



**ICED°**  
METHOD

*by StefanoChef*

---

ICED · 01

# Perché il Gelato della Dolci Diventa Duro

*Cause, soluzioni e prevenzione*

Tefal Dolci • Moulinex Dolci • Ninja Creami

Chef italiano • Creatore del metodo ICED • Ristorante in Moravia

[facebook.com/groups/icedmethod](https://facebook.com/groups/icedmethod)

TikTok: @icedmethod • [www.icedmethod.com](http://www.icedmethod.com)

# Perché il gelato ricongelato diventa duro

Hai preparato un gelato perfetto con la tua Dolci, lo hai gustato, ne hai conservato un po'... e quando lo riprendi è un blocco di ghiaccio. Niente panico: è completamente normale.

## La causa principale: l'aria

Le gelatiere professionali incorporano grandi quantità di aria durante la mantecatura (overrun). Quest'aria crea una struttura soffice che mantiene il gelato morbido anche dopo settimane.

La Dolci lavora in modo inverso: congela la base solida e poi la processa con la lama 1-Step Perfector. Produce un gelato eccellente, ma incorpora meno aria rispetto a una macchina a compressore.

## Il ruolo degli ingredienti

- Più grassi e zuccheri = avanzi più morbidi
- Ricette proteiche/low-fat/low-sugar = avanzi molto più duri
- Il gelato industriale usa stabilizzanti multipli che noi usiamo meno

# Come recuperare gli avanzi già duri

## ① Re-Spin nella Dolci

Rimetti la ciotola Tritan nella macchina e lancia RE-SPIN. Il metodo più veloce.

## ② Scongelo a temperatura ambiente

Lascia fuori dal freezer per 3-5 minuti.

## ③ Microonde — pochi secondi alla volta

5-10 secondi, controlla, ripeti. Non esagerare.

## ④ Glicerina vegetale alimentare

Mantiene il gelato morbido senza alterare il gusto. 1-2 cucchiaini per 480ml. Aggiungere alla base prima di congelare.

# Come prevenire il problema

- **Ricette ad alto grasso:** panna 30%, latte intero, mascarpone
- **Stabilizzanti:** cream cheese, gomma di guar (max 0.5g/480ml), budino istantaneo
- **Destrosio:** sostituire il 30% dello zucchero — trucco da gelateria pro
- **Alcol:** abbassa il punto di congelamento. Attenzione alle dosi
- **Glicerina vegetale:** il metodo più diretto

# Sistema a Semaforo ICED Method

Zona	Grassi	Primo spin	Avanzi
■ VERDE	≥ 18%	Cre moso subito	Morbidi
■ GIALLO	12-18%	Possibile re-spin	Duri, serve re-spin
■ ROSSO	< 12%	Re-spin necessario	Molto duri

Unisciti alla community ICED Method per ricette, guide e supporto:  
[facebook.com/groups/icedmethod](https://facebook.com/groups/icedmethod)