations à base d'oeufs. En effet, au-delà de 85°C, les oeufs risquent de coaguler.

Une balance est indispensable. Peser les ingrédients de manière très précise est fondamental pour réussir une glace de qualité (cf principe 1).

### • Principe 4 : laissez reposer votre préparation

Afin de bien affiner la texture et les arômes des glaces, il est indispensable de laisser refroidir votre préparation avant de la mettre dans le glacier.

L'idéal est de la laisser au réfrigérateur 12h afin d'atteindre une température des ingrédients d'environ 10°C.



## Glace à la vanille

Préparation : 20 min    Repos : 4 à 6 heures au réfrigérateur

- 15 boules | 300 ml de lait entier
- 150 ml de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- ≈ 100 g de sucre en poudre



1. Versez le lait et la crème dans une casserole. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez les graines dans le mélange à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajoutez la gousse et portez à ébullition.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble.
3. En continuant à battre, versez la préparation chaude sur le mélange œufs et sucre.
4. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
5. Retirez la préparation du feu, versez-la dans un saladier, retirez la gousse de vanille et laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.
6. Lorsque la crème est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
7. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

**Astuce :** Avec la même base, laissez libre cours à votre imagination en remplaçant la gousse de vanille par des amandes, pistaches, ...

## Glace au chocolat noir

Préparation : 20 min    Repos : 4 à 6 heures au réfrigérateur

- 15 boules | 250 ml de lait entier
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir dessert
- ≈ 150 ml de crème liquide entière



1. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble.
3. En continuant à battre, versez le lait chaud sur le mélange œufs et sucre.
4. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
5. Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier et versez la crème encore chaude dessus.
6. Remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu et que le mélange soit bien lisse.
7. Ajoutez la crème liquide et mélangez.
8. Laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.
9. Lorsque la crème est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
10. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

## Glace au café

**Préparation :** 20 min    **Repos :** 4 à 6 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules | 600 ml de crème fleurette  
4 jaunes d'œufs  
100 g de sucre en poudre  
3 cuillères à soupe de café soluble ou 40 ml d'expresso

1. Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition.
2. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble.
3. En continuant à battre, versez la crème chaude sur le mélange œufs et sucre.
4. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
5. Incorporez à la crème l'expresso ou le café soluble préalablement dilué dans 3 cuillères à soupe d'eau chaude.
6. Laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.
7. Lorsque la crème est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
8. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



## Glace au rhum et raisins secs

**Préparation :** 20 min    **Repos :** 4 à 6 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules | 3 cuillères à soupe de rhum  
75 g de raisins secs  
600 ml de crème fleurette  
4 jaunes d'œufs  
≈ 100 g de sucre en poudre

1. Trempez les raisins secs dans le rhum pendant toute une nuit ou pendant quelques heures.
2. Versez la crème dans une casserole et portez à ébullition.
3. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble.
4. En continuant à battre, versez la crème chaude sur le mélange œufs et sucre.
5. Transvasez dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère.
6. Laissez refroidir entre 4 et 6 heures au réfrigérateur.
7. Mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture.
8. Lorsque la glace atteint la consistance désirée, ajoutez les raisins secs et le rhum. Laissez tourner 5 minutes.
9. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



# Sorbet à la fraise

**Préparation :** 15 min    **Repos :** 2 à 3 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules

300 ml d'eau  
100 g de sucre en poudre  
500 g de fraises  
le jus d'½ citron jaune

1. **Dans une casserole**, versez le sucre et l'eau. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 200 ml de sirop de sucre de canne.
2. **Lavez les fraises**, équeutez-les et réduisez-les en purée. Passez le coulis à travers un tamis pour éliminer tous les grains. Vous pouvez également passer les fraises à la centrifugeuse si vous en possédez une.
3. **Ajoutez le jus de citron.**
4. **Mélangez le coulis de fraises** au sirop à l'aide d'un fouet.
5. **Laissez refroidir** entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.
6. **Lorsque la préparation est froide**, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
7. **Servez la glace** aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



**Astuce :** Pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer les fraises par des fraises des bois, des cassis, des cerises, des framboises, ...

# Sorbet à la mangue

**Préparation :** 15 min    **Repos :** 2 à 3 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules

300 ml d'eau  
100 g de sucre en poudre  
500 g de mangues  
le jus d'½ citron jaune

1. **Dans une casserole**, versez le sucre et l'eau. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 200 ml de sirop de sucre de canne.
2. **Mixez finement** la chair de mangue avec le jus de citron.
3. **Mélangez la purée de mangue** au sirop à l'aide d'un fouet.
4. **Laissez refroidir** entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.
5. **Lorsque la préparation est froide**, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
6. **Servez la glace** aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



## Sorbet à la pomme verte

**Préparation :** 10 min    **Repos :** 2 à 3 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules | 150 ml d'eau  
180 g de sucre en poudre  
250 ml de pur jus de pomme verte  
le jus d'½ citron jaune

1. Dans une casserole, versez le sucre et l'eau. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 150 ml de sirop de sucre de canne.
2. Versez le jus de pomme et le jus de citron dans le sirop et mélangez.
3. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.
4. Lorsque la préparation est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
5. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



## Sorbet au citron

**Préparation :** 15 min    **Repos :** 2 à 3 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules | 450 ml d'eau  
250 g de sucre en poudre  
Le zeste d'un citron jaune bio (ou non traité)  
200 ml de jus de citron jaune

1. Dans une casserole, versez le sucre, l'eau et le zeste du citron jaune. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 300 ml de sirop de sucre de canne.
2. Versez le jus de citron dans le sirop et mélangez.
3. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.
4. Lorsque la préparation est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
5. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



# Glace au yaourt et à la framboise

Préparation : 15 min

≈ 15 boules

250 g de framboises  
300 ml de yaourt nature (froid)  
100 g de sucre en poudre

1. **Ecrasez ou broyez les framboises** dans un robot. Passez la préparation à travers un tamis pour en extraire tous les petits grains. Vous pouvez également passer les framboises à la centrifugeuse si vous en possédez une.
2. **Incorporez** le sucre et le yaourt à la purée de fruits.
3. **Mettez en marche votre glacier.** Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
4. **Servez la glace** aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

**Astuce :** Pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer les framboises par des fraises, des cerises, des pêches, ...



# Glace à la vanille à base de yaourt

Préparation : 15 min    Repos : 2 à 3 heures au réfrigérateur

≈ 15 boules

300 ml de crème fleurette  
100 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
300 ml de yaourt nature

1. **Dans une casserole,** versez la crème et le sucre. Fendez la gousse de vanille dans la longueur et grattez les graines dans le mélange à l'aide de la pointe d'un couteau. Ajoutez la gousse et faites doucement réchauffer, en remuant sans arrêt, jusqu'à dissolution du sucre.
2. **Laissez refroidir** entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.
3. **Ajoutez le yaourt** et mélangez.
4. **Mettez en marche votre glacier.** Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
5. **Servez la glace** aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.



N'hésitez pas à consulter et partager des recettes sur [www.magimix.fr/recettes](http://www.magimix.fr/recettes)



**magimix**®