Simons Eismappe II Winter

Das PDF wurde erstellt von Claudia Kraft

Rezepte von Simons Patisserie (www.simons-patisserie.de) zur Verfügung gestellt

Download (PDF, Unknown)

Eis – Dark Chocolat

Foto von Sandra Bell

Rezept von Simon Stuber http://www.simons-patisserie.de/

Zutaten:

25g Dextrose
24g Glucose
120g Zucker
480g Wasser

10g Butter
40g Kakaopulver 20/22
40g Kuvertüre Zartbitter
10g Kakaomasse
1g Bindemittel (siehe Eisbuch)
Kakaopulver 20/22 –> hier hab ich normalen Backkakao genommen

Kakaomasse –> hier hab ich Zartbitterschokolade mit 70% Kakaoanteil genommen

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Kuvertüre und Kakaomasse aufkochen. Dann die Kuvertüre und die Kakaomasse in die kochende Masse geben und gut verrühren. Nun einige Stunden zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.
Die Zutaten habe ich in der CC vorbereitet und dann 40 Minuten im Kompressor gerührt

---

Erdbeereis – Variationen

1. Rezept
von Manuela Neumann

Zutaten:
400 g Erdbeeren (oder auch anderes Obst)
200 ml Sahne
75 g Puderzucker
etw. Zitronensaft

Zubereitung:
Erdbeeren pürieren (z.B. mit Multizerkleinerer), Zucker, Sahne und Zitronensaft unter das Püree rühren.Die Mischung zum Kühlen in den Kühlschrank stellen, Wenn die Mischung kühl ist,

in den Eisbereiter der CC geben.

2. Rezept
von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
300 g Erdbeeren (nach dem Putzen)
Saft von 1/2 Zitrone
80 g Zucker
200 ml Sahne
50 ml Milch

Zubereitung:
im Blender gut gemixt, dann in die Eismaschine

Tipp:
Man kann auch variieren und anstelle der Erdbeeren andere Früchte wie Kirschen, Himbeeren etc. verwenden. Dann ggf. die Sahnemenge reduzieren.

Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 TL Vanillezucker
100 ml Mandellikör
200 ml Sahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:
Sahne mit dem Ballonschneebesen halbsteif schlagen, die

restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

Haselnusseis

Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
400 ml Sahne
200 ml Milch
130 g türkische Haselnusscreme
70 g Zucker
2 Eigelb
30 g Haselnüsse nicht zu fein gehackt und in der Pfanne geröstet.

Zubereitung:
Alles zusammen in der CC auf 60 Grad erhitzt (Flexielement). Nach dem Abkühlen in die Eismaschine.

Anmerkung: Da Eier verarbeitet werden, empfiehlt sich ggf. das Erhitzen der Masse (ohne die Sahne) auf knapp 80 Grad und halten der Temperatur für ca. 10 Minuten. Sobald die Temperatur wieder niedriger ist, die Sahne zugeben.

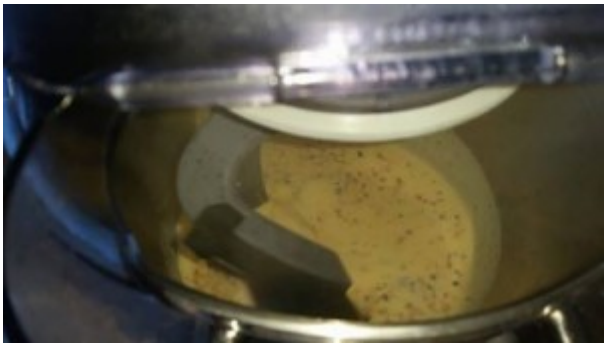

Foto: Regina Hof-Wiendl

Amarenaeis

Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
200 ml Amarenakirschen mit Saft

200 ml Sahne
200 ml / g Joghurt
2 Eßlöffel Vanillezucker
Bourbon-Vanille aus der Mühle

Zubereitung:
Alles zusammen verrühren und ca. 30 Minuten in die Eismaschine.

Bananeneis

Rezept von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:
400 g Bananen
1 Esslöffel Zitronensaft
130 – 150 g Zucker (je reifer die Bananen umso weniger Zucker)
200 ml Sahne
50 ml Milch

Zubereitung:
Im Blender gut gemixt und dann in die Eismaschine

Wenn nur die Sahne im Kühlschrank war, lasse ich die Eismaschine 40 bis 45 Minuten laufen.

Zubehör-Tabelle von Kenwood

KenwoodZubehoerTabelle

Simons Patisserie – Eisevent

Mit freundlicher Genehmigung von www.simons-patisserie.de

Eismappe-II-Aug-2015

Simons Patisserie komplett – 60 leckere Eisrezepte

Gesammelt von Claudia Kraft in der Gruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” und veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung von www.simons-patisserie.de

Simons-Patisserie-Sammelmappe-2015-Juni-26-2