

*Dnes do mrazáku.
Zítřka lžička.*



ICED · 02

Přírodní stabilizátory

Guar, karob, xanthan: který použít a v jakém množství.



ICED METHOD^o

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

Přírodní stabilizátory

Guar gum, karob (LBG) a xanthan – který použít, v jakém množství, a proč mění výsledek na Sencor SIC 5050WS.

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 stabilizátor

Sencor seškrabe promrzlý blok. Pokud základ obsahuje moc volné vody, ta zmrzne ve velkých krystalech a po seškrabání cítíš zrnitý písek na jazyku. Stabilizátor vodu váže a brání tvorbě velkých krystalů. Výsledek: krémová, hladká textura, jako z italské gelaterie.

Tři přírodní stabilizátory pro domácí použití

Stabilizátor	Dávka (% váhy)	Použití na Sencor	Synergie
Guar gum	0,1 – 0,3 %	Preferovaný pro studené aplikace	S karobem 50/50
Karob (LBG)	0,1 – 0,4 %	Klasická volba pro gelato	S guarem nebo karagenem
Xanthan	0,05 – 0,3 %	Pouze v malém množství	Sám, max 0,3 %
Iota karagen	0,02 – 0,1 %	Doplněk s MSNF (mléko)	S LBG nebo guarem

Praktický referenční vzorec

Universal: 1 g guar gumy na 500 g základu = 0,2 %. Bezpečná dávka pro všechny aplikace na Sencor: gelato, sorbet, frozen yogurt, ledové koktejly.

Jak stabilizátor přidat do receptu

Stabilizátor je suchý prášek. Pokud ho hodíš přímo do tekutiny, vytvoří hrudky které nepůjdou rozpustit. Správný postup:

1. Smíchat se suchým cukrem v misce před přidáním (např. 1 g guar + 100 g cukr □ smíchat lžící).
2. Tuto směs postupně přidávat do tekutiny při šlehání (mléko, smetana, šťáva).
3. Šlehat 1–2 min ručním šlehačem nebo elektrickým šlehačem.
4. Nechat hmotu odpočinout 30 min v lednici (hydratace). Pak nalít do nádoby a zmrazit.

Kdy jaký stabilizátor

Guar: studené aplikace, sorbety, ovocné báze. Funguje při nízké teplotě, nepotřebuje vařit.

Karob (LBG): klasická gelato báze s mlékem. Synergie s guar gumou – kombinace 50/50 dává nejlepší texturu.

Xanthan: velmi silný – méně než 0,3 % jinak gumovitý. Vhodný pro keto/proteinová báze.

Iota karagen: doplněk s mléčnými proteiny (MSNF). Dělá texturu krémovější.

▲ Co NE

Agar agar není vhodný pro Sencor – tvrdne příliš a v promrzlém bloku vytvoří gel, který se neseškrabe hladce. Želatina také není ideální (pouze pokud receptáž obsahuje uvařenou bázi).