

ICED · 02

Kompletní průvodce stabilizátory pro Sencor SIC 5050WS

Od guma guar po mascarpone — dávky na nádobu 0,5 l

Klíčová slova: stabilizátory do zmrzliny, guma guar, xantan, domácí zmrzlina Sencor SIC 5050WS, krémová zmrzlina, jak zahustit zmrzlinu

Pro většinu receptů na Sencor SIC 5050WS se hodí stabilizátor — zahustí směs a omezí tvorbu ledových krystalů. Volba je do velké míry osobní. Níže je kompletní seznam s dávkami na jednu nádobu 0,5 l.

Stabilizátor	Dávka	Poznámka
Guma guar	max 0,5 g	Favorit ICED. Bez chuti.
Guma xantan	¼–½ lžičky	Méně ideální za studena
Cream cheese	1–2 lžíce	Klasika
Ricotta (SCEZENÁ)	2+ lžíce	Scedit min. 1 hodinu
Řecký jogurt	2+ lžíce	Přírodní
Mascarpone	1–2 lžíce	Italská krémovost
Instantní pudink	2 lžíce	I bez cukru
Kukuřičný škrob	1–2 lžíce	Vyžaduje uvaření
Kondenzované mléko	2+ lžíce	Zahustí i osladí
Želatina	½ lžíce	V horké tekutině
Mono- a diglyceridy	~1 g / 0,5 l	Profi emulgátor
Dextróza	30 % cukru	Snižuje bod tuhnutí

Guar vs. xantan

Guma guar je pro zmrzlinu lepší: funguje za studena, xantan se víc hodí za tepla.

- Guar nevyžaduje zahřátí — smíchej se suchými surovinami.
- Max 0,5 g na 0,5 l — stačí opravdu málo.
- Použij guar NEBO xantan, ne další stabilizátory navíc.
- Vždy základ před mražením ponorným mixérem důkladně rozmixuj.

Ricotta: vždy ji scedit (min. 1 hodina). Problém není tuk, ale přebytečná vlhkost.

Pořadí preference ICED Method

- 1. Guma guar
- 2. Řecký jogurt
- 3. Mascarpone / scezená ricotta
- 4. Cream cheese
- 5. Instantní pudink