

kreieren. So abwechslungsreich und auf Ihren Geschmack abgestimmt kann kein gekauftes Eis sein.

Milch- und Cremeeis wird vorwiegend aus Milch und ganz frischen Eiern bzw. Eigelben hergestellt. Natürliche Zutaten wie echte Vanille oder aromatische Fruchtpürees verleihen dem Eis seinen Geschmack.

Sahneeis ist ein reichhaltiges, wunderbar cremiges, geschmacksintensives Eis, da der hohe Fettgehalt als Geschmacksträger fungiert. Es sollte mindestens 60 % Sahne enthalten.

Parfait ist ein gefrorenes Sahnedessert, das ohne Eismaschine gemacht werden kann. Geschlagene Sahne, Eigelb und/oder Eischnee sorgen für Cremigkeit und verhindern beim Gefrieren die Bildung von Eiskristallen. Parfait wird in kleinen Förmchen oder in einer großen Eisform tiefgekühlt und kurz vor dem Servieren gestürzt.

Sorbet wird aus Zucker, Fruchtsaft, Fruchtmark, Wasser, Wein oder anderem Alkohol hergestellt. Alkohol verleiht Sorbet eine cremigere Konsistenz, weil er den Gefrierpunkt senkt. Am besten nur so viel Sorbet herstellen, wie man am selben oder

spätestens am nächsten Tag servieren will. Danach bilden sich Eiskristalle und mindern den Sorbet-Genuss.

Granité oder Granita wird ebenfalls aus Fruchtsaft, Kaffee oder Tee und Zuckersirup zubereitet. Dieses ziemlich grobkörnige Eis wird unter häufigem Rühren nach und nach tiefgefroren. Zum Servieren schabt man Granité mit einem stabilen Löffel ab.

Frozen Yogurt ist eine Zubereitung, die hauptsächlich aus Joghurt gemacht wird. Frozen Yogurt enthält meist weniger Fett als Cremeeis, dadurch ist er auch etwas kristalliner.

Nützliche Helfer für die Eiszubereitung



1 | Schneebesen und Gummischaber

Zwei unverzichtbare Helfer für die hauseigene Gelateria. Ein solider Schneebesen schlägt die Eiermassen über dem Wasserbad schön schaumig auf. Der Gummischaber holt jeden Rest aus dem Schlagkessel und das fertige Eis aus dem Behälter der Eismaschine.