

Handout | Küchenleiterschulung am 24. Mai 2016

Eisspeisen | Speiseeis

„Speiseeis ist eine Zubereitung, die durch Gefrieren bei der Herstellung einen festen oder pastenartigen Zustand erhält und im gefrorenen Zustand verzehrt wird.“ Aus: Herrman (Hrsg.): Die Lehrküche, S. 542.

Bei der Typisierung von Eis spielen Faktoren, wie der Fruchtanteil, der Milchfettanteil und der Sahnegehalt eine Rolle.

1. Eissorten, die in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzbar sind: Halbgefrorenes wird ohne Bewegung der frierenden Masse gefroren. Die lockere Beschaffenheit erzeugt die Luft in der aufgeschlagenen Sahne oder dem Eischnee.

a) Sahneeis/Rahmeis/Parfait (frz. von perfekt, vollendet): Dieses Eis enthält mindestens einen Anteil Sahne von 60 % mit mindestens 18 %igen Fettgehalt (Rahm) und ist daher von besonders cremiger Konsistenz. Die Sahne wird in geschlagener Form verarbeitet. Also wird dieses Eis in Formen gefüllt und im Tiefkühler gefroren. Unter Parfait versteht man ein halbgefrorenes Rahmeis. Ein hoher Anteil geschlagene Sahne oder eine Eimasse aus Eigelb oder Vollei und Zucker verhindert, dass die Eismasse beim Gefrieren große Kristalle bildet. Geschmacksvarianten: Nougat, Marzipan, Zimt, geröstete Mandelblättchen, Honig, Schokolade, Lavendel.

b) Sorbet/Fruchtsorbet/Granité: Sorbet ist weiches, gefrorenes Fruchteis und besteht aus mindestens 25 % Früchten. Es enthält Zuckersirup, Fruchtsaft bzw. pürierte Früchte und Wasser. Durch den hohen Anteil an Fruchtsaft bzw. Fruchtmarkt ist viel Säure in der Masse enthalten, so dass sie nicht so schnell ausgefriert. Milch und Milchbestandteile werden nicht verarbeitet.

Granité ist grobkörnig und ähnelt einem Sorbet. Es besteht aus Fruchtmarkt oder Fruchtsaft und nur wenig Zucker.

2. Definitionen von Eissorten, die von der Industrie angeboten werden und deren Herstellung besondere Geräte erfordern.

a) Wassereis: Trockenmassegehalt mindestens 12 % von süßenden oder geschmacksgebenden Zutaten.

b) Fruchteis: Speiseeis mit einem Fruchtanteil von mindestens 20 %, bei Zitrusfrüchten mindestens 10 %. Der unterschiedliche Zuckergehalt der Früchte ist zu berücksichtigen, da der Zuckeranteil die Festigkeit der Masse beeinflusst.

c) Fruchteiscreme: Fruchteiscreme enthält 8 % Milchfettanteil.

d) Einfacheiscreme: Speiseeis mit einem Milchfettanteil von 3 %.

e) Eiscreme: Speiseeis mit 10 % aus der Milch stammenden Fett.

f) Milcheis (Joghurteis): Speiseeis mit 70 % Milch. Die Bezeichnung „Joghurteis“ darf bei überwiegender Verwendung von Sauermilcherzeugnissen (Sauermilch, Joghurt, Kefir) verwendet werden.

g) Cremeeis: Dieses Eis besteht aus einem Milchanteil von 50 % und wird mit Eigelb oder ganzen Eiern zubereitet. Cremeeis enthält mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb auf einen Liter Milch. Zusätzliches Wasser darf nicht verwendet werden.

Literatur:

Grüner, Hermann; F. Jürgen, Metz, Reinhold, Hummel, Michael (2015): Der junge Koch, die junge Köchin. Haan-Gruiten.

Herrmann, F. Jürgen; Nothnagel, Thea; Nothnagel, Dieter (2015): Die Lehrküche. Hrsg: Herrmann, F. Jürgen. Hamburg/Leipzig.

Schmedes, Christa (2012): Eis & Sorbets. München.

Redies, Alessandra (2011): Smoothies & Fruchtsakes. München.



BIOStadt
BREMEN



Sorbet | Grundrezept für 10 Portionen \cong 600 g Eis

500 g Frucht (z.B. reife süße Birnen, Erdbeeren oder tiefgefrorene Früchte)

50 g Puderzucker oder Honig

50 ml Mineralwasser

Wahlweise mit Eischnee von einem Eiweiß ergänzen

Obst küchenfertig vorbereiten, in kleine Stücke schneiden und auf einem Blech einfrieren oder tiefgefrorene Früchte verwenden. Masse mit einem Zauberstab fein pürieren, Flüssigkeit und Gewürze unterrühren. Nach Belieben Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter das Püree heben.

Sorbet-Rezepte für jeweils 10 Portionen:

1. Waldbeeren-Sorbet: Waldbeeren mit Limettensaft

2. (Blut-)Orangen-Sorbet: Sorbet nach Grundrezept mit Blutorangensaft(ca. 500 ml Saft) zubereiten. Mit frischer Pfefferminze garnieren.

3. Rhabarber-Sorbet: Sorbet nach Grundrezept mit Rhabarber zubereiten.

4.

5.

Parfait | Grundrezept 10 Portionen \cong 600 g Eis

0,5 l Sahne

50 g Zucker

Sahne mit Zucker aufschlagen und geschmackgebende Zutaten untermischen.

1. Gruppe : Aroma ohne Wasseranteil. Geschmacksvarianten: Nougat, Marzipan, Zimt, geröstete Mandelblättchen, Honig und Schokolade.

2. Gruppe: Aroma mit Wasseranteil durch die Verarbeitung von Obst. Hier wird mit Sirup (Läuterzucker) gearbeitet, um die Bildung von großen Eiskristallen zu vermeiden.

Parfait-Rezepte für jeweils 10 Portionen:

1. Honig-Mandel-Parfait: Parfait nach Grundrezept herstellen. 130 g Mandelblättchen rösten. 300 g Waldhonig und 60 ml Orangensaft dazugeben, aufkochen und abkühlen lassen. Zum Parfait servieren.

2. Zartbitterschokoladen-Eisparfait: Parfait nach Grundrezept herstellen. 100 g Zartbitterschokolade in flüssiger Form unter die Grundmasse heben.

3. Kokos-Parfait: Parfait nach Grundrezept zubereiten. Mit gerösteten Kokosraspeln servieren.

4.

5.

Spezialrezepte für jeweils 10 Portionen:

Tomaten-Kokos-Sorbet: 300 g reife Tomaten, 1 TL Puderzucker, 2 Bananen, Salz und Cayennepfeffer, 100 ml Kokosmilch aus der Dose. Tomaten küchenfertig vorbereiten. Puderzucker im Topf schmelzen lassen, Tomatenwürfel unterrühren und mit 100 ml Orangensaft ablöschen. Fünf Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Banane küchenfertig zubereiten, in Scheiben mit Kokosmilch 10 Minuten köcheln lassen. Massen fein pürieren, salzen und pfeffern. Abgekühlte Massen vermischen, auf einem Blech gefrieren lassen und dann pürieren.

Holunder-Sorbet: 20 bis 25 küchenfertige Holunderblüten in Zitronensaft (2 Zitronen ca. 100 ml) mit 250 g Zucker in 200 ml Wasser aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Den Sud leicht abgekühlt über die Blüten gießen und 12 Stunden ziehen lassen. Den Sud am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und gefrieren lassen.

Begriffserklärung:

Läuterzucker: Ist aufgekochte Zuckerlösung zur Herstellung von Fruchteis. Auf einen Liter Wasser 1 kg Zucker.

Stichwort vegan: Sorbet

Stichwort Allergene: Eier, Laktose, Soja, Schalenfrüchte wie Mandeln, Erdbeeren

Hille Heumann-Klemm (esscooltur)

Tel.: 0421-172.793.95

E-Mail: h.heumann@esscooltur.de