



*Rezepte*

**Veganer Eisgenuss**



# Veganes Eisgenuss

*Cremig und einfach lecker!*

---

Die Nachfrage nach veganen Eiskreationen wird immer größer. Immer mehr Verbraucher möchten aus ethischen Gründen auf tierische Lebensmittel verzichten und sich vegan ernähren. Zwölf Prozent der Menschen in Deutschland ernähren sich vegetarisch oder vegan und mehr als die Hälfte der Bevölkerung (55 %) bezeichnen sich als Flexitarier – entscheidet sich also ganz bewusst für weniger tierische Lebensmittel. Der Genuss darf dabei keineswegs auf der Strecke bleiben.

Unsere veganen Eissorten auf Pflanzendrinkbasis sind eine besondere Verführung und cremig zugleich. Ob der Klassiker Pistazie Kerman, ein zartes Schokoladeneis oder unser fernöstliches Yuzu Giappone - kreieren Sie ein besonderes Geschmackserlebnis für einen ausgewogenen Lifestyle.

## Ihre Vorteile

---



**Einfache und schnelle  
Herstellung vor Ort**



**Leckere Eissorten auf  
Pflanzendrinkbasis mit purem  
Geschmack und Cremigkeit**



**Jeder Geschmack ist mit dem  
vielseitigen Cresco Sortiment  
einfach umsetzbar**



**Perfekt zum aktuellen Ernährungstrend:  
für eine moderne Auswahl in der Eistheke,  
die sich abhebt**



**Vegan ist nicht nur umwelt- und klimafreundlich,  
sondern auch eine Alternative für  
Menschen mit Laktoseintoleranz**



## Base Vegan

*Clean Label-Eiscremebasis für  
veganes Creme- und Fruchteis*

### Besonderheiten:


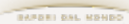


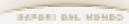
- ♥ Für fruchtige und cremige vegane Eissorten
- ♥ Vielseitiger Einsatz für vollen Genuss:  
geeignet für die Anwendung mit veganen  
Eispasten, Fruchtpürees sowie mit frischen oder  
Tiefkühlfrüchten
- ♥ Einfache Anwendung: Flüssigkeit im Pasteurisierer  
auf 85 °C erhitzen. Trockenstoffe mischen und  
bei 45 °C dazugeben und weiter pasteurisieren.  
Heiße Basis aromatisieren, mixen und direkt  
frieren.
- ♥ Ohne gehärtete Fette
- ♥ Ohne Palmfette
- ♥ Ohne Allergene
- ♥ Ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur  
(gemäß Anhang II LMIV)

**Tipp:** Für veganes Fruchteis eignen sich auch die Basen **Lyra 50** und **Lyra 100**.

# Veganes Sortiment\*

## PASTE CREMA

Cresco Italia verwendet für die Herstellung der Eispasten nur hochwertige und ausgewählte Zutaten, die dem Eis einen einzigartigen Geschmack verleihen.

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
 3306022	<b>CAFFÈ ARABICA COLOMBIA</b> Eispaste mit kolumbianischem Premiumkaffee.	3 kg	70–100 g
3306365	<b>CARAMEL-TONKA</b> Mit Karamellzucker und Tonkabohnengeschmack.	3 kg	40–50 g
3305487	<b>ERDNUSS/PEANUTS</b> 100 % Erdnusspaste aus gerösteten Erdnüssen.	3 kg	80–100 g
3302673	<b>GRÜNE MINZE/MENTA VERDE</b> Eispaste mit frischem Minzgeschmack.	3 kg	40–60 g
3100060	<b>HASELNUSS/NOCCIOLA</b> Eispaste aus italienischen Haselnüssen.	3 kg	70–90 g
 3100062	<b>NOCCIOLA PIEMONTE IGP</b> 100 % Premium Haselnusspaste aus italienischen Piemont-Haselnüssen.	3 kg	80–100 g
3306109	<b>CACAO NOBLESSE</b> Pulverisierte Zubereitung zur Herstellung von veganem Schokoladeneis.	1 kg	50–80 g
 3306489	<b>YUZU GIAPPONE</b> Pulverisierte Zubereitung mit japanischem Yuzuextrakt.	1 kg	80–100 g
 1333803	<b>PISTACCHIO KERMAN NATURA</b> Pistazienpaste aus 99 % iranischen Kerman-Pistazien ohne Farbstoff für ein natürliches Farbergebnis.	3 kg	80–100 g
 3100066	<b>PISTACCHIO KERMAN/IRAN</b> Pistazienpaste mit 99 % iranischen Kerman-Pistazien.	3 kg	80–100 g
3100131	<b>PISTACCHIO ORIGINARIO</b> Pistazienpaste mit 70 % gerösteten Pistazien.	3 kg	80–100 g
 3306040	<b>VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR</b> Mit Vanilleschoten zur Herstellung von hochwertigem Vanilleeis.	3 kg	40–50 g
3304816	<b>VANILLE/VANIGLIA CLASSICA</b> Eispaste mit Vanillegeschmack.	3 kg	40–50 g

\*Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt. Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden.



## PASTE FRUTTA

Die aromatisierenden Fruchtpasten bieten eine Vielzahl an Geschmacksvariationen. Eine hohe Qualität und der Geschmack eines handwerklich hergestellten Speiseeises sind somit garantiert.

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT	DOSIERUNG JE LITER
3302680	<b>ANANAS</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3300960	<b>BANANE/BANANA</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3300970	<b>ERDBEERE/FRAGOLA</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100g
3301250	<b>GRÜNER APFEL/MELA VERDE</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3301060	<b>HEIDELBEERE/MIRTILLO</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3301000	<b>HIMBEERE/LAMPONE</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3300920	<b>KIRSCH (MIT AMARENA-GESCHMACK)</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3302668	<b>MANGO</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3301080	<b>MARACUJA-PASSIONSFRUCHT</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g
3300980	<b>WALDFRUCHT/FRUTTI DI BOSCO</b> Zur Herstellung von Speiseeis und Konditoreiprodukten.	3 kg	70–100 g

## TOPPING & DECORAZIONI

Ob Topping oder Drops, alle Produkte dieser Rubrik tragen dazu bei, dem fertigen Eis noch die Krone aufzusetzen, um sowohl optisch als auch geschmacklich einen perfekten Eisgenuss zu ermöglichen.

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3305947	AMARENA	1 kg
3305945	HIMBEERE/LAMPONE	1 kg
3305950	KARAMEL/CARAMELLO	1 kg
3305943	MANGO	1 kg
3305941	MINZE/MENTA	1 kg
3305952	ROTE FRÜCHTE/ RED FRUITS	1 kg



## CAPFRUIT FRUCHTPÜREES

Eine qualitativ hochwertige Alternative zu frischen Früchten bieten die Capfruit Fruchtpürees. In diesen aus Frankreich kommenden Fruchtpürees werden frische, reife Früchte ohne Kern- und Schalenteile fein püriert.

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3500011	ANANAS	5 x 1 kg
3500007	APRIKOSE	5 x 1 kg
3500012	BANANE	5 x 1 kg
3500002	ERDBEERE	5 x 1 kg
3500014	EXOTISCHE FRÜCHTE	5 x 1 kg
3500010	GRÜNER APFEL	5 x 1 kg
3500006	HEIDELBEERE	5 x 1 kg
3500003	HIMBEERE	5 x 1 kg
3500017	MANDARINE	5 x 1 kg
3500015	MANGO	5 x 1 kg
3500013	PASSIONSFRUCHT	5 x 1 kg
3500004	ROTE FRÜCHTE	5 x 1 kg
3500005	SAUERKIRSCH	5 x 1 kg
3500001	SCHWARZE JOHANNISBEERE	5 x 1 kg
3500009	WEISSER PFIRSICH	5 x 1 kg
3500008	WILLIAMSBIERNE	5 x 1 kg
3500016	ZITRONE	5 x 1 kg

## VARIEGATI

Marmorieren und dekorieren Sie Ihre Kreationen mit diesen Produktlinien.

Die direkt zu verarbeitenden Variegati sind stets einsatzbereit und bieten viele Variationsmöglichkeiten für neue Geschmackskompositionen in der Eisvitrine.

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3306041	<b>AMARENA</b> Zubereitung mit kandierten Kirschen und Amarenageschmack.	3 kg
3306275	<b>INGWER/GINGER</b> Zubereitung mit kandiertem Ingwer.	3 kg
3305973	<b>MANGO-MARACUJA</b> Zubereitung mit Fruchtputee und Fruchtsaft.	3 kg
3306042	<b>ORANGE/ARANCIA</b> Zubereitung mit Orangengeschmack.	3 kg
3301279	<b>WALDFRUCHT/ FRUTTI DI BOSCO</b> Zubereitung mit Waldfrüchten.	3 kg

## BRAUN STREU- UND BELEGDEKORE

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3800002	<b>BRAUN HASELNUSS-KROKANT</b> Dekormittel mit 20 % Haselnusskernen.	5 kg
3800001	<b>BRAUN HASELNUSS-KROKANT</b> Dekormittel mit 20 % Haselnusskernen.	25 kg
1700005	<b>BRAUN RÄNDEL-KANDIS</b> Krokantähnliches Dekormittel mit 6 % Haselnusskernen.	5 kg
1702005	<b>BRAUN SCHOKO-PAILETTEN RA MB</b> Schokoladenstreusel mit 32 % Kakaobestandteilen, dragiert in Plättchenform.	5 kg
1704002	<b>BRAUN SCHOKORASPELN RA MB</b> Geraspelte Dekorschokolade mit 40 % Kakaobestandteilen.	2 kg
1710005	<b>BRAUN SPEZIALSTREUSEL RA MB</b> Dragierte, kakaohaltige Zuckerstreusel.	5 kg
3800005	<b>MANDELKROKANT</b> Dekormittel aus Zucker und 40 % gerösteten Mandeln	4 kg
3800006	<b>KROKELLA</b> Puffreis, geröstet und gezuckert.	2 kg



## EISZUTATEN MIT FRUCHTGESCHMACK

ARTIKEL NUMMER	ARTIKELNAME	GEWICHT
3100125	<b>GRÜNE DROPS MIT APFELGESCHMACK</b> Geleedekor mit Apfelgeschmack, zum Dekorieren von Speiseeis.	2 kg
3306044	<b>KIRSCHEN MIT AMARENA-GESCHMACK</b> Kandierte Sauerkirschen mit dem typischen Amarena-Geschmack.	3 kg

# Vegane Rezepte



## Grundrezept Base

*Vegan*

---

1,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

0,250 kg **Base Vegan**  
0,070 kg Zucker  
0,085 kg Dextrose/Traubenzucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.



# Erdnuss

## Vegan

---

4,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

0,690 kg **Base Vegan**  
0,440 kg Zucker  
0,560 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,012 kg Meersalz, fein  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.

0,560 kg **EP Erdnuss**  
Die Paste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Pistazie Kerman

## Vegan

---

4,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

0,600 kg **Base Vegan**  
0,360 kg Zucker  
0,550 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,012 kg Meersalz, fein  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.

0,540 kg **EP Pistacchio Kerman/natura**  
Die Paste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Banane Caramel

## Vegan

---

2,500 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

0,800 kg **Base Vegan**  
0,100 kg Zucker  
0,225 kg Dextrose/Traubenzucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.

1,000 kg **Fruchtpüree Banane**  
0,150 kg **EP Caramel-Tonka**  
0,150 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**  
Das Fruchtpüree und die Eispasten in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Caramel Tonka

## Vegan

---

3,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

0,770 kg **Base Vegan**  
0,220 kg Zucker  
0,180 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,020 kg Meersalz, fein  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.

0,160 kg **EP Caramel-Tonka**  
0,160 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**  
Die Pasten in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Mandarine Yuzu

## Vegan

---

- 2,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,480 kg **Base Vegan**  
0,360 kg **Eiszubereitung Yuzu Giappone**  
0,160 kg Zucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 1,000 kg **Fruchtpüree Mandarine**  
Das Fruchtpüree in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Schwarze Johannisbeere

## Vegan

---

- 2,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,520 kg **Base Vegan**  
0,200 kg Zucker  
0,310 kg Dextrose/Traubenzucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 2,000 kg **Fruchtpüree Schw. Johannisbeere**  
0,150 kg **Fruchtpüree Zitrone**  
Die Fruchtpürees in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Erdbeertraum

## Vegan

---

- 2,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 1,000 kg **Base Vegan**  
0,375 kg Zucker  
0,375 kg Dextrose/Traubenzucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 2,000 kg Erdbeeren  
0,250 kg **EP Erdbeere**  
0,250 kg **Fruchtpüree Zitrone**  
Das Fruchtpüree und die Eispaste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Cacao Noblesse

## Vegan

---

- 3,000 kg Wasser  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,630 kg **Base Vegan**  
0,340 kg **Cacao Noblesse**  
0,240 kg Zucker  
0,630 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,005 kg Meersalz, fein  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.  
Eisbasis mixen und wie gewohnt frieren.

# Typ Vanille

## Vegan

---

- 3,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,770 kg **Base Vegan**  
0,180 kg Zucker  
0,220 kg Dextrose/Traubenzucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 0,330 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**  
Die Paste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Caffè Arabica

## Vegan

---

- 3,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,770 kg **Base Vegan**  
0,220 kg Zucker  
0,200 kg Dextrose/Traubenzucker  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 0,320 kg **EP Caffè Arabica**  
Die Paste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Haselnuss Piemonte

## Vegan

---

- 4,000 kg Haferdrink  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,540 kg **Base Vegan**  
0,480 kg Zucker  
0,600 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,012 kg Meersalz, fein  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 0,540 kg **EP Nocciola Piemonte**  
Die Paste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.

# Typ Kokos & Vanille

## Vegan

---

- 2,000 kg Wasser  
2,000 kg Kokosnussmilch (18 %)  
Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.
- 0,900 kg **Base Vegan**  
0,300 kg Zucker  
0,360 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,006 kg Meersalz, fein  
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
- 0,450 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**  
Die Paste in die Basis mixen und wie gewohnt frieren.



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](http://www.martinbraun.de)  
e-mail: [cresco@martinbraun.de](mailto:cresco@martinbraun.de)