



**ICED°**  
METHOD

*by StefanoChef*

---

ICED · 04

# Lavorare Frutta Congelata nella Dolci

*Tecniche per ottenere il massimo*

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)

# Si può usare frutta congelata nella Dolci?

Sì, ma con regole precise. **La Dolci non è un frullatore.**

## Le 6 regole d'oro

- MAI solo frutta congelata senza liquidi
- MAI frutta + solo acqua senza frullare prima
- Aggiungi a liquido/ricotta/yogurt e frulla tutto insieme
- Scongela la frutta e aggiungila alla base prima di congelare
- Superficie livellata: nessun pezzo deve sporgere
- Frutta in scatola ≠ frutta surgelata in busta

## Metodo ICED per Sorbetti alla Frutta

- 1. Sciroppo: 65 g zucchero + 85 ml acqua, ebollizione, raffredda
- 2. Frulla sciroppo + 280 g frutta fino a liscio
- 3. Versa nella ciotola Tritan
- 4. Congela 24h
- 5. Processa con SORBET

★ TIP ICED: 5-10 g destrosio nello sciroppo = cristalli più fini, sorbetto più liscio.

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