

ICED° METHOD

Domáci zmrzlina

Domáci zmrzlina

České vydání • 2026
20 receptů pro zmrzlinovač Sencor Gelatiera
Bezplatná distribuce • ICED Method Community

Sencor SIC 5050WS Gelatiera

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Stefano Chef ICED Method

Jsem Stefano, italský šéfkuchař usazený na Moravě, v České republice, kde provozuji restauraci s pizzerií. Moje rodina je italsko-japonská: moje žena pochází z Kanagawy a je také kuchařkou. Tato výměna mezi dvěma velmi odlišnými gastronomickými kulturami — italskou velkorysostí a japonskou přesností — hluboce obohatila mou kuchyni.

Léta pracuji se stroji, které přeměňují zmrazené základy v krémové přípravky. Původně s profesionálním Pacojetem, dnes věnuji zvláštní pozornost stroji Sencor SIC 5050WS Gelatiera, který je dostupný na českém trhu a nabízí vynikající výsledky.

Postupem času jsem vyvinul systematickou metodu pro získání kvality profesionální zmrzlinárny s domácím spotřebičem. Nazval jsem ji ICED Method — jednoduchý čtyřkrokový rámec, který eliminuje 90% problémů s ledovými krystaly, oddělováním fází a moučnou texturou.

Tato knížka, kterou držíte v rukou — nebo pravděpodobněji na obrazovce — je nabízena zdarma české komunitě uživatelů zmrzlinovače Sencor. Bez odborného žargonu, bez ingrediencí nedostupných v supermarketu za rohem. 20 čistých receptů, napsaných tak, aby fungovaly úspěšně od prvního pokusu.

Dobrou zmrzlinu všem.

Stefano

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Vytěžit maximum z Vaší zmrzlinovače Sencor Gelatiera

Naše tichá práce

Zmrzlinovač Sencor SIC 5050WS Gelatiera — dostupný v České republice za velmi rozumnou cenu — představuje reálnou příležitost vyrábět doma zmrzliny, sorbety a krémové přípravky, jejichž konzistence dokáže z velké části soupeřit s tou z profesionálních zmrzlinářských dílen.

Ale jak z něj vytěžit maximum? Ovládací panel má několik funkcí (Traditional Ice Cream, Italian Gelato, Low-fat Ice Cream, Sorbet, Frozen Yogurt, Slushi, Milkshake), 24 hodin mrazení, správně vyvážená základna. Detaily dělají rozdíl mezi vzdušným krémem a ledovým polárním blokem.

ICED Method je výsledkem několika let testování, měření a validace. Pracujeme na parametrech, které skutečně záleží: PAC (síla proti mrznutí), POD (síla sladidla), celkové sušiny, tuky, volná voda, ověřitelné vědecké zdroje (Goff & Hartel, USDA FoodData Central).

Aniž bychom se ponořovali do detailů, které jako domácí zmrzlináři nepotřebujete, každý recept v této knize byl vypočítán, otestován a přeformulován tak, aby vám dal výsledek, který funguje. Není to kouzlo, je to potravinová věda aplikovaná s upřímností.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Pro koho je tato kniha

Máte doma zmrzlinovač Sencor SIC 5050WS Gelatiera. Návod má několik stránek. Příloženého brožurka nabízí několik receptů. A dál?

Dále přicházejí skutečné otázky: proč je moje zmrzlina moučná? Jaký program vybrat mezi Traditional Ice Cream a Italian Gelato? Kdy použít funkci FULL a kdy TOP? Jak dlouho musí být základna zmrazená? Jak vyčistit stroj po každém použití? Proč se mi některé recepty daří lépe než jiné?

Tato kniha odpovídá na tyto skutečné otázky. Nejedná se o samostatné recepty vytržené z internetu, ale o dvacet vyvážených receptů, testovaných konkrétně na stroji Sencor SIC 5050WS, s realistickými dobami, dostupnými ingrediencemi a technickými vysvětleními, které se opírají o italskou profesionální zmrzlinářskou vědu.

Poznámka o značce Sencor Kniha ICED Method° není spojena se společností Sencor. Stroj Sencor SIC 5050WS Gelatiera je zmíněn výhradně jako reference technického spotřebiče. Recepty jsou originální dílo autora a nesouvisí s recepty publikovanými v oficiálním návodu stroje.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Základy na jedné straně

Kompatibilní stroj

Stroj	Nádoba	Doporučený program
Sencor SIC 5050WS Gelatiera	500 ml (originální nádoba)	ITALIAN GELATO nebo TRADITIONAL

Všechny recepty jsou vypočítány pro originální nádobu 500 ml stroje Sencor. Množství jsou přesně vyvážená pro tento konkrétní objem.

6 kroků společných pro všechny recepty

- 1 Smíchejte (nebo rozmixujte) všechny ingredience v nádobě.**
- 2 Umístěte nádobu do mrazáku ve svislé poloze, s uzavřeným víkem, na dokonale vyrovnaném povrchu. Mrazení: minimálně 24 hodin. Rovná plocha je nezbytná pro rovnoměrné škrábání.**
- 3 Před vložením nádoby do stroje se ujistěte, že blok je rovnoměrně zmražený (bez děr, bez oddělení kapaliny/pevné látky).**
- 4 Vložte nádobu do stroje Sencor, uzamkněte víko otočením ve směru hodinových ručiček. Vyberte doporučený program a stiskněte tlačítko FULL (pro celý obsah) nebo TOP (pouze horní polovinu).**
- 5 Pokud je výsledek moučný nebo málo krémový: přidejte 1-2 lžice mléka nebo smetany do středového otvoru a spustíte Re-Mix.**
- 6 Ochutnávejte okamžitě pro maximální krémovost. Skladování: do 3 týdnů v mrazáku (Re-Mix povinný po 48 h).**

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Metoda ICED°

Čtyři fáze, k zapamatování

Název ICED není jen slovo: je to zkratka, která popisuje čtyři fáze každého receptu v této knize.

I – Ingredience	Jednoduché, vyvážené, dohledatelné ingredience
C – Chill	24 h ve svislé poloze, rovný povrch, -18 °C
E – Extract	Stroj vytáhne texturu pomocí škrábání
D – Delight	Čistá radost, sdílet ihned po přípravě

Legenda značek obtížnosti

Každý recept nese barevnou značku. Označuje pravděpodobnost, že bude potřeba Re-Mix. Vypočítává se ze skutečného obsahu tuku v receptu (ověřeno výpočtem z vědeckýchází USDA a Goff & Hartel).

GREEN

1 zpracování obvykle stačí
(Tuk > 17%)

YELLOW

Re-Mix pravděpodobný
(Tuk 11-17%)

RED

Re-Mix + tekutina
(Tuk < 11%)

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Obsah

01 Krém z lískových oříšků & banán**02 Tiramisu****03 Ricotta & med****04 Bílá čokoláda & maliny****05 Karamelizovaný banán****06 Kokos & ananas****07 Speculoos Biscoff****08 Sorbet jahoda & bazalka****09 Katalánský krém****10 Mango & kardamom****11 Jahodový frozen jogurt****12 Pistácie****13 Čokoláda & mascarpone****14 Meloun & máta****15 Káva & dulce de leche****16 Cheesecake****17 Citron & jogurt****18 Čokoláda & pomeranč****19 Vanilka & rozdrolený kornout****20 Lískový oříšek stylu zmrzlinárna**

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Pět zlatých pravidel pro úspěch od prvního receptu

1. Važte, nehádejte

Kuchyňská váha s přesností 0,1 g je nezbytná. V malých množstvích (nádobka 500 ml) odchylka 10 g zcela mění rovnováhu receptu. Nikdy od oka.

2. 24 h mrazení, ne méně

Nádobka musí být před zpracováním dokonale ztuhlá. Méně než 24 h = měkké jádro = moučný výsledek. Plánujte den předem.

3. Rovný povrch, svislá poloha

Nádobka musí být dokonale vyrovnaná v mrazáku (test s vodováhou v případě potřeby) ve svislé poloze. Jinak zmrzlý blok vytvoří kupoli, která by ztížila škrábání.

4. Vyberte správný program

ITALIAN GELATO pro krémové recepty s tukem 8-16%. TRADITIONAL pro klasickou zmrzlinu s vyšším obsahem tuku (>17%). SORBET pro ovoce bez mléka. FROZEN YOGURT pro receptury s řeckým jogurtem.

5. Re-Mix bez studu

Re-Mix není selhání, je to normální krok pro recepty s nízkým obsahem tuku (< 11% MG). Přidejte 1-2 lžice studené tekutiny (mléko nebo smetana) a spustíte Re-Mix.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 1

Krém z lískových oříšků & banán

Velmi snadné

RED

1 nádoba	5 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 120 g Lískooříškový krém (Nutella nebo podobný)
- 150 g Plnotučné mléko
- 50 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 100 g Zralý banán (se skvrnami)
- 12 g Krystalový cukr (volitelné)

POSTUP

- 1 Oloupejte banán a rozmačkejte vidličkou na hladkou pastu bez hrudek.
- 2 Rozmixujte banán + krém + mléko + smetanu 30 sekund ponorným mixérem nebo v nádobě.
- 3 Nalijte do nádoby Sencor po značku MAX. Do mrazáku ve svislé poloze na 24 h, uzavřené víko, rovná plocha.
- 4 Zamkněte nádobu ve stroji Sencor, spustte ITALIAN GELATO, stiskněte FULL.
- 5 Re-Mix bude téměř vždy nutný: přidejte 1-2 lžice mléka do středového otvoru a spustte Re-Mix.
- 6 Podávejte ihned s několika plátky čerstvého banánu.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 1 • Krém z lískových oříšků & banán

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Křupavé granola, neslazený kakaový prášek, vločky hořké čokolády

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

Banán obsahuje hodně vody (75% ovoce). Re-Mix s 1-2 lžícemi mléka je téměř vždy nutný. Používejte velmi zralé banány (se skvrnami): jsou sladší a krémovější.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Lískooříškový krém: jakákoli značka ze supermarketu funguje (Nutella, Nocciolata, privátní značky).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME SÓJOVÝ LECITIN

Co to je? přírodní emulgátor v granulích, získaný ze sóji. Bio prodejna, ~7 €/100 g.

K čemu slouží? zabráňuje oddělování krému a banánu na olej a vodu.

Experiment přidejte 1 g sójového lecitinu do základu.

Zjistěte, zda je základ homogennější, méně "perličkový" mastný na lžici.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 2

Tiramisu

Snadné

GREEN

1 nádoba	15 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 150 g Mascarpone
- 120 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 50 g Krystalový cukr
- 20 g Vaječný žloutek (PASTEROVANÝ)
- 60 g Cukrářské piškoty rozdrolené
- 30 ml Silné vychladlé espresso
- 1 špetka Neslazený kakaový prášek

POSTUP

- 1 V misce vyšlehejte žloutky s cukrem do světla a pěnovité konzistence (3-4 min).
- 2 Přidejte mascarpone při pokojové teplotě a jemně vmíchejte, nešlehejte.
- 3 Přidejte studené mléko a smetanu, jemně promíchejte.
- 4 Nalijte směs do nádoby Sencor. Nahoře rozprostřete rozdrolené piškoty lehce namočené v espresso. NEPROMÍCHÁVEJTE — rozptýlí se při škrábání.
- 5 Mrazák 24 h ve svislé poloze. Zamkněte nádobu, spustte TRADITIONAL ICE CREAM, FULL.
- 6 Poprašte kakaem těsně před podáváním. Nikdy dříve, jinak se během zpracování rozpustí.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 2 • Tiramisu

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Kakaový prášek, kávová zrna, rozdrolené amaretti

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

PASTEROVANÉ ŽLOUTKY JSOU POVINNÉ: v krabici (chlazený sortiment) nebo ve skořápce pasterované. Nikdy syrová vejce, obzvlášť pro rizikové osoby. Mascarpone při pokojové teplotě se lépe spojí a nevytváří hrudky.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Cukrářské piškoty: rozdrolený pandoro nebo panettone (bohatší varianta). Espresso: ječmenná káva pro verzi bez kofeinu.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME INULIN (STRUKTURA BEZ CUKRU)

Co to je?	rozpustná vláknina (z čekanky nebo agáve), mírně sladká chuť. Zdravá výživa, ~15 €/kg.
K čemu slouží?	přidává strukturální sušinu bez zvyšování cukru. Ideální pro redukci cukrů v receptu.

Experiment nahraďte 20 g cukru 25 g inulinem.

Zjistěte, zda vnímaná sladkost zůstává dostatečná a textura ještě sametovější.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 3

Ricotta & med

Velmi snadné

YELLOW

1 nádoba	5 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 200 g Kravský ricotta sýr (dobře odkapaný)
- 150 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 60 g Kaštanový nebo květový med
- 15 g Krystalový cukr
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Nechte ricottu okapat minimálně 2 h v sítu v ledničce (nezbytné pro odstranění syrovátky).
- 2 V mixéru: ricotta + mléko + smetana + med + cukr + sůl. Mixujte do dokonalé hladkosti (2 min).
- 3 Přecedte přes jemné síto pro odstranění zbývajících zrn: to je rozdíl mezi domácí zmrzlinou a zmrzlinárnou.
- 4 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5 Spustte ITALIAN GELATO, FULL. Re-Mix se lžící smetany, pokud je příliš suché.
- 6 Podávejte s lehkým polevem syrového medu a opečenými vlašskými ořechy.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 3 • Ricotta & med

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Syrový květový med, opečené vlašské ořechy, julien z pomerančové nebo citronové kůry

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

SÍTO JE TAJEMSTVÍ. Ricotta vždy obsahuje mikrozrna, která dávají písčitou texturu. Přecezení je odstraní a dá hedvábnou texturu. Vyberte italský ovčí nebo kravský ricotta sýr, dobře odkapaný a co nejčerstvější.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Kravská ricotta: ovčí ricotta (výraznější) nebo kozí ricotta (silnější chuť). Med: kaštanový v zimě, pomerančový v jaru.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME MOUKA Z ROHOVNÍKU (LBG - E410)

Co to je?	mouka ze semen rohovníku. Přírodní stabilizátor používaný profesionálními zmrzlináři.
-----------	---

K čemu slouží?	dává sametový pocit v ústech typický pro zmrzlinárny.
----------------	---

Experiment přidejte 0,3 g LBG (vážte na váze s přesností 0,01 g) do základu.

Zjistěte rozdíl v krémovosti: méně oddělení vody na lžiči.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 4

Bílá čokoláda & maliny

Snadné

GREEN

1 nádoba	10 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 80 g Bílá čokoláda (min. 28% kakaového másla)
- 180 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 30 g Krystalový cukr
- 60 g Zmrazené maliny
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Zahřejte mléko a smetanu na 60°C (nevaříme).
- 2 Sundejte z ohně, přidejte nahrubo nasekanou bílou čokoládu + cukr + sůl. Šlehejte do úplného rozpuštění. Pokud je třeba, rozmixujte tyčovým mixérem.
- 3 Vychladte na 4°C (30 min v ledové lázni nebo 1 h v ledničce).
- 4 Nalijte polovinu do nádoby Sencor, vložte celé zmrazené maliny, přikryjte zbytkem základu.
- 5 Mrazák 24 h ve svislé poloze. Spustte TRADITIONAL ICE CREAM, FULL.
- 6 Maliny se rozdrolí během škrábání a vytvoří ovocné žíly ve zmrzlině. Podávejte s čerstvými malinami.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 4 • Bílá čokoláda & maliny

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Čerstvé maliny, lístky máty, hobliny bílé čokolády

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

Bílá čokoláda musí být kvalitní (min. 28% kakaového másla, sledujte složení). Levné bílé čokolády obsahují málo kakaového másla a více rostlinných tuků: zmrzlina bude méně strukturovaná. ZMRAZENÉ maliny, nikdy čerstvé: lépe se drolí a neoxidují.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Maliny: zmrazené lesní jahody nebo ostružiny. Bílá čokoláda: mléčná čokoláda pro klasičtější variantu.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME PECTINE NH (E440)

Co to je?	termoreverzibilní pektin používaný v profesionální cukrařině.
K čemu slouží?	geluje malinovou šťávu uvolněnou při škrábání, brání "vodnatým" místům.

Experiment smíchejte 1 g pektinu NH s cukrem před rozpuštěním v mléce.

Zjistěte, zda jsou malinové žíly pevnější, méně kapalné na jazyku.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 5

Karamelizovaný banán

Střední

YELLOW

1 nádoba	15 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 120 g Zralý banán (oloupaný)
- 40 g Krystalový cukr (na karamel)
- 160 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 30 g Přídavný cukr
- 1 špetka Sůl
- 1 špetka Mletá skořice

POSTUP

- 1 Nakrájejte banán na silné plátky. V nepřilnavé pánvi rozpustte cukr na středním ohni na jantarový karamel.
- 2 Přidejte banán a vařte 3-4 min za jemného otáčení. Sůl a skořice.
- 3 Nalijte do mixéru. Přidejte horké mléko (pozor na cákance) + smetanu + přídavný cukr. Mixujte 1 min.
- 4 Vychladte na 4°C.
- 5 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 6 ITALIAN GELATO, FULL. Re-Mix se lžící smetany, pokud je třeba. Vynikající se slaným karamellem.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 5 • Karamelizovaný banán

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Domácí slaný karamel, karamelizované pekany, šlehačka

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

KARAMEL MUSÍ BÝT TMAVĚ JANTAROVÝ (170°C), ne světlý: dává tu hořkou a hlubokou notu, která vyvažuje sladkost banánu. Nespalte ho (načernalý = hořký a nepříjemný). Banány se lépe karamelizují, když jsou velmi zralé (přirozený cukr zesiluje chut).

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Banán: karamelizovaná hruška Williams pro elegantní podzimní variantu. Skořice: kardamomový prášek nebo muškátový oříšek.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME DEXTRÓZA (E1200)

Co to je?	hroznový cukr, jednodušší než sacharóza. Koupíte v bio prodejně nebo lékárně.
K čemu slouží?	má vyšší PAC než sacharóza: zůstává měkčí při nízkých teplotách.

Experiment nahraďte 10 g cukru 15 g dextrózou.

Zjistěte, zda je zmrzlina lépe naběratelná přímo z mrazáku.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 6

Kokos & ananas

Snadné

YELLOW

1 nádoba	10 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 120 g Kokosové mléko (min. 60% kokos)
- 100 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 50 g Krystalový cukr
- 120 g Čerstvý ananas v kostičkách
- 15 g Neslazené kokosové vločky
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Nakrájejte ananas na malé kostičky (max. 5 mm, aby se nezablokoval nůž).
- 2 V mixéru: kokosové mléko + plnotučné mléko + smetana + cukr + sůl. Mixujte 30 sekund.
- 3 Nalijte do nádoby Sencor. Rovnoměrně rozprostřete kostičky ananasu.
- 4 Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5 Spustte ITALIAN GELATO, FULL. Přidejte kokosové vločky přes středový otvor po prvním zpracování (Re-Mix) pro křupavost.
- 6 Podávejte s plátkem čerstvého ananasu a opečeným kokosem.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 6 • Kokos & ananas

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Čerstvý ananas, opečené kokosové vločky, kapka tmavého rumu (verze pro dospělé)

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

VYBERTE KOKOSOVÉ MLÉKO BOHATÉ NA TUK (60-70%). To s 40% je příliš řídké a dává led. Čerstvý ananas, nikdy konzervovaný (sirup jej dělá sladším a vodnatým). Maximální velikost 5 mm pro kostičky je nezbytná, aby se nepoškodil nůž Sencor.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Ananas: čerstvé mango (o něco méně vody). Kokosové vločky: opečené mandlové plátky.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME GLUKÓZOVÝ SIRUP DE 42

Co to je? kapalný cukr se sníženou sladicí silou. Cukrářská surovina.

K čemu slouží? snižuje PAC velmi sladkých receptů, dává elegantnější texturu, méně "lepivý" než sacharóza.

Experiment nahraďte 20 g cukru 25 g glukóзовého sirupu.

Zjistěte, zda jsou méně "cukrové krystaly" vnímány na jazyku.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 7

Speculoos Biscoff

Velmi snadné

GREEN

1 nádoba	5 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 80 g Speculoos krém (Biscoff)
- 180 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 30 g Krystalový cukr
- 50 g Speculoos sušenky rozdrolené (Re-Mix)

POSTUP

- 1 V mixéru: speculoos krém + mléko + smetana + cukr. Mixujte 30 sekund do hladka.
- 2 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 3 Spustíte ITALIAN GELATO, FULL.
- 4 Přidejte rozdrolené sušenky přes středový otvor po prvním zpracování (Re-Mix) pro křupavost, která vydrží.
- 5 Podávejte s celými speculoos sušenkami vedle.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 7 • Speculoos Biscoff

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Speculoos sušenky, skořice, karamel z hnědého cukru

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

Speculoos krém je již velmi sladký: 30 g přídavného cukru je maximum. Zvýšení dá odpornou chuť. Sušenky Biscoff DROBTE: celé se nerozloží rovnoměrně. Přidávejte během Re-Mix, aby zůstaly křupavé.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Speculoos krém: cookie butter (americká značka). Speculoos sušenky: sušenky Digestive nebo zázvorové sušenky.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME POTRAVINÁŘSKÝ ROSTLINNÝ GLYCERIN (E422) - MAX 3 g!

Co to je?	zvlhčovačlo používané v cukrařině a kosmetice. Lékárna nebo specializovaná prodejna.
K čemu slouží?	udržuje zmrzlinu měkkou při velmi nízkých teplotách. Ideální pro mrazáky při -25°C.

Experiment přidejte MAXIMÁLNĚ 3 g glycerinu (ne o jeden gram víc!) do základu.

POZOR: překročení 3 g dává konzistenci žvýkačky a může mít projímavé účinky. Vážete na váze s přesností 0,1 g.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 8

Sorbet jahoda & bazalka

Snadné

RED

1 nádoba	10 min	24 h	SORBET
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 300 g Čerstvé nebo zmrazené jahody
- 120 g Voda
- 80 g Krystalový cukr
- 20 g Čerstvá citronová šťáva
- 8-10 lístků Čerstvá bazalka
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 V malém hrnci přiveďte vodu a cukr k varu, aby vznikl sirup. Sundejte z ohně, přidejte 4-5 lístků bazalky a nechte 5 min louhovat. Přecedte.
- 2 V mixéru: jahody + bazalkový sirup (ještě teplý) + citronová šťáva + sůl + zbývající čerstvé lístky bazalky. Mixujte 1 min.
- 3 Přecedte přes jemné síto pro odstranění jahodových semínek (volitelné, ale zlepšuje texturu).
- 4 Vychladte na 4°C.
- 5 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 6 Spustte SORBET, FULL. Re-Mix s lžící vody, pokud je příliš suchý.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 8 • Sorbet jahoda & bazalka

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Čerstvé jahody na půl, čerstvé lístky bazalky, kapka černého pepře (pokročilá kombinace)

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

BAZALKOVÝ SIRUP JE KLÍČ: horký nálev bazalky v cukrovém sirupu lépe extrahuje aroma než čerstvá bazalka přímo v mixéru. **ČERVENÁ PILULKA**, protože suchý sorbet: Re-Mix s 1-2 lžícemi studené vody je téměř vždy nutný. Je to normální.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Bazalka: čerstvá máta (klasičtější kombinace) nebo tymián (pokročilé). **Jahody:** maliny, ostružiny nebo lesní jahody.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME INVERTNÍ CUKR (nebo AKÁTOVÝ MED)

Co to je?	cukr rozložený na fruktózu + glukózu. Vyšší PAC než sacharóza.
K čemu slouží?	snižuje "zrnitost" typickou pro ovocné sorbety, sametovější textura.

Experiment nahraďte 20 g cukru 20 g invertního cukru nebo akátového medu.

Zjistěte rozdíl v krémovosti: méně "drobizký" led, lépe naběratečný.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 9

Katalánský krém

Střední

GREEN

1 nádoba	20 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 40 g Vaječný žloutek (PASTEROVANÝ)
- 60 g Krystalový cukr
- 160 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 1 tyčinka Skořice
- 1 kůra Neošetřený citron
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Nalouhujte mléko + smetanu + skořicovou tyčinku + citronovou kůru + sůl při 60°C po dobu 10 min. Přecedte.
- 2 V samostatné misce vyšlehejte žloutky s cukrem do světla a pěnovité konzistence.
- 3 Pomalu nalijte teplé mléko na žloutky za stálého míchání. Vratte vše do hrnce.
- 4 Zahřejte na 82-85°C za stálého míchání dřevěnou lžící (zhoustne jako pudink). POZOR: nepřekračujte 85°C, jinak se žloutky srazí.
- 5 Rychle vychladte na 4°C v ledové lázni.
- 6 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h. TRADITIONAL ICE CREAM, FULL. Přidejte karamelizovaný cukr nahore těsně před podáváním.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 9 • Katalánský krém

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Karamelizovaný hnědý cukr s kuchyňským flambovadlem (klasický touch katalánského krému), skořicový prášek

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

PASTEROVANÉ ŽLOUTKY JSOU POVINNÉ. Pokud používáte čerstvé žloutky, **MUSÍTE** zahřát na 82-85°C (min. 3 min v tomto rozsahu). Nepřekračujte 85°C, jinak dostanete míchaná vejce. Tento recept vyžaduje pečlivé řízení teploty.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Skořice + citron: celý badyán + pomerančová kůra (provensálská varianta).

BEZLAKTÓZOVÁ verze: nahradte mléko a smetanu bezlaktózovými ekvivalenty (funguje dobře).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME DEXTRÓZA + INULIN (STUDIE VYVÁŽENÍ)

Co to je? kombinace cukru s vysokým PAC + neutrální sušina.

K čemu slouží? snižuje celkové cukry při zachování struktury a zlepšuje naběratelnost.

Experiment nahradte 20 g cukru 10 g dextrózy + 10 g inulinu.

Zjistěte, zda je sladkost nižší, ale naběratelnost lepší. Ideální pro přípravu na testování receptů "méně cukru".

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 10

Mango & kardamom

Snadné

YELLOW

1 nádoba	10 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 180 g Dužina zralého manga (čerstvá nebo zmrazená)
- 120 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 40 g Krystalový cukr
- 4 lusky Zelený kardamom (rozdrcený)
- 10 g Čerstvá limetková šťáva
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Zahřejte mléko a smetanu na 60°C s rozdrcenými kardamomovými lusky (pouze semínka). Louhujte 15 min. Přecedte.
- 2 V mixéru: dužina manga + nalouhované mléko-smetana (vychlazené) + cukr + limetka + sůl. Mixujte 1 min.
- 3 Vychladte na 4°C.
- 4 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5 Spustte ITALIAN GELATO, FULL. Re-Mix se lžící mléka, pokud je třeba.
- 6 Podávejte s kostičkami čerstvého manga a rozdrceným růžovým pepřem.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 10 • Mango & kardamom

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Kostičky čerstvého manga, růžový pepř, kokosové vločky, malé lístky máty

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

ZELENÝ KARDAMOM V LUSKÁCH, nikdy v prášku (ztrácí aroma). Rozdrťte lusky čepelí nože, abyste získali semínka, která obsahují 90% aroma. Zralé mango je nezbytné: vyberte velmi měkké na dotek. Odrůdy Kent nebo Alphonso jsou ideální.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Kardamom: čerstvý zázvor (2 cm nastrouhaný). **Mango**: žlutá broskev nebo meruňka.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME XANTHAN (E415) - PROFESIONÁLNÍ DÁVKA

Co to je? přírodní polysacharid, silný stabilizátor.

K čemu slouží? dává elegantní "dlouhý" pocit v ústech typický pro zmrzlinářské ovocné zmrzliny.

Experiment přidejte 0,2 g xanthanu (váha 0,01 g!) smíchaného s cukrem před rozpuštěním v mléce.

Zjistěte, zda je mango "heřvábnější" méně vodnaté na jazyku.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 11

Jahodový frozen jogurt

Velmi snadné

YELLOW

1 nádoba	5 min	24 h	FROZEN YOGURT
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 200 g Řecký jogurt 10% tuku
- 100 g Plnotučné mléko
- 50 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 45 g Krystalový cukr
- 120 g Čerstvé jahody na kousky
- 10 g Citronová šťáva
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1** Nakrájejte jahody na malé kostičky. Marinujte 10 min s cukrem a citronovou šťávou; pustí šťávu a stanou se sladšími.
- 2** V mixéru: řecký jogurt + mléko + smetana + sůl. Mixujte krátce (10 sekund, nepoškozte příliš strukturu jogurtu).
- 3** Nalijte do nádoby Sencor. Rovnoměrně rozprostřete jahodové kostičky.
- 4** Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5** Spustte FROZEN YOGURT, FULL.
- 6** Podávejte s čerstvými jahodami na půl a polevem řeckého jogurtu.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 11 • Jahodový frozen jogurt

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Čerstvé jahody na půl, poleva z řeckého jogurtu, granola, med

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

ŘECKÝ JOGURT (také zvaný "cezený jogurt"), ne klasický jogurt. Tuk 10% nebo více. Vyhněte se light nebo 0%: příliš vodnatý, dává ledový výsledek. Předem marinované jahody s cukrem uvolňují šťávu, která proniká do základu během mrazení a vytváří přirozené ovocné žíly.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Jahody: čerstvé borůvky, maliny nebo broskve. **Řecký jogurt:** dobře odkapaný kefír (pokročilá varianta).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME SUŠENÉ MLÉKO (koncentrovaný MSNF)

Co to je? dehydratované odtučněné mléko. K dostání v supermarketu.

K čemu slouží? zvyšuje celkové sušiny, snižuje krystaly, krémovější textura.

Experiment přidejte 15 g sušeného mléka rozpuštěného v tekutém mléce.

Zjistěte, zda je jogurt sametovější a méně "ledový" než mrazáku.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 12

Pistácie

Snadné

YELLOW

1 nádoba	10 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 60 g Čistá pistáciová pasta (100%)
- 200 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 50 g Krystalový cukr
- 20 g Sušené odtučněné mléko
- 1 špetka Sůl
- 10 g Nasekané pistácie (Re-Mix, volitelné)

POSTUP

- 1 Zahřejte mléko a smetanu na 50°C. Přidejte cukr, sušené mléko a sůl. Šlehejte do rozpuštění.
- 2 Přidejte pistáciovou pastu a dlouho míchejte (olej pasty se pomalu spojuje s mlékem).
- 3 Vychladte v ledničce 1 h.
- 4 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5 Spustte ITALIAN GELATO, FULL. Re-Mix pravděpodobný: 1 lžíce mléka, pokud je třeba.
- 6 Přidejte nasekané pistácie přes středový otvor po prvním zpracování pro křupavost.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 12 • Pistácie

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Nasekané pistácie (Bronte, pokud je to možné), akátový med, čerstvé lístky máty

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

Používejte ČISTOU PISTÁCIOVOU PASTU (100% pistácie, bez přidaných cukrů), ne krém. Čistá pasta se rozpouští pomaleji: míchejte dlouho a trpělivě. Pokud je pasta z Bronte DOP, chuť se totálně změní.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Pistáciová pasta: mandlová pasta (stejně množství) + několik kapek hořkého mandlového extraktu.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME LECITIN (TUKOVÉ PASTY)

Co to je?	přírodní emulgátor v granulích, ze sóji nebo slunečnice.
K čemu slouží?	v zmrzlinách s pastami ze suchých plodů zabraňuje oddělování přírodního oleje pasty.

Experiment přidejte 1 g sójového lecitinu spolu s pistáciovou pastou.

Zjistěte vzáhléd po 48 h: méně "mastných skvrn" na povrchu.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 13

Čokoláda & mascarpone

Snadné

GREEN

1 nádoba	15 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 80 g Hořká čokoláda 60-70%
- 100 g Mascarpone
- 120 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 35 g Krystalový cukr
- 10 g Neslazený kakao
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Nasekejte čokoládu najemno. Zahřejte mléko na 60°C.
- 2 Sundejte z ohně, přidejte čokoládu + kakao + cukr + sůl. Šlehejte do úplného rozpuštění (možná bude třeba jemně dohřát).
- 3 Vychladte na pokojovou teplotu. Přidejte mascarpone při pokojové teplotě a studenou smetanu. Dobře promíchejte.
- 4 Vychladte na 4°C.
- 5 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 6 Spustte TRADITIONAL ICE CREAM, FULL. Vynikající samostatně, nebo s čokoládovými vločkami Re-Mix.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 13 • Čokoláda & mascarpone

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Vločky hořké čokolády, kakaové niby, čerstvá smetana, rozdrolené amaretti

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

ČOKOLÁDA 60-70% KAKAA je ideální rovnováha: méně je sladší (nutná redukce cukru), více je hořké. Jemné nasekání podporuje rozpouštění. Mascarpone při pokojové teplotě se lépe spojí; když je studený, tvoří hrudky. Nevařte čokoládu: zajme se.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Mascarpone: plnotučný ricotta dobře přeseť (méně kalorická varianta). **Hořká čokoláda:** 100% čokoláda (zvyšte cukr na 45 g).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME GLUKÓZOVÝ PRÁŠEK (DE 21)

Co to je? antikrystalizační cukr pro recepty na bázi čokolády.

K čemu slouží? snižuje riziko krystalizace cukru v čokoládových zmrzlínách, lépe naběratelná textura.

Experiment nahraďte 15 g cukru 20 g glukóзовého prášku.

Zjistěte, zda zmrzlina zůstává naběratelná přímo z mrazáku, aniž by se stala kámenem.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 14

Meloun & máta

Velmi snadné

RED

1 nádoba	10 min	24 h	SORBET
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 300 g Dužina melounu (bez semínek)
- 80 g Voda
- 70 g Krystalový cukr
- 15 g Čerstvá citronová šťáva
- 6-8 lístků Čerstvá máta
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1** Připravte mátový sirup: přiveďte vodu + cukr k varu. Sundejte z ohně, přidejte 3-4 roztrhané lístky máty. Louhujte 5 min. Přecedte.
- 2** Vytáhněte dužinu melounu lžicí a odstraňte všechna semínka (nezbytné, aby se nezablokoval nůž).
- 3** V mixéru: meloun + mátový sirup (teplý) + citron + sůl + zbývající čerstvé lístky máty. Mixujte 30 sekund.
- 4** Vychladte na 4°C.
- 5** Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 6** Spustte SORBET, FULL. Re-Mix s 1-2 lžicemi studené vody téměř vždy nutný (meloun je 92% voda).

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 14 • Meloun & máta

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Kostičky čerstvého melounu, čerstvé lístky máty, kapka fety (odvážná slaná kombinace)

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

MELOUN BEZ SEMÍNEK: pečlivě přecedte, protože jediné semínko poškodí nůž Sencor.
ČERVENÁ pilulka, protože 92% voda: sorbet suchý jako křída z mrazáku. Re-Mix s 1-2 lžícemi vody a 1 lžící sirupu je nezbytný.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Meloun: žlutý meloun (krémovější varianta, **ŽLUTÁ pilulka**). **Máta:** čerstvá bazalka (sofistikovanější kombinace).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME SORBITOL (E420)

Co to je? cukr alkohol používaný v cukrařině. Zdravá výživa.

K čemu slouží? zvyšuje PAC bez zvyšování sladkosti. Perfektní pro sorbety chudé na cukr.

Experiment přidejte 10 g sorbitolu do základu.

Zjistěte, zda je sorbet lépe naběratelný přímo z mrazáku, méně "ledový blok".

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 15

Káva & dulce de leche

Střední

GREEN

1 nádoba	10 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 40 g Silné espresso (2 shots)
- 160 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 50 g Dulce de leche nebo vařené kondenzované mléko
- 25 g Krystalový cukr
- 10 g Instantní kávový prášek
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Připravte 2 silná espressa. Nechte úplně vychladnout.
- 2 Zahřejte mléko na 50°C. Sundejte z ohně, rozpustte cukr + instantní kávový prášek + sůl.
- 3 Přidejte studené espresso, dulce de leche a studenou smetanu. Dobře promíchejte, dokud není dulce de leche rovnoměrný.
- 4 Vychladte na 4°C.
- 5 Nalijte do nádoby Sencor. Přidejte kapky dodatečného dulce de leche na povrch (vytvoří sladké žíly).
- 6 Mrazák 24 h ve svislé poloze. TRADITIONAL ICE CREAM, FULL. Podávejte s celým kávovým zrnem a lžící dulce de leche.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 15 • Káva s dulce de leche

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Kávo zrna, polité dulce de leche, kakaový prášek, amaretti

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

INSTANTNÍ KÁVA + ČERSTVÉ ESPRESSO je dvojitá dávka kávy, která dává hloubku: espresso přináší aromatické noty, instantní intenzitu. Dulce de leche musí být při pokojové teplotě (z ledničky tvoří hrudky). Pokud nemáte dulce de leche, vařte neotevřenou plechovku kondenzovaného mléka 2 h ve vodě.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Dulce de leche: karamelové kondenzované mléko (Nestlé) nebo domácí cajeta. Espresso: silná moka káva.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME PROLIN INULIN (ZA STUDENA ROZPUSTNÝ)

Co to je?	speciální inulin, který se rozpouští za studena. Pekárenská surovina.
-----------	---

K čemu slouží?	zvyšuje MSNF bez zahřívání (důležité pro recepty na bázi kávy).
----------------	---

Experiment přidejte 15 g prolin inulinu přímo do studeného základu.

Zjistěte, zda je chuť kávy čistší a méně "spálená".

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 16

Cheesecake

Střední

GREEN

1 nádoba	15 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 120 g Krémový sýr (Philadelphia)
- 80 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 20 g Vaječný žloutek (PASTEROVANÝ)
- 55 g Krystalový cukr
- 10 g Citronová šťáva
- 50 g Sušenky Digestive rozdrolené
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 V malé misce: žloutky + 20 g cukru. Vyšlehejte do světla a pěnovité konzistence.
- 2 V samostatné misce: krémový sýr při pokojové teplotě + zbývající cukr + citron + sůl. Šlehejte do hladka.
- 3 Přidejte studené mléko a smetanu do žloutků. Poté spojte se směsí krémového sýra.
- 4 Nalijte polovinu do nádoby Sencor. Přidejte polovinu rozdrolených sušenek. Přikryjte zbývajícím základem + zbývajícimi sušenkami nahoře.
- 5 Mrazák 24 h ve svislé poloze. TRADITIONAL ICE CREAM, FULL.

- 6 Vynikající s jahodovým coulis (zahřejte 50 g jahod + 20 g cukru 5 min, vychladte, polévejte při podávání).**

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 16 • Cheesecake

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Jahodový coulis, rozdrolené sušenky Digestive, lístky máty, poleva medem

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

PASTEROVANÉ ŽLOUTKY JSOU POVINNÉ (viz bezpečnostní poznámky). Krémový sýr při pokojové teplotě je nezbytný: pokud je studený, tvoří hrudky. Sušenky se přidávají ve vrstvách (nejsou zamíchány do základu), aby si zachovaly křupavost. Sušenky Digestive jsou klasický základ anglického cheesecake.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Krémový sýr: čerstvý ricotta dobře odkapaný (italská varianta). **Sušenky Digestive:** suché máslové sušenky nebo graham crackers.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME PECTINE NH (ŽÍLY A COULIS)

Co to je?	termoreverzibilní pektin používaný v profesionální cukrařině.
K čemu slouží?	stabilizuje ovocný coulis přidáný do základu, vytváří výraznější a trvalé žíly.

Experiment přidejte 0,5 g pektinu NH do jahodového coulis při zahřívání.

Zjistěte, zda jsou jahodové žíly v cheesecake výraznější a méně kapalné.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 17

Citron & jogurt

Velmi snadné

YELLOW

1 nádoba	5 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 180 g Řecký jogurt 10% tuku
- 120 g Plnotučné mléko
- 60 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 50 g Krystalový cukr
- 30 g Čerstvá citronová šťáva
- 1 kůra Neošetřený citron
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Nastrouhejte citronovou kůru na jemném struhadle (pouze žlutou část, ne bílou hořkou).
- 2 V mixéru: řecký jogurt + mléko + smetana + cukr + kůra + sůl. Mixujte krátce (15 sekund).
- 3 Přidejte citronovou šťávu NA KONCI a jemně vmíchejte stěrkou (ne mixérem: přebytek kyselosti odděluje jogurt).
- 4 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5 Spustte ITALIAN GELATO, FULL.
- 6 Podávejte s další nastrouhanou citronovou kůrou a snítkou máty.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 17 • Citron & jogurt

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Čerstvá citronová kůra, lístky máty, cornetti sušenky, poleva medem

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

PŘIDÁVEJTE CITRONOVOU ŠŤÁVU NA KONCI, nikdy do mixéru. Vysoká kyselost + vysokorychlostní rotace odděluje jogurt (sráží). Neošetřený citron je povinný: kůra absorbuje pesticidy. Vyberte citrony IGP Sorrento nebo Amalfi pro výjimečné aroma.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Citron: limetka (karibská varianta, přidat mátu). **Řecký jogurt:** islandský skyr (podobný, ale ještě proteinovější).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME KARAGENAN (E407) - LAKTO-JOGURT SPECIFICKÝ

Co to je?	stabilizátor z červených řas, specializovaný pro mléčné výrobky.
K čemu slouží?	váže volnou vodu z okyseleného jogurtu, krémovější konečná textura.

Experiment přidejte 0,1 g iota karagenanu do základu s mlékem.

Zjistěte, zda je jogurt hedvábnější a méně se odděluje voda na lžici.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 18

Čokoláda & pomeranč

Snadné

GREEN

1 nádoba	15 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 80 g Hořká čokoláda 70%
- 140 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 40 g Čerstvá pomerančová šťáva
- 2 kůry Neošetřené pomeranče
- 40 g Krystalový cukr
- 10 g Neslazený kakao
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Nastrouhejte pomerančové kůry (pouze oranžovou část). Vymačkejte šťávu.
- 2 Zahřejte mléko + smetanu + pomerančové kůry na 60°C. Louhujte 15 min. Přecedte kůry.
- 3 Nasekejte čokoládu najemno. Sundejte z ohně, přidejte do nalouhovaného mléka + kakao + cukr + sůl. Šlehejte do rozpuštění.
- 4 Vychladte na pokojovou teplotu. Přidejte pomerančovou šťávu na konci (kyselost může oddělit smetanu při horké teplotě). Dobře promíchejte.
- 5 Vychladte na 4°C. Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 6 Spustte TRADITIONAL ICE CREAM, FULL. Podávejte s kandovanou pomerančovou kůrou a vločkami hořké čokolády.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 18 • Čokoláda & pomeranč

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Kandovaná pomerančová kůra, vločky hořké čokolády, kapka Grand Marnier (verze pro dospělé), máta

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

NÁLEV Z POMERANČOVÝCH KŮR v teplém mléku-smetaně je nezbytný pro extrakci aromatických olejů. Strouhejte **POUZE** oranžovou část (bílá je hořká). Pomerančová šťáva na konci, protože její kyselost může zajmout čokoládu při přidání horké. Vyberte čerstvé, chutné pomeranče (Tarocco nebo Sanguinello).

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Pomeranč: mandarinka (jemnější varianta) nebo krevní pomeranč (dramatická červená barva). Čokoláda 70%: 85% pro intenzivní verzi pro dospělé (zvyšte cukr na 55 g).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME GRAND MARNIER NEBO COINTREAU (verze pro dospělé)

Co to je? pomerančový likér.

K čemu slouží? zesiluje pomerančovou notu bez přidávání vody. Alkohol udržuje zmrzlinu měkčí.

Experiment přidejte 8 g Grand Marnier do studeného základu.

Max. 12% alkoholu z celku: měřte přesně, abyste nepřekročili. Zjistěte, zda je pomeranč intenzivnější.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 19

Vanilka & rozdrolený kornout

Snadné

GREEN

1 nádoba	10 min	24 h	TRADITIONAL ICE CREAM
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 1 lusk Vanilka z Madagaskaru (nebo 1 lžička extraktu)
- 180 g Plnotučné mléko
- 100 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 20 g Vaječný žloutek (PASTEROVANÝ)
- 50 g Krystalový cukr
- 60 g Cukrové kornoutky rozdrolené
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Rozřízněte vanilkový lusk podélně a špičkou nože vydloubněte semínka. Odložte lusk na nálev.
- 2 Zahřejte mléko + smetanu + sůl + vanilkový lusk + semínka na 60°C. Louhujte 15 min. Odstraňte lusk.
- 3 V misce: žloutky + cukr. Vyšlehejte do světla a pěnovité konzistence.
- 4 Pomalu nalijte teplé mléko na žloutky za míchání. Vratte do hrnce.
- 5 Zahřejte na 82°C za stálého míchání (jako pudink). Rychle vychladte na 4°C.
- 6 Nalijte do nádoby Sencor. Přidejte rozdrolené kornoutky ve vrstvách. Mrazák 24 h. TRADITIONAL ICE CREAM, FULL.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 19 • Vanilka & rozdrolený kornout

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Další rozdrolené kornoutky, poleva medem, máta, vločky mléčné čokolády

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

PASTEROVANÉ ŽLOUTKY JSOU POVINNÉ. Vanilka Madagaskar Bourbon je ideální volbou pro italský styl zmrzliny (jemné, elegantní, květinové noty). Tahitská vanilka je dražší a dává parfémovanější chuť. Vanilkový EXTRAKT (min. 40% alkoholu) je přijatelná alternativa, ale 1 lžička = 1 lusk.

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Kornouty: wafle nebo rozdrolené speculoos. **Vanilka:** 1 lžička vanilkové pasty (koncentrovaná, obsahuje semínka).

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME TREHALÓZA (PROFESIONÁLNÍ CUKR)

Co to je?	přírodní cukr z hub a medu. Antikrystalizační, nízká sladkost.
K čemu slouží?	snižuje vnímanou sladkost při zachování struktury, zesiluje vanilkovou notu.

Experiment nahraďte 15 g cukru 20 g trehalózy.

Zjistěte, zda je vanilka vnímavější bez přílišné sladkosti.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 20

Lískový oříšek stylu zmrzlinárna

Střední

YELLOW

1 nádoba	15 min	24 h	ITALIAN GELATO
PORCE	PŘÍPRAVA	MRAZENÍ	PROGRAM

INGREDIENCE

NÁDOBA 500 ml (Sencor Gelatiera)

- 60 g Čistá pasta z lískových oříšků (100%)
- 200 g Plnotučné mléko
- 80 g Smetana ke šlehání 35% tuku
- 55 g Krystalový cukr
- 20 g Sušené odtučněné mléko
- 20 g Opečené nasekané lískové oříšky (Re-Mix)
- 1 špetka Sůl

POSTUP

- 1 Zahřejte mléko a smetanu na 50°C. Sundejte z ohně, přidejte cukr + sušené mléko + sůl. Šlehejte do rozpuštění.
- 2 Přidejte pastu z lískových oříšků a dlouho míchejte (olej pasty se pomalu spojuje s mlékem, buďte trpěliví 3-4 min).
- 3 Vychladte na pokojovou teplotu, poté na 4°C v ledničce 1 h.
- 4 Nalijte do nádoby Sencor. Mrazák 24 h ve svislé poloze.
- 5 Spusťte ITALIAN GELATO, FULL. Re-Mix se lžící mléka možný.
- 6 Přidejte nasekané lískové oříšky přes středový otvor po prvním zpracování pro křupavost, která vydrží.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

recept č. 20 • Lískový oříšek stylu zmrzlinárna

Moje pozorování

K PODÁVÁNÍ • KOMBINACE

Opečené lískové oříšky, vločky hořké čokolády, kaštanový med

SPECIFICKÁ TECHNICKÁ RADA

Používejte ČISTOU PASTU Z LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ (100%, bez přidaných cukrů). Piemontský oříšek IGP dává totálně odlišnou chuť. Lískové oříšky pro Re-Mix musí být dobře opečené (10 min při 160°C).

JEDNODUCHÁ NÁHRADA

Pasta z lískových oříšků: mandlová pasta (stejně množství) + 1 lžička rozdrolené amaretti.

PŘÍŠTĚ • DNES ZKUSÍME MOUKA Z ROHOVNÍKU

Co to je? mouka ze semen rohovníku (E410). Hydrokoloid profesionálních zmrzlinářů.

K čemu slouží? dává charakteristické "sametovost" italské řemeslné zmrzliny.

Experiment přidejte 0,2 g mouky z rohovníku při zahřívání mléka s pastou z lískových oříšků.

Zjistěte rozdíl od klasické domácí zmrzliny: více "lžíce zmrzlináře".

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Čištění a údržba Vaší Sencor Gelatiera

Pečlivé čištění po každém použití prodlužuje životnost nože, motoru a nádoby. Celkem počítejte s 5 minutami.

Doporučený postup čištění

- 1** Vyprázdněte nádobu od zbytku zmrzliny (určitě to nezmrháte).
- 2** Naplňte nádobu vlažnou vodou do poloviny s několika kapkami jemného mycího prostředku na nádobí.
- 3** Vložte nádobu do stroje, uzamkněte víko a spustte krátký program (Milkshake), aby nůž setřel mýdlovou vodu.
- 4** Vyprázdněte, opláchněte nádobu čistou vodou, opakujte bez mýdla pro odstranění všech stop čisticího prostředku.
- 5** Osušte jemně čistou utěrkou. Nechte nůž větrat 10 minut před uskladněním všeho.

Vždy dělejte

- Čistěte do hodiny od použití
- Kompletně rozmontujte víko (silikonové těsnění se snímá)
- Osušte každý kus zvlášť před opětovnou montáží
- Uložte nůž chráněný (nikdy volně s ostatními nástroji)

Absolutně se vyhněte

- Myčce nádobí pro nůž (nikdy)
- Přímému kontaktu vroucí vody s plastovou nádobou (deformace)
- Abrazivním houbám nebo leštícím krémům (poškrábání)
- Uskladnění vlhkého (koroze, nepříjemné pachy)

Domácí zmrzlina • 20 receptů

7 nejčastějších problémů

1 Zmrzlina je moučná nebo zrnitá i po Re-Mix

Přidejte 2 lžice smetany (ne mléka) do středového otvoru a znovu spusťte Re-Mix. Pokud problém přetrvává, receptura má opravdu málo tuku: zvýšte smetanu v příští verzi.

2 Re-Mix je téměř vždy nutný

Je to normální pro tento stroj. Domácí mrazáky neudrží konstantní teplotu a ledové krystaly jsou větší než v průmyslu. Re-Mix je mechanicky rozbije a vypustí vzduch. Není to chyba receptury.

3 Na povrchu zmrazeného bloku se vytvořila kupole

Vyrovnejte lžící nebo špacetlí PŘED vložením nádoby do stroje. Nikdy nevkládejte nádobu s centrálním výstupkem: nůž se poškodí při prvním kontaktu.

4 Ledové krystaly viditelné v konečné konzistenci

Tři možné příčiny: nedostatek tuku (přidejte více smetany) • nádoba nebyla dokonale rovná během mrazení • mrazák otevírán příliš často během 24 h.

5 Zmrzlina je příliš tvrdá přímo z mrazáku

Váš mrazák je pravděpodobně chladnější než -18°C (některé domácí sahají na -25°C). Nechte nádobu 5-10 minut při pokojové teplotě před spuštěním programu, nebo přejděte přímo na Re-Mix s tekutinou.

6 Nůž nedosahuje až na dno

Blok je příliš tvrdý nebo nádoba není správně uzamčena. Zkontrolujte polohu drážek na dně nádoby. Uzamkněte víko úplným otočením ve směru hodinových ručiček.

7 Program se zastavuje před koncem

Teplotná ochrana motoru. Nechte vychladnout 30 minut před opětovným spuštěním. Pokud se to opakuje se stejnou receptem, základna je příliš tvrdá: méně cukru nebo více tekutiny.

Domácí zmrzlina • 20 receptů

Upozornění • Bezpečnost • Kontakty

POUŽITÍ TÉTO KNIHY

Kniha receptů určená pro osobní, rodinné a komunitní použití. Je nabízena zdarma komunitě ICED Method a nesmí být znovu prodávána, redistribuována za úplatu, nebo začleněna do komerčních děl bez písemného souhlasu autora. Výsledky receptů se liší v závislosti na kvalitě ingrediencí, přesném modelu stroje a výkonu domácího mrazáku. Není poskytována žádná záruka reprodukovatelného výsledku: každý recept je průvodce, ne příslib.

POTRAVINÁŘSKÁ BEZPEČNOST

Nenechávejte zmrzlinu při pokojové teplotě déle než 30 minut. Nikdy nezmrazujte již zpracovanou zmrzlinu (mikrobiologické riziko). Recepty č. 2 (Tiramisu), č. 9 (Katalánský krém) a experimenty, které to vyžadují (č. 2, č. 9, č. 16) VYŽADUJÍ VÝHRADNĚ PASTERIZOVANÉ žloutky nebo bílky, v krabici nebo pasterizované ve skořápce, NIKDY syrová vejce. Nepodávejte přípravky s vejci osobám s oslabenou imunitou, těhotným ženám, dětem do 3 let, křehkým seniorům. Skladování: maximálně 3 týdny při -18°C, s povinným Re-Mix po 48 h.

ALERGENY A INTOLERANCE

Systematicky čtěte složení použitých ingrediencí. Tato kniha obsahuje recepty s: MLÉKEM a jeho deriváty (všechny recepty kromě č. 8 a č. 14 - sorbety), VEJCI (č. 2, č. 9), OŘECHY (č. 1, č. 12, č. 20), SÓJOU (v experimentech s lecitinem), LEPKEM (č. 7 Speculoos, č. 16 cheesecake, č. 19 kornout). Recept č. 9 (Katalánský krém) navrhuje bezlaktózovou verzi jako experiment. Pokud jste intolerantní nebo alergičtí, nahraďte nebo vynechte ingredienci a vždy zkontrolujte etikety komerčních značek.

EXPERIMENTY "PŘÍŠTĚ ZKUSÍME"

Volitelné experimenty zavádějí zmrzlinářské nástroje (dextróza, xanthan, sójový lecitin, mouka z rohovníku, inulín, glukózový sirup, potravinářský rostlinný glycerin, pasterizovaný bílek). Tyto ingredience jsou potravinářské přísady schválené v Evropské unii (E410, E415, E422 atd.). PEČLIVĚ dodržujte uvedené dávky: pro mikrodávky (xanthan 0,15-0,5 g, rohovník 0,2-0,3 g, lecitin 1 g) je nezbytná váha s přesností 0,01 g. Rostlinný glycerin (č. 7) má maximální nepřekročitelný limit 3 g na nádobu 500 ml: překročení této dávky dává lepivou konzistenci žvýkačky a může způsobit projímavé účinky. Alulóza, uváděná v některých fórech, je ZAKÁZÁNA v mnoha evropských státech: NEPOUŽÍVEJTE ji, pokud jste si neověřili místní legislativu.

STROJ A SPOTŘEBIČ

VŽDY dodržujte návod k obsluze výrobce Vašeho stroje (Sencor). Nedemontujte nůž ani motor s výjimkou čistících operací popsanych v oficiálním návodu. Nikdy nenamáčejte motorový blok do vody. Nepoužívejte myčku nádobí na nůž (ztrácí ostrost). Doby uvedené v receptech (5-15 min přípravy, 24 h mrazení) jsou orientační: Váš mrazák může vyžadovat více času, pokud není dostatečně studený nebo se často otevírá. ICED Method není spojeno se společností Sencor: jméno je uvedeno výhradně jako technická reference.

COPYRIGHT A KONTAKTY

© 2026 Stefano Chef • ICED Method. Texty, recepty, layout, ilustrace: všechna práva vyhrazena. Je povoleno bezplatné sdílení celého a nezměněného PDF. Je zakázáno: opětovný prodej, neschválený překlad, extrakce a redistribuce jednotlivých receptů na komerčních blogech/sociálních sítích, použití v placených kurzech bez písemného souhlasu. Fotografie receptů jsou vytvořené nebo autorizované autorem. Kontakty • Web: icedmethod.com • Chyby, návrhy, hlášení: přes web.