

Dnes do mrazáku. Zítřka lžička.



ICED · 08

Boule na povrchu

Proč se tvoří, kdy odstranit a jak jí předcházet.



ICED METHOD^o

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

Boule na povrchu základu

Proč se na povrchu zmrzlého bloku vytvoří „boule“ (deformace), kdy je to problém pro Sencor, a jak tomu předcházet.

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.

Co je to „boule“

Když nalijete tekutý základ do nádoby Sencor a dáte ho do mrazáku, voda v základu zmrazuje nejprve na okrajích a u dna (kde je kontakt s chladem nejlepší). Vnitřek zůstává tekutý déle. Když konečně zmrzne i střed, expanduje (voda expanduje o $\sim 9\%$ při přechodu z kapaliny do ledu) a vytlačí povrch nahoru jako boule nebo i jako rozpraskaná kopule.

Proč je to problém pro Sencor

Disk Sencor sjíždí vertikálně dolů do nádoby. Když je povrch nerovný (kupole, deformace), disk:

- Nejprve se dotkne pouze špičky boule □ seškrabe ten střed nadměrně.
- Když dosáhne stran, ty jsou niž □ nepokrytí, prášková textura na okraji.
- Výsledek: nerovnoměrná textura — uprostřed krém, na okraji prášek.

Jak řešit existující bouli

Rychlá oprava: Vezměte velkou kovovou lžící, opláchněte ji studenou vodou (NE teplou — narušila by povrch), a opatrně srovnejte vrchol stlačením shora dolů. Boule se obvykle dá srovnat do roviny. Pak zpracujte normálně.

Prevence — jak boule vůbec nemít

1. Nenalévat až po okraj. Linka MAX na nádobě Sencor (0,5 l) musí být dodržena. Pod ní by měla zůstat alespoň 5 mm rezerva pro expanzi vody.
2. Rovný povrch před zmrazením. Po nalití nádobu poklepat o pracovní desku, aby se hladina vyrovnala. Vyrovnat lžící.
3. Bez víka v mrazáku. Víko nasadit AŽ po úplném zmrazení (alespoň 12 h). Pokud je víko nasazené během mrazení, povrch se odděluje od víka a vytvoří se mezera + boule.
4. Naplocho. Nádobu musí být ve vodorovné poloze v mrazáku, jinak se boule vytvoří na šikmé straně.
5. Optimální teplota: -18 až -22 °C. Velmi rychlé zmrazení (-24 °C a níž) zhoršuje boule, protože vnější vrstva zmrzne příliš rychle a vnitřek pak nemá kam expandovat.

Speciální případ: receptáže s vysokým obsahem vzduchu

Pokud základ ručně našleháte (jako pannacottu nebo mousse) před zmrazením, do struktury se zachytí vzduch. Při zmrazení se vzduch roztáhne a vytvoří větší bouli než u tekuté báze. Pro Sencor je lepší nešlehat základ před zmrazením — disk během zpracování dodá texturu sám.