

ICED · 04

Práce se zmrzlým ovocem v Sencor SIC 5050WS

Techniky pro dokonalý ovocný sorbet a zmrzlinu

Klíčová slova: zmrzlé ovoce, ovocný sorbet, Sencor SIC 5050WS, recept na sorbet, domácí sorbet z ovoce, jak na sorbet

Lze ve zmrzlinovači Sencor SIC 5050WS použít zmrzlé ovoce? Ano — ale podle přesných pravidel. Sencor není mixér: zpracovává zmrzlý blok seškrabáváním, ne drcením tvrdých kusů.

6 zlatých pravidel

- NIKDY jen zmrzlé ovoce bez tekutiny.
- NIKDY ovoce + jen voda bez předchozího rozmixování.
- Přidej ovoce do tekutiny / ricotty / jogurtu a vše rozmixuj dohromady.
- Zmrzlé ovoce rozmrazň a přidej do základu PŘED mražením.
- Rovný povrch: žádný kus nesmí vyčnívat.
- Ovoce v konzervě ≠ mražené ovoce v sáčku — chovají se jinak.

Metoda ICED pro ovocné sorbety

- 1. Sirup: 65 g cukru + 85 ml vody, přiveď k varu, nech vychladnout.
- 2. Rozmixuj sirup + 280 g ovoce do hladka.
- 3. Nalij do nádoby 0,5 l.
- 4. Mraz 24 hodin.
- 5. Zpracuj programem SORBET.

TIP ICED: 5–10 g dextrózy do sirupu = jemnější krystaly a hladší sorbet.