

Dnes do mrazáku. Zítřka lžička.



ICED · 04

Práce se zmrzlým ovocem

Techniky jak dostat maximum ze zmrzlého ovoce.



ICED METHOD°

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

Práce se zmrzlým ovocem

Jak používat čerstvé i mražené ovoce v základu pro Sencor – od přípravy přes velikost kousků až po metodu „barattolo“ (konzervované ovoce).

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 °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.

Základní pravidlo: velikost kousků

Disk Sencor sjíždí dolů a seškrabe blok shora. Kousky ovoce větší než 5 mm mohou zachytit disk nebo zpomalit jeho průchod. Před zmrazením:

- Velké ovoce (broskev, jablko, mango): nakrájet na kostky max 5 mm.
- Bobule (maliny, borůvky, jahody): nechat celé nebo pouze rozpůlit, NE více.
- Pecky, semínka tvrdá (třešně, meruňky): VŽDY odstranit. Pecka může zničit disk.

Tři způsoby přípravy

1. Čerstvé ovoce – klasická příprava

Nakrájet, smíchat s tekutinou (mléko, smetana, jogurt, voda + cukr), přidat stabilizátor (guar 0,2 %), nalít do nádoby Sencor 0,5 l, vyrovnat povrch, zmrazit 12–24 h při -18 °C , zpracovat program SORBET nebo GELATO.

2. Předmražené ovoce

Když máte ovoce už zmrzlé (z mrazáku, kupované): nakrájet ještě před zmrazením, nebo nechat lehce roztát 10 min a pak nakrájet. Smíchat s tekutinou, NEnecháte úplně roztát (jinak ztratíte texturu).

3. Metoda „barattolo“ (konzervované ovoce)

Konzervované ovoce v sirupu (broskve, ananas, hrušky) je ideální pro Sencor: sirup obsahuje cukr (mrznoucí bod nižší = blok měkčí), průmyslový pektin (přírodní stabilizátor), ovoce už pasterizováno (bezpečnost). Stačí: ovoce + sirup nalít do nádoby (ev. dopit smetanou) a zmrazit. Žádné další stabilizátory.

Specifika podle typu ovoce

Vodnaté ovoce (meloun, jahoda, citron)

Obsahuje 85–92 % vody. Zvyšte cukry na 28–30 % celkové hmotnosti základu, jinak nezmrzne dost měkce a vyjde tvrdé. Přidejte 0,2 % guar gumy.

Bobulové ovoce (maliny, borůvky)

Semínka jsou ostrá. Doporučení: propasírovat přes jemné síto před přidáním do nádoby – disk pak má volnou cestu. Pokud chcete texturu bobule, nechte 20–30 % bobulí celých a 70–80 % propasírovaných.

Citrusové ovoce

Šťáva citrusů obsahuje kyseliny, které denaturují mléčné proteiny. Pokud používáte mléko/smetanu, přidejte šťávu na konci přípravy a hned zmrazte. Alternativně: sorbet pouze se šťávou + voda + cukr (bez mléka).

▲ Tropické ovoce s enzymy

Ananas, papája, kiwi obsahují proteázy (bromelain, papain) které rozkládají želatinu a mléčné proteiny. Pokud chcete dělat sorbet/zmrzlinu s těmito surovinami, pasterizujte je (vařit 2 min) před přidáním, nebo použijte konzervované (už pasterizované).