CALLWEY

Ein Leben ohne Eis ist möglich

ABER SINNLOS

- Für Milla & Romy -

Meine persönliche Eisgeschichte!

Ein Vorwort von Hubertus Tzschirner

Groß geworden bin ich mit Softeis. Vanille, Schokolade oder Erdbeere – mehr Auswahl gab es in den neuen Bundesländern nicht. Und ich habe es geliebt: Die Ferien bei meinem Onkel Wilko an der Ostsee waren immer ein Highlight, denn dort fuhr man einmal pro Woche zum Eisessen nach Bad Kleinen, wo wir uns eine große Waffel Softeis aussuchen durften. Wir hüteten es wie einen Schatz, denn wehe, man leckte falsch oder zu langsam – schon fiel es entweder seitlich herunter oder tropfte uns die Kleidung voll. Die nächste Chance gab es erst wieder in der Woche darauf. Ein Glück, dass die Sommerferien 6 Wochen dauerten!

Meine Kinder- und Jugendzeit in Hessen habe ich mit Eis am Stiel verbracht. Es wurde alles eingefroren, was süß und bunt war, seit mein Bruder und ich ein paar lustige Stieleisformen geschenkt bekommen haben – auch wenn unser Limo-Eis keine kulinarische Offenbarung war und meist zum Großteil im Waschbecken vor sich hin schmolz. Des Weiteren prägte uns zu dieser Zeit die gleichnamige israelische Filmreihe, für die wir eigentlich noch zu jung waren. Wir haben die acht Teile mit hochrotem Kopf rauf und runter geschaut, aber das ist eine andere Geschichte.

Als unsere Eltern ein Konditoreigeschäft übernahmen, galt unsere größte Freude dem zusätzlichen Verkaufssegment Speiseeis. Wir haben Luftsprünge gemacht, als sie uns eröffneten, dass wir jetzt nicht nur ein Café hätten, sondern dort auch richtiges Eis verkaufen würden. Mein Vater mietete einen Raum in der Nähe zur Eisproduktion an, von der aus das Café künftig mit selbstgemachtem Eis versorgt wurde. Ihm war die Kunst des Eismachens bis dato völlig unbekannt, und zu unserem großen Glück musste er sich diese Fertigkeit erst aneignen und viel üben. Von da an gab es nicht nur Bienenstich, Käsekuchen und Schwarzwälder Kirschtorte im Überfluss – ein wirklich schweres Los für ein Kind – sondern auch jederzeit verfügbares Eis. Meistens brachten unsere Eltern das Eis nach Feierabend mit nach Hause, was sowohl bei uns als auch bei unseren Freunden für Begeisterung sorgte. Bei Kindergeburtstagen gab es neben hervorragenden Kuchen und Torten ab dem Zeitpunkt auch üppige Eisbomben, mit Sahne und Früchten garniert. Wir fühlten uns wie im Schlaraffenland.

Um mein Taschengeld aufzubessern, habe ich in den Ferien im eigenen Café gejobbt und Eis verkauft. Damals war die Technik noch lange nicht so fortschrittlich wie heute und die Eisherstellung ein richtiger Kraftakt. Meine ersten Tage als 12–14-jähriger Eisverkäufer waren die Hölle: Zum einen musste man relativ schnell die Schüchternheit gegenüber Fremden ablegen, immer nett und freundlich sein und hatte zudem oft mit zu hartem Eis und furchtbaren Sonderbestellungen zu kämpfen. Das hatte ich mir anders vorgestellt! Doch schnell merkte ich, in welcher Position ich mich befand – mit jeder ausgegebenen Kugel machte ich Omas und Opas, Kinder, Mütter und Väter, Freunde, Schulkameraden und völlig Fremde glücklich – welch wunderbare Aufgabe! Ich hatte die Macht, den Leuten sprichwörtlich den Tag zu versüßen, auch denen, die ihre schlechte Laune an mir ausließen. Ich wuchs mit dieser Aufgabe, denn der Umgang mit Menschen war eine klasse Übung in Small Talk und manchmal war ich zugleich leidenschaftlicher Eisverkäufer, Seelsorger und Unterhaltungspartner. Das üppige Trinkgeld, das mit der Zeit zusammenkam, war nie mein Antrieb, aber eine schöne Bestätigung, dass ich etwas richtig machte. Wenn plötzlich Mädchen aus meiner Klasse vor meiner Theke standen, wäre ich am liebsten im Boden versunken, doch in ihren Augen war ich der Held – der coole Eisverkäufer, der hin und wieder ein Eis springen ließ. Nach Feierabend, wenn alles umgefüllt, glattgestrichen und parat für den nächsten Tag war, kam die Zeit für meinen Milchshake. Meine Eltern hatten diesen spektakulären oldschool Milchshaker, in dem ich mir meist eine Mischung aus Nougateis, Milch, Creme de Cacao und einem Schuss Amaretto mixte. Das war mein persönlicher Feierabendtraum, eine Belohnung, auf die ich mich den ganzen Tag lang freute. Es war eine schöne Zeit, die meine Jugend prägte, und ich bin meinen Eltern bis heute dafür dankbar.

Unser Eis wurde meist unter der Woche hergestellt, damit an den verkaufsstarken Wochenenden genügend auf Vorrat war, weshalb ich nur selten bei der Herstellung dabei war. Umso mehr freut es mich, dass mein Vater sein Rezeptbuch mit den Originalrezepten noch gefunden hat und ich euch diesen Schatz zeigen kann. Damit schließt sich der Kreis – wer hätte gedacht, dass ich jemals ein Buch über diese schönen Kindheitserinnerung schreiben darf. Leider bin ich nicht in die Fußstapfen meines Vaters getreten – vielleicht auch zum Glück, vermutlich wären die Erinnerungen an diese tolle Zeit nicht dieselben. Ich bin der Gastronomie allerdings treu geblieben und habe bei einer klassischen Kochausbildung eine neue Leidenschaft entdeckt, die ich bis zum heutigen Tage fortführe.

Hubertus Tzschirner

Gelernter Koch, erfolgreicher Autor und Innovationstreiber mit einem Höchstmaß an kulinarischer Leidenschaft, liebt Eis in jeder Form über Alles. Stellt sich jeder kulinarischen Herausforderung und schafft mit seiner Firma esskunst genussvolle Momente durch innovative Geschmackskreationen. Ob konzeptionelle Anforderungen oder das spezielle Event, Hubertus Tzschirner macht fast alles in der Gastronomie - außer eine eigene Restauration, diese fehlt noch im Repertoire. www.esskunst.eu

8
EINLEITUNG
Bedienungsanleitung **10**

12
GRUNDLAGEN
Die Definition von Eiscreme **12**
Welche Arten von Speiseeis werden unterschieden **16**
Eis in Zahlen **18**
Die Hardware **20**
Die Eisentsehung **22**

30
BASISREZEPTE
Alles, was verbindet **40**
Auf die Temperatur kommt es an **44**

48
PIMP MY ICE CREAM
Wenn aus einer Kugel ein Knaller wird

54
WAFFELN & TOPPINGS
Halt mal die Waffel **56**
Toppings **64**

70
DIE BESTEN EISREZEPTE
Einfach cool - zum Dahinschmelzen!

194
TIPPS & TRICKS FÜR DEN PERFEKTEN EISGENUSS
Lecken oder Löffeln? **196**
Fehlerbehebung **198**
Ice Cream Pairing **200**
Alternative Spielzeuge **204**
Eis-Life-Hacks **206**
Plant Based Ice Cream **208**
Bezugsquellen **210**
Die Eismacher **212**
Glossar **214**
Rezeptregister **216**

218
DAS DREAM-TEAM
Danksagung **220**
Callwey Historie **222**
Impressum **224**

Ice Ice Baby!

„Ice Ice Baby!“ Das schwirrt mir jedes Mal im Kopf herum, wenn ich an Eis denke oder das Wort ausspreche. Der Song wohnt seit meiner Jugend- und Teeniezeit mietfrei in meinem Kopf, doch wenn ich genauer darüber nachdenke, fallen mir noch viele weitere Songs mit Eisbezug ein: „Like Ice in the Sunshine“ oder „Sexy Eis“ etwa, um nur zwei zu nennen.
Was das mit diesem Buch zu tun hat? Ganz einfach – es schwingt immer der positive Vibe mit, man verbindet Erinnerungen und die wunderbaren kleinen und großen Geschichten des Lebens damit. Kindheitserinnerungen werden wahr.

Eis ist Freude, Spaß, Lachen, Seelenfutter, Trost. Manche erinnern sich an das erste Date, die meisten von uns denken wahrscheinlich an den letzten oder den nächsten Urlaub in der Sonne. Für viele Kinder ist ein Eis die bestmögliche Investition ihres Taschengelds – Eis erinnert an die wunderbaren und schönen Dinge im Leben, von der Kindheit bis heute.

Ich will ehrlich sein, ich liebe Eis über alles – im Sommer. Bei angenehmen Temperaturen, wenn die Sonne herauskommt und die kalte Jahreszeit mit ihrer wohligen Wärme vertreibt. Wenn man den Winterspeck abgelegt hat oder zumindest einen erheblichen Schritt in die richtige Richtung gedacht oder gar gemacht hat. Wenn die Freibäder ihre Türen öffnen, die Cafés und Eisdielen rund um die Welt ihre Tische und putzigen Schirmchen auf die Straßen stellen, die Tage wieder länger werden, immer mehr warme Kleidungsstücke in den Schrank wandern und dazu verdammt sind, die nächsten Monate dort allein zu verbringen. Wenn die Temperaturen langsam, aber stetig steigen, bis die Blütezeit des Eisverzehrs erreicht ist: der Sommer.

Bei dem Gedanken daran bereitet es mir riesige Freude, über Eis zu sprechen, zu schreiben und ganz viel zu probieren. Ich hoffe inständig, dass ich am Ende dieses Buches noch immer denselben Enthusiasmus verspüre wie jetzt. Doch ich bin optimistisch – ich beschäftige mich mit Eis, richte an, probiere es – was könnte es schöneres geben?

In diesem Sinne heiße ich euch willkommen in meiner Welt, in der Eis mich schon mein ganzes Leben lang begleitet – das ist meine kleine Eisgeschichte.
Ich möchte euch mitnehmen auf eine gemeinsame Eis-Reise, auf der wir vielen faszinierenden Menschen begegnen werden. Besonderen Menschen, lustigen Menschen mit geheimen Rezepten, die glücklich machen. Menschen, die vernarrt sind in den Gedanken, Perfektion zu erreichen, oder solchen, die einfach ihrer Leidenschaft folgen: andere glücklich zu machen, Kindern ein breites Grinsen ins Gesicht zu zaubern und ihnen auf dem Weg zur nächsten Eisdiele spitze Schreie der Begeisterung zu entlocken. All diese Menschen in diesem Buch haben eines gemeinsam: sie sind verrückt. Verrückt nach Eis, immer auf der Suche nach der ausgefallensten Kombination, der perfekten Konsistenz und dem idealen Mundgefühl, mit dem Ziel, uns bei jedem Besuch das schönste Eisvergnügen zu bereiten. Was diese Menschen ebenfalls verbindet ist die Herausforderung, die besten Grundzutaten zu finden und sie dauerhaft und in gleichbleibender Qualität einsetzen zu können.

Wir beginnen auf den nächsten Seiten mit den Grundlagen zum Thema Eis und den unterschiedlichen Arten. Über die nötige Ausrüstung und die Zutaten gelangen wir schließlich zu den Grundtechniken und Basisrezepten. Weitere wichtige Punkte sind Lagerung und Haltbarmachung: Wer das beherrscht, kann ernsthaft darüber nachdenken, den bisherigen Job an den Nagel zu hängen, einen Schockfroster und eine professionelle Eismaschine zu bestellen und ein neues Leben zu beginnen. (Gebt mir Bescheid, ich bin gerne euer erster Kunde!)
Nach den Basics wird gepimpt, was das Zeug hält. Mit ein paar Tipps und Tricks könnt ihr euer selbstgemachtes Eis optisch und geschmacklich so aufhübschen, dass es euch in neue Sphären katapultiert. Mit dem klassischen Baukastensystem eröffnet sich ein Eishimmel voll unbegrenzter Möglichkeiten, ihr müsst euch nur für eine entscheiden.
Da Eis ab einem Alter von etwa 2 Jahren nicht aus der hohlen Hand gegessen wird, befassen wir uns auch gemeinsam mit der Zubereitung von Waffeln. Verschiedene Toppings, Saucen und Chutneys dürfen in diesem Teil des Buches ebenfalls nicht fehlen.
Zuletzt warten spannende Eisrezepte und deren noch spannendere ErfinderInnen auf uns – KünstlerInnen, EismacherInnen – kurz: Gelatieri.
Selbstverständlich halte ich euch jederzeit das imaginäre eiskalte Händchen und unterstütze euch auch bei der Analyse und Behebung von Fehlern.

Worauf warten wir? An die Eismaschinen, fertig, los!

How to use the Book

Bedienungsanleitung / Leseanleitung

Willkommen zur kurzen Anleitung für die große Eisreise! Dieses Kapitel zeigt dir kurz und knackig, wie du dich im Buch zurechtfindest und locker durchnavigierst. Von der Auswahl der Grundrezepte bis zu den kreativen Kombinationen – hier erfährst du, wie die Kapitel aufgebaut sind, welche Tools du brauchst, wie du Schritt für Schritt zum perfekten Eis kommst und warum du manchmal einfach nur der Anleitung folgen musst – keine Sorge, es wird garantiert eiskalt und großartig.

1. Am besten verschafft ihr euch beim Durchblättern erst einmal einen Gesamteindruck über das Buch und bestaunt die wunderbaren Bilder, die wieder einmal exzellent durch Daniels erstklassiges Auge und seine Detailverliebtheit entstanden sind. Ich sag‘ euch, das war kein Spaß – doch, war es schon, und zwar ein sehr leckerer. By the way ist das neben dem Schreiben der schönste Teil bei der Entstehung eines Buches: das Fotoshooting und die Freiheit, die Dinge so umzusetzen, wie wir sie uns vorstellen.

2. Bevor ihr mit einem Rezept startet, solltet ihr beachten, wenigstens einen oder zwei Tage im Voraus zu planen – vor allem, wenn ihr noch nicht alle Zutaten vorrätig habt.

3. Entscheidet euch für das erste Rezept oder wenigstens die Richtung, in die es gehen soll – ihr habt die Qual der Wahl. Dabei hilft es, den Anlass im Auge zu behalten: Habt ihr einfach nur Bock auf Eis oder wollt ihr beim ersten Date richtig glänzen? Eine Warnung vorweg: Wenn ihr noch nie vorher Eis gemacht habt, setzt nicht alles auf eine Karte, sondern probiert das Rezept unbedingt vorher aus, das für euren Liebsten oder eure Liebste gedacht ist. Beachtet außerdem, dass sich die Textur durch das Lagern verändert. So cremig wie direkt frisch aus der Eismaschine ist es nach ein paar Tagen im Tiefkühlschrank leider nicht mehr. Deshalb empfiehlt es sich, das Eis vor dem Servieren im Kühlschrank zu temperieren, jedoch nicht zu lange, da es sonst zu flüssig wird. Mit der richtigen Maschine, beispielsweise der, die wir hier verwenden, könnt ihr das Eis auch direkt frisch zubereitet aus der Maschine schlemmen. Doch auch diesen Teil unbedingt einmal vorab testen.
Wenn ihr beim Besuch der Großeltern oder Schwiegereltern punkten wollt, wählt weise und nehmt vorzugsweise klassische Sorten mit nicht zu ausgefallenem Beiwerk. Sie werden sich gebauchpinselt fühlen und euer Sympathiekonto anschwellen.

4. Nehmt zum Einkaufen ein Foto des Rezepts mit, das ihr nachmachen wollt. Am Ende des Buchs gibt es die Rubrik „Bezugsquellen“ mit Tipps, wie ihr an die richtigen und wichtigsten Zutaten kommt.

5. Nicht nur das Eis ist wichtig, sondern auch die Präsentation: Klassisch in der Waffel? Pur oder mit imposantem Beiwerk? Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

6. Stellt sicher, dass ihr das gesamte Equipment beisammenhabt. Hauptsächlich benötigt ihr eine Eismaschine mit Kühlkompressor und kräftigem Motor, der das Rührwerk antreibt. Man kann zwar jedes Eis auch ohne Eismaschine herstellen, doch habt ihr wirklich Lust darauf, alle 30 Minuten die eingefrorene Eismasse mit viel Kraft und einem Schneebesen intensiv durchzurühren, bis alle Eiskristalle quasi pulverisiert sind? Weitere essenzielle Tools sind eine digitale gramm- bzw. milligrammgenaue Küchenwaage sowie ein Mixer und/oder ein Mixstab. Alle weiteren Utensilien finden sich in nahezu jedem Haushalt, spätestens beim Nachbarn werdet ihr sicherlich fündig. Zu guter Letzt benötigt ihr in jedem Fall noch ein Tiefkühlfach oder einen Gefrierschrank, um euer Eis auch ordentlich zu lagern.

7. Der Weg zum perfekten Eisgenuss ist nun eigentlich immer derselbe: Ihr wiegt alle trockenen Zutaten zusammen ab und arbeitet sie mit dem Mixstab in die erwärmten Flüssigkeiten wie Milch, Sahne oder Wasser ein, bis eine homogene und glatte Eismasse entsteht. Manche Rezepte verlangen nach Eigelb, was ein wenig Übung erfordert. Zu starkes Erhitzen ohne gleichzeitiges starkes Rühren oder Mixen endet

schnell in geronnenem Ei, was eher an cremiges Rührei anstatt an eine samtig-weiche, homogene Grundbasis erinnert. Dann hilft nur eins: wegwerfen und von vorne beginnen. Am besten verdoppelt ihr bei Punkt 4 anfangs die Anzahl der Eier auf eurer Einkaufsliste. Beim Erhitzen von Ei nicht ablenken lassen und, um auf Nummer sicher zu gehen, immer über einem leicht köchelnden Wasserbad arbeiten. Dabei entweder mit einem Gummischaber ohne Pause am Boden des Gefäßes mit der Eimasse hin und her schaben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, oder mit einem Schneebesen in der Rührschüssel schaumig aufschlagen, indem immer wieder die Form einer 8 nachgefahren wird.

8. Eis braucht Zeit, sowohl beim Abkühlen als auch beim Reifen der Eismasse. Die noch heiße Masse wird abgedeckt auf Raumtemperatur abgekühlt und reift dann idealerweise über Nacht bei maximal 4 °C im Kühlschrank. Ihr könnt zur Not auch ein wenig mogeln, indem ihr die Masse direkt nach dem Abkühlen in die Eismaschine kippt und losfriert. Doch der Gelingfaktor ist bei Einhaltung der Schritte definitiv größer. Wenn ihr eure Eismasse reifen lasst, wozu ich euch dringend rate, solltet ihr die Masse vor dem Umfüllen in die Eismaschine noch einmal gut durchmixen. Oft setzt sich Flüssigkeit unten ab und auf der Oberfläche schwimmt ein erhärteter Schaum, was wieder zu einer homogenen Masse verbunden werden muss. Sobald das Eis einmal in der Eismaschine bearbeitet wird, ist die ideale Zeit, um die Küche wieder auf Vordermann zu bringen. Nach etwa 30-40 Minuten, das unterscheidet sich je nach Maschine, sollte das Eis die perfekte Konsistenz erreicht haben. Wenn ihr es länger in der Maschine lasst, kann es passieren, dass die Maschine dauerhaft weiter kühlt, sich aber das Drehgelenk nicht mehr dreht – dann wird es schwierig, das zu hart gefrorene Eis am Rand herauszubekommen. Nicht, dass mir das jemals passiert wäre!

9. Nun müsst ihr euer Eis noch ordentlich in ein gefriergeeignetes, verschließbares Gefäß umfüllen und bis zur Verwendung einfrieren. Wenn ein Rezept erfordert, eine weitere Eismasse, Früchte, Nüsse oder eine Sauce unterzuheben, ist hier der richtige Zeitpunkt dafür.

10. Jetzt müsst ihr euch nur noch für die Präsentation und das entsprechende Beiwerk entscheiden, um den Eisgenuss auf die Spitze zu treiben: Sucht euch ein tolles Waffelrezept, eine der vielen fruchtigen Saucen oder ein knuspriges Topping aus und legt los. Ob pur oder opulent dekoriert – viel Spaß beim Genießen auf der Terrasse, im Garten oder auf der Couch, allein oder mit Freunden und Familie. Eins ist sicher: sie alle werden euch dafür lieben, und ihr legt die Latte für die nächste Einladung ein ganzes Stück höher!

GRUNDSÄTZLICHES UND NÜTZLICHES ZU DEN REZEPTEN

Diese 3 Punkte sind bei der Eisherstellung essenziell:

1. DIE AUSWAHL DER ZUTATEN

Achtet nicht auf Trends, sondern lieber auf Timing. Der Zeitpunkt entscheidet oft über die Qualität der Zutaten, besonders bei Früchten – Stichwort Reife. Perfekt gereifte Früchte sind geschmacklich nicht von dieser Welt, weshalb Saisonalität ebenso wichtig ist wie Regionalität. Weite Transportwege, lange Lagerung oder unreifes Ernten und anschließendes Nachreifen schaden den Aromen.
Wer einmal eine perfekt gereifte, unverschämt süße und saftige Feige frisch vom Baum gegessen hat, die noch warm von der Sonne war, wird mit den halbreifen Exemplaren aus dem Supermarkt seine Probleme haben.
Ebenso solltet ihr bei der Qualität von Nüssen und Schalenfrüchten wie Pistazien, Mandeln, Walnüssen etc. auf keinen Fall Abstriche machen – ihr werdet den Unterschied schmecken. Habt ihr schon einmal die hochwertigsten, sizilianischen Pistazien als reine, frisch gemahlene und noch warme Pistaziencreme probiert? Nein? Das solltet ihr aber. Wenn ihr die Möglichkeit habt, Nussmus oder -pasten selbst herzustellen: Go for it.
Perfektes Eis setzt die hochwertigsten Zutaten voraus. Was pur nicht schmeckt, wird im Eis nicht besser.

Die Mengen in den Rezepten sind fast **ausschließlich in Gramm** angegeben, was den Vorteil hat, dass die Zutaten mit einer genauen Waage auch wirklich so **exakt abgewogen** werden können wie angegeben. Ich bin kein Freund des Abmessens mit Messbechern, das ist ungenau, und etwaiges Umrechnen ist zu kompliziert.

2. BEGRIFFE DER ZUTATEN

Lasst euch von ungewohnten Zutaten wie **Inulin**, **Guarkernmehl**, **Johannisbrotkernmehl** oder **Xanthan** in den Rezepten nicht abschrecken. Sie werden auf den folgenden Seiten erklärt, und auch wenn sie sich in den Eigenschaften unterscheiden, können sie in den meisten Fällen notfalls weggelassen oder durch andere, gängigere Zutaten ersetzt werden. All diese Zutaten **dienen der Textur- und Stabilitätsverbesserung**. Besonders bei der professionellen Eisherstellung sind sie zwingend erforderlich, um diese tolle, cremige Textur zu schaffen, die das Eis in der Eisdiele unerreichbar wirken lässt. Wenn euch der Geschmack wichtiger ist als die Textur, könnt ihr daheim getrost darauf verzichten – probiert es einfach aus.

Die Begriffe **Saccharose**, **Dextrose**, **Maltodextrin**, **Inulin**, **Glucose** oder **Glucosepulver** benennen verschiedenen Zuckerarten. Für den Hausgebrauch können sie im Prinzip alle durch **Saccharose** – **Haushaltszucker** ersetzt werden. Weshalb sie trotzdem ihre Berechtigung haben, wird mit Augenmerk auf die professionelle Eisherstellung im Kapitel Grundlagen (siehe S. 28) erklärt, wo ihr auch alle Informationen zu den verwendeten **Bindemitteln und deren Alternativen** findet.

3. BEGRIFFE ZUR VERARBEITUNG

Wenn wir von **mixen** sprechen, bedeutet das, dass hier ein Pürierstab/Zauberstab/Mixstab oder ein Standmixer zum Einsatz kommt und nicht nur der Schneebesen, der nur die grobe Arbeit leisten kann. Beim Eis ist für ein feines, cremiges Ergebnis das rasche Zerkleinern der Zutaten erforderlich.

Passieren bezeichnet den Einsatz eines sehr feinen Siebs. Für ein samtig und feines Eisergebnis kann die Eisgrundmasse immer vor dem Frieren einmal durch ein **Sieb** passiert werden – stückige Anteile im Eis haben allerdings auch ihren Reiz. Auch hier gilt wieder: einfach beides ausprobieren.

4. ZUTATEN UND SERVIERVORSCHLÄGE

Die Zutaten und Serviervorschläge sind, wie der Name schon sagt, nur ein Vorschlag. Ihr könnt nahezu alles kombinieren und mit einer Bandbreite an abgefahrenem Beiwerk eure ganz persönlichen Eiskreationen entstehen lassen.

Grundlagen

DIE DEFINITION
VON EISCREME

Was genau ist eigentlich Eis?

Definition von Eiscreme

Achtung - hier folgt an manchen Stellen schon echtes Nerdwissen, mit dem ihr beim nächsten Date in der Eisdiele oder beim Stammtisch ordentlich triumphieren könnt.

Eis ist wissenschaftlich gesehen auf molekularer Ebene sicherlich das spannendste Produkt, das es gibt. Wir haben es hier mit einem echten Verwandlungskünstler zu tun, der sich in verschiedenen Gewändern zeigt – auch wenn kulinarisch gesehen nicht alle für uns relevant sind. An dieser Stelle sei auch erwähnt, dass geschmolzenes Vanilleeis, Schokoeis oder jedes andere beliebige Milcheis eine geniale, kühle Dessertsauce abgibt, die man mit perfekter Konsistenz und dem abgerundeten, angenehmen Mundgefühl nicht besser herstellen könnte. Nach dem Motto „How to use icecream twice“ ist es in Zukunft hoffentlich kein Problem mehr, wenn ihr vergessen habt, euer Eis wieder einzufrieren, denn das nächste Dessert wartet schon. Man sollte nur beachten, dass die Eismasse meist ein wenig süßer ist als eine reguläre Dessertsauce, doch da tauchen wir auch schon in die nächste Nerdkategorie ein: Sensorik und Veränderung der Geschmackswahrnehmung unter Berücksichtigung der verschiedenen Aggregatzustände. Doch eins nach dem anderen – uns interessiert zunächst der Aggregatzustand nach dem Erhitzen und vor dem Schmelzen: Das gefrorene Eis.

Eiscreme kann je nach Temperatur und Umgebungsbedingungen verschiedene Aggregatzustände annehmen:

1. Fest: Gefrorene Eiscreme – typischerweise bei Temperaturen unter 0 °C – hat den Aggregatzustand fest. Unterschieden wird dann zwischen der optimalen Lagertemperatur und der idealen Verzehrtemperatur von Eiscreme.

Die Lagertemperatur dient in erster Linie der Haltbarkeit und der Beibehaltung der idealen Verzehrkonsistenz, die für das Mundgefühl essenziell ist. Im Profibereich wird die fertige Eiscreme direkt aus der Eismaschine in entsprechend sterile Behälter abgefüllt und so schnell wie möglich im Schockfroster auf Temperaturen von maximal -18 °C herabgekühlt. Schaut euch das nächste Mal die Oberfläche einer Kugel Eis von der Seite ganz genau an: nach relativ kurzer Zeit bilden sich kleinste Kristalle auf der Oberfläche – diese gilt es bei der Herstellung unbedingt zu verhindern, denn sie zerstören das cremige, sanfte Mundgefühl des Eises. Durch das Schockfrosten können sich keine unerwünschten Eiskristalle mehr bilden, die die perfekt eingestellte Konsistenz nach dem Herstellungsprozess wieder zunichtemachen würden.

Was uns direkt zur idealen Verzehrtemperatur bringt, denn diese liegt (abhängig von Sorte und Herstellung) zwischen -10 °C und -14 °C. Bei diesen Temperaturen ist das Eis nicht zu hart und lässt sich optimal löffeln. Cremigkeit und Struktur kommen hierbei perfekt zur Geltung und auch die Aromen entfalten sich besser als bei tieferen Temperaturen. Unter -14 °C kann Eis ein unangenehmes Gefühl bereiten und es dauert entsprechend lange, bis es zu schmelzen beginnt. Bei Temperaturen an die 0 °C schmilzt das Eis zu schnell und verflüssigt sich rasch.

2. Flüssig: Schmelzende Eiscreme geht bei Temperaturen über 0 °C in einen flüssigen Zustand über.

3. Gasförmig: Obwohl es ungewöhnlich ist, kann ein Teil der Bestandteile (z.B. Wasser oder Aromastoffe) bei extremen Bedingungen wie etwa in der Lebensmittelindustrie unter der Verwendung von Trockeneis oder Stickstoff in die gasförmige Phase übergehen. Normalerweise ist dieser Zustand für Eiscreme jedoch nicht relevant.

Der hauptsächliche Wechsel und die gezielte Kombination der Aggregatzustände bei Eiscreme findet zwischen fest und flüssig statt. Gekonnt eingesetzt, unter Beachtung der jeweiligen physikalischen Eigenschaften der verwendeten Zutaten, entsteht so ein optimales Gleichgewicht mit bestmöglichem Geschmack und Konsistenz. Genau diesem Bereich wollen wir in den folgenden Kapiteln unsere ungeteilte Aufmerksamkeit widmen!

Die offizielle Definition von Speiseeiserzeugnissen könnt ihr im Deutschen Lebensmittelbuch in den Leitsätzen für Speiseeis auf der Seite des Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft nachlesen – in wunderbar sachlicher, emotionsloser Behördensprache.

➜ www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ernaehrung/Lebensmittel-Kennzeichnung/LeitsaetzeSpeiseeis

Welche Arten von Speiseeis werden unterschieden?

Das Universum voller Geschmack und Texturen der gefrorenen Köstlichkeiten

Eis kann nicht nur unterschiedliche Aggregatzustände haben, man unterscheidet auch viele verschiedene Arten von Eis, die sich in den Zutaten, der Zubereitung, der Herstellungsmethodik, den regionalen Traditionen und natürlich Geschmack, Sensorik und Textur erheblich voneinander unterscheiden können. Dies sind die häufigsten Arten:

1. KLASSISCHES SPEISEEIS

Milcheis: Enthält mindestens 70 % Milchanteil aus Milch und Sahne als Hauptzutat. Oft cremig und reichhaltig.
Rahmeis: Eine spezielle Unterkategorie des Milcheises mit einem besonders hohen Anteil an Sahne (mindestens 18 % Milchfett aus der verwendeten Sahne).
Cremeeis: Besonders reichhaltig durch einen hohen Anteil an Eigelb und Sahne, enthält mindestens 50 % Milch. Auf einen Liter Milch rechnet man mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Ohne zusätzliches Wasser.
Eis aus Milch und/oder Milcherzeugnissen: Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt, die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Die namensgebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Beispiele sind Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis etc. Der Anteil der fermentierten Milchprodukte beträgt mehr als 35 %.

2. FRUCHTEIS

Sorbet: Hergestellt ausschließlich aus Fruchtpüree, Wasser und Zucker, ohne Verwendung von Milchprodukten oder deren Erzeugnissen. Es hat eine leichte, fruchtige und erfrischende Textur und ist dabei fast immer vegan. Der Fruchtanteil beträgt mindestens 25 %. Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten beträgt der Fruchtanteil mindestens 15 %. Gemüsesorbets haben ebenfalls einen Gemüseanteil von mindestens 25 %, Gemüsesorten mit besonders intensivem Geschmack oder besonders dichter Konsistenz wie z. B. Sellerie, Karotte, Kürbis, Paprika oder Kohlgemüse bilden dabei die Ausnahme mit mindestens 10 %.

Fruchteiscreme oder Fruchtcremeeis: Ähnlich wie Sorbet, enthält jedoch mindestens 8 % Milchfett aus Milch oder Sahne und zeichnet sich durch einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack (Fruchtanteil mindestens 20 %) aus. Cremiger als reines Sorbet, aber weniger reichhaltig als Milcheis und fühlt sich „leichter“ und „gesünder“ an, obwohl auch hier Zucker der maßgebliche Geschmacks- und Texturgeber ist.

3. SHERBET

Enthält zusätzlich eine kleine Menge Milch, Sahne oder Buttermilch (ca. 1–2 % Fett), was es cremiger macht, aber weniger reichhaltig als Eiscreme. Kurz: Sherbet ist ein Sorbet + Milchprodukte.

4. WASSEREIS

Aus Wasser, das mit Zucker, Fruchtsaft oder Sirup aromatisiert und ohne weitere Verarbeitung in meist länglichen Formen eingefroren wird. Enthält keine Milchprodukte und hat eine eisige, feste Konsistenz. Durch Zugabe eines kleinen Stiels in der Flüssigkeit entstand das Eis am Stiel, auch Popsicles oder Ice-Pops genannt. **Eis am Stiel** kann auch Milch beinhalten. Zu Hause leicht nachzumachen, indem man z.B. Erdbeermilch, Kakao oder verdünnte Fruchtjoghurts einfriert.

5. PARFAIT ODER HALBGEFRORENES

Enthält eines Mischung aus geschlagener Sahne, Zucker und aufgeschlagenem Eigelb. Wird oft in Formen gefroren und ist besonders cremig. Typisches Merkmal ist die sehr feine, kristalline Textur.

6. SOFTEIS

Besonders weiche Konsistenz durch die Zubereitung in speziellen Maschinen, die einen deutlichen Anteil an Luft unter die Masse mischen. Wird frisch aus der Maschine mit einer Verzehrtemperatur von etwa -4 °C bis -6 °C serviert. Die Schmelzzeit ist deutlich kürzer bzw. der Aggregatzustandwechsel von Softeis ist deutlich schneller als bei den meisten anderen Eiszubereitungen.

7. GELATO (ITALIENISCHES EIS)

Hergestellt mit einem höheren Anteil an Milch und weniger Sahne im Vergleich zu klassischem Speiseeis und oft mit intensiveren Aromen versehen. Enthält weniger Luft, was die Textur dichter und den Geschmack intensiver macht.

8. VEGANES EIS

Hergestellt ohne tierische Produkte. Statt Milch werden pflanzliche Alternativen wie Mandel-, Hafer-, Kokos- oder Sojamilch verwendet. Die Möglichkeiten scheinen unendlich, jedoch bringt jedes Produkt seinen eigenen geschmacklichen Charakter mit, den es entweder perfekt zu unterstreichen oder nicht wahrnehmbar zu gestalten gilt.

9. PROTEIN-EIS

Enthält zusätzliches Protein, oft weniger Zucker oder Kalorien und ist deshalb beliebt bei Sportlern.

10. MOCHI-EIS

Japanisches Eis, bei dem eine kleine Kugel Eis von einer dünnen Schicht aus klebrigem Reisteig (Mochi) umhüllt ist. Meistens so klein, dass es im Zweifel komplett in einem Happs verzehrt werden kann.

11. KULFI

Indisches Eis, das übersetzt „abgedeckte Tasse“ bedeutet. Besonders reichhaltig und cremig, oft mit Aromen wie Kardamom, Safran, Pistazien, Rosenwasser oder Mango. Wird langsam gefroren, ohne Luft einzuschlagen und schmilzt sehr langsam, da beim Herstellungsprozess Maismehl in die kochende Flüssigkeit eingearbeitet wird. Die Masse wird dadurch sehr zähflüssig und deutlich dichter als bei herkömmlichem Speiseeis. Es wird ohne Eismaschine hergestellt, da die fertige Masse direkt in kleinen Tontöpfen eingefroren wird.

12. FROZEN YOGURT

Hergestellt aus Joghurt und Milch mit einem niedrigeren Fettgehalt und erfrischendem Geschmack. Oft mit probiotischen Kulturen.

13. EISKONFEKT

Kleine Portionen aus Eis, die in Schokolade oder andere Überzüge gehüllt sind. Bei der Herstellung ist die Temperatur des Eises genauso wichtig wie Konsistenz und Temperatur des Überzugs.

14. GRANITA / GRANITÉE

Wassereis, das sich durch fächerartige Eiskristalle auszeichnet. Sie entsteht durch regelmäßiges Aufschaben (alle 20-30 Minuten) der Masse mit einer Gabel immer in dieselbe Richtung von einer zur anderen Seite des Gefrierbehälters.

15. EIS-ROLLS – ROLLED ICE CREAM ODER THAI ICE CREAM ROLLS

Eine besondere, spektakuläre Zubereitungsart von Speiseeis, die ursprünglich aus Thailand stammt. Zeichnen sich durch die gerollte Form und die frische Zubereitung auf einer eiskalten Platte zwischen -20 °C und -30 °C aus. Grundlage ist eine Eiscreme-Mischung aus Milch, Sahne, Zucker oder Kondensmilch, die zusammen mit Früchten, Beeren, Keksen etc. auf eine dauerhaft gekühlte Metallplatte gegeben, immer wieder sehr fein zerhackt und am Ende, wenn die Masse schon leicht viskos ist, mit zwei Spachteln gleichmäßig und sehr dünn ausgestrichen wird. Dabei härtet die Masse aus, bis sie mit den Spachteln in dünne Streifen gerollt wird. Die Rollen werden aufrecht in Becher gestellt und meist mit verschiedenen Toppings garniert serviert.

16. ICE CREAM SHAKE

Hier ist alles erlaubt, was man sich denken kann. Milch, Eiscreme und andere Zutaten nach Wahl (in meinem Fall Milch, Nougat, Vanille- und Kokoseis, Creme de Cacao und Amaretto) werden in einen hohen Mixbecher gegeben, wo sie mit einem Messer bei hoher Geschwindigkeit schaumig und cremig gemixt werden.

Eis in Zahlen

Meine Bilanz für perfekt ausbalanciertes Sorbet, Milch- und Sahneeis

EIN GUTES SORBET

basiert auf einem ausgewogenen Verhältnis von Zucker, Flüssigkeit und Fruchtanteil, um die gewünschte Konsistenz, Süße und Stabilität zu erreichen. Hier ist eine typische Zusammensetzung:

GRUNDREZEPT FÜR SORBET:

1. Fruchtpüree oder Saft: 50–70 %
Liefert Geschmack, Farbe und den Hauptanteil der Masse.

2. Zucker (z. B. Haushaltszucker, Glucose oder Invertzucker): 20–30 %
Sorgt für die richtige Süße und beeinflusst die Konsistenz (verhindert Überfrieren).

3. Wasser: 20–30 %
Dient als Lösungsmittel und beeinflusst die Konsistenz des Sorbets.

4. Säure (z. B. Zitronensaft oder Limettensaft): 1–3 %
Balanciert die Süße und verstärkt den Fruchtgeschmack.

5. Stabilisator (optional, z. B. Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Pektin): 0,2–0,5 %
Verbessert die Textur und verhindert zu schnelles Schmelzen.

BEISPIEL-REZEPT IN PROZENT:

Für ein klassisches Himbeersorbet könnte die Mischung so aussehen:

- Himbeerpüree: 60 %
- Zucker: 20 %
- Wasser: 18 %
- Zitronensaft: 1,7 %
- Stabilisator: 0,3 %

INFO:

Experimentieren mit Zuckersorten:
Ein Teil Haushaltszucker kann durch Glucose oder Invertzucker ersetzt werden (ca. 5–10 %), um die Eiskristallbildung zu minimieren und das Sorbet cremiger zu machen.

Früchte mit hohem Wassergehalt:
Saftiges Obst wie Melonen oder Orangen benötigen weniger zusätzliches Wasser als etwa Früchte wie Banane oder Mango, die selbst weniger Wasser enthalten.

—

EIN GUTES MILCH-SAHNE-EIS

benötigt ein ausgewogenes Verhältnis von Milch, Sahne, Zucker und weiteren Zutaten, um eine cremige Textur, einen angenehmen Geschmack und die richtige Konsistenz zu erreichen.

GRUNDREZEPT FÜR MILCH-SAHNE-EIS:

1. Milch (Vollmilch, 3,5 % Fett): 50–60 %
Hauptflüssigkeitsquelle, beeinflusst die Cremigkeit.

2. Sahne (30–35 % Fett): 15–25 %
Liefert Fett für eine cremige Textur und ein angenehmes Mundgefühl.

3. Zucker (Haushaltszucker, Glucose, Invertzucker): 15–20 %
Sorgt für Süße und beeinflusst die Konsistenz. Ein Teil Haushaltszucker (z. B. 5–10 %) kann durch Glucosesirup ersetzt werden, um die Bildung von Eiskristallen zu minimieren.

4. Milchpulver (Magermilchpulver): 2–5 %
Erhöht den Trockenmasseanteil und verbessert die Stabilität.

5. Eigelb (oder pflanzlicher Ersatz): 2–4 %
Liefert natürliche Emulgatoren (Lecithin) für eine glatte Textur.

6. Stabilisator (optional, z. B. Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl): 0,2–0,5 %
Verhindert Eiskristallbildung und verbessert die Konsistenz.

BEISPIEL-REZEPT IN PROZENT:

Für ein klassisches Vanille-Milch-Sahne-Eis könnte die Mischung so aussehen:

- Milch: 55 %
- Sahne: 20 %
- Zucker: 15 %
- Milchpulver: 5 %
- Eigelb: 4,7 %
- Stabilisator: 0,3 %

INFO:

Fettgehalt:
Ziel: 8–12 % Fettgehalt in der Endmasse. Die Kombination aus Milch und Sahne sollte darauf abgestimmt werden.

Trockenmasseanteil:
Ziel: 35–40 %. Zu niedrige Trockenmasse führt zu einer wässrigen Konsistenz, zu hohe kann das Eis klebrig machen.

Stabilisatoren sparsam dosieren:
Die Verwendung von Stabilisatoren ist optional, sie sind allerdings besonders hilfreich für eine gleichmäßige Textur und langsames Schmelzen.

Die Hardware

Das Equipment zur Herstellung

Bevor du in die Welt der Eiscreme eintauchst, in der Sahne fließt, Zucker rieselt und die Kälte alles cremig macht, brauchst du das richtige Equipment. Denn Eis machen ohne das richtige Werkzeug ist wie eine Achterbahn ohne Schienen – aufregend, aber definitiv keine gute Idee. Stell dir vor, du stehst hochmotiviert in der Küche, bereit für deine erste Kugel selbstgemachtes Pistazieneis, und hast nur eine Gabel und eine alte Tupperdose. Herzlichen Glückwunsch, Eis wird das nicht.

Also, was brauchst du wirklich? Fangen wir beim Star der Show an: Der Eismaschine. Sie ist der Zauberstab des Eisuniversums. Mit ihr zauberst du aus einer flüssigen Pampe himmlisch cremiges Eis. Sie mag dir teuer vorkommen, doch das Geld ist beim ersten Löffel selbstgemachtem Schokoladeneis vergessen. Apropos Löffel – der ist nicht nur zum Essen da! Ein guter Eisportionierer sorgt dafür, dass die Kugeln wie Kunstwerke aussehen und nicht wie matschige Kartoffeln. Ebenfalls unerlässlich ist ein gutes Thermometer, denn wenn die Temperatur nicht stimmt, hast du am Ende entweder kalte Suppe oder einen Ziegelstein im Gefrierschrank.

Für die Profis unter euch: Silikonspatel zum restlosen Auskratzen der Schüsseln, Messbecher und natürlich eine Sammlung an Gefrierbehältern, denn die richtige Lagerung ist das A und O. Nichts ist schlimmer als Eis mit Gefrierbrand – außer vielleicht gar kein Eis. In diesem Kapitel zeige ich dir, welche Geräte du wirklich brauchst und warum selbst die simpelsten Tools wie eine gute Rührschüssel den Unterschied zwischen Eiskunst und Eischaos machen können. Schnall dich an – hier kommt die Technik für deine süßen Träume!

Von Links nach Rechts:

1. Feinwaage mit Schritten von 1 g oder 1 mg. Sollte mindestens 500 g abwiegen können und eine Tara-Funktion haben, um die Gefäße beim Wiegen auszuklammern.

2. Verschieden große Schüsseln und Rührgefäße zum Abwiegen und Vorbereiten der Zutaten. Unbedingt beachten: Viele Waagen können nur ein begrenztes Gewicht abwiegen, man wählt zum Abwiegen also idealerweise leichte Behälter (eventuell aus Kunststoff), die nur wenig Eigengewicht mitbringen. Vor allem trockene Zutaten können dann direkt nacheinander ins selbe Gefäß eingewogen werden.

3. ISi- oder Espuma-Flaschen zum fluffigen Aufschäumen von Cremes und Saucen. Falls die Eismaschine versagt, können sehr fein pürierte und passierte Massen auch als Schäumchen verwendet werden.

4. Stabmixer oder Pürierstab. Alternativ können Küchenmixer wie z. B. Vitamix oder Thermomix verwendet werden, was den Vorteil hat, dass die Zutaten nach dem Abwiegen direkt in den Mixbecher wandern können.

5. Kleine Winkelpalette zum Einfüllen und Glattstreichen der fertigen Eismasse.

6. Stiltopf oder Sauteuse zum Schmelzen und Aufkochen von Schokolade, Milch, Sahne etc. Sollte ausreichend groß sein, falls Milch oder andere Flüssigkeiten zu heiß werden, damit nichts sofort überkocht.

7. Kleiner Messbecher, Barmaß oder Jigger zum Abmessen alkoholischer Getränke oder kleiner Mengen anderer Flüssigkeiten in cl.

8. Luftdichter Behälter zur Lagerung des Eises. Behälter aus gefriergeeignetem Kunststoff bieten sich an, idealerweise mit einer Füllmenge von mindestens 500 ml bis zu 1,2 l.

9. Scharfes Küchenmesser für die Vorbereitungsarbeiten.

10. Zestenreibe oder Feinreibe, um feinen Abrieb von z. B. Zitrusfruchtschalen zu gewinnen.

11. Waffelholz, um die frisch gebackenen Waffeln perfekt in Hörnchenform zu bringen.

12. Eisportionierer – oldschool, aber effektiv.

13. Kleines Sieb zum Passieren.

14. Ausstecherset z. B. für Mochiteig.

15. Steckerleishülse.

16. Schneebesen zum gründlichen Verrühren.

17. Kleines Office-Messer zum Schälen und Schneiden von Obst und Gemüse.

18. Gummischaber zum Befüllen der Eismaschine oder zum Entnehmen des Eises.

19. Thermometer für die Einhaltung der richtigen Temperaturen der Eismasse. Idealerweise auch im Minusbereich einsetzbar.

20. Obst- und Gemüseschäler.

LET'S MAKE ICE CREAM!

Die Eis-entstehung

Alles Rund um Prozesse, Inhalte und die Auswirkungen

Kommen wir zur Königsdisziplin – der Entstehung von Eiscreme. Grundsätzlich kann aus jeder erdenklichen Zutat gutes Eis hergestellt werden. Es gibt keine geschmacklichen Grenzen, erlaubt ist, was schmeckt. Allerdings muss die Eiscreme für optimalen Geschmack und Konsistenz einige wichtige physikalische, chemische und geschmackliche Eigenschaften aufweisen und entscheidende Prozesse durchlaufen.

4 DINGE, DIE FÜR PERFEKTES EIS VERANTWORTLICH SIND

1. KONSISTENZ – PRÄZISER UMGANG MIT DEN ZUTATEN

Die ideale Konsistenz der Eisgrundmasse wird durch richtigen Einsatz und Menge von Emulgatoren und Stabilisatoren sowie mechanischen Lufteinschluss erreicht.
Die genaue Einhaltung der Rezepturen ist ebenfalls ein Garant für herrlichen Eisgenuss.

2. HERSTELLUNGSPROZESS – TECHNIK

Grundsätzlich kann die Eisherstellung zu Hause auch ohne Eismaschine erfolgen, doch zum einen ist es sehr zeitaufwendig und zum anderen ist das Ergebnis in Relation zum Aufwand meist eher enttäuschend. Wer echten Eisgenuss in den eigenen vier Wänden erleben möchte, kommt um die Anschaffung einer Eismaschine nicht herum – einer am Strom angeschlossenen Eismaschine mit Kompressor und Rührwerk. Beim Kauf ist unbedingt auf eine hohe Motorleistung zu achten, die besonders zum Ende des Herstellungsprozesses entscheidend ist, um ausreichend Luft in die Masse einzuarbeiten und immer wieder die entstehenden Eiskristalle zu zerschlagen, damit das Eis maximal cremig wird. Der Einsatz kostenintensiver Profitechnik sowie über Jahre hinweg perfektionierte Prozesse bei der Herstellung im Profibereich zahlen sich aus, mit handelsüblichen Geräten für den Einsatz zu Hause wird man leider nie Eisdielenqualität erreichen – man kommt jedoch sehr nah heran.

3. GESCHMACK – VERWENDUNG DER BESTEN ZUTATEN

Beste Ergebnisse beim Geschmack werden bereits beim Einkauf der Zutaten entschieden. Es mag abgedroschen klingen, doch die Verwendung von geschmacklich perfekten, hochwertigen Lebensmitteln ist hier entscheidender denn je.

4. LEIDENSCHAFT– HAT MAN ODER HAT MAN NICHT

Der eigentliche Grund für herausragendes Eis ist schlicht und einfach die Leidenschaft. Wie bei allem, das außergewöhnlich werden soll, benötigt man Herzblut, denn ohne Leidenschaft werden Dinge nicht besonders!

ZUM DAHINSCHMELZEN GUT

„EIS“ entführt in die Welt der süßen Verführungen und bringt die Geheimnisse der besten Eismacher aus Deutschland, Österreich und der Schweiz direkt in die eigene Küche. Mit viel Liebe zum Detail werden Schritt für Schritt Anleitungen und raffinierte Tipps vermittelt, um das perfekte Eis zu zaubern – ob fruchtig, cremig, vegan oder zuckerfrei. Von der Auswahl der Zutaten bis zur kunstvollen Präsentation wird jedes Eis zu einem Genuss für die Sinne. Dieses Callwey Buch ist voller Inspiration für alle, die Eis mit Herz und Seele lieben.

- Zutaten und Techniken mit exklusiven Rezepten renommierter Eismanufakturen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz
- Praktische Anleitungen und innovative Tipps ermöglichen es, auch zu Hause professionelles Speiseeis herzustellen
- Umfangreiche Tipps und Tricks rund um Präsentation, Anrichten und Servieren runden den Genuss ab

CALLWEY