

Eis am Stiel: Cassiseis mit fruchtigem Beerenkern

Cassiseis

Wasser	1.120 g
Cassispüree (dirafrost)	1.200 g
Zucker	640 g
Trockenglucose	120 g
Magermilchpulver	48 g
Eisbindemittel	96 g

alle Zutaten glattmixen,
in der Eismaschine gefrieren



Waldfruchtkern

Waldfruchtpüree (dirafrost)	200 g
Wasser	150 g
Trockenglucose	80 g
Zucker	40 g
Pektin	7 g

erwärmen
Pektin und Zucker mischen, zum Fruchtpüree
geben, ca. 1 min köcheln lassen,
Masse in Silpatmatten geben, einfrieren

Zusammensetzung

Etwas Cassiseismasse in die zuvor eingefrorenen Eis-am-Stiel Formen einfüllen. Dann den Waldfruchtkern sowie die Holzeisstiele einlegen und die restliche Eismasse bis zum Rand in die Formen geben und glattstreichen.

Glasur

Opalys (Valrhona)	1.000 g
Kakaobutter	150 g

zusammen schmelzen,
zum Überziehen auf ca. 30 abkühlen lassen

Nach dem Überziehen mit bunten Schokoplättchen garnieren.

Eis am Stiel: Haselnusseis, Salzkaramellkern, Krokantglasur

Haselnusseis

Milch	2.360 g
Zucker	520 g
Dextrose	96 g
Trockenglukose	64 g
Eisbndemittel	96 g
Salz	1 g
Haselnussmark	224 g

Alle Zutaten glattmischen, auf 85°C erwärmen
in der Eismaschine gefrieren



Salzkaramell

Sahne	175 g
Vanilleschote (Mark)	1
Glukosesirup	35 g
Zucker	140 g
Butter	35 g
Maldon-Salz	

erwärmen
karamellisieren, mit Sahnemischung ablöschen
auf 110°C kochen, auf 40°C abkühlen lassen
untermixen
untermixen

Zusammensetzung

Etwas Haselnusseis in die zuvor angefrorenen Eis-am-Stiel Formen einfüllen, dann etwas Salzkaramell mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Mitte dressieren, einen Holzeisstiel auflegen und die Formen bis zum Rand mit der restlichen Eismasse füllen. Das Eis bis zur Fertigstellung im Schockfroster lagern.

Glasur

Bahibé (Valrhona)	200 g
Kakaobutter	30 g
Haselnusskrokant	20

zusammen schmelzen,
einrühren
zum Überziehen auf ca. 30°C abkühlen lassen

Nach dem Überziehen mit Zartbitterkuvertüre filieren und mit Hippengebäck garnieren.