

Eisbombe Blutfirsich-Lavendel

Diese Eisbombe entwickelte Florian Löwer
für die WM 2006 in Berlin
und belegte Platz 3.



Blutfirsicheis mit Lavendel

Blutfirsich-Lavendelpüree	380 g
Sauerkirschpüree	120 g
Trockenglucose	28 g
Eisbindemittel (50g-Ware).	35 g
Zucker	107 g
Wasser	175 ml

Zucker, Trockenglucose und Eisbindemittel mischen und mit dem Wasser aufkochen. Wenn der Grundmix abgekühlt ist, Frucht- und Sauerkirschpüree zufügen, mit einem Stabmixer emulgieren, reifen lassen.

In der Eismaschine gefrieren oder gefrostet pacossieren.

Nußpralinéeis

Vollmilch	500 ml
Zucker	40 g
Sahne	105 ml
Dextrose.	25 g
Haselnusspraliné (Valrhona)	90 g
Eigelb	25 g
Eisbindemittel (50g-Ware).	30 g

450 ml Milch, Sahne, Zucker und Dextrose aufkochen. Restliche Milch, Eigelb und Eisbindemittel mischen, in die kochende Milch geben, zur Rose abziehen. Pralinémasse unterrühren und Eismix reifen lassen.

In der Eismaschine gefrieren oder gefrostet pacossieren

Persicokaramell

Zucker	30 g
Glucose	11 g
Salz	
Sahne, geschlagen	60 g
Haselnusspraliné (Valrhona)	37 g
Gelatine platin	1 Bl.
Persico (Tabu)	8 ml

Zucker, Glucose und Salz karamellisieren. Mit der geschlagenen Sahne nach und nach ablöschen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und mit der Pralinémasse und dem Persico unter die Karamellsahne heben.

Persicokaramell abkühlen lassen und als dritte Schicht in die Eisbombe füllen.

Weißes Schokoladeneis

Vollmilch	250 ml
Zucker	35 g
Sahne	62 ml
Magermilchpulver	10 g
Eisbindemittel (50g-Ware)	13 g
Eigelb	10 g
Ivoire (Valrhona)	75 g
Crème de Cacao weiß	5 ml
Schokoladen-Orangen-Makronen (s.u.)	

Milch, Zucker und Magermilchpulver aufkochen. Sahne, Eigelb und Eisbindemittel mischen, in die kochende Milch geben, zur Rose abziehen. Weiße Schokolade unterrühren, abkühlen lassen.

Crème de Cacao zugeben, Eismix reifen lassen.

In der Eismaschine gefrieren oder gefrostet pacossieren

Schokoladen-Orangen-Makronen

Eiklar	125 g
Zucker	100 g
Orangenschale, gerieben	1 St.
Kakao	25 g
Puderzucker	50 g
Mandelgrieß	100 g

Eiklar und Zucker steif schlagen. Restliche Zutaten mischen, vorsichtig unterheben.

Masse 8mm dick aufdressieren.

Backen: 175°C ca. 14min

Hippenmasse

Eiklar	100 g
Puderzucker	100 g
Butter	100 g
Mehl	100 g

Butter schmelzen. Mehl und Puderzucker unterrühren. Eiklar unterrühren. Masse mit Hilfe einer Schablone aufstreichen.

Backen: 190°C 2x ca.3min