



ICED°
METHOD

by StefanoChef

ICED · 09

Temperatura Ideale del Freezer per la Dolci

Il fattore più sottovalutato per un gelato perfetto

Tefal Dolci • Moulinex Dolci • Ninja Creami

Chef italiano • Creatore del metodo ICED • Ristorante in Moravia

facebook.com/groups/icedmethod

TikTok: @icedmethod • www.icedmethod.com

Temperatura ideale del freezer

La temperatura è cruciale. **Troppo freddo:** gelato duro, secco, polveroso. **Non abbastanza:** gelato molle e ghiacciato.

Temperatura raccomandata

Tra **-22°C e -13°C** (tra -7°F e +9°F). Il punto ideale per la Dolci è circa **-18°C**.

★ **TIP ICED:** Compra un termometro wireless per il freezer. Quelli integrati nel frigorifero spesso non sono precisi.

Consigli per il congelamento

- NON mettere le ciotole nello sportello del freezer: la temperatura oscilla troppo
- Congelare per 24 ore su superficie piana
- Con esperienza, potrai ridurre a 20-22 ore
- Tipo di freezer: un congelatore a pozzetto congela diversamente da un frigo/freezer combo
- Freezer pieno vs vuoto: un freezer vuoto congela più lentamente di uno pieno
- Non congelare oltre 48 ore: il blocco diventa troppo duro anche per la Dolci

Effetti della temperatura sbagliata

Temperatura	Risultato	Soluzione
Troppo freddo (< -22°C)	Secco, polveroso, sabbioso	RE-SPIN + aggiungere liquido
Ideale (-18°C)	Cre moso al primo spin	Nessun intervento
Troppo caldo (> -13°C)	Molle, ghiacciato, acquoso	Congelare più a lungo

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