

Tipps zur Eisherstellung mit einer Küchenmaschine

Das PDF wurde erstellt von Simon Patisserie
(www.simons-patisserie.de)

[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