

# KESSKO



**NEU!**

Praktische Grundrezepturen zur Herstellung von geschmackvollem Bio-Speiseeis unter Verwendung feinsten KESSKO Bio-Eisrohstoffe und Qualitätsprodukte. Ganz gleich ob Bio-Eis Standard, Bio-Creme-Eis oder Bio-Milcheis italienisch. Sie haben die Wahl.



## Grundmassen

Bio-Zutaten	Bio-Eis Standard	Bio-Creme-Eis	Bio-Milcheis italienisch
Milch	3000 g	2250 g	2700 g
Sahne		500 g	300 g
Zucker	750 g	600 g	600 g
Dextrose		125 g	100 g
Eigelb		300 g	
Magermilchpulver		125 g	100 g
Bio 50 Universale	150 g	100 g	120 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3900 g</b>	<b>4000 g</b>	<b>3920 g</b>

## Das benötigen Sie:

Art.-Nr.	Artikel	VpE
21723	Eisbindemittel Bio 50 Universale	5,00 kg
20701	Bio-Haselnussmark	6,25 kg
19701	Bio-Bourbon-Vanille Aroma	1,00 kg
19702	Bio-Zitronenaroma	1,00 kg
01746	Bio-Schokoladen-Kuvertüre, dunkel, Chipform	12,50 kg
04716	Bio-Schokoladensplitter HB	15,00 kg
13703	Bio-Nussnugatmasse dunkel	6,25 kg
18703	Bio-Marzipanrohmasse	6,25 kg
02710	Bio-Kakaofettglasur	6,25 kg
10781	Bio-Kakaopulver 10/12 fettarm	2,50 kg



## Verlockende Milcheis-Variationen

Art-Nr.	Milcheis	Vanille	Haselnuss	Schokolade	Stracciatella	Marzipan	Nugat/Bacio	Joghurt
	<b>Bio-Zutaten</b>							
	Vollmilch	2250	2700	2370	2700	2600	2700	630
	Sahne	500	150	150	300	400	300	300
	Zucker	600	600	550	600	350	600	650
	Eigelb	300		300				
	Dextrose	125	150	125	100	100	100	120
	Magermilchpulver	125			100	100	100	100
21723	Bio 50 Universale	100	120	100	120	120	120	120
19701	Bourbon-Vanille Aroma	100						
20701	Haselnussmark		400					
01746	Schokoladen-Kuvertüre dunkel Chipform			300				
10781	Bio-Kakaopulver 10/12			100			30	
18703	Marzipanrohmasse					600		
13703	Nußnugatmasse dunkel						400	
	Joghurt, frisch 3,5 %							2000
19702	Bio-Zitronenaroma							10
	<b>Gesamtgewicht</b>	<b>4100</b>	<b>4120</b>	<b>3995</b>	<b>3920</b>	<b>4270</b>	<b>4350</b>	<b>3930</b>

Alle Angaben in Gramm (g)

## Erfrischende Fruchteis-Variationen

Art-Nr.	Fruchteis	Erdbeere	Zitrone	Apfel-Holunderblüte	Himbeere	Möhreneis	Kirsche	Banane
	<b>Bio-Zutaten</b>							
	Wasser	1330	2200	1100	1530		1580	
	Früchte frisch/TK/püriert	1500	650		1300		1300	1000
	Milch					1750		1850
	Zucker	800	850	500	800	680	750	780
	Dextrose	100	120	120	100	125	120	100
	Magermilchpulver	60	80	60	60	100	60	70
21723	Bio 50 Universale	120	120	120	120	120	120	120
	Apfelsaft Naturtrüb			1650				
	Holunderblütensirup			290				
	Möhren, geschält, püriert					400		
	Möhrensaft					750		
19702	Bio-Zitronenaroma	20	20	20	20	20	20	20
	<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3930</b>	<b>4040</b>	<b>3860</b>	<b>3920</b>	<b>3925</b>	<b>3950</b>	<b>3940</b>

Alle Angaben in Gramm (g)

### Anwendungstipps:

Das Milcheis kann kalt oder warm hergestellt werden. Folgendes sollten Sie aber beachten: Joghurt-Eis nicht pasteurisieren! Wenn Sie alle Sorten kalt herstellen, beim Schokoladeneis einen Teil der Flüssigkeit zusammen mit der Schokolade und dem Kakaopulver sowie dem Eigelb kurz erhitzen. So entfaltet sich das optimale Schokoladenaroma.

**Stracciatella-Eis:** Bei der Entnahme aus der Eismaschine die Schokolade, Bio-Schokoladensplitter HB, zugeben. Alternativ empfehlen wir die Bio-Fettglasurmasse oder Schokoladen-Kuvertüre, dunkel in Chipform, aufzulösen und auf das fertige Eis gießen. Anschließend mit einem Spachtel unterheben.

**Joghurt-Eis:** Bei der Herstellung sollten Sie unbedingt einen Pürierstab verwenden. So wird die Struktur des Joghurts zerstört und das Eis wird nicht zu hart.

**Marzipan-Eis:** Wenn Sie gestiftete Mandeln kurz anrösten und in eine aufgelöste Schokolade oder Fettglasur geben, bekommen Sie ein ausgezeichnetes Dekor. Anschließend das Ganze in das fertige Eis einziehen.

**Nugat-Eis:** Heben Sie bei der Entnahme ganze Haselnüsse, geröstet unter das Eis. So erhalten Sie ein köstliches Bacio-Eis.

### Anwendungstipps:

Ausgezeichnetes Eis bekommen Sie, wenn Sie frische oder TK-Früchte schon einen Tag vorher mit 100 g Zucker in den Kühlschrank stellen. Über Nacht können so die Früchte ihr optimales Aroma entfalten.

**Apfel-Holunderblüten-Eis:** Der Zuckergehalt bei Holunderblütensirup ist unterschiedlich, daher kann ihr Eis härter oder weicher aus der Maschine kommen. Einfache Regel: zu weich – Zucker reduzieren, zu hart – Zucker erhöhen.

**Bananen-Eis:** Die Bananen schälen, brechen und in ein Zitronen-Wasserbad legen. Durch die Säure der Zitrone wird die Oxidation reduziert und ein Braunwerden verhindert. Bitte vor der Verarbeitung alle braunen Stellen der Banane entfernen.