



Eisträume

Marzipan-, Nougat- und Schokoladeneis

Marzipaneis

- 1500 g Vollmilch
- 270 g Sahne (ca. 32 % Fett)
- 40 g Eigelb
- 280 g **Marzipan-Rohmasse MI MM Art.-Nr. 045**

- 280 g Zucker
- 50 g Dextrose (Traubenzucker)
- 70 g Magermilchpulver
- 25 g Eisbindemittel, neutral
- 50 g Amaretto-Likör (für eine ggf. intensivere Mandelnote)

Die **Marzipan-Rohmasse** mit einem Teil der Milch zu einer glatten Masse pürieren und zusammen mit der Sahne, dem Eigelb und der restlichen Milch im Pasteurisator der Eismaschine auf 50 °C erhitzen. Anschließend die Trockenstoffe gut vermischen, zusammen mit dem Amaretto-Likör hinzugeben und weiter auf 85 °C erhitzen (pasteurisieren). Zuletzt die Masse in der Eismaschine ausfrieren.

Nougateis

- 1500 g Vollmilch (ca. 3,5 % Fett)
- 270 g Sahne (ca. 32 % Fett)
- 40 g Eigelb
- 340 g **Nussnougat dunkel flüssig NNDF Art.-Nr. 273**

- 200 g Zucker
- 35 g Dextrose (Traubenzucker)
- 55 g Magermilchpulver
- 25 g Eisbindemittel, neutral

Sahne, Milch und Eigelb zusammen mit dem **Nougat** im Pasteurisator der Eismaschine auf 50 °C erhitzen. Die Trockenstoffe gut vermischen, anschließend dazugeben und weiter auf 85 °C erhitzen (pasteurisieren). Zuletzt die Masse in der Eismaschine ausfrieren.

Bei gleicher Dosierung eignen sich auch folgende Nougatsorten:
Nussnougat Extraklasse NNXX Art.-Nr. 279
Nussbitternougat NBN Art.-Nr. 288

Schokoladeneis

- 1500 g Vollmilch (ca. 3,5 % Fett)
- 270 g Sahne (ca. 32 % Fett)
- 40 g Eigelb
- 340 g **Dunkle Edel-Schokoladenkuvertüre RATZEBURG Art.-Nr. 752**

- 320 g Zucker
- 45 g Kakaopulver, dunkel, stark entölt
- 35 g Dextrose (Traubenzucker)
- 25 g Eisbindemittel, neutral

Sahne, Milch und Eigelb zusammen mit den **Schokoladenchips** im Pasteurisator der Eismaschine auf 50 °C erhitzen. Die Trockenstoffe gut vermischen, anschließend dazugeben und weiter auf 85 °C erhitzen (pasteurisieren). Zuletzt die Masse in der Eismaschine ausfrieren.



mittel

Rezept-Nr. 01-10 www.lubeca-marzipan.de/rezepte