

## ICED · 08

# Boule na povrchu zmrzliny? Co s tím v Sencor SIC 5050WS

## *Příčiny, odstranění a prevence vyboulené hladiny*

Klíčová slova: boule na zmrzlině, povrch zmrzliny, Sencor SIC 5050WS, vyboulená hladina, rovný povrch zmrzliny

Po zmražení se na povrchu může vytvořit boule nebo vyboulení. Je to fyzika: směs u stěn nádoby zmrzne dřív, měkčí střed se přitom vytlačí nahoru.

## Faktory

- Příliš studený mrazák = vyšší pravděpodobnost.
- Nízkotučné / nízkocukerné recepty = vyšší pravděpodobnost.
- Nádoba postavená v mrazáku nakřivo.
- Mražení déle než 24 hodin.

## Velká vs. malá boule

Velká / vysoká: odstraň ji. Disk Sencoru sjíždí shora do nádoby a velká boule může bránit jeho správnému sjezdu a zpracování.

Malá / plochá: odstraňovat netřeba, Sencor si s drobným vyboulením poradí.

Šikmý povrch: NIKDY nezpracovávej. Rozmraz a zmraz znovu v rovině.

## Jak bouli odstranit

- Lžice namočená v horké vodě.
- Sáček (Ziplock) s teplou vodou položený na povrch na 2-3 minuty.
- Škrabka na brambory pro jemné seškrábnutí.

Nádobu nikdy nedávej do mikrovlnky — není to dovoleno.

## Jak bouli předejít

- Více tuku a cukru v receptu.
- První hodiny mraz bez víka.
- Na povrch polož silikonový disk nebo pečicí papír.