



Gelateria Italia

*La passione
per il gelato*





Eine Reise

zur Entdeckung des Geschmacks

Italien – eine Hochburg der Kultur, eine Sprache bellissima, Plätze voller Leben, geballte Leidenschaft und Köstlichkeiten wie Spaghetti und Gelato. Cresco Italia wurde von zwei jungen Konditoren gegründet, welche ein neues Abenteuer in der Welt des Gelato suchten.

Als eine der führenden Marken in diesem Bereich garantieren wir Ihnen **volle Leidenschaft und beste Qualität** in der Speiseeisherstellung. Cresco Italia geht jedes Jahr aufs Neue auf eine sensorische Entdeckungsreise, um neue Trends und beste Rohstoffe für einen **authentischen Geschmack** aufzuspüren.

Das Resultat: 16 mit Liebe kreierte Rezepte, welche die „**la passione per il gelato**“ darstellen! Ihre Kunden werden ein unvergessliches italienisches Geschmackserlebnis erfahren. Einfach in der Anwendung, aber komplett **individualisierbar durch unsere Produktvielfalt und Rezeptideen**. Sind Sie bereit, echten italienischen Gusto zu erfahren?

4 Schritte

zum perfekten Eis

1. Eisbase

Die Basismasse ist der Ausgangspunkt für die Herstellung von handwerklichem Speiseeis. Wählen Sie eine **Milchbase**, **Fruchtbase** oder eine **Universalbase**.

2. Eispaste

Bieten Sie Ihren Kunden eine **Vielzahl an Geschmacksvariationen** und verleihen Sie Ihrem Eis eine individuelle Note.

3. Variegati & Gelatella

Marmorieren und dekorieren Sie Ihre Kreationen und sorgen Sie für **neue Genusskompositionen** in der Eisvitrine.

4. Topping & Dekore

Attraktive Toppings verleihen Ihrer Eisvitrine das gewisse Etwas – **ein Hingucker für jeden Ihrer Kunden!**

Tipps:

Sie mögen es noch eine Nummer schneller? Mit unseren **Ready Line Produkten** kann allein durch die Zugabe von Wasser oder Milch ein handwerkliches Eis hergestellt werden!



1. Eisbase

die Seele des Eismachers

Die Basismasse ist die Seele des Eismachers und Ausgangspunkt für die einfache Herstellung von **handwerklichem Speiseeis**. Unsere Eisbasen ermöglichen eine luftige, cremige Struktur, ein sanftes Mundgefühl sowie eine lange Haltbarkeit. Das Basen-Sortiment von Cresco Italia ist das Ergebnis **langjähriger Erfahrung** und enthält verschiedene Produkte wie auch Produkteigenschaften, welche für jede Anforderung die richtige Lösung bieten.

Vielfältige Anwendungsgebiete

Milchbasen:

Geeignet für Milchspeiseeis. Spezielle Fette sorgen für besonders reichhaltige und cremige Eismassen

Fruchtbasen:

Geeignet für die Herstellung von Fruchteis mit einem angenehmen Mundgefühl

Universalbasen:

Geeignet für Frucht- und Milchspeiseeis und besonders für den Einstieg im Eisgeschäft

Unsere Erfolgsbase

Crescopanna 100

Tipp:
Lust auf Genuss mit gutem Gewissen?
Probieren Sie „Base Unica Zero“
auf Basis von Süßungsmitteln für die Herstellung
von Speiseeis ohne
Zuckerzusatz!



Lecker und cremiges Milchspeiseeis

- enthält Milchfett
- ausschließlich natürliche Aromen

Vielseitiger Einsatz mit vollem Genuss

- für kalte und warme Anwendungen
- aromatisierbar mit Eispasten

Einfache Anwendung

- Basismix mit Zucker, Milch und Sahne verrühren
- beliebig aromatisieren





2. Eispasten mit Vielfalt überzeugen



Mit unseren Eispasten ist von klassischen bis hin zu innovativen Geschmacksorten eine große Variation möglich. Cresco Italia verwendet zur Herstellung der Eispasten nur **hochwertige und ausgewählte Zutaten**, die dem Eis einen besonderen Geschmack und beste Qualität verleihen. Die moderne Prozesstechnologie hebt die **handwerkliche Eisherstellung** auf die nächste Stufe. Erhältlich als Cremepasten, Fruchtpasten, Pulverpasten oder Ready Lines.

Alternativ überzeugen die **LeGourmet Fruchtpürees** aus Frankreich Ihre Kunden mit Frische und unvergleichlichem Geschmack durch die erlesenen Früchte.

Tip:
Probieren Sie die „SAPORI DAL MONDO“ Produkte – bekannt für authentischen Geschmack und exklusive Qualität!



Auf Genussreise um die Welt

Eine Auswahl an hochwertigen Rohstoffen, die in ihren Herkunftsländern sorgfältig ausgewählt wurden, um einen authentischen Geschmack zu gewährleisten.



Karibischer Kakao

aus der Karibik



Pistazie Kerman

aus dem Iran

Haselnuss Piemonte

aus Italien



Yuzu

aus Japan



Arabica Kaffee

aus Kolumbien



Bourbon Vanille

aus Madagaskar



Cocco di Sulù

von den Philippinen





Schokolade & Vanille: ein unzertrennliches Genusserebnis

Verführen Sie Ihre Kunden mit feinem Zartbitter-, klassischem Vollmilch- oder cremigem weißen Schokoladen-Milchspeiseeis.

Alternativ präsentieren Sie Ihren Kunden die „Königin der Gewürze“ und überraschen mit einem edlen Bourbon-Vanilleeis.



3. Variegati und Gelatella

Das gewisse Extra für Ihre Eisvitrine

Ob die klassische Amarena-Kirsche, Knall- und Prickeleffekt oder weltweit bekannte Trendgeschmacksrichtungen, das Variegati-Sortiment von Cresco Italia bietet **vielfältige Variationsmöglichkeiten zum Marmorieren, Dekorieren und Schichten** von Eis.

Variegò: Geeignet zum Marmorieren und Dekorieren von Eiskreationen

Gelatella: Geeignet für trendige Schichteis-Anwendungen, zum Marmorieren und Dekorieren oder als weiche Glasur für Stieleis.

Tip:

Die Produkte dieser Rubrik eignen sich auch perfekt zum Veredeln von Milchshakes und Waffeln!



*Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen
Geschmackskompositionen und Texturen.*

Jetzt scannen und kreativ werden!



Haben Sie Interesse an Günthart-Dekoren?

Sprechen Sie Ihren BRAUN-Fachberater an und lassen Sie sich beraten.

4. Streusel oder lieber Schoko-Dekore?

Alle Produkte dieser Rubrik tragen dazu bei, Ihrem fertigen Eis noch die Krone aufzusetzen und sowohl optisch als auch **geschmacklich einen perfekten Eisgenuss** zu ermöglichen.

Ob schokoladig und süß oder knusprig und salzig, unsere Toppings bieten für jeden Geschmack die **richtige Krönung**. Lassen Sie sich von unseren Hinguckern verzaubern und wählen Sie Ihre Favoriten.

Wählen Sie aus
einer Vielzahl an
Dekoren!



Haselnusskrokant
Art.-Nr.: 3800002
5,0 kg im Karton



**Kirschen mit
Amarena-Geschmack**
Art.-Nr.: 3306044
3,0 kg im Eimer



**Blüten-Raspeln
Vollmilch (UTZ MB)**
Art.-Nr.: 1704202
2,0 kg im Karton



KrokChoc sortiert
Art.-Nr.: 3800008
2,0 kg im Eimer



**Zuckerperlen
(RSPO SG)**
Art.-Nr.: 1703005
5,0 kg im Karton



**Blüten-Raspeln
Zartbitter (UTZ MB)**
Art.-Nr.: 1704702
2,0 kg im Karton



Mandelkrokant
Art.-Nr.: 3800005
4,0 kg im Eimer



**Schokoraspeln
(UTZ MB)**
Art.-Nr.: 1704002
2,0 kg im Karton



**Blüten-Raspeln
Weiß (UTZ MB)**
Art.-Nr.: 1704102
2,0 kg im Karton



Rändel-Kandis
Art.-Nr.: 1700005
5,0 kg im Karton



**Spezialstreusel
(RSPO SG/UTZ MB)**
Art.-Nr.: 1710005 5,0
kg Karton
Art.-Nr.: 1710025
25,0 kg Karton



Krokella
Art.-Nr.: 3800006
2,0 kg im Eimer



**Schoko-Pailletten
(UTZ MB)**
Art.-Nr.: 1702005
5,0 kg im Karton

Dekorsoßen für die dekorative Garnierung

Mit unseren Dekorsoßen können Sie Ihre Eisspezialitäten noch kreativ verfeinern. Wir haben ein vielfältiges Angebot für jeden Geschmack: **Schokolade, Mango, Erdbeere, Amarena, Vanille, Karamel und Rote Früchte**. Die Dekorsoßen überzeugen mit Cremigkeit und Qualität. Probieren Sie sich durch unsere Soßen und finden Sie Ihre Lieblingsorte.



Handwerkliche Kekse für Ihr Zusatzgeschäft

Mit dem Kekssortiment der Marke BRAUN **zusätzliche Gewinne schaffen** oder perfekt zum Abrunden für jede Eiskreation. Entdecken Sie eine Auswahl an leckeren Keksen für jeden Anlass.

Für die Kekseria werden ebenfalls nur **ausgesuchte Rohstoffe** verwendet, welche eine gleichbleibende **Top-Qualität** bieten. Das Kekssortiment sieht nicht nur handwerklich aus, sondern schmeckt auch wie selbstgemacht. Mit einer **langen Verzehrfrische** runden die Plätzchen Ihr Eis perfekt ab.



Auf gemeinsame Entdeckungsreise

Jedes Jahr gehen wir aufs Neue auf sensorische Entdeckungsreisen, um **hochwertige Rohstoffe** für einen authentischen Geschmack zu entdecken. Dieses Jahr haben wir mit drei Food-Spezialisten die „**la passione per il gelato**“ kreiert. Überzeugen Sie sich selbst und lassen Sie sich von einem **unvergesslichen Geschmackserlebnis** verzaubern.



Damir

Küchenchef
aus Deutschland
📷 [therealdamirovic](#)



Anais

Konditorin
aus Frankreich
📷 [Anais_lechefenbox](#)



Cinzia

Food Content Creator
aus Italien
📷 [lapaginadelgoloso](#)



Eine Genussreise mit Fabelwesen

Fabelwesen begeistern uns seit unserer Kindheit und sind nach wie vor aus Kinderbüchern und Filmen nicht wegzudenken. Auf unserer Entdeckungsreise sind wir zwei besonderen Geschöpfen begegnet: Einhörnern und Meerjungfrauen!

Wir waren so fasziniert von diesen liebevollen Gestalten, dass wir gemeinsam zwei fantasievolle und geschmacksintensive Eis-Kreationen für die jüngere Generation gezaubert haben.



Einhorn Wunder

EINHÖRNER EXISTIEREN & GLITZERN SOGAR!

Unser Einhorn-Eis verzaubert schon beim Anblick: bunt wie ein Regenbogen und glamourös wie ein Einhorn. Auch geschmacklich gleicht diese Kreation einer kunterbunten Fabelwelt. Eine Verführung von weißer Schokolade mit einer fruchtigen Erdbeernote, feinem Vanillegeschmack und umhüllt mit aromatischem Pistazieneis.

Veredelt wird die Kreation mit galoppierenden Einhörnern, bunten Streuseln, Marshmallows und einem goldenen Waffelhörnchen. Wir haben Einhörner zum Schleckern gern!

Meerjungfrau Zauber

SIE LEBEN IM TIEFEN BLAUEN OZEAN

Mit dem Meerjungfrauen-Eis begeben wir uns auf neue Wege in der handwerklichen Eisherstellung. Die Kombination aus Himbeere, Vanille und Kaugummi passt nicht nur geschmacklich wunderbar zusammen, sondern ergänzt sich auch farblich hervorragend. Die Himbeer-Note wird durch die süßliche Vanille und den fruchtigen Kaugummi-Geschmack unterstrichen.

Gekrönt wird die Kreation noch mit bunten Streuseln und paradiesischen Meerjungfrauenflossen! Klingt einfach „meerchenhaft“ oder?



**Cookie &
Cream**



**Schoko Caramel
Erdnuss**



**Cocco di Sulù
Chocomilky**



**Caramel
Tonka**

**Karibische
Schokolade**



**Bourbon Vanille
Madagaskar**



**Pistazie
Kerman**

**Haselnuss
Piemonte**

Erdbeer
Traum



Yuzu
Giappone



Mango
Maracuja

Joghurt
Amarena

Tiramisù
Cremoso

Strawberry
White Chocolate



Einhorn
Wunder

Meerjungfrau
Zauber



Grundrezept

Perfetta 50 (Base)

Rezept 20411/85

Grundrezepte

zur Herstellung von Speiseeis

45,000 kg Vollmilch, 3,5 %
9,300 kg Zucker
2,250 kg **Perfetta 50**
0,900 kg Dextrose/Traubenzucker
1,350 kg Magermilchpulver
1,250 kg Sahne, flüssig

Zubereitung

Milch in den Pasteurisierer geben und anstellen.
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
Sahne kurz vor dem Abkühlprozess dazugeben. Die Basis bei 4 bis 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

Gesamtmenge: 60 kg



Cookie & Cream

Grundrezept

4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,400 kg **EP Mascarpone**
0,400 kg **Variegò Cookie & Milk**

Zubereitung

Die Basis mit der Paste gut verrühren und frieren.
Variegò in das fertige Eis marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Schoko Caramel

Erdnuss

Grundrezept

4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,370 kg **EP Erdnuss**
0,100 kg **EP Caramel-Tonka**
0,300 kg **Variegò Choco Peanut**

Zubereitung

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren.

Variegò in das fertige Eis marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen

Cocco di Sulù

Chocomilky

Grundrezept

3,000 kg	Eis-Basis Perfetta 50 [siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,300 kg	Eiszubereitung Cocco di Sulù
0,080 kg	Dextrose / Traubenzucker
0,900 kg	Gelatella Chocomilky

Zubereitung

Die Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und wie gewohnt frieren.

Abwechselnd das Eis und Gelatella schichtweise in die Eis Wanne streichen (nach jeder Eisschicht für einige Minuten in den Schockfroster -35 °C stellen).

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Caramel

Tonka

Grundrezept

4,000 kg	Eis-Basis Perfetta 50 [siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,200 kg	EP Caramel-Tonka
0,300 kg	Variegò Choc'Or

Zubereitung

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren.

Variegò in das fertige Eis marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Karibische

Schokolade

Grundrezept

1,500 kg	Ready Line karibischer Kakao
3,000 kg	Vollmilch, 3,5 %

Zubereitung

Die Milch auf 60 °C erhitzen und mit einem Mixstab oder einer Handrute verrühren und 20 Minuten quellen lassen, wie gewohnt frieren.

Herstellung des Gelato in der Maschine wie bekannt.

1 Eiswanne | 5 l Volumen





Bourbon Vanille *Madagaskar*

Grundrezept

4,000 kg Eis-Basis Venus 50
[siehe Rezept Nr. 20411 / 25]
0,200 kg **EP Vaniglia Bourbon /
Madagascar**

Zubereitung

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Pistazie *Kerman*

Grundrezept

4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411 / 85]
0,400 kg **EP Pistacchio Kerman / Iran**
0,100 kg Dextrose / Traubenzucker

Zubereitung

Die Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und wie gewohnt frieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Haselnuss *Piemonte*

Grundrezept

4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411 / 85]
0,400 kg **EP Nocciola Piemonte IGP**
0,100 kg Dextrose / Traubenzucker

Zubereitung

Die Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und wie gewohnt frieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen

Erdbeer Traum

Grundrezept

0,980 kg	Zucker
0,070 kg	Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg	Lyra 50
0,060 kg	Glukosepulver
2,300 kg	Wasser
2,000 kg	Erdbeeren, aufgetaut
0,200 kg	EP Erdbeere
0,020 kg	Zitronensäure, abschmecken

Zubereitung

Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Erdbeeren und Eispaste gut pürieren. 20 bis 30 Minuten quellen lassen.

1 Eiswanne | 5l Volumen



Yuzu Giappone

Grundrezept

0,570 kg	Zucker
0,090 kg	Dextrose/Traubenzucker
0,060 kg	Glukosepulver
0,300 kg	Lyra 100
0,400 kg	Eiszubereitung Yuzu Giappone
3,000 kg	Wasser

Zubereitung

Alle Trockenstoffe gut vermischen und mit dem Wasser gut verrühren. 20 bis 30 Minuten quellen lassen.

1 Eiswanne | 5l Volumen



Mango Maracuja

Grundrezept

0,780 kg	Zucker
0,070 kg	Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg	Lyra 50
0,060 kg	Glukosepulver
2,300 kg	Wasser
1,500 kg	Fruchtpüree Mango
0,500 kg	Fruchtpüree Passionsfrucht
0,200 kg	EP Maracuja-Passionsfrucht
0,020 kg	Zitronensäure, abschmecken

Zubereitung

Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Fruchtpüree und Eispaste gut verrühren. 20 bis 30 Minuten quellen lassen.

0,400 kg **VarieGò Mango-Maracuja**

VarieGò in das fertige Eis marmorieren.

1 Eiswanne | 5l Volumen





Joghurt Amarena

Grundrezept

- 4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,400 kg **Joghurt Tipo Greco 100**

0,300 kg **Variegò Amarena**

Zubereitung

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren.

Variegò in das fertige Eis marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Tiramisù Cremoso

Grundrezept

- 3,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,300 kg **EP Tiramisu mit Mascarpone**
0,100 kg Sahne, flüssig

0,900 kg **Variegò Coffee Crunch Due / 2
in 1**

Zubereitung

Die Basis mit der Paste und Sahne gut verrühren. Abwechselnd das Eis und Variegò schichtweise in die Eiswanne streichen (nach jeder Eisschicht für einige Minuten in den Schockfroster -35 °C stellen).

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Strawberry White Chocolate

Grundrezept

- 4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,400 kg **EP Weiße Schokolade**
0,080 kg **EP Vaniglia Bourbon /
Madagascar**

0,400 kg **Variegò Strawberry & Milk**

Zubereitung

Die Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und wie gewohnt frieren.

500 g vom Eis abnehmen und nach dem Marmorieren mit der Presse über das Eis dekorieren (siehe Foto).

Variegò in das fertige Eis marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen

Einhorn Wunder

Grundrezept

3,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,300 kg **EP Weiße Schokolade**

FRUCHTEIS ERDBEER:

0,780 kg Zucker
0,070 kg Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg **Lyra 50**
0,060 kg Glukosepulver
2,300 kg Wasser
2,000 kg Erdbeeren, aufgetaut
0,200 kg **EP Erdbeere**
0,020 kg Zitronensäure, abschmecken

GESCHMACK VANILLE MADAGASCAR:

4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,200 kg **EP Vaniglia Bourbon / Madagascar**

PISTAZIE KERMAN:

4,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,400 kg **EP Pistacchio Kerman / Iran**
0,100 kg Dextrose/Traubenzucker

Zubereitung

Zutaten gut mixen und wie gewohnt frieren.
Je 1/3 mit orange, blau, violett einfärben.

FRUCHTEIS ERDBEER:

Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Erdbeeren und Eispaste gut pürieren. 20 bis 30 Minuten quellen lassen. Vom Erdbeereis 0,700 kg abnehmen und mit rot einfärben.

GESCHMACK VANILLE MADAGASCAR:

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren. Vom Vanilleeis 0,700 kg abnehmen und mit gelb einfärben.

PISTAZIE KERMAN:

Die Basis mit den restlichen Zutaten gut verrühren und wie gewohnt frieren. Vom Pistazieneis 0,700 kg abnehmen und mit grün einfärben.

Alle 6 Farben/Sorten in der Wanne marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Meerjungfrau Zauber

Grundrezept

2,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,080 kg **Nube (ohne Marshmallows)**
0,060 kg Lebensmittelfarbe, blau

FRUCHTEIS HIMBEER:

0,780 kg Zucker
0,070 kg Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg **Lyra 50**
0,060 kg Glukosepulver
2,300 kg Wasser
2,000 kg **Fruchtpüree Himbeere**
0,200 kg **EP Himbeere / Lampone**
0,020 kg Zitronensäure, abschmecken

GESCHMACK VANILLE MADAGASCAR:

3,000 kg Eis-Basis Perfetta 50
[siehe Rezept Nr. 20411/85]
0,200 kg **EP Vaniglia Bourbon / Madagascar**
0,060 kg Lebensmittelfarbe, rot und gelb

Zubereitung

Zutaten gut mixen und wie gewohnt frieren.

FRUCHTEIS HIMBEER:

Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Fruchtpüree und Eispaste gut verrühren. 20 bis 30 Minuten quellen lassen. Vom Himbeereis 0,700 kg abnehmen und mit rot einfärben.

GESCHMACK VANILLE MADAGASCAR:

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren. Vom Vanilleeis 0,700 kg abnehmen und mit gelb einfärben.

Die 3 Eissorten in der Eiswanne marmorieren.

1 Eiswanne | 5 l Volumen



Tipps & Tricks

PROBLEM:	GRUND:	LÖSUNG:
Die Oberfläche ist im Eislager-schrank angetrocknet	<ul style="list-style-type: none">• Die Eiswanne wurde nicht abgedeckt	<ul style="list-style-type: none">• Eiswanne gut abdecken
Das Eis schmilzt zu schnell	<ul style="list-style-type: none">• Zu hoher Zuckergehalt• Zu geringer Anteil an Trockenmasse	<ul style="list-style-type: none">• Der Feststoffanteil muss überprüft und evtl. erhöht werden (z.B. mit Inulin oder Magermilchpulver)• Der optimale Anteil an Trockenstoffen beträgt 35 %
Auf der Oberfläche entsteht Feuchtigkeit	<ul style="list-style-type: none">• Zu viel Zucker, zu wenig Stabilisatoren oder zu wenig Trockenmasse	<ul style="list-style-type: none">• Den Anteil an Zucker verringern oder den Anteil an Stabilisatoren oder Trockenmasse erhöhen. Der optimale Anteil an Trockenstoffen beträgt 35 %
Fett erscheinende Rückstände am Gaumen	<ul style="list-style-type: none">• Es wurde zu viel Emulgator im Eis verwendet	<ul style="list-style-type: none">• Den Anteil an Emulgator verringern
Das Eis ist zu weich	<ul style="list-style-type: none">• Das Eis wurde zu kurz gefroren• Der Zuckergehalt ist zu hoch• Zu viel Dextrose oder Invertzucker• Der Alkoholgehalt ist zu hoch oder der Alkohol wurde zu früh dazu gegeben	<ul style="list-style-type: none">• Das Eis muss fester gefroren werden• Den Zuckergehalt neu berechnen. Optimaler Anteil zwischen 18 – 21 %• Neu berechnen. Maximal 25 % von der normalen Zuckermenge austauschen• Den Alkohol kurz vor Entnahme des Eises dazugeben oder auf 1 Liter fertige Base 50 g Sahne hinzufügen
Das Eis ist zu fest	<ul style="list-style-type: none">• Der Zuckergehalt ist zu niedrig• Der Anteil an Trockenmasse sowie der Fettanteil ist zu hoch• Der Anteil an Wasser ist zu hoch	<ul style="list-style-type: none">• Den Zuckergehalt erhöhen auf maximal 21 %• Neu berechnen. Den Anteil an Trockenmasse und Fett verringern. Gegebenenfalls Dextrose hinzufügen• Neu berechnen. Den Anteil an Wasser verringern
Wasserkristalle im Eis	<ul style="list-style-type: none">• Das Eis hat einen zu hohen Wasseranteil	<ul style="list-style-type: none">• Neu berechnen. Den Wasseranteil verringern

Genuss schaffen durch optimale Zutatenkomposition

Wasser

löst Zucker und weitere Trockenstoffe auf

☒ 60 % bis 70 %

Luft

spendet eine cremige und schaumige Konsistenz

☒ 10 – 35 % und mehr

Milchtrockenmasse

sorgt für mehr Struktur im Eis

☒ Trockenstoffanteil ersetzbar durch Glukose oder Inulin

Zucker

beeinflusst den Gefrierpunkt

☒ zwischen 18 – 21 %, im Fruchteis bis 28 % Zucker

Trockenstoffe

verleiht Volumen und Viskosität

☒ optimaler Anteil 35 %

Fett

beeinflusst Geschmack, Konsistenz und Mundgefühl

☒ mindestens 3 % und maximal 12 %



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG

Tillystrasse 17 - 21
30459 Hannover – Germany

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380 - Fax 05 11/41 07 389

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333 - Fax 05 11/41 07 317

www.martinbraun.de
e-mail: cresco@martinbraun.de