

ICED · 12

10 programů Sencor SIC 5050WS: kdy který použít

Definitivní průvodce 10 smart programy + Re-Mix, s trikem ICED

Klíčová slova: programy Sencor SIC 5050WS, Gelato, Sorbet, Icyccino, ledová káva, Frozen Yogurt, návod programy zmrzlinovač

Sencor SIC 5050WS má 10 chytrých programů plus funkci Re-Mix. Každý program má jinak nastavenou rychlost a dobu zpracování disku. Tady je, kdy který použít.

Dezerty na lžici

| Program | Kdy použít | Typ základu |
|----------------|-----------------------------|---|
| GELATO | Krémové italské gelato | Mléko, smetana, cukr (méně tuku, intenzivní chuť) |
| ICE CREAM | Klasická nadýchaná zmrzlina | Smetana, mléko, vejce, cukr |
| LITE ICE CREAM | Lehčí / nízkotučná / keto | Rostlinné mléko, méně cukru |
| SORBET | Ovocný sorbet bez mléka | Ovoce + sirup |
| FROZEN YOGURT | Mražený jogurt | Řecký jogurt + mléko + sladidlo |
| ITALIAN ICE | Italská ledová tříšť | Jemně granulovaný led + ovocná šťáva/pyré |

Nápoje

| Program | Kdy použít | Technika |
|---------------|-----------------------|------------------------------------|
| SLUSHI | Ledová tříšť | Drcený led + ochucený sirup |
| ICYCCINO | Ledová káva (novinka) | Káva ve stylu cappuccina či frappé |
| FROZEN DRINKS | Mražené koktejly | Ovocné, kávové i alkoholické |
| MILK SHAKE | Mléčné koktejly | Krémový základ + mléko |

Speciální funkce

- RE-MIX: druhý průchod — povinný pro proteinové a nízkotučné recepty, volitelný pro hladší texturu. Slouží i k vmíchání toppingů (čokoláda, sušenky, ořechy) pomalou rotací, aniž by je rozdrtil.
- Čištění je u Sencoru ruční — stroj nemá program automatického oplachu.

TIP ICED: Pro většinu receptů funguje GELATO nejlépe — tvoří jemnější krystaly a hladší texturu. Suroviny rozhodují víc než tlačítko: krémové gelato uděláš programem GELATO, i když recept říká ICE CREAM.