



Arla[®] Pro Q/R : Glace à l'italienne

MACHINES SPECIFIQUES QUESTIONS ET REPONSES :

Q: Que signifie le terme « taux de foisonnement » ?

R : Le taux de foisonnement correspond à la quantité d'air incorporée dans le mix de glace à l'italienne. Par exemple, 60 % de foisonnement signifie que 1 litre de mix donne 1,6 litre de produit fini.

Qu'est-ce que la pasteurisation de la glace à l'italienne ?

R : La pasteurisation consiste à chauffer le mix à une température précise pendant un temps défini afin d'éliminer les bactéries nocives. Elle est particulièrement importante lorsque le produit reste longtemps dans la machine, pour garantir sa sécurité alimentaire.

Q : Quel impact la pasteurisation peut-elle avoir sur ma glace à l'italienne ?

R : Elle peut influencer le goût, la couleur, la texture et la consistance du produit. Les mixes Arla sont testés pour maintenir leurs performances jusqu'à trois cycles de pasteurisation.



Qualité nordique et inspiration internationale
pour la cuisine professionnelle.
Bienvenue sur [ArlaPro.com](https://www.arlapro.com)

**ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART**

Arla[®] Pro Q/R: Glace à l'Italienne

Q : Quelle est la différence entre une machine à alimentation par gravité et une machine à pompe ?

R : La différence principale concerne l'introduction du mix dans le cylindre de congélation. En gravité, le mix s'écoule naturellement via un tube d'alimentation. En système à pompe, une pompe située dans la cuve l'envoie vers le cylindre.

Q : Quels sont les principaux avantages d'une machine à alimentation par pompe ?

R : Une machine à alimentation par pompe peut atteindre en moyenne jusqu'à 60 % de taux de foisonnement, tandis qu'une machine à alimentation par gravité fonctionne généralement à un ratio fixe d'environ 30 %. Les machines à alimentation par pompe permettent de mieux contrôler la quantité d'air incorporée dans le mix.

Q: Il y a-t-il des avantages supplémentaires pour la machine à pompe ?

R : Oui ! Les machines à alimentation par pompe offrent une texture et une saveur plus constantes, ce qui est essentiel pour la satisfaction client. Elles permettent également une production rapide en grande quantité, ce qui les rend idéales pour les établissements à forte affluence.

Q: Quels sont les inconvénients d'une machine à pompe ?

R : Les machines à alimentation par pompe ont un coût initial plus élevé, et les pièces détachées sont souvent plus chères. Elles comportent aussi davantage de pièces mobiles, ce qui rend la maintenance plus complexe et nécessite des nettoyages plus fréquents.

Q : Quels sont les avantages d'une machine à alimentation par gravité ?

R : Les machines à alimentation par gravité sont généralement plus compactes et consomment moins d'énergie, ce qui les rend souvent moins coûteuses. Elles nécessitent également moins de nettoyage.

Q : Quels sont les inconvénients d'une machine à alimentation par gravité ?

R : Les machines à alimentation par gravité peuvent avoir plus de difficultés à maintenir une texture et une saveur constantes. Elles sont également plus lentes que les machines à pompe, ce qui peut poser problème en cas de forte affluence.

**ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART**



Arla[®] Pro Q&A: Soft Serve



Q : Quelle est la différence entre une machine à glace à l'italienne à refroidissement par eau et une machine à refroidissement par air ?

R : Les machines à refroidissement par eau nécessitent une arrivée et une évacuation d'eau, ce qui les rend moins mobiles. Elles offrent généralement une meilleure qualité de produit et un débit plus élevé.

Les machines à refroidissement par air sont plus mobiles, mais peuvent être moins performantes en termes de qualité et de production. Elles sont aussi plus bruyantes et dégagent davantage de chaleur.

R : À noter que les machines à pompe comme les machines à gravité existent en versions à refroidissement par eau ou par air.

Q : Quelle machine choisir ?

R : Cela dépend entièrement de vos besoins. Pour une petite activité recherchant une solution fiable et économique sans besoin de forte cadence, une machine à alimentation par gravité est un bon choix. Si la rapidité, la régularité et un taux de foisonnement plus élevé sont essentiels, une machine à pompe est plus adaptée.



**ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART**

AJUSTEMENTS REGLAGES MACHINES

Q : Comment ajuster la température d'une machine à glace à l'italienne pour améliorer le goût ou s'adapter à différentes applications ?

R : Baisser la température permet d'obtenir un produit plus ferme et dense, avec des arômes moins prononcés. Augmenter la température donne une texture plus souple et crémeuse, avec des saveurs plus marquées.

Q : Comment ajuster le taux de foisonnement d'une machine à glace à l'italienne pour améliorer le goût ou s'adapter à différentes applications ?

R : Augmenter le taux de foisonnement en incorpore davantage d'air, ce qui donne une texture plus légère et aérienne, avec une fonte plus lente et un goût plus doux.
Le réduire produit une glace plus dense et crémeuse, avec une fonte plus rapide et des saveurs plus intenses.

Q : Pourquoi ma glace à l'italienne est-elle trop glacée ?

R : Plusieurs raisons peuvent l'expliquer :

Overfrozen mix : laisser le produit trop longtemps dans le cylindre de congélation peut le rendre plus glacé. Essayez de retirer une partie du produit pour faire entrer du mix frais depuis la cuve.

Scrapper blades : des lames racleuses usées peuvent empêcher de bien racler les parois du cylindre, ce qui favorise la formation de cristaux de glace plus gros.

Air incorporation : si les conduits ou les pompes à air sont obstrués ou ne fonctionnent pas correctement, le mix ne reçoit pas assez d'air, ce qui donne un produit plus dense et plus glacé.

Overrun settings : des réglages de foisonnement trop élevés peuvent aussi poser problème. Ajuster ces réglages peut aider à obtenir la consistance idéale.

**ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART**



Arla[®] Pro Q&A: Soft Serve

Q : Pourquoi ma glace à l'italienne est-elle trop granuleuse ?

R : Plusieurs facteurs peuvent l'expliquer :

Lactose cristallisé : un mauvais mélange ou un stockage inadapté peut entraîner la formation de cristaux de lactose, donnant une texture granuleuse.

Bulles d'air : un mauvais contrôle de l'air incorporé peut créer des bulles trop grosses ou trop nombreuses, rendant la texture irrégulière.

Cristaux de glace : une congélation insuffisante ou une température de stockage trop élevée peut provoquer la formation de gros cristaux de glace, donnant une sensation sableuse en bouche.

Q : Pourquoi ma glace à l'italienne fond-elle trop vite ?

R : Plusieurs raisons peuvent l'expliquer :

Réglages de température : une température trop élevée dans la machine entraîne une fonte rapide du produit.

Problème de foisonnement : un manque d'air incorporé dans le mix peut aussi accélérer la fonte. Augmenter le taux de foisonnement peut aider à améliorer la tenue.



QUESTIONS SPECIFIQUES AU PRODUIT ET REPONSES

Q : Quels sont les avantages d'utiliser des huiles végétales à la place de matières grasses laitières ?

R : Les huiles végétales permettent d'obtenir une texture lisse et crémeuse, et sont souvent moins coûteuses que les matières grasses laitières.

Q : Pourquoi notre produit « Slower Melt » fond-il plus lentement ?

R : Cela est dû au système de matières grasses et de stabilisants spécialement développé par Arla Foods.

Q : Comment le traitement UHT affecte-t-il mon mix de glace à l'italienne ?

R : Le traitement UHT prolonge la durée de conservation du mix et permet un stockage à température ambiante. Tous les mixes Arla Pro pour glace à l'italienne sont traités UHT.

Q : Quelle est la différence entre une base pour glace à l'italienne et une base pour milkshake ?

R : La différence réside dans les stabilisants et les émulsifiants.

Soft serve base : contient des stabilisants et émulsifiants pour maintenir la structure et limiter la formation de cristaux de glace.

Milkshake base : contient aussi des stabilisants et émulsifiants, mais dans des proportions différentes afin d'obtenir une texture lisse et facilement buvable.

Q : Puis-je ajouter des arômes à ma glace à l'italienne ?

R : Oui, vous pouvez ajouter des arômes à votre base de glace à l'italienne afin de créer une large gamme de saveurs. Certaines machines peuvent incorporer automatiquement des sirops dans le mix ou disposer de doseurs dédiés.

Vous pouvez aussi mélanger le sirop directement avec le mix avant de le verser dans la cuve. Dans tous les cas, le sirop doit être spécifiquement conçu pour la glace à l'italienne ou la crème glacée, sans particules susceptibles de boucher les conduits.

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

