

# Kleine Rezeptmappe

für den privaten Gebrauch

Für Anregungen oder Fragen bitte eine Email an info@eisfachschule.de oder www.eisfachschule.de

Koch's Eisfachschule GmbH

Steiner Strasse 65

D- 59457 Werl

Tel. 02922 -80 73 83 2

## Kleine Rezeptmappe

für den privaten Gebrauch

Ananas	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	140
Ananas Saft	440
Zucker	110
Trockenglukose	30
Inulin	25
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	770

<b>Apfel Zimt</b>	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Apfelsaft	380
Äpfel	200
Zucker	150
Zimt	3
Magermilchpulver	26
Inulin	12
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	796

Banane	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	480
Banane	200
Zucker	140
Trockenglukose	22
Magermilchpulver	15
Inulin	12
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	894



#### Info

Vorgehensweise:

Die Trockenstoffe immer zuerst in einer Schüssel abwiegen und miteinander mischen.

Die Flüssigstoffe separat abwiegen und ggfls.

Danach die Trockenstoffe mit einem Mixer oder Schneebesen zu der Flüssigkeit dazu geben.

Den Zitronensaft imme erst vor dem Gefrierprozess dazu geben (Milch könnte sonst gerinnen)



empfiehlt es sich, das
Wasser mit ca. 40°Grad
zu benutzen. Der Zucker
löst sich besser und die
Masse wird homogener.
Wahlweise kann Wasser
auch durch Milch, Sahne
oder Joghurt ersetzt
werden...doch Achtung,
der erfrischende
Fruchtgeschmack geht
etwas verloren, je mehr
Fett enthalten ist.

Buttermilch	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Buttermilch	460
Vollmilch 3,5%	60
Sahne 33%	140
Zucker	150
Magermilchpulver	30
Dextrose	22
Inulin	14
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	901

Cassis	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	260
Johannisbeere schwarz	320
Zucker	155
Trockenglukose	30
Inulin	25
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	815

Cappuccino	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5 %	520
Gemahlener Kaffee	4
Sahne 33%	80
Zucker	120
Magermilchpulver	26
Dextrose	20
Inulin	14
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	809

Erdbeere	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	180
Erdbeeren	400
Zucker	150
Trockenglykose	30
Inulin	13
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	798

Haselnuss	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmich 3,5%	610
Haselnussmark	56
Zucker	130
Dextrose	24
Trockenglukose	16
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	873

Himbeere	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	260
Himbeeren TK/frisch	320
Zucker	170
Trockenglykose	30
Inulin	25
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	830



Die Fruchteissorten die Kerne enthalten, können Sie wenn gewünscht auch passieren, damit keine kleinen Kerne mehr im Eis enthalten sind.

Früchte die schnell braun werden am besten sofort verarbeiten und nicht lange stehen lassen.



#### Joghurt Zutaten für ca. 1 l Eis Menge in g Joghurt 3,5% 500 Vollmilch 3,5% 120 Sahne 33% 40 Zucker 145 Magermilchpulver 26 Dextrose 24 Inulin 14 Milchbase 30 25 Zitronensaft abschm. Gesamtmenge 894

#### Info

Die Milcheissorten werden abgesehen vom Schokoladeneis immer erst auf 85°C erhitzt und pasteurisiert.

Alle Fruchteissorten und Milcheissorten mit Sauermilchprodukten werden kalt hergestellt.

Die Sauermilchprodukte würden beim Erhitzen ausflocken.

Maracuja	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	360
Maracuja	240
Zucker	190
Trockenglykose	30
Inulin	25
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	870

Mango	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	380
Mangopüree	200
Zucker	170
Trockenglukose	30
Inulin	24
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	829

<b>Quark</b> Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	360
Quark	260
Zucker	148
Sahne 33%	40
Dextrose	25
Inulin	14
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	872

Mandel	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	620
Mandelmark	56
Zucker	130
Dextrose	24
Trockenglukose	16
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	883

Marzipan	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	570
Sahne 33%	20
Marzipan	65
Zucker	110
Dextrose	24
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	826



Bei der Auswahl und Verwendung diverser Nussmarks oder Fruchtpürees ist auf die reine Verarbeitung zu achten.

Alle Produkte sollten zu 100% aus dem Produkt bestehen und keine weiteren Zusätze enthalten.



Für frisches Orangen und Zitroneneis, eignen sich Bio- Zitronen & Orangen.

Man kann auch einen hochwertigen 100 % Saft

Wichtig ist der Orangenund Zitronenabrieb, dieser gibt dem Eis zusätzlichen Geschmack.

Orange	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Orangen gepresst	440
Wasser	140
Zucker	140
Trockenglukose	30
Inulin	26
Orangenabrieb	2
Fruchtbase 30	25
Zitronensaft	abschm.
Gesamtmenge	803

Pistazie	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	620
Pistazienmark	56
Zucker	130
Dextrose	24
Trockenglukose	16
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	883

	Sauerrahm	
1	Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
1	Vollmilch 3,5 %	440
1	Sauerrahm 10%	250
1	Zucker	145
]	Dextrose	20
]	Magermilchpulver	10
]	Inulin	6
]	Milchbase 30	20
1	Salz	Prise
	Gesamtmenge	891

<b>Zitrone</b> Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Wasser	400
Zitronensaft	160
Zucker	190
Trockenglukose Inulin	30 26
Dextrose	10
Fruchtbase 30	25
Zitronenabrieb	1
Gesamtmenge	842

Schokolade	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	560
Sahne 33%	70
Zucker	130
Kakao 22/24	38
Dextrose	35
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	870

Rahmkaramell	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	540
Sahne 33%	60
Rahmkaramell	40
Zucker	96
Dextrose	20
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	793



Für das Schokoladeneis wird vorab eine Schokopaste (Mengen kommen anteilig aus dem Rezept) hergestellt.

Dazu kochen Sie 200 ml Vollmilch aus der Rezeptur auf.

Wenn diese kocht, geben sie ein Zucker Kakao Gemisch von 50g Zucker und 38 g Kakao dazu und Erhitzen dies bis auf 92°C.

Erst bei 92°C kann sich der Kakao spalten und sein komplettes Aroma entfalten.



Für das Vanilleeis muss mindestens 1 Tag vorher die Vanillepaste gekocht werden.

Für ca. 200 m Vanillepaste:

- 85 g Wasser aufkochen
- 105 g Trockenglukose

& 12 g gemahlene Vanille miteinander mischen

dazugeben und kurz mit

sich auch im Kühlschrank gut verschlossen eine Zeit lang aufbewahren.

Vanille	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	500
Sahne 33%	100
Zucker	110
Magermilchpulver	30
Dextrose	20
Inulin	14
Milchbase 30	25
Vanillepaste	16
Zitronenabrieb	1
Salz	Prise
Gesamtmenge	816

Stracciatella	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	520
Kondensmilch	20
Sahne 33%	80
Zucker	120
Dextrose	25
Magermilchpulver	25
Inulin	15
Milchbase 30	25
Gesamtmenge	830

Walnuss	
Zutaten für ca. 1 l Eis	Menge in g
Vollmilch 3,5%	580
Walnussmark	35
Zucker	130
Trockenglukose	7
Dextrose	20
Inulin	12
Milchbase 30	25
Salz	Prise
Gesamtmenge	809