

# REZEPTE

## Milchgrundmasse

- Die Milch, Zucker, Magermilch Pulver, Dextrose und Salz pasteurisieren.
- Anschließend abkühlen und bei 60 °C Eigelb, Obers und Johannisbrotkernmehl hinzufügen.
- Entweder gleich weiterverarbeiten oder auf +4 °C abkühlen lassen.

Milch	2880 g
Zucker	560 g
Magermilch Pulver	160 g
Johannisbrotkernmehl	9 g
Dextrose	120 g
Salz	2 g
Obers	320 g
Eigelb	80 g
Gesamt	4131 g

Die Base ist gelblich und eignet sich nicht für Stracciatella Eis. Sie ist am besten für Speiseeis mit Zugabe von Pasten und Mark geeignet

## Schokoladengrundmasse

- Milch, Zucker, Magermilch Pulver, Dextrose, Salz und Kakaopulver zur Aufschließung des Kakaopulvers auf 85 °C erhitzen oder idealerweise aufkochen lassen
- Bei 60 °C Eigelb, Obers, Johannisbrotkernmehl zugeben und als letzte Zutat die Schokolade in der Masse schmelzen lassen.
- Anschließend homogenisieren, die Masse frieren und in Wannern abfüllen.

Milch	2619 g
Zucker	513 g
Magermilch Pulver	108g
Johannisbrotkernmehl	8 g
Dextrose	80 g
Salz	1,5 g
Obers	220 g
Eigelb	55 g
Kakaopulver	55 g
Schokolade	540 g
Gesamt	4199,5 g

Die Schokoladengrundmasse eignet sich hervorragend für das Durchziehen von Orangeat oder Amarena Kirsch. Außerdem kann man sie gut dafür verwenden, um einen Mix zwischen zwei Eissorten herzustellen.

## Erdbeereis

- Wasser, Idealgel Frutta, Destromix und Johannisbrotkernmehl homogenisieren und pasteurisieren
- Auf 4 °C abkühlen lassen, danach Erdbeeren zugeben und die Masse pürieren.

Frische Erdbeeren	2000 g
Wasser	1050 g
Zucker	200 g
Destromix	220 g
Idealgel Frutta	110 g
Zitronensaft	60 g
Johannisbrotkernmehl	10 g

- Mithilfe des Refraktometers den Zuckergehalt messen und schrittweise Zucker zugeben, bis die Masse im optimalen Bereich von 26-32 °Bé/Brix ist. Zur Messung muss die Masse 20 °C haben.
- Zuletzt den Zitronensaft zugeben, die Masse frieren und in Wannen abfüllen.

## Himbeereis

- Wasser, Idealgel Frutta, Destromix und Johannisbrotkernmehl homogenisieren und pasteurisieren.
- Die Masse abkühlen lassen und mit den gewaschenen mixen und evtl passieren, um alle oder einen Teil der Kerne zu entfernen.

Himbeeren	1750 g
Wasser	1225 g
Zucker	560 g
Destromix	470 g
Idealgel Frutta	140 g
Zitronensaft	35 g
Johannisbrotkern-mehl	10 g

- Mithilfe des Refraktometers den Zuckergehalt messen und schrittweise Zucker zugeben, bis die Masse im optimalen Bereich von 26-32 °Bé/Brix ist. Zur Messung muss die Masse 20 °C haben.
- Idealerweise über Nacht bei +4 °C reifen lassen, die Masse mit Frischhaltefolie zudecken und am nächsten Tag frieren.
- In einen entsprechenden Behälter abfüllen und mit Toppings filieren oder Variegati melieren

## Mango Eis

- Wasser, Zucker, Idealgel Frutta und Johannisbrotkernmehl homogenisieren und pasteurisieren.
- Auf 4 °C abkühlen lassen, Mango Püree hinzufügen und reifen lassen.

Püree	1075 g
Wasser	2050 g
Zucker	690 g
Johannisbrotkernmehl	7 g
Idealgel Frutta	215 g

- Die Masse am nächsten Tag mixen und frieren
- In entsprechende Behälter abfüllen und mit Toppings filieren oder mit Variegati melieren.

## Zitronen Eis / Sorbet

- Zitronensaft je nach gewünschter Säure mit Wasser, Destromix, Magermilchpulver Idealgel Frutta und Johannesbrotkernmehl pasteurisieren.
- Beim Pressen der Zitronen sollte man vorsichtig vorgehen, um keine Bitterstoffe aus den weißen Wänden herauszulösen.
- Die Masse über Nacht, oder am besten 24 Stunden reifen lassen, dann fieren und mit Zitronen- oder Limetten Zesten melieren.

Zitronensaft	800-900 g
Wasser	2800 g
Destromix	200 g
Magermilchpulver	100 g
Idealgel Frutta	280 g
Johannisbrotkern-mehl	13 g

### Zitronen- oder Limetten Zesten in Läuterzucker gelegt:

- 1:1 Wasser mit Zucker aufkochen lassen
- die Zesten oder 0,5 - 1 cm Zitronen- bzw. Limettenscheiben und mit der Wasser-Zucker Lösung übergießen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Die Scheiben am nächsten Tag auf Backpapier legen und täglich umdrehen, bis der gewünschte Trocknungsgrad erreicht ist.

Die Scheiben bzw Zesten eignen sich sehr gut zum Dekorieren von Torten, Eis und weiteren Desserts.

## Joghurt

- Milch, Base Yoghurt, Zucker und Yoghurt Crema homogenisieren und frieren.
- Mit Amarena Kirsch oder Schoko-Knusper Variegato marmorieren.

Milch	3750 g
Base Yoghurt	560 g
Zucker	650 g
Yoghurt crema	87 g

Tipp: Eine flache 5L Wanne zur Hälfte mit Joghurt Eis befüllen, glattstreichen und schockfrostet oder in den Tiefkühler stellen. Danach Schoko-Knusper Variegato dünn verteilen und erneut schockfrostet. Als nächstes füllen Sie die zweite Hälfte der Wanne gleichmäßig mit Eis auf und verteilen darauf eine zähflüssige Masse aus Amarena Kirschen und gehackten, karamellisierten Haselnüssen. Frieren Sie die Masse erneut ein und entnehmen Sie das Eis am besten mit einer Eisspachtel wie eine Schnitte.