

1° Kapitel

Produktionstechniken für ein gutes und strukturiertes Speiseeis

DAS TYPISCHE ITALIENISCHE HANDWERKLICHE SPEISEEIS

Dieses Handbuch ist angefertigt mit dem Ziel euch zu helfen und uns zu helfen zu verstehen und das "beste" Rezept zu Entwickeln um auf einfache und erfolgreiche Weise unser Speiseeis herzustellen. Das Handbuch schlägt keine magische Formel vor, aber es bietet mit Schema und technischer Überlegung verschiedene Arbeitsmethoden an.

**WIE MAN SPEISEEIS AUF MILCHBASIS HERSTELLT
DIE CREMES MIT MILCH UND SAHNE
DIE FRISCHEN FRÜCHTE: MIT WASSER UND MILCH
UND DIE SORBETS, WASSER UND FRÜCHTE**



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

**In die deutsche Sprache übersetzt vom Meister
Renzo Fontanella von gelatomasters international**

Um Speiseeis herzustellen gibt es zwei Arbeitsmethoden

1° SYSTEM: DIE KALTE VERARBEITUNG

Einfaches kaltes Vermischen der Zutaten, kurze Ruhepause und anschließendes Ausfrieren der erhaltenen Mischung.

Schnelle Verarbeitung, allgemein angewandte Methode für Fruchteis, die Sorbets und Granita.

Für Milcheis oder Sahneis, oder da wo man Milch oder Sahne zufügt ist es angezeigt dass dieselben schon pasteurisiert sind.

PASTEURISIERTE MILCH ODER UHT-MILCH (ULTRA HOHE TEMPERATUR)

PASTEURISIERTE SAHNE "DIE ALLER FRISCHSTE"

PASTEURISIERTES EIGELB,

GEGEBENENFALLS GEZUCKERT DER HALTBARKEIT WEGEN

Dann, die trockenen Bestandteile, der Zucker, die Dextrose, die Glukose, der Honig und weiterhin die Basisbindemittelmixe ausgewogen zu: **10 gr, 50 gr, 100 gr, 150 gr**

Die Einwaage in Gramm der Bindemittelmischung ist für je einen Liter Milch empfohlen, die der Aromapasten der erwünschten Geschmacksrichtung nach Zweck und Gewohnheit.

Auf jeden Fall ist es wichtig, absolut notwendig und in allen Fällen eine besondere Achtung der Reinlichkeit zu widmen.

Dieses in jeder Verarbeitungsphase um zu verhindern, daß Keime übertragen werden während der manuellen Verarbeitung der Zutaten.

WIR MENSCHEN SIND DIE ERSTEN ÜBERTRÄGER DER KEIME



2° SYSTEM: DIE WARME VERARBEITUNG

**WÄRMSTENS EMPFOHLEN WEGEN DER GUTEN STRUKTUR
UND DER SICHEREN UND ÜBERPRÜFTEN HYGIENE
BEZIEHUNGSWEISE DIE PASTEURISIERUNG ALLER ZUTATEN**

**ERWÄRMUNG BIS AUF 65°C
MIT STILLSTAND FÜR 30 MINUTEN,
ALS NIEDRIGE PASTEURISIERUNG BEZEICHNET**

ODER UNBEDINGT EMPFOHLEN

**ERWÄRMUNG BIS AUF 85°C MIT STILLSTAND FÜR WENIGE
SEKUNDEN, ALS HOHE PASTEURISIERUNG BEZEICHNET**

**DARAUF FOLGENDE SCHNELLE ABKÜHLUNG AUF PLUS 4°C.
VERARBEITUNG BAKTERIOLOGISCH EINWANDFREI**

Ohne Risiko, absolut unerlässlich wenn man Eier und deren
folgeprodukte verwendet, die nicht vorher pasteurisiert
wurden.

**DIE PASTEURISIERUNG IST IN EINIGEN LÄNDERN DER WELT
GESETZLICH VORGESCHRIEBEN.**

IN ITALIEN IST SIE WÄRMSTENS EMPFOHLEN

**WIR SIND GEHALTEN WEGEN DER HYGIENISCH SANITÄREN
GESETZGEBUNG HER HACCP (14. JUNI 1993) DIE LAUTET:**

**JEDES LEBENSMITTEL MUSS VOR DEM IN VERKAUF BRINGEN
ANGEMESSEN KEIMFREI GEMACHT WERDEN**

Wir müssen also das Anwesenheit der Keime in der
hergestellten Masse niedrig halten.



copywriter, editor e copyeditor

DIE MEISTANGEWANDTE METHODE IST, DIE MISCHUNG DER ZUTATEN EINER WÄRMEBEHANDLUNG ZU UNTERZIEHEN ES IST DIE EBENDAHER GENANNT

PASTEURISIERUNG

NACH LOUIS PASTEUR

DEM FRANZÖSISCHEN BIOLOGEN UND CHEMIKER(1822-1895)

Hiervon abgeleitet der Name des Geräts das die Methode der Herabsetzung der Bakterienflora durchführt.

Die niedrige Pasteurisierung ist nach vielen Meistern der Eisherstellung empfehlenswert, wenn man sicher ist über die Qualität der Zutaten, die man verwendet, und auch für eine spezielle geschmackliche Wahl insbesondere wenn man sich entscheidet: **FIORDILATTE ODER FIORDIPANNA**

(Sahneis) herzustellen

GUT ALS SELBSTSTÄNDIGER GESCHMACK, UND HERVORRAGEND ALS BASIS FÜR GERIPPELTES EIS UND STRACCIATELLA

Der Unterschied in der Bezeichnung hier in Italien hat Ursprünge im Dialekt, technisch wird es bestimmt von der Menge der Sahne im Verhältnis zur Milch und also ein Eis reicher im Fettgehalt, von der Menge der Sahne gegeben und mit mehr Geschmack.

In diesem Fall erleiden die Milch und die Sahne, so fein in ihrem Geschmack, nicht die Verbrennung und die Laktose wird nicht karamelisiert.

LAKTOSE: ZUCKER DER MILCH UND IHRER FOLGEPRODUKTE



copywriter, editor e copyeditor

Wenn man ein Pasteurisiergerät zur Verfügung hat, wird man nicht nur sicher über die Keimfreiheit des Eismixes sein, aber dieses wird uns erlauben einen beträchtlichen Vorrat an Basismix zu halten, der wenn notwendig, zu fertigem Speiseeis verarbeitet werden kann. Verschiedene alternative Rezepte von Eis auf Milch- und Sahne-Basis für die klassischen Sorten der Süßen Gastronomie, siehe: **TIRAMISÙ, ZABAJONE, VANILLE, ZUPPA INGLESE** usw. Und alle Früchte die in der Schale entstehen, gewöhnlich als trockene Früchte bezeichnet: **HASELNUSS, PISTAZIE, WALNUSS, SCHOKOLADE (KAKAO),** usw.

UM EIS HERZUSTELLEN MÜSSEN WIR WÄHLEN :

- 1° den Geschmack des Speiseeises das man anbieten möchte und also die geeignete Aromapaste, dann...
- 2° entnimmt man dem Pasteurisiergerät die Menge an Eis-Mix die nötig ist im Beziehung zur Größe der Eismaschine und der Eisschalen die wir in der Ausstellungs-Vitrine haben.
- 3° die Aromapaste in der gewünschten Menge hinzufügen
- 4° eventuelle Korrekturen, wie Zusätze von Zuckern und Sahne um Störungen der Struktur und oder Aushärtung des fertig hergestellten Speiseeises zu verhindern.
- 5° mischen, von der Hand mit einem Schneebesen aus Stahl oder mechanisch mit einem Tauchmixer
- 6° im Folgenden das Ausfrieren, die Entnahme und die Ausstellung in unserem kostbaren Verkaufspunkt:

DIE EISVITRINE ODER DIE THEKE MIT EISBÜCHSEN

