

Eisherstellung mit Küchenmaschinen



Hallo Eisfreunde,

erstmal will ich mich bei euch allen bedanken, die mein Buch gekauft haben. Zusätzlich danke ich natürlich auch meinen Freunden und meinen treuen Lesern!

Viele Menschen haben mich inzwischen gefragt, warum ich die Eisherstellung mit Küchenmaschinen nicht in mein Buch mit aufgenommen habe. Das hat einen ganz einfachen Grund – nämlich den, dass ich mit dem Buch möglichst viele Interessierte ansprechen möchte und auch diejenigen, die keine Kochmaschine besitzen, sollten uneingeschränkt Freude am Buch und an meinen Rezepten haben.

Dennoch habe ich mich nun entschieden, euch Küchenmaschinenfanatikern eine kleine Anleitung für die Eisherstellung mit Küchenmaschine an die Hand zu geben. Ihr sollt nicht umsonst immer wieder gefragt haben ;).

Eis herstellen mit der Kochmaschine ist ganz einfach. Zunächst mal eine gute Nachricht: Die Sorbetrezepte bleiben gleich, da ändert sich überhaupt nichts. Nur bei den Milchspeiseeissorten gibt es Änderungen und daher geht es hier nur um sie.

So geht ihr vor:

- Ihr nehmt das gleiche Rezept wie im Eisbuch
- dann mischt ihr die trockenen Zutaten
- gebt die Milch dazu
- mixt es
- pasteurisiert es auf 85°C, außer Schokolade. Da geht ihr auf 90°C, da erst bei 90°C die Aromen des Kakaos gelöst werden
- wenn die Temperatur die 85°C bzw. 90°C erreicht hat, einfach die Masse kalt rühren lassen
- dann die Sahne dazugeben
- nochmals mixen
- nun weiter verfahren wie es im Eisbuch zu lesen ist

Warum ändert sich das Herstellungsverfahren in der Kochmaschine?

Ganz einfach wenn man Sahne und Milch aufkocht gehen erst mal Vitamine verloren und außerdem karamellisiert der Milchezucker. Sahne ist sowieso schon pasteurisiert, also muss sie nicht nochmal pasteurisiert werden. Die Milch wird auf 85°C erwärmt um die Aromen besser zu lösen.

Soll ich mein Eis reifen lassen oder nicht ?

Bei Fruchteis kann man darauf verzichten, bei Milcheis würde ich es nicht. Beim Reifen werden die Aromen besser an die Milch abgegeben und das Bindemittel kann sich besser entfalten.