

Eis und Sorbets



mit Marco D'Andrea

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Eiscreme, Sorbet und Granité!	04
Marco D’Andrea	05
Equipment zur Eisherstellung	06
Die wichtigsten Zutaten für perfektes Eis	10
Eisvariationen	12
Was sind Eiskristalle?	14
Eisstabilisator	16
Vanilleeiscreme	18
Cookie-Dough-Eiscreme	20
Schokoladeneiscreme	22
Himbeereiscreme	24
Grüntee-Eiscreme	26
Roquefort-Eiscreme mit Himbeeren und Walnüssen	28
Vegane Cashew-Eiscreme	30
Rhabarbersorbet	32
Gurkensorbet	34
Tarte-Tatin-Sorbet	36

Kaffeeparfait mit Vanillesahne	38
Rotes Früchtetee-Granité	40
Schwarztee-Wassereis	42
Nicecream	44
Eisbombe	46
Stieleis mit Schokoüberzug	48
Eiswaffeln	50
Spaghettieis	52

Eiscreme, Sorbet und Granité!

Ob als gelungener Abschluss eines Menüs oder als Erfrischung an heißen Sommertagen – Eiscreme ist einfach immer eine gute Idee!

In seinem dritten 7hauben-Kurs führt dich Spitzenpâtissier Marco D'Andrea in die wunderbare Welt von Eis, Sorbet & Co ein! Er erklärt dir, was für Equipment du benötigst, wie du verschiedene Eismaschinen anwendest und welche Zutaten für ein extra cremiges Resultat wichtig sind.

Eiscreme und Sorbets sind herrlich vielseitig. Mit Hilfe von Marcos Rezepten lernst du innovative Geschmackskombinationen kennen, wie Grüntee- und Roquefort-Eis. Er zeigt dir Schritt für Schritt, wie du verschiedene Varianten, wie veganes Eis, Früchtetee-Granité, Tarte-Tatin-Sorbet und Kaffee-Parfait herstellen kannst. Eine klassische Eisbombe und ein leckeres Spaghettieis dürfen dabei natürlich nicht fehlen!

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen, Gefrieren und Genießen!

Danke!

SieMatic

Miele

WOODUPP

Quooker®

PFEFFERSACK
& SOEHNE
PES

iSi®
inspiring food.

thermomix
VORWERK

CASO®
DESIGN

Marco D'Andrea

Als Marco den Großteil seiner Kochausbildung in der Pâtisserie verbrachte, wurde ihm klar, wo seine Reise hingeht.

Seine Ausbildung absolvierte Marco im Hamburger Hotel Süllberg bei Karlheinz Hauser. Im nächsten Schritt ging er zu Joachim Wissler, zum 3 Sterne Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach: „Das war mein prägendes Jahr.“ Reich an neuem Wissen kehrte er zurück zum Süllberg, wo er 5 Jahre als Chef Pâtissier agierte. 2017 wurde er schließlich Executive Chef Pâtissier des Luxushotels The Fontenay. An der Hotelpâtisserie gefällt ihm vor allem die Vielseitigkeit der Aufgaben: „Anfangen von den Zimmern bis hin zu Tagungen. (...) All das vereint, ist das, was mir Spaß macht.“

Seine Arbeit ist von begeisterten Gästen und Erfolg gekrönt: 2020 wurde er vom Gault Millau zum Pâtissier des Jahres gekürt.

Ich hoffe, dass meine Leidenschaft ansteckend ist und euch dabei hilft, das Süße zu finden – oder das richtig Schöne in dem Süßkram



Marco D'Andrea

www.marcodandrea.de

Equipment zur Eisherstellung

Die Herstellung von Eis ist nicht schwierig, erfordert vor allem bei cremigen Eissorten allerdings spezielles Equipment. Hier erfährst du, welche Möglichkeiten es gibt und wie diese funktionieren!

Eismaschinen

Eismaschine mit Kompressor: Die Eismasse wird zunächst in den Behälter der Eismaschine hineingefüllt. Die Maschine kühlt den Behälter herunter und die Eismasse friert beim Kontakt mit dem Behälter kurz an. Der rotierende Schaber kratzt die Eismasse Schicht für Schicht wieder herunter. So werden Eiscreme und Sorbet schön cremig und enthalten keine störenden Eiskristalle.

Tipp: Cremiges Eis ohne ein spezielles Gerät herzustellen, ist für Marco keine Option. Wenn man die Eismasse in einen flachen Behälter füllt, diesen einfriert und von Zeit zu Zeit die Masse umrührt, wird man nicht zu einem zufriedenstellenden Ergebnis kommen. Der Prozess ist nämlich sehr umständlich, dauert sehr lange, und das Ergebnis ist voller Eiskristalle.

Eismaschine ohne Kompressor: Diese Eismaschine hat ein externes Kühlelement, welches vor Benutzung im Froster tiefgefroren wird. Bei der Eisherstellung wird das Kühlelement dann in die Eismaschine eingesetzt. Die Eismasse wird eingefüllt und unter Rühren durch das Kühlelement heruntergefroren.

Küchenmaschine mit gefrorener Schüssel: Dieses Prinzip funktioniert ähnlich wie die Eismaschine ohne Kompressor. Man muss die Schüssel einen Tag vorher einfrieren. Die Eismasse wird dann in die Schüssel hineingefüllt und die Küchenmaschine rührt durch die Masse, die in der Schüssel zu Eis gefriert.

Pacojet/Ninja Creami: Diese Technologie wurde ursprünglich von Pacojet für die Gastronomie entwickelt, hält mit neuen Anbietern wie Ninja nun aber auch Einzug in die Heimküche. Dafür werden die Komponenten der Eismasse zunächst in einem dazugehörenden Behälter eingefroren. Dann wird der Behälter in die Maschine geschoben. Diese püriert den Inhalt des Behälters, sodass am Ende eine

feine Eiscreme entsteht. Der Vorteil ist, dass man die Behälter sehr gut vorbereiten und im Handumdrehen ein Eis à la Minute herstellen kann.

Flüssiger Stickstoff: Flüssiger Stickstoff hat eine Temperatur von -196°C und kann genutzt werden, um die Eismasse zu gefrieren. Dafür die Eismasse in eine Schüssel füllen und den flüssigen Stickstoff sehr langsam dazugeben. Dabei die Masse mit einem Kochlöffel oder mit der Küchenmaschine rühren, bis sie gefroren ist. Achte darauf, dass die Eismasse nicht zu fest wird. Diese Variante der Eisherstellung eignet sich für spannende Show-Effekte. Du musst allerdings sehr vorsichtig sein und darfst den Stickstoff nicht anfassen, da man sich schnell Verletzungen zuziehen kann!

Sonstiges Equipment

Mixer: Damit die Eismasse gleichmäßig emulgiert, benötigt man einen sehr guten Mixer. Dafür eignet sich der Thermomix, ein Standmixer oder auch ein Stabmixer.

Sieb: Je nachdem, wie man die Eismasse aromatisiert, bietet es sich an, die Flüssigkeit noch einmal durch ein Sieb zu passieren. Bei einem Tee-Eis ist es z.B. wichtig, die Teeblätter nach dem Ziehen herauszupassieren.

Eisformen: Zur Herstellung von Stieleis und Wassereis benötigt man Silikon oder Plastikformen. Da gibt es verschiedene Formen, z.B. welche, die an Magnum-Stieleis erinnern.

Eisportionierer: Mit dem Eisportionierer lassen sich klassische, runde Eiskugeln formen.

Eisspachtel: Der Eisspachtel wird gern zum Befüllen von Eisbechern genutzt. Dabei wird das Eis in den Becher hineingedrückt.

Nockenlöffel: Ein Nockenlöffel eignet sich gut zum delikaten Anrichten von kleinen Eisportionen und Desserts.

Tipp: Falls die Nocke am Löffel hängen bleibt, hilft es, die Handfläche kurz an die Unterseite des Löffels zu reiben. Die Körperwärme sorgt dafür, dass sich das Eis besser löst.

Kartoffelpresse: Eine Kartoffelpresse benötigt man zur Herstellung des klassischen Spaghettieis. Dafür die Kartoffelpresse 10 Minuten vor Benutzung in den Froster legen, sodass sie schön kalt ist. Ca. 2 Eiskugeln pro Portion in die Kartoffelpresse füllen und in einem Schwung durchdrücken.

Eisbehälter: Eis lässt sich sehr gut im Voraus zubereiten und im Froster lagern. Zur Aufbewahrung empfiehlt Marco Plastikbehälter mit Silikondeckel, sodass sich keine Eiskristalle bilden und Geruchsstoffe übernommen werden können.

Froster: Der Froster ist essentiell zur Aufbewahrung von Eiscreme, aber auch zur Herstellung von Granité, Wassereis und Stieleis. Die Idealtemperatur des Frosters liegt bei $-15/-16^{\circ}\text{C}$.

Thermometer: Bei der Eisherstellung ist es wichtig, die einzelnen Komponenten und Massen zu temperieren. Mit einem Thermometer kannst du dir komplett sicher sein, dass du akkurat arbeitest.

Waffelhörncheneisen mit Kegelform: Die eigene Herstellung von Eiswaffeln macht viel Spaß und ist gerade für Kinder eine schöne Aktivität. Das Gitter ist flacher und enger als bei einem gewöhnlichen Waffeleisen, ansonsten ist die Handhabung ähnlich. Den Teig einfüllen, ausbacken und dann mit der passenden Kegelform noch in heißem Zustand zu einem Hörnchen formen. Man kann die Hörnchen auch in Schokolade tunken und mit bunten Streuseln oder gehackten Nüssen verzieren.



Vanilleeiscreme

Zutaten & Infos



Zubereitung
30 min



Gesamt
3 h



Portionen
30

Tipp: Wenn du die Eismasse am gleichen Tag zubereiten möchtest, solltest du die Eismasse für mindestens 1 ½ Stunden abkühlen lassen, bevor du sie in die Eismaschine gießt. Marco empfiehlt allerdings, die Eismasse immer eine Nacht vorher zuzubereiten und über Nacht gut ruhen und durchkühlen zu lassen.

2	Vanillestangen	90 g	Glukosepulver
750 g	Milch	5 g	Eisstabilisator (s.o.)
60 g	Magermilchpulver	110 g	Eigelb
20 g	Invertzucker	290 g	Sahne
150 g	Zucker	2	kleine Prisen Salz

Zubereitung

Schritt 1 Eismasse

Die Vanilleschoten längs aufschneiden und auskratzen. Die Milch zusammen mit dem Vanillemark und den ausgekratzten Vanilleschoten langsam auf 30°C erhitzen. Stetig mit einem Schneebesen rühren. 2/3 des Zuckers, Magermilchpulver, Invertzucker und Glukosepulver dazugeben und weiter auf 40°C erhitzen. Eisstabilisator mit dem restlichen Zucker mischen und hinzufügen. Die Hitze auf 50°C erhöhen. Eigelb mit der Sahne verrühren und ebenfalls in die Masse geben. Auf 80–84°C erhitzen und das Salz hinzufügen.

Schritt 2 Geschafft

Zum Schluss die Masse durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen. Die kalte Masse in die Eismaschine geben und für ca. 1 Stunde gefrieren lassen.

Tipp: Du kannst das Ei weglassen und stattdessen 1–2 g mehr Eisstabilisator hinzufügen. Marco benutzt Ei zum einen wegen der Farbe und zum anderen für einen vollmundigen Geschmack. Um das Eis vollständig vegan zu gestalten, kannst du anstatt Milch und Sahne pflanzliche Alternativprodukte benutzen (z.B. Haferdrink und Hafercreme) und das Ei durch Eisstabilisator substituieren.



Cookie-Dough-Eiscreme

Zutaten & Infos

				
Zubereitung 15 min	Gesamt 15 min	Portionen 30		
			5 g	Salz
			1	Ei
1kg	Vanilleeiscreme (s.o.)	150g	Mehl	
115 g	weiche Butter	4 g	Natron	
50g	Zucker	3g	Backpulver	
75 g	Rohrzucker	80 g	Schokoladendrops	

Zubereitung

Schritt 1
Keksteig

Die Butter mit Zucker und Salz aufschlagen. Das Ei nach und nach unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Natron mischen und ganz kurz unter die Masse heben. Zuletzt die Schokoladendrops vorsichtig unterheben.

Schritt 2
Geschafft

Das Vanilleeis schichtweise in einen Behälter füllen und immer wieder kleine Portionen Keksteig dazugeben.

