

Glacier



magimix

FR

Mode d'emploi

Descriptif	1
Consignes de sécurité	2
Utilisation	3
Recettes	7

NL

Gebruiksaanwijzing

Beschrijving	1
Veiligheidsvoorschriften	12
Gebruik	13
Recepten	17

UK

Instructions For Use

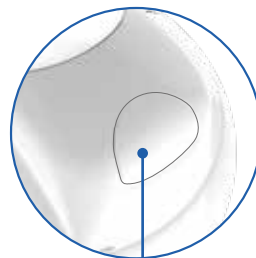
Description	1
Safety instructions	22
Using your machine	23
Recipes	27

DE

Bedienungsanleitung

Beschreibung	1
Sicherheitshinweise	32
Betrieb	33
Rezepte	37

Bloc moteur
Motorblok
Motor unit
Motorblock



Bouton
Schakelaar
Motor switch
Schalter

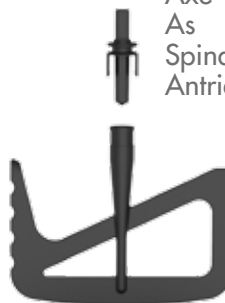
Couvercle
Deksel
Lid
Deckel



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^{ère} 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.

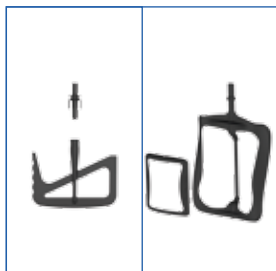
 **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour vider le contenu de la cuve.**

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. Evitez 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.

RÈGLES D'OR D'UNE GLACE RÉUSSIE

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



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen met onvoldoende kennis of ervaring, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of dat zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.
Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, op voorwaarde dat dit onder toezicht gebeurt of dat zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden gedaan, tenzij zij minstens 8 jaar oud zijn en een volwassene toezicht houdt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
2. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
3. De volgende gevallen worden niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed-and-breakfast omgevingen; in de restauratie en andere soortgelijke toepassingen.
4. Dompel het motorblok nooit onder in water.
5. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
6. Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw woning.
7. Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten.
8. Laat het snoer niet van het werkblad af hangen.
9. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na elk gebruik en voordat u het gaat schoonmaken. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
10. Let op dat het apparaat of het snoer nooit in aanraking komt met een warm of nat oppervlak.
11. Als het snoer beschadigd is of als het apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn klantenservice of door een persoon met gelijkwaardige kwalificatie, om ieder gevaar te voorkomen.
12. Plaats de machine niet vlakbij een warmtebron.
13. Gebruik het apparaat nooit nadat het gevallen is. Breng het apparaat naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
14. Door het draaien van de schoep neemt het volume van de bereiding toe, dit varieert afhankelijk van de recepten. De kuip mag tot maximaal twee derde gevuld worden.
15. Gebruik nooit scherpe voorwerpen of keukengerei in de kuip.



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden weggegooid. Het moet worden ingeleverd bij een aangewezen inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Vraag aan de gemeente waar deze inzamelpunten zich bevinden.

Vóór het eerste gebruik, alle onderdelen (behalve het motorblok) afwassen.
 Droog alle onderdelen en vooral de kuip goed af.



Plaats de kuip in de vriezer.
 In verticale stand en goed vlak. Minstens 12 uur bij -18°C.



Schud de kuip, om te checken of de vloeistof bevroren is.



Rol het snoer uit en sluit de stekker aan op het stopcontact.



Le Glacier 1.1: plaats de as in het gat.
 Assembleer de deksel met het motorblok + schoep.



Le Glacier 1.5: assembleer de deksel met het motorblok. Plaats de schoep in het gat.



Let op dat de plek van het veiligheidsstaafje niet verstopt is. Plaats het geheel op de kuip.



Vergrendel de deksel op de kuip.



Stel uw ijsmachine in werking.



Schenk onmiddellijk de bereiding in de kuip.

Uw bereiding moet van tevoren in de koelkast zijn afgekoeld tot een temperatuur van ca. 10°C, voordat u deze in de kuip schenkt.

Als het geheel, motorblokendeksel, niet goed vergrendeld is op de kuip, is het onmogelijk de motor in werking te stellen.

Door het draaien van de schoep neemt het volume van de bereiding toe, dit varieert afhankelijk van de recepten.

De kuip mag tot maximaal twee derde gevuld worden.



Schakel de motor uit zodra het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt.



Ontgrendel het motorblok en verwijder dit.



Trek de stekker uit het stopcontact.
Serveer uw ijs.



Of doe het ijs over in een doos die u in de vriezer plaatst.

Roomijs, sorbetijs en ijsdesserts zijn klaar in 20 à 30 min. De bereidingstijd kan variëren afhankelijk van het recept, de hoeveelheid en de temperatuur van de bereiding, evenals van de omgevingstemperatuur.

De schoep verandert van draairichting wanneer het mengsel dikker wordt of de motor een weerstand tegenkomt. Als dit zich zonder onderbreking herhaalt, is het recept klaar.

Als u een nieuw recept wilt maken, moet u de kuip eerst weer 9 uur in de vriezer plaatsen.

 **Gebruik geen metalen voorwerpen om de kuip leeg te maken.**

REINIGING

Trek, voordat u het apparaat schoon gaat maken, de stekker uit het stopcontact. Demonteer het apparaat.



Reinig alle onderdelen met water + afwasmiddel. U kunt deze onderdelen in de vaatwasser afwassen (behalve motorblok).



Le Glacier 1.1: de as is demonteerbaar.
Le Glacier 1.5: de schoep is demonteerbaar.
Let op dat u deze elementen goed bewaart.



Kuip: droog deze zorgvuldig af voordat u hem weer in de vriezer plaatst.



Motorblok: veeg dit schoon met een vochtige zachte doek en droog het goed af.

Voor het optimale behoud van de losse onderdelen, is het vermijden van de droogcyclus (is het algemeen > 60°C) en het kiezen van de laagste temperatuur (<40 °C) bij het gebruik van de vaatwasser belangrijk.

 **Gebruik geen schuurspons of bijtende reinigingsmiddelen. Dompel het motorblok nooit onder water.**

- Als u de kuip permanent in de vriezer bewaart, kunt u op elk moment een ijsdessert maken.

DE INHOUD

- De kuip heeft een totale inhoud van 1,5 l bij Le Glacier 1.5 en 1,1 l bij het model Le Glacier 1.1.
- Ijs verdubbelt in volume tijdens de werking van de ijsmachine, vul de kuip daarom nooit voor meer dan twee derde (d.w.z. 0,9 l bereiding bij Le Glacier 1.5 en 0,6 l bij Le Glacier 1.1).

DE BEREIDING

- Uw bereiding moet van tevoren in de koelkast zijn afgekoeld tot een temperatuur van 10°C.
- Als de bereiding voor uw ijsrecept gekookt moet worden (bijvoorbeeld banketbakkersroom voor vanille-ijs), raden wij u aan dit de avond van tevoren te doen of om de bereiding anders minimaal 4 uur in de koelkast te zetten. Dit zorgt ook dat de aroma's zich sterker ontwikkelen.
- De draaitijd kan variëren afhankelijk van het recept, de hoeveelheid bereiding, de temperatuur hiervan evenals de omgevingstemperatuur. Hoe kouder de ingrediënten zijn, hoe sneller het proces zal zijn.
- Voor roomijs en vruchtenijs op alcoholbasis (bijvoorbeeld rum-rozijs) is een langere draaitijd nodig. De alcohol vertraagt namelijk het bevriezen van het ijs.
- Let op dat u alleen vloeibare bereidingen in de kuip schenkt. Gebruik geen vloeistoffen die al ijskoud zijn.
- Wij raden u aan uw ijsmachine in werking te stellen voordat u de bereiding erin giet.

INGREDIËNTEN TOEVOEGEN

- Als u ingrediënten wilt toevoegen (stukjes chocolade, stukjes gedroogd fruit etc.), voeg deze dan bij voorkeur toe enkele minuten voordat u het ijs serveert.

DE TEXTUUR

- Professioneel ijs heeft een soepele en romige consistentie. Wilt u een stevigere textuur, dan raden wij u aan uw bereiding 2 uur in de vriezer te zetten.

BEWAREN

- U kunt uw roomijs of sorbetijs invriezen. De bewaartijd van roomijs of sorbetijs verschilt. Reken 1 week voor sorbetijs en 2 weken voor ijs op basis van gekookte producten (banketbakkersroom).
- Wij raden u aan kleine bakken te gebruiken om gemakkelijk de nodige hoeveelheid in te vriezen (1,5 l ijs in 3 bakjes van 0,5 l).
- Eigengemaakt ijs, dat noch chemische producten noch conserveringsmiddelen bevat, kan hard worden na enkele dagen in de vriezer.
- Om een acceptabele textuur te krijgen en mooie bolletjes te kunnen maken, volstaat het om het ijs 10 à 20 minuten voor het opdienen uit de vriezer te nemen, waarbij u de deksel op het bakje houdt.
- Ontdooit of half ontdooit ijs mag u nooit meer opnieuw invriezen.

DE GEBRUIKTE INGREDIËNTEN

Het bezit van een ijsmachine stelt u in staat naar gelang uw smaak zelf uw roomijs, sorbetijs of yoghurtijs te bedenken.

Neem echter wel de volgende regels in acht:

• Regel 1: Een ijsrecept moet harmonieus zijn

Kwaliteitsijs berust op de juiste verhouding van de verschillende ingrediënten: vloeistof (melk, room, water etc.), droge stof (suiker, melkpoeder etc.) en vet (melk, room, boter).

De recepten in het boekje zijn samengesteld met inachtneming van de perfecte harmonie van alle ingrediënten. Als u bijvoorbeeld zin heeft om de volle melk te vervangen door magere melk, zal de textuur van uw ijs anders worden.

De evenwichtigheid van het recept is essentieel om te zorgen dat uw ijs de gewenste stevigheid of luchtigheid krijgt.

• Regel 2: De rol van de ingrediënten

Melk



Gebruik volle melk voor een romiger resultaat.

De toevoeging van melkpoeder verhoogt de verhouding van droge stof in de bereiding waardoor deze romiger wordt.

Koop volle room met een minimum vetgehalte van 30%. De gebruikte soort room bepaalt de volheid van de smaak en de romige textuur van het eindproduct. Hoe hoger het vetgehalte van uw room, des te romiger en smakelijker uw ijs zal zijn.

Hoe meer melk uw bereiding bevat, des te romiger het resultaat zal zijn. Hoe meer water uw bereiding bevat, des te meer u een granité resultaat zult krijgen.

Suiker

Suiker zorgt voor smaak en textuur. Hoe meer suiker, des te minder hard het ijs zal zijn. Kies goed rijpe vruchten van het seizoen voor een uitgesproken smaak.

Voor sorbetijs: de hoeveelheid suiker kan verschillen afhankelijk van de rijpheid van het fruit. Proef het fruit eerst. Als het zuur is, voeg dan wat extra suiker toe aan uw bereiding. Is het daarentegen heel rijp, verminder dan de hoeveelheid suiker.

Een recept met een hoge verhouding suiker, vet of alcohol heeft meer tijd nodig om op te stijven



• Regel 3: Wees nauwkeurig

Ijs vereist nauwkeurigheid.

Een thermometer is nuttig voor bereidingen op eierbasis. Boven 85°C lopen eieren namelijk het gevaar te stollen.

Een weegschaal is onmisbaar. De ingrediënten heel nauwkeurig afwegen is essentieel voor het krijgen van kwaliteitsijs (zie Regel 1).

• Regel 4: Laat uw bereiding rusten

Om de textuur en de aroma's van het ijs te optimaliseren, is het noodzakelijk uw bereiding eerst goed te laten afkoelen, voordat u deze in de ijsmachine overdoet. Ideaal is om de bereiding minimaal 12 uur te laten rusten.

Vanille-ijs

Vorbereiding: 20 min **Rusttijd:** 4 à 6 uur in de koelkast

- ≈ 15 bolletjes
- 300 ml volle melk
 - 150 ml volle vloeibare room
 - 1 vanillestokje
 - 4 eierdooiers
 - 100 g fijne kristalsuiker



1. **Schenk** de melk en de room in een pan. Splijt het vanillestokje in de lengte en schraap er met de punt van een mes het merg uit boven het melk-roommengsel. Voeg het vanille stokje toe en breng het geheel aan de kook.
2. **Klop** in een kom de eierdooiers met de suiker.
3. **Voeg** al kloppend het warme mengsel toe aan het eierdooier-suikermengsel.
4. **Doe** het mengsel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op laag vuur koken totdat het mengsel indikt en een vliesje vormt op de achterzijde van een houten lepel.
5. **Neem** de bereiding van het vuur, schenk in een schaal, verwijder het vanillestokje en laat 4 à 6 uur afkoelen in de koelkast.
6. **Zodra** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
7. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Tip: Met dezelfde basisbereiding kunt u uw verbeelding de vrije loop laten door het vanillestokje te vervangen door amandelen, pistachenootjes etc.

Pure chocolade-ijs

Vorbereiding: 20 min **Rusttijd:** 4 à 6 uur in de koelkast

- ≈ 15 bolletjes
- 250 ml volle melk
 - 2 eierdooiers
 - 50 g fijne kristalsuiker
 - 100 g pure chocolade
 - 150 ml volle vloeibare room



1. **Schenk** de melk in een pan en breng aan de kook.
2. **Klop** in een kom de eierdooiers met de suiker.
3. **Voeg** al kloppend de warme melk toe aan het eierdooier-suikermengsel.
4. **Doe** het geheel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op laag vuur koken totdat het mengsel indikt en een vliesje vormt op de achterzijde van een houten lepel.
5. **Breek** de chocolade in stukken, doe deze in een schaal en schenk het warme mengsel erop.
6. **Roer** net zolang totdat de chocolade gesmolten is en u een glad mengsel heeft.
7. **De** vloeibare room toevoegen en alles goed doorroeren.
8. **Laat** de bereiding 4 à 6 uur in de koelkast afkoelen.
9. **Als** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
10. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Koffie-ijs

Vorbereiding: 20 min **Rusttijd:** 4 à 6 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

- 600 ml slagroom
- 4 eierdooiers
- 100 g fijne kristalsuiker
- 3 eetlepels oploskoffie of 40 ml espresso

1. **Schenk** de slagroom in een pan en breng aan de kook.
2. **Klop** in een kom de eierdooiers met de suiker.
3. **Voeg** al kloppend de warme room toe aan het eierdooier-suikermengsel.
4. **Doe** het geheel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op laag vuur koken totdat het mengsel indikt en een vliesje vormt op de achterzijde van een houten lepel.
5. **Los** de koffie op in 3 eetlepels warm water en voeg dit toe aan het roommengsel.
6. **Laat** 4 à 6 uur in de koelkast afkoelen.
7. **Als** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
8. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.



Rum-rozijnenijs

Vorbereiding: 20 min **Rusttijd:** 4 à 6 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

- 3 eetlepels rum
- 75 g rozijnen
- 600 ml slagroom
- 4 eierdooiers
- 100 g fijne kristalsuiker

1. **Laat** de rozijnen een hele nacht of enkele uren in de rum weken.
2. **Schenk** de slagroom in een pan en breng aan de kook.
3. **Klop** in een kom de eierdooiers met de suiker.
4. **Voeg** al kloppend de warme room toe aan het eierdooier-suikermengsel.
5. **Doe** het geheel terug in de pan en laat het onder voortdurend roeren op laag vuur koken totdat het mengsel indikt en een vliesje vormt op de achterzijde van een houten lepel.
6. **Laat** 4 à 6 uur afkoelen in de koelkast.
7. **Roer** de geweekte rozijnen en de rum toe aan het roommengsel.
8. **Stel** uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 25 à 30 minuten.
9. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.



Aardbeiorsorbet

Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 2 à 3 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

300 ml water
100 g fijne kristalsuiker
500 g aardbeien
sap van een halve citroen

1. **Doe** de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken om een siroop te krijgen. Laat de siroop helemaal afkoelen. Als u haast heeft, kunt u deze siroop vervangen door 200 ml rietsuikersiroop.
2. **Was** de aardbeien, verwijder de steeltjes en pureer de aardbeien. Wrijf de puree door een zeef om alle pitjes te verwijderen. U kunt de aardbeien ook verwerken met de sapcentrifuge als u die heeft.
3. **Voeg** het citroensap toe.
4. **Meng** de aardbeiensaus met de siroop met behulp van een garde.
5. **Laat** 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
6. **Als** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
7. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Tip: Ter afwisseling kunt u de aardbeien vervangen door bosaardbeitjes, zwarte bessen, kersen of bijvoorbeeld frambozen.



Mangosorbet

Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 2 à 3 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

300 ml water
100 g fijne kristalsuiker
500 g mango's
sap van een halve citroen

1. **Doe** de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken om een siroop te krijgen. Laat de siroop helemaal afkoelen. Als u haast heeft, kunt u deze siroop vervangen door 200 ml rietsuikersiroop.
2. **Mix** het vruchtvlees van de mango's met het citroensap tot een fijne puree.
3. **Vermeng** de mangopuree met de siroop met behulp van een garde.
4. **Laat** 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
5. **Als** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
6. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.



Groene appelsorbet

Vorbereiding: 10 min **Rusttijd:** 2 à 3 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

150 ml water
180 g fijne kristalsuiker
250 ml puur sap van groene appels
sap van een halve citroen

1. **Doe** de suiker en het water in een pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken om een siroop te krijgen. Laat de siroop helemaal afkoelen. Als u haast heeft, kunt u deze siroop vervangen door 150 ml rietsuikersiroop.
2. **Het** appelsap en het citroensap aan de siroop toevoegen en goed doorroeren.
3. **Laat** 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
4. **Als** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
5. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.



Citroensorbet

Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 2 à 3 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

450 ml water
250 g fijne kristalsuiker
De schil van een biologische (of niet behandelde) citroen
200 ml citroensap

1. **Doe** de suiker, het water en de citroenschil in een pan. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken om een siroop te krijgen. Laat de siroop helemaal afkoelen. Als u haast heeft, kunt u deze siroop vervangen door 300 ml rietsuikersiroop.
2. **Het** citroensap aan de siroop toevoegen en goed doorroeren.
3. **Laat** 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
4. **Als** de bereiding koud is, stelt u uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
5. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.



Yoghurt-frambozenijs

Vorbereiding: 15 min

≈ 15 bolletjes

250 g frambozen
300 ml naturel yoghurt (koud)
100 g fijne kristalsuiker

1. **Druk** de frambozen fijn of pureer ze in een foodprocessor. Druk de puree door een zeef om alle pitjes te verwijderen. U kunt de frambozen ook met de sapcentrifuge verwerken als u die heeft.
2. **Roer** de suiker en de yoghurt door de vruchtenpuree.
3. **Stel** uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
4. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.

Tip: Ter afwisseling kunt u de frambozen vervangen door bijvoorbeeld aardbeien of kersen, perziken.



Vanille-ijs op yoghurtbasis

Vorbereiding: 15 min **Rusttijd:** 2 à 3 uur in de koelkast

≈ 15 bolletjes

300 ml slagroom
100 g fijne kristalsuiker
1 vanillestokje
300 ml naturel yoghurt

1. **Schenk** de room en de suiker in een pan. Splits het vanillestokje in de lengte en schraap er met de punt van een mes het merg uit boven het mengsel. Voeg het vanillestokje toe en verwarm de room onder voortdurend roeren totdat de suiker gesmolten is.
2. **Laat** 2 à 3 uur afkoelen in de koelkast.
3. **De yoghurt** toevoegen en goed doorroeren.
4. **Stel** uw ijsmachine in werking. Schenk het mengsel erin via de opening. Laat de machine draaien totdat u de gewenste consistentie heeft, ongeveer 20 à 30 minuten.
5. **Serveer** het ijs onmiddellijk of doe het over in een doos om het in de vriezer te bewaren.



Weet u nog meer heerlijke recepten? Deel die dan met andere magimix fans op www.magimix.nl/recepten



SAFETY INSTRUCTIONS

1. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
2. This appliance is intended solely for use in the home.
3. The following usages are not covered by the warranty: in kitchen areas reserved for personnel in shops, offices and other workplace environments, on farms; by the patrons of hotels, motels and other commercial environments of a residential nature; in bed and breakfast-type environments; in catering and similar applications.
4. Never immerse the motor unit in water.
5. Never use your appliance outdoors.
6. Always check that the voltage shown on the identification plate of your appliance corresponds to the voltage of your mains supply.
7. Your appliance should always be connected to an earthed socket.
8. Never allow the power cord to dangle over the edge of your worktop or counter.
9. Always unplug your appliance after using it and before cleaning it. Never tug on the power cord to unplug it.
10. Make sure your appliance and its power cord never come into contact with hot or wet surfaces.
11. If the power cord has been damaged or if your appliance no longer works properly, it must be replaced or repaired by the manufacturer, a Magimix-approved after-sales agent or a similarly qualified person, in order to avoid all risks.
12. Avoid placing your appliance near a heat source.
13. Never use the appliance if it has fallen or been dropped. Take it to a Magimix-approved after-sales agent to have it checked.
14. During the freeze-churning process the mixture increases considerably in volume, depending on the recipe. For this reason, make sure you only fill the bowl two thirds full to begin with.
15. Never use sharp implements or utensils inside the bowl.



This symbol indicates that this product should not be treated as regular household waste. Instead, it should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. For more details about collection points, please contact your local council or your household waste disposal service.

Before using your appliance for the first time, wash all the parts (except for the motor unit). Make sure you dry them thoroughly, especially the bowl.



Place the bowl upright in the freezer, making sure it is completely level, for at least 12 hours at -18°C .



Shake the bowl to check that the freezing agent inside is frozen solid.



Unwind the power cord and connect your appliance to the mains supply.



For the Glacier 1.1, place the spindle in the hole, then attach the lid to the motor unit + paddle.



For the Glacier 1.5, attach the lid to the motor unit, then place the paddle in the hole.



Make sure the hole where the safety pin fits is not blocked. Position the motor/lid unit on the bowl.



Lock the motor/lid unit onto the bowl.



Switch your ice cream maker on.



Pour the mixture in straightaway.

Make sure you chill your mixture in the fridge to a temperature of around 10°C before pouring it into the bowl.

If the motor/lid unit assembly is not correctly fixed to the bowl, the motor will not start. During the freeze-churning process the mixture increases considerably in volume, depending on the recipe.

For this reason, make sure you only fill the bowl two thirds full at the start.

USING YOUR MACHINE



When your ice cream or sorbet has reached the desired consistency, switch the motor off.



Unlock the motor/lid unit and lift it off the bowl.



Unplug the machine. Serve your ice cream straightaway.



Or store it in the freezer in a suitable container.

It takes just 20-30 minutes to make ice creams, sorbets or frozen desserts. Preparation times vary according to the recipe, the temperature and amount of mixture, and the room temperature. The paddle changes direction when the preparation starts to thicken or when the motor encounters resistance. If this keeps on happening, it means that your ice cream or sorbet is ready. Before you can make a second sorbet or ice cream, you must put the bowl back in the freezer for 9 hours.



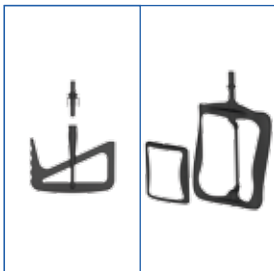
Never use metal utensils to empty the bowl.

CLEANING

Unplug your appliance, then take it apart for cleaning.



Wash all the parts in water and washing-up liquid. These parts are all dishwasher safe (except the motor unit).



Glacier 1.1: you can remove the spindle.
Glacier 1.5: You can remove the paddle.
Look after these parts carefully.



Bowl: dry thoroughly before putting it back in the freezer.



Motor unit: wipe with a soft damp cloth, then dry thoroughly.

To preserve the appearance of the detachable parts and make them last as long as possible, select the minimum temperature of your dishwasher (< 40 °C) and avoid the drying cycle (generally > 60 °C).



**Never use an abrasive sponge or aggressive detergent.
Never immerse the motor unit in water.**

- We recommend that you always keep your ice cream bowl in your freezer, so that you can make ice cream and other frozen desserts at any time.

CAPACITY

- The Glacier 1.5 bowl has a total capacity of 1.5 litres (2 ½ pints) and the Glacier 1.1 bowl has a total capacity of 1.1 litres (2 pints).
- As ice cream increases in volume during the freeze-churning process, the bowl should never be more than two thirds full to begin with, that is 0.9 litres of mixture for the Glacier 1.5 and 0.6 litres for the Glacier 1.1.

PREPARATION

- You must pre-chill your ingredients to a temperature of around 10°C.
- If you need to cook your ice cream base (e.g. custard base for vanilla ice cream), we recommend that you make it the day before, or chill it in the refrigerator for at least 4 hours. This will also allow the flavours to develop.
- Churning times vary according to the recipe, the quantity and temperature of the ingredients, and the room temperature. The colder the ingredients, the sooner the ice cream will be ready.
- It takes longer to churn ice cream and sorbets that contain alcohol (e.g. rum-and-raisin ice cream), as alcohol delays freezing.
- Make sure you only put liquid ingredients in the bowl. Avoid using liquids that are already starting to freeze over.
- We recommend switching your ice cream maker on before you pour the ingredients into the bowl.

ADDING EXTRA INGREDIENTS

- If you wish to add extra ingredients (chocolate chips, crushed dried fruit, etc.) it is best to do so 5 minutes before the end of churning.

CONSISTENCY

- Commercial ice creams have a soft and creamy consistency. If you prefer a firmer texture, we recommend pre-chilling your ingredients in the refrigerator for 2 hours.

STORAGE

- You can freeze all your ice creams and sorbets. Sorbets should be eaten within 1 week, but ice cream made from cooked ingredients (custard base) will keep for 2 weeks in the freezer.
- To make it easier to freeze your ice cream or sorbet, we recommend dividing it between several small containers (e.g. 1.5 litres in three 0.5 litre containers).
- Homemade ice creams and frozen yoghurt do not contain any chemicals or preservatives, so they may harden after a few days in the freezer. To achieve the ideal scooping consistency, simply take your container out of the freezer 10-20 minutes before serving, leaving the lid on.
- Never put a defrosted or semi-defrosted ice cream back in the freezer.

GOLDEN RULES

INGREDIENTS

Now that you have your very own Glacier, you can make any ice cream, sorbet or frozen yoghurt you like, according to the ingredients you have to hand.

- **Rule 1: An ice cream recipe should always be well balanced**

Good quality ice cream depends on having the right ingredients in the right proportions: liquid (milk, cream, water, etc.), dry ingredients (sugar, powdered milk, etc.) and fat (milk, butter, cream).

All the recipes in the book have been designed to achieve a perfect balance between all the ingredients. If, for example, you decided to replace whole milk with skimmed milk, you would modify the ice cream's consistency. The ingredients in the recipe must be carefully balanced if your ice cream is to have the desired consistency.

- **Rule 2: The role of the ingredients**



Milk

Use whole milk for a creamier end result.

Adding powdered milk increases the proportion of dry matter, making your ice cream even creamier.

Purchase full-fat cream with at least 30% fat content. The type of cream you use will determine the richness of the taste and the creaminess of the consistency. The higher the fat content, the silkier and more flavoursome your ice cream will be.

The more milk you have in your ice cream, the creamier it will be. The more water you have in your ice cream, the crunchier it will be.

Sugar

Sugar provides taste and consistency. The more you add, the softer the ice cream will be. Choose fully ripened seasonal fruit for a deeper flavour.

When you are making sorbets, the amount of sugar you need will depend on the ripeness of your fruit, so taste it first. If it is too sour, use more sugar. If it is very ripe, use less sugar.

A preparation with a high sugar, fat or alcohol content will take longer to freeze.



- **Rule 3: Be accurate**

Ice cream making is all about precision.

A **thermometer** is useful for monitoring egg-based preparations. Above 85°C, eggs will curdle.

Kitchen scales are an essential piece of equipment, as you need to weigh out all your ingredients carefully if you want good quality ice cream (see also Rule 1).

- **Rule 4: Let your ingredients rest**

For the best results, allow your ice cream base to rest, particularly for a custard based ice-cream. If possible leave it for at least 12 hours.

All the ingredients will be at the ideal temperature (chilled throughout), guaranteeing optimum results.

Vanilla ice cream

Preparation: 20 min **Resting time:** 4-6 hours in the fridge

- ≈ 15 scoops
- 300ml (½ pint) whole milk
 - 150ml (¼ pint) whipping cream
 - 1 vanilla pod
 - 4 egg yolks
 - 100g (4 oz.) caster sugar



1. **Pour the milk** and cream into a saucepan. Split the vanilla pod lengthways and scrape the seeds into the mixture using the tip of your knife. Add the pod and bring to the boil.
2. **Beat the egg yolks** and sugar together in a bowl.
3. **Pour the hot milk** and cream onto the egg mixture while continuing to beat.
4. **Return to the saucepan** and simmer, stirring continuously, until the mixture thickens and coats the back of your spoon.
5. **Remove from the heat**, pour into a large bowl, remove the vanilla pod and chill for 4-6 hours in the fridge.
6. **Once the mixture is thoroughly chilled**, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
7. **Serve your ice cream** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.

Tip: you can use this ice cream base with many other flavours besides vanilla (almonds, pistachios, etc.).

Dark chocolate ice cream

Preparation: 20 min **Resting time:** 4-6 hours in the freezer

- ≈ 15 scoops
- 250ml (8 fl. oz.) whole milk
 - 2 egg yolks
 - 50g (2 oz.) caster sugar
 - 100g (4 oz.) dark eating chocolate
 - 150ml (¼ pint) whipping cream



1. **Pour the milk** in the saucepan and bring to the boil.
2. **Beat the egg yolks** and sugar together in a bowl.
3. **Pour the hot milk** over the egg and sugar mixture while continuing to beat.
4. **Return to the saucepan** and simmer, stirring continuously, until the mixture thickens and coats the back of your spoon.
5. **Break the chocolate** into pieces, place in a large bowl and pour the hot mixture over.
6. **Stir** until the chocolate has melted and the mixture is completely smooth.
7. **Add the cream** and mix.
8. **Chill** for 4-6 hours in the fridge.
9. **Once the mixture is thoroughly chilled**, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
10. **Serve your ice cream** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.

Coffee ice cream

Preparation: 20 min **Resting time:** 4-6 hours in the fridge

≈ 15 scoops | 600ml (1 pint) whipping cream
4 egg yolks
100g (4 oz.) caster sugar
3 tablespoons coffee powder (or 40ml expresso coffee)

1. **Pour the cream** into a saucepan and bring to the boil.
2. **Beat the egg yolks** and sugar together in a bowl.
3. **Pour the hot cream** over the egg yolk and sugar mixture while continuing to beat.
4. **Return to the saucepan** and simmer, stirring continuously, until the mixture thickens and coats the back of your spoon.
5. **Dissolve the coffee powder** in 3 tablespoons of hot water and stir into the mixture.
6. **Chill** for 4-6 hours in the fridge.
7. **Once the mixture is thoroughly** chilled, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
8. **Serve your ice cream** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.



Rum and Raisin Ice Cream

Preparation: 20 min **Resting time:** 4-6 hours in the fridge

≈ 15 scoops | 3 tablespoons rum
75g (3 oz.) raisins
600ml (1 pint) whipping cream
4 egg yolks
100g (4 oz.) caster sugar

1. **Soak the raisins** in the rum for a few hours, preferably overnight.
2. **Pour the cream** into a saucepan and bring to the boil.
3. **Beat the egg yolks** and sugar together in a bowl.
4. **Pour the hot cream** over the egg yolk and sugar mixture while continuing to beat.
5. **Return to the saucepan** and simmer, stirring constantly, until the mixture starts to thicken and coats the back of the spoon.
6. **Chill** for 4-6 hours in the fridge.
7. **Stir the raisins** and rum into the mixture.
8. **Switch** your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 25-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
9. **Serve your ice cream** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.



Strawberry sorbet

Preparation: 15 min **Preparation:** 2-3 hours in the fridge

≈ 15 scoops | 300ml (½ pint) water
100g (4 oz.) caster sugar
500g (1¼ lb) strawberries
Juice of ½ lemon

1. **Pour the sugar and water** into a saucepan and boil for 2 minutes to make a syrup. Allow to cool completely. If you are in a hurry, you can use 200ml (7 fl. oz.) cane syrup instead.
2. **Wash the strawberries**, hull and purée them. Sieve this purée to remove the pips. You can also juice the strawberries in a centrifugal juicer, if you have one.
3. **Add** the lemon juice.
4. **Whisk** this strawberry coulis into the syrup.
5. **Chill** for 2-3 hours in the fridge.
6. **Once the mixture is thoroughly chilled**, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
7. **Serve your sorbet** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.

Tip: You can use other fruit (raspberries, cherries, etc.) instead of strawberries.



Mango Sorbet

Preparation: 15 min **Resting time:** 2-3 hours in the fridge

≈ 15 scoops | 300ml (½ pint) water
100g (4 oz.) caster sugar
500g (1¼ lb) mangoes
Juice of ½ lemon

1. **Pour the sugar and water** into a saucepan and boil for 2 minutes to make a syrup. Allow to cool completely. If you are in a hurry, you can use 200ml (7 fl. oz.) cane syrup.
2. **Thoroughly blend** the mango flesh with the lemon juice.
3. **Whisk** this mango purée into the syrup.
4. **Chill** for 2-3 hours in the fridge.
5. **Once the mixture is thoroughly chilled**, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
6. **Serve your sorbet** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.



Green apple sorbet

Preparation: 10 min **Resting time:** 2-3 hours in the fridge

≈ 15 scoops | 150ml (¼ pint) water
180g (8 oz.) caster sugar
250ml (8 fl. oz.) pure green apple juice
Juice of ½ lemon

1. **Pour the sugar and water** into a saucepan and boil for 2 minutes to make a syrup. Allow to cool completely. If you are in a hurry, you can replace this syrup with 150ml (¼ pint) cane syrup.
2. **Stir** the apple and lemon juice into the syrup.
3. **Chill** for 2-3 hours in the fridge.
4. **Once the mixture is thoroughly chilled**, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
5. **Serve your sorbet** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.



Lemon sorbet

Preparation: 15 min **Resting time:** 2-3 hours in the fridge

≈ 15 scoops | 450ml (¾ pint) water
250g (9 oz.) caster sugar
Zest of organic (or untreated) lemon
200ml (7 fl. oz.) lemon juice

1. **Pour the sugar**, water and lemon zest into a saucepan and boil for 2 minutes to make a syrup. Allow to cool completely. If you are in a hurry, you can replace this syrup with 300ml (½ pint) cane syrup.
2. **Stir** the lemon juice into the syrup.
3. **Chill** for 2-3 hours in the fridge.
4. **Once the mixture is thoroughly chilled**, switch your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
5. **Serve your sorbet** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.



Yoghurt and raspberry ice cream

Preparation: 15 min

≈ 15 scoops

250g (9 oz.) raspberries
300ml (½ pint) plain yogurt (chilled)
100g (4 oz.) caster sugar

1. **Crush the raspberries** or blend them in a food processor. Sieve to remove the pips. You can also process the raspberries in a centrifugal juicer, if you have one.
2. **Combine** the sugar and yoghurt with this fruit purée.
3. **Switch** your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
4. **Serve your ice cream** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.

Tip: You can use other fruit (strawberries, cherries, peaches, etc.) instead of raspberries.



Yoghurt-based vanilla ice cream

Preparation: 15 min Resting time: 2-3 hours in the fridge

≈ 15 scoops

300ml (½ pint) whipping cream
100g (4 oz.) caster sugar
1 vanilla pod
300ml (½ pint) plain yoghurt

1. **Pour the cream** and sugar into a saucepan. Split the vanilla pod lengthways and scrape the seeds into the mixture using the tip of your knife. Add the pod and heat gently, stirring constantly, until the sugar has dissolved.
2. **Remove the vanilla pod** and chill for 2-3 hours in the fridge.
3. **Stir** in the yoghurt.
4. **Switch** your ice cream maker on. Pour the mixture in through the opening. Freeze-churn for 20-30 minutes, until the mixture reaches the desired consistency.
5. **Serve your ice cream** straightaway, or store in your freezer in a suitable container.



Do not hesitate to visit our website and share recipes
on www.magimix.uk.com/recipes



SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät kann von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie die sich daraus ergebenden Gefahren kennen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, außer wenn diese mindestens 8 Jahre alt sind und von einer erwachsenen Person beaufsichtigt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, die unter 8 Jahre alt sind.
2. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
3. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind; in landwirtschaftlichen Betrieben, durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie in privat vermieteten Gästezimmern; in der Gastronomie und bei ähnlichen Anwendungen.
4. Den Motorblock niemals in Wasser tauchen.
5. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
6. Darauf achten, dass die Spannung Ihres Stromnetzes der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Gerätespannung entspricht.
7. Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
8. Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche herunterhängen lassen.
9. Den Stecker nach jedem Gebrauch und vor dem Reinigen aus der Steckdose ziehen. Dabei niemals am Stromkabel ziehen.
10. Das Gerät oder sein Stromkabel nie mit einer heißen oder feuchten Fläche in Kontakt kommen lassen.
11. Wenn das Stromkabel beschädigt oder wenn Ihr Gerät defekt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder entsprechend geschultem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
12. Das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen.
13. Das Gerät auf keinen Fall benutzen, wenn es heruntergefallen ist. Das Gerät von einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle überprüfen lassen.
14. Bei der Zubereitung nimmt das Volumen der Eismasse je nach Rezept zu. Sie können den Behälter bis zu zwei Dritteln füllen.
15. Im Inneren des Behälters keinen scharfen Gegenstände verwenden.



Dieses Symbol gibt an, dass der Artikel nicht mit dem Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Er ist an einer Sammelstelle für Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Um den Standort solcher Sammelstellen zu erfahren, wenden Sie sich an Ihre Stadtverwaltung oder an Ihre Abfallwirtschaft.

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile (außer dem Motorblock) sorgfältig waschen.
Alle Teile sorgfältig abtrocknen, insbesondere den Behälter.



Behälter senkrecht und gerade mindestens 12 Std. in den Gefrierschrank stellen (-18 °C).



Durch Schütteln überprüfen, dass die Flüssigkeit gefroren ist.



Kabel entrollen und Gerät anschließen.



Glacier 1.1: Antriebswelle in die Öffnung stecken. Deckel und Motorblock zusammensetzen. Rührarm auf die Antriebswelle stecken.



Glacier 1.5: Deckel und Motorblock zusammensetzen. Rührarm in die Öffnung stecken.



Darauf achten, dass die Öffnung für den Sicherheitsstift nicht verstopft ist. Gesamtes Oberteil auf den Behälter setzen.



Deckel auf dem Behälter verriegeln.



Eisbereiter einschalten.



Eismasse sofort eingießen.

Die Eismasse muss vor dem Eingießen im Kühlschrank auf eine Temperatur von etwa +10 °C gekühlt worden sein.

Wenn das Oberteil aus Deckel und Motorblock nicht korrekt auf dem Behälter verriegelt ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

Bei der Zubereitung nimmt das Volumen der Eismasse je nach Rezept zu. Sie können den Behälter bis zu zwei Dritteln füllen.

BEDIENUNG



Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Gerät ausschalten.



Entriegeln und den Motorblock abnehmen.



Gerät vom Stromnetz trennen.
Das Eis servieren.



Oder in einen anderen Behälter füllen und in den Gefrierschrank stellen.

Die Zubereitung von Eiscreme, Sorbet oder Frozen Yogurt dauert 20 bis 30 Minuten. Die Dauer hängt vom Rezept sowie von der Menge und der Temperatur der Eismasse, aber auch von der Küchentemperatur ab.

Der Rührarm ändert seine Drehrichtung, wenn die Eismasse dickflüssiger wird oder der Motor Widerstand verspürt. Wenn sich das ununterbrochen wiederholt, ist das Eis fertig.

Für eine weitere Zubereitung muss der Behälter erneut 9 Stunden in den Gefrierschrank gestellt werden.

 **Das Eis nicht mit metallenen Gegenständen aus dem Behälter nehmen.**

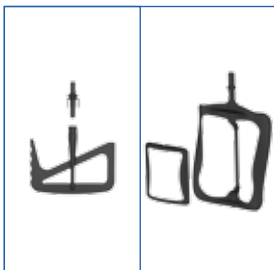
REINIGUNG

Zum Reinigen das Gerät vom Stromnetz trennen und auseinandernehmen.



Die Teile mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Diese Teile sind spülmaschinengeeignet (außer dem Motorblock).



Glacier 1.1: Antriebswelle und Rührarm lassen sich abnehmen.
Glacier 1.5: Der Rührarm lässt sich abnehmen.
Die Teile sorgfältig aufbewahren.



Behälter: sorgfältig abtrocknen, bevor Sie ihn in den Gefrierschrank stellen.



Motorblock: mit einem weichen feuchten Tuch abwischen und dann abtrocknen.

Folgende Hinweise sollten unbedingt beachtet werden, um eine starke Beschädigung der abnehmbaren Teile zu vermeiden: Spülmaschine: die niedrigste Temperatur wählen (< 40 °C) und Trockengang (im Allgemeinen > 60 °C) vermeiden.



**Keine kratzenden Schwämme oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
Den Motorblock nie in Wasser tauchen.**

- Wenn Sie den Behälter ständig im Gefrierschrank aufbewahren, können Sie jederzeit Eisspeisen zubereiten.

FASSUNGSVERMÖGEN

- Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von 1,5 Litern beim Glacier 1.5 und 1,1 Litern beim Glacier 1.1.
- Das Volumen der Eismasse verdoppelt sich bei der Zubereitung: Füllen Sie den Behälter deshalb nur höchstens bis zur Hälfte (d. h. 0,9 l Eismasse beim Glacier 1.5 und 0,6 l beim Glacier 1.1).

EISMASSE

- Ihre Eismasse muss zuvor auf + 10 °C gekühlt werden.
- Wenn Ihr Rezept Erhitzen erfordert (z. B. bei Englischer Creme für Vanilleeis), empfehlen wir, die Eismasse am Vortag zuzubereiten oder sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank zu stellen. Dabei bekommt sie auch ein intensiveres Aroma.
- Die Dauer der Eiszubereitung hängt vom jeweiligen Rezept, der Menge der Eismasse, ihrer Temperatur und der Umgebungstemperatur ab. Je kälter die Zutaten sind, umso kürzer dauert die Eiszubereitung.
- Bei Eiscreme oder Sorbet mit alkoholischen Getränken (z. B. Rum-Rosinen-Eis) dauert die Zubereitung länger. Alkohol verzögert die Eisbildung.
- Nur flüssige Eismasse in den Behälter geben. Keine bereits gefrorenen Flüssigkeiten hineingeben.
- Wir empfehlen das Einschalten des Eisbereiters vor dem Eingießen der Eismasse.

HINZUFÜGEN VON ZUTATEN

- Wenn Sie Zutaten hinzufügen möchten (Schokotropfen, zerkleinertes Trockenobst usw.), diese vorzugsweise ein paar Minuten vor dem Servieren hinzufügen.

DIE KONSISTENZ

- Professionell zubereitetes Eis hat eine weiche und cremige Konsistenz. Wenn Sie eine festere Konsistenz wünschen, empfehlen wir Ihnen, Ihre Eismasse für 2 Stunden in den Gefrierschrank zu stellen.

AUFBEWAHRUNG

- Eiscreme und Sorbet lassen sich einfrieren und unterschiedlich lange aufbewahren. Sorbet lässt sich eine Woche, Eiscreme mit einer Grundmasse aus erhitzten Zutaten (Englische Creme) 2 Wochen lang aufbewahren.
- Wir empfehlen die Verwendung kleiner Behälter, um die entsprechenden Mengen (1,5 l Eis in 3 Behältern zu je 0,5 l) leicht einfrieren zu können.
- Selbst hergestelltes Eis ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe kann nach einigen Tagen im Gefrierschrank hart werden.
- Um eine angenehme Konsistenz und wohlgeformte Eiskugeln zu erhalten, den Behälter 10 bis 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und den Deckel geschlossen lassen.
- Zum Teil oder ganz aufgetautes Eis niemals wieder einfrieren.



Holen Sie sich Rezeptideen und schlagen Sie Rezepte vor unter www.magimix.com/de/rezepte

VERWENDETE ZUTATEN

Der Besitz eines Eisbereiters ermöglicht es Ihnen, jederzeit und je nach den verfügbaren Zutaten Eiscreme, Sorbet und Frozen Yogurt zuzubereiten.

Beachten Sie folgende Regeln:

• Regel 1: Ein Eisrezept muss ausgeglichen sein

Ein qualitativ hochwertiges Eis beruht auf einem ausgeglichenen Verhältnis der unterschiedlichen Zutaten : Flüssigkeit (Milch, Sahne, Wasser usw.), trockene Zutaten (Zucker, Milchpulver usw.) und Fett (Milch, Sahne, Butter).

Bei der Zusammenstellung der Rezepte wurde auf ein ausgeglichenes Verhältnis der Zutaten geachtet. Bei jeder Änderung müssen Sie die ursprünglichen Mengen anpassen.

Die Ausgewogenheit des Rezeptes ist der Schlüssel dafür, dass Ihr Eis die gewünschte Festig- bzw. Leichtigkeit erreicht.

• Regel 2: Die Bedeutung der Zutaten

Milch



Für ein besonders cremiges Eis Vollmilch verwenden.

Durch das Hinzufügen von Milchpulver wird der Anteil trockener Zutaten höher, was zu einer cremigeren Konsistenz führt.

Verwenden Sie Sahne mit einem Fettanteil von mindestens 30 %. Die Schmackhaftigkeit und die cremige Konsistenz Ihres Eises hängt von der Art der verwendeten Sahne ab. Je fetthaltiger Ihre Sahne ist, umso cremiger und schmackhafter ist Ihr Eis.

Je mehr Milch ihre Eismasse enthält, umso cremiger wird Ihr Eis. Je mehr Wasser Ihre Eismasse enthält, umso körniger wird Ihr Eis.

Zucker

Zucker verfeinert den Geschmack und die Konsistenz. Je mehr Zucker das Eis enthält, umso weicher ist es. Verwenden Sie reifes Saisonobst für besonders schmackhaftes Eis.

Beim Sorbet kann die Zuckermenge je nach Reife des Obstes variieren. Kosten Sie das Obst vorher. Wenn es sauer ist, sollten Sie mehr Zucker hinzufügen. Wenn es sehr reif ist, sollten Sie weniger Zucker hinzufügen.

Bei einem Rezept mit einem hohen Anteil an Zucker, Fett oder Alkohol ist mehr Zeit für die Zubereitung erforderlich.



• Regel 3: Seien Sie präzise

Das Zubereiten von Eis erfordert Präzision.

Ein **Thermometer** ist nützlich, wenn die Eismasse Eier enthält. Denn bei 85 °C gerinnen Eier.

Eine **Waage** ist unerlässlich. Die Zutaten sehr genau abzuwiegen ist die Grundlage für qualitativ hochwertiges Eis (s. Regel 1).

• Regel 4: Lassen Sie Ihre Eismasse ruhen

Zur Verfeinerung der Konsistenz und des Aromas Ihres Eises ist es unerlässlich, die Eismasse im Kühlschrank ruhen zu lassen, bevor Sie sie in den Eisbereiter geben. Ideal ist eine Ruhezeit von mindestens 12 Stunden.

Außerdem hat die Eismasse dann die richtige Temperatur (vollständig gekühlt), was eine optimale Eisbildung gewährleistet.

Vanilleeis

Zubereitung: 20 min **Ruhezeit:** 4 bis 6 Std. im Kühlschrank

≈ 15 Kugeln
300 ml Vollmilch
150 ml Sahne
1 Vanilleschote
4 Eigelb
100 g Zucker



1. **Milch** und **Sahne** in einen Topf geben. Die **Vanilleschote** der Länge nach aufschneiden und das **Vanillemark** mit der Spitze eines Messers herausschaben. Die Schote hinzugeben und das Ganze zum Kochen bringen.
2. **In einer** Schale **Eigelb** und **Zucker** schlagen.
3. **Unter** ständigem Schlagen die heiße Masse über die Mischung aus **Eigelb** und **Zucker** gießen.
4. Die Masse nun in den Topf geben und auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie dickflüssiger wird und sich eine Schicht auf dem Holzlöffel bildet.
5. **Vom** Herd nehmen und in eine Schüssel gießen. Die **Vanilleschote** herausnehmen und die Masse 4 bis 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
6. **Sobald** die Masse kalt genug ist, den Eisbereiter einschalten. Die Masse durch die Öffnung gießen. Bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz (20 bis 30 Minuten) laufen lassen.
7. **Das** Eis gleich servieren oder in einen geeigneten Behälter umfüllen und im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Mit der gleichen Grundmasse lassen sich zahlreiche andere Eiscremesorten zubereiten. Ersetzen Sie dazu einfach die Vanilleschote durch Mandeln, Pistazien, Schokolade usw.

Erdbeersorbet

Zubereitung: 15 min **Ruhezeit :** 2 bis 3 Std. im Kühlschrank

≈ 15 Kugeln
300 ml Wasser
100 g Zucker
500 g Erdbeeren
Saft einer halben Zitrone

1. **Zucker** und **Wasser** in einen Topf geben. Etwa 2 Minuten aufkochen, damit sich ein Sirup bildet. Vollständig abkühlen lassen. Wenn Sie es eilig haben, können Sie fertigen Zuckerrübensirup verwenden.
2. **Erdbeeren** waschen, entstielen und pürieren. Das Erdbeerpüree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Sie können die Erdbeeren auch im Entsafter pürieren, falls Sie einen besitzen.
3. **Zitronensaft** hinzufügen.
4. **Mit** einem Schneebesen Püree und Sirup vermischen.
5. **2 bis 3** Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. **Sobald** die Masse kalt genug ist, den Eisbereiter einschalten. Die Masse durch die Öffnung gießen. Bis zum Erreichen der gewünschten Konsistenz (20 bis 30 Minuten) laufen lassen.
7. **Das** Eis gleich servieren oder in einen geeigneten Behälter umfüllen und im Gefrierschrank aufbewahren.

Tipp: Für andere leckere Sorbetvarianten lassen sich die Erdbeeren durch andere Beerenfrüchte sowie durch Mangos, Pfirsiche usw. ersetzen.





magimix®