

# Cheesecake Himbeer - Eis



## Eismasse:

### Zutaten Strudel:

62 gr. Himbeeren (Anmerkung: ich hatte TK)  
32 gr. Wasser  
40 gr. Glukose  
40 gr. Zucker  
1 gr Johannisbrotkernmehl  
2,5 gr. Zitrone  
Prise Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten in Multi mit Messer zerkleinern und kühlstellen

### Zutaten Eismasse:

1 gr. Bindemittel (siehe Eisbuch)  
369 gr. Milch  
225 gr. Schmand (Simon versteht darunter Hüttenkäse)  
40 gr. Dextrose  
40 gr. Glucose  
5 gr. Inulin  
65 gr. Zucker  
5 gr. Magermilchpulver

### Zubereitung:

- Trockene Zutaten mischen  
- Flüssige Zutaten (bis auf Hüttenkäse zugeben), auf 85 Grad erhitzen, abkühlen lassen. Wenn nur noch lauwarm auch Hüttenkäse zugeben. Alles mixen (z.B. im Blender oder mit Pürrierstab) und in Eismaschine verarbeiten.

### Zutaten Cheesecakeboden:

60 gr. Nüsse  
10 gr. Zucker  
20 gr. Brösel  
50 gr. Butter

### Zubereitung:

Alles im Multi mit Messer zu Masse verarbeiten. Auf Backblech Schicht streichen, bei ca. 180 Grad 10-15 Min backen (ich hatte Heissluft).  
Abkühlen lassen und im Multi mit Messer zu Bröseln verarbeiten.

Wenn Eis fertig ist die Cheesecakebrösel und die Himbeermasse unterheben. Es schmeckt einfach nur gut, probiert es aus!

Anmerkung: Eisrezept wurde von Gisela Martin zusammengefasst.

Von Himbeermasse und Cheesecakeboden hatte ich jeweils noch die Hälfte übrig. D.h. man kann auch kleinere Mengen machen.

## Fiocco Eis 750g



### Eismasse:

- 50g Dextrose
- 60g Glucose
- 12g Inulin
- 2g Salz
- 50g Zucker
- 10g Magermilchpulver
- 1g Bindemittel
- 365g Milch 3,5%
- 200g Sahne 30%

1. Trockene Zutaten Mischen
2. Milch dazugeben
3. auf 85°C Pasturisieren
4. Sahne danach zugeben
5. 6h Reifn lassen
6. Mixen
7. frieren
8. Simons Patisserie Das Rezept darf nur mit Genehmigung vervielfältigt werden.

Wasser	62,04%	62% -65%
Zucker	19,27%	18% - 21%
Fett	9,70%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,70%	35% - 38%

## Grüner Apfel -Eis



Eismasse:

- 20g Dextrose
- 24g Glucose
- 25g Inulin
- 80g Zitronensaft
- 100g Zucker
- 1/2 kg grüne Äpfel
- 1g Bindemittel

\*Trockene Zutaten mischen, Zitronensaft und pürierte Äpfel dazu, mixen, kalt stellen (oder direkt) und dann in den Eisbereiter oder Kompressor geben.

\*Anm.: Text von CKraft geschrieben

## Malagaeis 750g



### Malagasirup:

- 100g Zucker
- 100g Wasser
- 60g Rosinen
  - 40 Rum
- 40g Malagwein

1. Wasser und Zucker aufkochen
2. Rosinen waschen und dazugben
3. Alkerhol dazugeben
4. 4 Tage ziehen lassen

### Vanillepaste Zutaten:

- 134g Wasser
- 22g Vanillepulver
- 200g Glucose
- 50g Vanillezucker
- 2 Vanilleschoten
- Zitronenschale

### Zubereitung:

1. Alles mischen
2. Aufkochen
3. 5 min bei 70 grad ziehen lassen
4. Abkühlen lassen

### Eismasse:

- 40g Dextrose
- 50g Glucose
  - 12g Inulin
  - 2g Salz
- 35g Zucker
- 10g Magermilchpulver
  - 1g Bindemittel
- 420g Milch 3,5%
- 120g Sahne 30%
- 50g Malagasirup
- 10g Vanillepaste

1. Trockene Zutaten Mischen
2. Mick dazugeben
3. auf 85°C Pasturisieren
4. Sahne und Sirup danach zugeben
5. 6h Reifn lassen
6. Mixen
7. frieren
8. 50g Rumrosinen dazugeben (vom Malagasirup)

	Istwert:	Sollwert Eis:
Wasser	62,17%	62% -65%
Zucker	19,56%	18% - 21%
Fett	8,96%	2,45% - 10%
Trockenmasse	37,57%	35% - 38%

## Orangen Honig Thymian -Eis



Eismasse:

- 20g Dextrose
- 24g Glucose
- 35g Inulin
- 35g Zitronensaft
- 100g Zucker
- 1/2 kg Orangensaft
- 1g Bindemittel
- 45g Wasser
- 50g Honig
- kleine Hand voll Thymian/bei uns waren es 2 Zweige Rosmarin

\* Anm.: Text von CKraft geschrieben

Trockene Zutaten mischen; Wasser, Zucker und Kräuter kurz aufkochen. Für intensiven Geschmack diese Mischung 24h stehen lassen oder direkt verwenden. Alles mischen kurz aufkochen, mixen und reifen lassen. Danach gefrieren in Eisbereiter oder Kompressor

## Snickers - Eis vom Eisevent



### Eismasse:

#### Zutaten Caramel:

53g Sahne  
67 g Zucker

#### Zubereitung:

1. Zucker karamellisieren
2. Sahne aufkochen
3. Dazu geben
4. Nochmal kurz aufkochen

#### Zutaten Eismasse:

12 g Dextrose  
6 g Glucose  
15 g Inulin  
90 g Zucker  
10 g Magermilchpulver  
90 g Sahne  
457 g Milch  
1 g Bindemittel (siehe Eisbuch)  
75 g Caramel

#### Zubereitung:

1. trockene Zutaten mischen
2. flüssige dazu
3. Caramel dazu
4. Aufkochen
5. 6h reifen lassen
6. gefrieren

#### Erdnuss Varigato:

25g Sahne  
10g Zucker  
5 g Glukose  
25g Nougat  
10g Erdnüsse

#### Schokosauce:

31,5 g Wasser  
25g Sahne  
31,5g Zucker  
12,5 g Glukose  
16 g Kuvertüre

\*Anm. : Angaben ohne Gewähr da Claudia Kraft nicht 100% ig Simons Handschrift lesen konnte.

## Traubeneis mit weißer Schokolade 750g



### Eismasse:

- 20g Dextrose
- 20g Glucose
- 10g Inulin
- 50g Zucker
- 250g Wasser
- 19g Zitronensaft
- 1g Bindemittel
- 300g Trauben
- 80g weiße Kuvertüre

1. Trockene Zutaten mischen
2. Wasser dazugeben
3. auf 85°C Pasteurisieren
4. Kuvertüre dazugeben
5. Trauben dazugeben
6. Mixen
7. 6h Reifen lassen
8. Mixen
9. Passieren
10. frieren
11. aufgelöste Kuvertüre nach belieben dazugeben in die Maschine wenn das Eis ein wenig fester ist

	Istwert:	Sollwert Sorbet:
Wasser	67,96%	64% - 70%
Zucker	24,79%	24.50% - 33%
Fett	2,88%	-
Trockenmasse	32,04%	30% - 36%