

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #6 Erdbeer-Prosecco Eis

Unsere Rezeptur ist ausgerichtet auf 5 Liter Eisgrundmasse.

Hierzu benötigen Sie:

750gr Zucker

120gr Dextrose

1200gr tiefgekühlte Erdbeeren (vorzugsweise Senga Sengana Polen)

110gr Frucht Basis Pulver (Linea Futura Base Frutta)

2ltr stilles Mineralwasser (verwenden Sie hochwertiges Wasser wie San Pellegrino oder ähnlich)

1 große frische unbehandelte Zitrone

1tl Emulgator (Linea Futura Morbido)

0,4ltr Prosecco (Secco/trockene Qualität)

160gr Erdbeerkonzentrat (Linea Futura Erdbeerpaste)

Verarbeitung

1. Lassen Sie die tiefgekühlten Erdbeeren über Nacht auftauen
2. Dextrose und Frucht Basis Pulver mit dem Schneebesen trocken vermischen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Nun fügen Sie zu den aufgetauten Erdbeeren den Zucker, die Mischung Dextrose/Basispulver, die Erdbeerpaste sowie den Saft der Zitrone und das Mineralwasser hinzu.
4. Alles gründlich mit dem Mixstab auf mittlerer Stufe vermischen und pürieren bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
5. Nun den Prosecco behutsam mit dem Schneebesen unterrühren.
6. Geben Sie nun die fertige Grundmasse in die Eismaschine zum ausfrieren.
7. Sobald die Masse Cremigkeit annimmt, den Emulgator zufügen und bis zur endgültigen Konsistenz ausfrieren.

Viel Spaß bei der Herstellung wünscht Ihr Hefe van Haag Team

