

Dnes do mrazáku. Zítřka lžička.



ICED · 01

Tvrdé zbytky a Re-Mix

Co dělat, když zmrzlina vyjde zrnitá nebo tvrdá při prvním zpracování.



ICED METHOD[°]

Technický průvodce pro Sencor SIC 5050WS
www.icedmethod.com/cs · ZDARMA · 2026

Tvrdé zbytky a Re-Mix

Co dělat, když zmrzlina po prvním zpracování vyjde zrnitá, tvrdá nebo s práškovou texturou – bez násilí na stroji.

Jak Sencor SIC 5050WS funguje

Sencor SIC 5050WS nemá kompresor. Sám nic nezmrzá. Princip je jiný: uživatel si připraví základ, nalije ho do nádoby 0,5 l, a nechá zmrznout ve vlastním mrazáku 12–24 hodin při $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo méně. Stroj pak nerezovým sekacím diskem sjíždí do promrzlého bloku a seškrabe ho do krémové konzistence. Nádoba zůstává na místě, disk se pohybuje nahoru a dolů.

Stroj má 3 nádoby po 0,5 l (celkem 1,5 l), 10 programů, 500 W BLDC motor, max 6 cyklů za sebou pak 10 min povinná pauza.

Proč to vychází tvrdě nebo zrnité

Sencor SIC 5050WS seškrabe to, co najde v nádobě. Jestli je blok příliš tvrdý (nedostatečný PAC – síla proti zmrznutí), disk dokáže ubrat jen tenkou vrstvu a výsledek je práškový. Pokud má naopak základ moc volné vody, vytvoří se velké krystaly ledu a vznikne zrnitost na jazyku.

Řešení: Re-Mix

Po prvním zpracování (tlačítko Full) zkontrolujte texturu. Pokud je prášková nebo zrnitá:

- Přidejte do středového otvoru víka 1 lžici studeného mléka nebo smetany (přesně 15 ml).
- Stiskněte Re-Mix. Disk projede znovu, tentokrát s víc tekutinou, a hmota se sjednotí.
- Pokud je stále zrnitá, opakujte Re-Mix ještě jednou (max 2× po sobě, jinak se základ rozpustí).

▲ Důležité limity

Sencor povolí max 6 cyklů za sebou. Po 6. cyklu se aktivuje program Storage – stroj požaduje 10 minut pauzy pro chlazení motoru. Nepokoušejte se to obejít: motor je dimenzovaný na opakované zatížení s pauzami.

Co dělat, když Re-Mix nestačí

Pokud po 2 Re-Mix cyklech je výsledek stále neuspokojivý, problém je v receptu, ne ve stroji. Příště:

- Zvyšte podíl tuku na 18–22 % (Sencor nepřidává vzduch jako klasická gelatiéra, tuk kompenzuje).
- Přidejte 0,1–0,3 % guar gumy (1–3 g na 1 kg základu) jako přírodní stabilizátor.
- U sorbetů zvyšte celkové cukry na 28–30 %, jinak blok nezmrzne dost měkce.
- Při použití alkoholu drž se do 12 % obj. – výš a základ nezmrzne.

Re-Mix po skladování v mrazáku

Pokud nádobu zmrazenou po prvním zpracování vrátíte do mrazáku a po pár hodinách (nebo dnech) chcete znovu konzumovat, Re-Mix už není povolený podle oficiálního manuálu Sencor na již zpracovanou hmotu. Důvod: druhý průchod přes již vzdušnou strukturu vede k oddělení tuku a vody. Lepší způsob: nechat zmrzlinu temperovat 5–10 min při pokojové teplotě před servírováním.