



ICED°
METHOD

by StefanoChef

ICED · 08

Gobba sulla Superficie? Ecco Cosa Fare

Cause, rimozione e prevenzione

Tefal Dolci • Moulinex Dolci • Ninja Creami

Chef italiano • Creatore del metodo ICED • Ristorante in Moravia

facebook.com/groups/icedmethod

TikTok: @icedmethod • www.icedmethod.com

Perché si forma la gobba

Dopo il congelamento può formarsi una gobba o rigonfiamento sulla superficie. È fisica: la miscela vicino alle pareti congela prima, il centro (più morbido) si espande verso l'alto.

Fattori

- Freezer troppo freddo = più probabile
- Ricette low-fat/low-sugar = più probabile
- Ciotola non in piano nel freezer
- Oltre 24h di congelamento

Gobba grande vs piccola

Grande/alta: VA rimossa. La ciotola sale verso la lama che ruota: una gobba grande potrebbe creare problemi meccanici.

Piccola/piatta: NON serve rimuoverla. La Dolci gestisce bene piccoli rigonfiamenti.

■ **Superficie storta:** NON processare MAI. Scongela e ricongela in piano.

Come rimuoverla

- Cucchiaino passato sotto acqua calda
- Sacchetto Ziplock con acqua calda sopra per 2-3 min
- Microonde 10 secondi (attenzione)
- Pelapatate per raschiare delicatamente

Come prevenire

- Più grassi e zuccheri nella ricetta
- Congelare senza coperchio per le prime ore
- Disco di silicone o carta forno sulla superficie

Unisciti alla community ICED Method per ricette, guide e supporto:
facebook.com/groups/icedmethod