

Weihnachtliches Eis

Vanillekipferleis

Bestandteile:

Vanilleeis, Mandelvarigato, Vanillekipferl

Herstellung:

Mandelvariegato

Zutaten: • 100g Sahne • 40 g Zucker • 20g Trockenglucose • 100g Mandelnougat oder normaler Nougat • 40g Mandeln	Herstellung: • Sahne, Zucker, Glucose aufkochen • zum Nougat geben und schmelzen • Mandeln unterheben
--	--

Vanillekipferl

Zutaten: • 250g Mehl • 125g Mandeln gemahlen • 125g Zucker • 250g Butter • 1 Prise Salz • 1 Vanilleschote	Herstellung: • Mehl sieben • mit Salz, Zucker, Mandeln mischen • Butter unterkneten • bei 160°C 20 min bei Ober-/ Unterhitze backen
--	--

Vanilleeis

Zutaten: • 44g Dextrose • 28g Glucose • 216g Zucker • 28g Inulin • 28g Eigelb • 234g Sahne 30% • 900g Milch • 18g Magermilchpulver • 1g Bindemittel	Herstellung: • trockene Zutaten Mischen • Milch und Eigelb dazugeben • mixen • Vanilleschote dazugeben • auf 85°C pasteurisieren • Sahne dazugeben • mixen • 6h reifen lassen • passieren • frieren • Variegato und Kipferl dazugeben
--	--

Pflaumen - Zimt – Sorbet

Zutaten: • 106g Dextrose • 60g Glucose • 2g Salz • 96g Zucker • 160g Wasser • 900g Pflaumen • 38g Zitronensaft • 10g Zimt. 1 Zimtstange	Herstellung: • Wasser mit trockenen Zutaten und Gewürze aufkochen • Pflaumen dazugeben • 6h ziehen lassen • passieren • mixen • frieren
--	--

Zimteis

Zutaten: • 230g Zucker • 36g Dextrose • 36g Glucose • 36g Inulin • 36g Magermilchpulver • 18g Zimt • 2g Bindemittel • 1010g Milch 3,5% • 92g Sahne 30% • 2 Zimtstangen	Herstellung: • trockene Zutaten Mischen • Milch dazugeben • mixen • Zimtstangen dazugeben • auf 85°C pasteurisieren • Sahne dazugeben • mixen • 6h reifen lassen • passieren • frieren
---	---

Apfelstrudeleis

Bestandteile:

Apfelsorbet, Apfelvariegato, Strudelteig

Herstellung:

Apfelvariegato

Zutaten: • 200g Apfel geschält • 50g Glucose • 100g Zucker • 2g Johannisbrotkernmehl • 1 Zimtstange • 10g Zitronensaft • 8g Sultaninen • 5g Honig	Herstellung: • Apfel, Zimt 50g Zucker Glucose aufkochen • 50g Zucker und Johannisbrotkernmehl mischen • dazugeben • aufkochen • Zitronensaft, Honig und Sultaninen unterrühren
--	---

Strudelteig

Zutaten: • 300g Mehl • 1Ei • 3El Öl • 10ml Wasser • Salz	Herstellung: • alles zu einem elastischen Teig kneten
---	--

Apfelsorbet

Zutaten: • 252g Zucker • 32g Glucose • 32g Dextrose • 32g Inulin • 2g Bindemittel • 32g Zitronensaft • 312g Wasser • 778g Apfel mit Schale	Herstellung: • alles mischen • mixen • frieren
---	---

Lebkucheneis

Bestandteile:

Lebkuchen - Eismasse, Lebkuchengebäck

Herstellung:

Lebkuchen - Eismasse:

Zutaten: • 230g Zucker • 36g Dextrose • 36g Glucose • 36g Inulin • 36g Magermilchpulver • 18g Lebkuchengewürz • 2g Bindemittel • 1010g Milch 3,5% • 92g Sahne 30%	Herstellung: • trockene Zutaten Mischen • Milch dazugeben • mixen • auf 85°C pasteurisieren • Sahne dazugeben • mixen • 6h reifen lassen • passieren • frieren • geschnittene Lebkuchen dazugeben
--	--

Lebkuchengebäck:

Zutaten: • 40g Eigelb (2 Eier) • 88g Zucker • 50g Kuvertüre • 70g Mandeln gehackt • 70g Haselnüsse gerieben • 20g Orangeat und Zitronat • 75g Mehl • 60g Eiweiß • 38g Zucker	Herstellung: • Eigelb mit Zucker aufschlagen • Kuvertüre einrühren • Mandeln Haselnüsse und gesiebttes Mehl unterheben • Eiweiß mit Zucker aufschlagen • unterheben • auf ein Blech streichen mit Backpapier • bei 180°C ober Unterhitze backen • klein schneiden
---	--

Gewürz – Orangensorbet

Zutaten: • 48 Dextrose • 30g Glucose • 60g Inulin • 1g Salz • 48g Zucker • 88g Wasser • 450g Orangensaft • 7g Orangenabrieb • 17g Zitronensaft • 1 Zimtstange • 1 Vanillestange • Nelken	Herstellung: • trockene Zutaten mischen • Wasser und Zitronensaft dazugeben • Gewürze dazugeben • aufkochen • 6h ziehen lassen • restliche Zutaten dazugeben • passieren • mixen • frieren
---	---

Spekulatius - Eis

Bestandteile:

Spekulatius - Eismasse, Spekulatius – Kekse

Herstellung:

Spekulatius - Eismasse

Zutaten: • 115g Zucker • 18g Dextrose • 18g Glucose • 18g Inulin • 18g Magermilchpulver • 9g Spekulatiusgewürz • 1g Bindemittel • 505g Milch 3,5% • 46g Sahne 30%	Herstellung: • trockene Zutaten Mischen • Milch dazugeben • mixen • auf 85°C pasteurisieren • Sahne dazugeben • mixen • 6h reifen lassen • passieren • frieren • geschnittene Spekulatius - Kekse dazugeben
--	--

Spekulatius - Kekse

Zutaten: • 175 g Butter • 200g Zucker • 75g Sahne • 2 Eigelb • 9g Spekulatiusgewürz • Salz • Zitronenabrieb • 375g Mehl • 1g Hirschhornsalz	Herstellung: • Butter, Zucker, Sahne und Gewürze zu einem Teig verarbeiten • dann Mehl und Hirschhornsalz unterkneten • bei 200°C Ober-/ Unterhitze backen • Backpapier vor dem backen mit gehobelten Mandeln bestreuen
--	--

Rum - Schokoladeneis

Zutaten: • 40g Dextrose • 20g Glucose • 10g Inulin • 2g Salz • 48g Kakao • 58g Kuvertüre • 190g Sahne 30% • 912g Milch 3,5% • 20g Magermilchpulver • 200g Zucker • 2g Bindemittel • 20g Rum	Herstellung: • Trockene Zutaten mischen • Milch dazugeben • aufkochen • Sahne dazugeben • Rum dazugeben • 6h reifen lassen • gefrieren • kurz vor Schluss flüssige Kuvertüre dazugeben
--	---

Marzipaneis

Zutaten: • 50g Dextrose • 60g Glucose • 17g Inulin • 20g Magermilchpulver • 1g Salz • 100g Zucker • 250g Marzipan • 1000g Milch • 2g Bindemittel	Herstellung: • trockene Zutaten mischen • Milch und Marzipan dazugeben • mixen • auf 85°C pasteurisieren
---	---

Schokoladen - Printensorbet

Zutaten: • 75g Dextrose • 51g Glucose • 6g Inulin • 977g Wasser • 15g Printengewürz • 2g Bindemittel • 36g Kakao • 158g Kuvertüre • 179g Zucker	Herstellung: • alles außer Kuvertüre aufkochen • Kuvertüre dazugeben • mixen • frieren Printengewürz (ergibt 18g): 5 g Zimt, 5g Nelke, 2g Koriander, 1g Piment, 3g Anis, 2g Muskat
--	---

Kokosmakroneneis

Bestandteile:

Kokoseis, Kokosmakronen

Herstellung:

Kokoseis:

Zutaten: • 190g Zucker • 64g Dextrose • 58g Glucose • 24g Inulin • 38g Magermilchpulver • 240g Kokosmilch • 2g Bindemittel • 880g Milch • Kokosraspeln nach belieben	Herstellung: • Trockene Zutaten mischen • Flüssig Zutaten dazugeben • auf 85°C pasteurisieren • 6h reifen lassen • frieren • Kokosmakronen unterhoben
---	--

Kokosmakronen

Zutaten: • 63g Zucker • 70g Kokosraspeln • 2 Eiweiß • 63g Zucker • 7g Mehl	Herstellung: • Zucker, Kokosraspeln, Eiweiß mischen • auf 70°C erwärmen • Zucker mit Mehl mischen • unterrühren • bei 180°C Ober-/ Unterhitze backen
---	---

Glühweineis

Zutaten: • 27g Dextrose • 40g Glucose • 100g Inulin • 740g Wasser • 2g Salz • 60g Zucker • 100g Orangesaft • 10g Orangenabrieb • 20g Zitronensaft • 1g Bindemittel • 400g Rotwein • 3 Beutel Glühwein - Fix	Herstellung: • Alles einmal aufkochen lassen • 6h ziehen lassen • frieren
--	--

Quarkstolleneis

Bestandteile:

Quarkeis, eingelegte Rosinen

Herstellung:

Eingelegte Rosinen

Zutaten: • 100g Wasser • 100g Zucker • 100g Rosinen • 120g Rum	Herstellung: • Wasser und Zucker aufkochen • Rosinen und Rum dazugeben • 24h ziehen lassen
---	---

Quarkeis

Zutaten: • 77gDextrose • 80g Glucose • 10g Inulin • 40g Magermilchpulver • 2g Salz • 1g Bindemittel • 80g Zucker • 80g Rosinenwasser • 80g Sahne 30% • 500g Quark • 550g Milch • Zitronenabrieb	Herstellung: • trockene Zutaten Mischen • Milch und Quark dazugeben • Abrieb dazugeben • mixen • Sahne dazugeben • mixen • 6h reifen lassen • mixen • frieren
--	--