



MÉMO RÉCAPITULATIF FREEZI MOULINEX

Les paramètres essentiels pour réussir toutes vos glaces, sorbets, milkshakes et cocktails glacés !



SANS RESPECT DE CES PARAMÈTRES :

- ✗ MAUVAIS FOISONNEMENT
- ✗ TEXTURE RATÉE
- ✗ ARRÊT AUTOMATIQUE POSSIBLE (ALERTE ET / OU MISE EN SÉCURITÉ DE LA MACHINE)

1 LES BASES OBLIGATOIRES

BASE DE PRÉPARATION

- ✓ **TEXTURE 100 % LIQUIDE**
- ✗ **AUCUN MORCEAU AUTORISÉ**



➔ Mixer + filtrer si nécessaire

2 QUANTITÉS À RESPECTER

Quantités par type de préparation

PRÉPARATION	MINIMUM	MAXIMUM
CRÈMES & YAOURTS GLACÉS	✓ 550 ml	✗ 1200 ml
BOISSONS GLACÉES	✓ 800 ml	✗ 1000 ml

➔ Trop peu = mauvais brassage

➔ Trop = débordement / texture ratée

3 LE SUCRE : ÉLÉMENT CLÉ

GLACES

✓ $\geq 7\%$

BOISSONS GLACÉES

✓ $\geq 10\%$

MAXIMUM

✗ $\geq 20\%$



➔ Trop de sucre = la glace ne congèle pas !

➔ Manque de sucre = vous obtenez un glaçon !

👉 Le sucre agit comme un anti-congélation naturel.

4 L'ALCOOL

COCKTAILS GLACÉS

✓ **5 % à 15 %**

✗ Trop d'alcool = pas de prise de la glace

✗ Manque d'alcool = texture dure, effet glaçon



5 TABLEAU EXPERT DES RATIOS IDÉAUX – DESSERTS FREEZI

Ratios optimaux selon le type de préparation

MEMO RAPIDE

- ➔ Le sucre = anti-congélation naturel
- ➔ Les matières grasses = onctuosité
- ➔ L'eau = structure
- ➔ Ce tableau est LA clé pour réussir toutes les recettes (et éviter les échecs !)



TYPE DE PRÉPARATION	EAU (%)	SUCRE (%)	MATIÈRES GRASSES (%)	RÉSULTAT ATTENDU
SORBET FRUIT	70 - 80 %	10 - 20 %	0 - 2 %	Léger, rafraîchissant
GRANITÉ / SLUSHY	80 - 90 %	10 - 15 %	0 %	Texture cristallisée
GLACE CLASSIQUE	55 - 65 %	12 - 18 %	8 - 12 %	Crémeux équilibré
GLACE PREMIUM	50 - 60 %	12 - 16 %	12 - 18 %	Très onctueux
YAOURT GLACÉ	60 - 70 %	10 - 15 %	3 - 6 %	Léger et frais
MILKSHAKE	70 - 80 %	8 - 12 %	5 - 10 %	Fluide et gourmand
COCKTAIL GLACÉ	70 - 85 %	10 - 15 %	0 %	Semi-granité

6 ZONES CRITIQUES À ÉVITER

PROBLÈME	CAUSE
Glace trop dure	Pas assez de sucre
Glace liquide	Trop de sucre
Texture granuleuse	Mauvais équilibre eau / sucre
Blocage machine	Mélange trop pauvre en sucre
Pas de prise (cocktail)	Trop d'alcool

7 FORMULE MAGIQUE FREEZI

La formule de base



➔ Ajuster ensuite selon :

- la texture souhaitée
- le type de dessert
- les fruits utilisés

8 DÉPANNAGE RAPIDE

LA PRÉPARATION NE PREND PAS

- Causes
- trop de sucre
 - trop d'alcool
 - recette mal équilibrée

- Solutions
- ✓ augmenter le froid
 - ✓ ajuster la recette



TEXTURE TROP DURE

- Causes
- manque de sucre
 - trop froid

- Solutions
- ✓ ajouter du sucre
 - ✓ baisser le niveau de froid



TEXTURE TROP LIQUIDE

- Causes
- trop de sucre
 - trop d'alcool

- Solutions
- ✓ réduire les liquides
 - ✓ augmenter le froid



9 ALERTES MACHINE

	ALERTE	CAUSE
	Tous les voyants clignotent	Tambour mal installé
	4 voyants d'intensité allumés	Manque de sucre
	3 voyants d'intensité allumés	Trop d'alcool
	Bip au déverrouillage du tambour	Débrancher la prise avant de démonter la machine

10 LES 5 RÈGLES D'OR POUR RÉUSSIR AVEC LA FREEZI

1 TOUJOURS UNE TEXTURE LIQUIDE PARFAITE



2 RESPECTER LE TAUX DE SUCRE MINIMUM ($\geq 10\%$ idéal)



3 NE JAMAIS AJOUTER DE MORCEAUX ➔ Après seulement (topping)



4 UTILISER DES INGRÉDIENTS FROIDS ➔ Gain de temps + meilleure texture



5 SERVIR IMMÉDIATEMENT ➔ Texture optimale à la sortie



11 ADAPTER UNE RECETTE CLASSIQUE POUR LA FREEZI

C'est LA compétence qui fait la différence !

RÈGLES D'ADAPTATION

1 MIXER ET FILTRER
Texture 100 % lisse obligatoire



2 AJUSTER LE SUCRE
Minimum 7 à 10 %



3 VÉRIFIER LA FLUIDITÉ
La préparation doit être liquide



4 ADAPTER LES MATIÈRES GRASSES
Pour la texture (crème, lait...)



5 TESTER ET AJUSTER
La Freezi demande parfois un peu d'expérimentation



EXEMPLE CONCRET

✗ RECETTE CLASSIQUE

Fraises + sucre + morceaux



✓ VERSION FREEZI

Coulis de fraises filtré + sucre ajusté

