

ICED · 01

Proč domácí zmrzlina ze Sencor SIC 5050WS po zmražení tvrdne

Příčiny, řešení a prevence tvrdé zmrzliny — re-spin, glycerin, stabilizátory

Klíčová slova: tvrdá domácí zmrzlina, Sencor SIC 5050WS, re-spin, jak změkčit zmrzlinu, glycerin do zmrzliny, zmrzlinovač bez kompresoru

Připravil jsi perfektní zmrzlinu ve zmrzlinovači Sencor SIC 5050WS, část sis nechal na později — a po vyndání z mrazáku je z ní kostka ledu. Žádná panika: je to úplně normální a má to řešení.

Hlavní příčina: vzduch

Profesionální stroje s kompresorem našlehají do zmrzliny během mantecování velké množství vzduchu (tzv. overrun). Ten vytvoří nadýchanou strukturu, která drží zmrzlinu měkkou i po týdnech. Sencor SIC 5050WS pracuje obráceně: zmrazí pevný základ a teprve pak ho diskem seškrabe do krému. Výsledek je skvělý, ale vzduchu je v něm méně než u kompresorového stroje — proto zbytky po opětovném zmražení tvrdnou.

Role surovin

- Více tuku a cukru = měkčí zbytky.
- Proteinové, nízkotučné a nízkocukerné recepty = mnohem tvrdší zbytky.
- Průmyslová zmrzlina používá kombinaci stabilizátorů, kterých my používáme méně.

Jak zachránit už ztvrdlé zbytky

- Re-Mix v Sencoru — vrať nádobu do stroje a spusť Re-Mix. Nejrychlejší metoda.
- Rozmražení při pokojové teplotě — nech 3-5 minut mimo mrazák.
- Rostlinný potravinářský glycerin — udrží zmrzlinu měkkou bez ovlivnění chuti. 1-2 lžičky na nádobu 0,5 l, přidej do základu před mražením.

Jak problému předejít

- Recepty s vyšším obsahem tuku: smetana 31-35 %, plnotučné mléko, mascarpone.
- Stabilizátory: cream cheese, guma guar (max 0,5 g na 0,5 l), instantní pudink.
- Dextróza: nahraď jí 30 % cukru — trik z profesionální gelaterie.
- Alkohol: snižuje bod tuhnutí. Pozor na dávkování.
- Glycerin: nejpřímější metoda.

Semafor ICED Method

Zóna tuku	Obsah tuku	První spin	Zbytky
ZELENÁ	≥ 18 %	Krémové ihned	Měkké
ŽLUTÁ	12-18 %	Možný re-spin	Tvrdší, chce re-spin
ČERVENÁ	< 12 %	Re-spin nutný	Velmi tvrdé