

Eiscreation 4.0

4. Klasse Gastronomiefachleute





Liebe Eisfans!

Wir sind stolz, Ihnen unsere Broschüre gefüllt mit verschiedenen kreativen Eissorten und Eisbechern präsentieren zu können!

Wir, die Schüler der 4. Klasse Gastronomiefachleute an der Berufsschule Eisenstadt, starteten im April den letzten Berufsschullehrgang.

Die größte Herausforderung der letzten Klasse war auf jeden Fall – Das Projektpraktikum.

Nach vielen Ideen und vielen Diskussionen war unser Projekt – "Eiscreation 4.0" – geboren.

Wie am Namen schon erkennbar, geht es um verschiedenste Eiskreationen die ausgefallen sind und das können wir versprechen, eine Geschmacksexplosion im Mund ergeben wird.

Unzählige Rezepte wurden von uns geschrieben, ausprobiert, verkostet, zum Teil wieder verändert und dann noch einmal produziert und verkostet. Schlussendlich machten wir Fotos von unseren Kreationen.

Die besten 20 Rezepte finden Sie nun in dieser Broschüre. Zusätzlich haben wir noch fünf Eisbecher zusammengestellt. Diese Eisbecher wurden bei unserer Präsentation – live – an der Schule für Schülerinnen und Schüler präsentiert und verkostet. Wir bekamen sehr viel Loh

Diesen Genuss möchten wir Ihnen nicht vorenthalten. Darum probieren Sie unsere Rezepte einfach aus!

Gutes Gelingen und Bon Appetit! wünschen die Schüler der 4. Klasse Gastronomiefachleute

Eisenstadt, Juni 2022



BAKLAWA KARAMELL MANDEL

Das brauchts für 15 Kugeln:

400 g Baklava

5 g Zimt

80 g Eidotter

20 g Feinkristallzucker

200 ml Schlagobers 36%

400 ml Milch 3,5%

So wirds gemacht:

Die Dotter mit Zucker im Wasserbad schaumig rühren.

Milch und Obers aufkochen und schöpferweise in die Dotter – Zuckermasse einrühren.

Die Eisgrundmasse im Wassserbad auf 80°C erhitzen. Die Masse im Eiswasserbad kalt rühren.

Die Baklava mit der Eisgrundmasse mischen, in den Pacojetbecher füllen und die Masse 24 Stunden tiefkühlen. Die durchgefrorene Masse dann im Pacojet aufmixen. Dekor mit Karamell-Mandeln.

Info: www.pacojet.com



KARAMELL MANDEL

Das brauchts für 15 Portionen:

200 g Mandelkerne200 g Feinkristallzucker50 g Vanillezucker150 ml Wasser

So wirds gemacht:

Wasser aufstellen, Mandeln und Zucker beimengen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist.

Vanillezucker über die Mandeln streuen und leicht karamellisieren.

Gebrannte Mandeln auf ein Blech auslegen und abkühlen lassen. Anschließend grob hacken.



ERDNUSSBUTTER LILA KARTOFFEL RÖSTZWIEBEL

Das brauchts für 15 Kugeln:

100 g Schlagobers

200 g Frischkäse natur

150 g Erdnüsse

140 g Staubzucker

250 g Erdnussbutter

2 Stk Vanilleschote

So wirds gemacht:

Erdnüsse klein hacken. Gekühltes Obers fast steif schlagen.

Frischkäse, aus der Vanilleschote geschabtes Mark und die Erdnussbutter glattrühren. Es entsteht die Erdnussbuttercreme.

Geschlagenes Obers zusammen mit den gehackten Erdnüssen und mit der Creme vorsichtig vermengen.

Die Masse in den Pacojetbecher füllen und ca. 24 Stunden tiefkühlen und danach im Pacojet aufmixen.

Dekor aus Röstzwiebel und Lila-Kartoffel-Chip.



KÜRBISKERN VANILLE-ESPUMA KÜRBISKROKANT

Das brauchts für 15 Kugeln:

130 g Kürbiskerne

240 g Eidotter

130 g Feinkristallzucker

23 ml Rum

30 ml Kürbiskernöl

200 g Schlagobers 32%

So wirds gemacht:

Kürbiskerne rösten, danach hacken.

Eidotter, Zucker, Rum und Kürbiskernöl über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

Wenn die Masse 80°C erreicht hat, über einem Eiswasser kalt schlagen.

Die gerösteten, gehackten Kürbiskerne einrühren

Das Schlagobers steif schlagen und unter die Masse heben. Die Eismasse im Pacojet-Becher einfrieren.

KÜRBISKROKANT

Das brauchts für 15 Portionen:

150 g Kürbiskerne 250 g Feinkristallzucker

So wirds gemacht:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Zucker karamellisieren, die Kürbiskerne kurz im Karamell mitrösten und sofort auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und auskühlen lassen.

Anschließend nach belieben grob oder fein hacken.

Auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

VANILLE-ESPUMA

Das brauchts für 15 Portionen:

1 Stk Vanilleschote 250 ml Milch 30 g Feinkristallzucker 20 g Vanillepuddingpulver

So wirds gemacht:

Die Milch mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zucker aufkochen.

Das Puddingpulver mit etwas Milch glatt rühren und die Vanillemilch damit binden.

Die Vanillesoße durch ein feines Sieb in eine ISI-FLasche füllen und mit einer CO² Kapsel aufschäumen.



SCHWARZTEE HONIGWABENGITTER HOLUNDERSCHAUM

Das brauchts für 15 Kugeln:

350 g Schlagobers

350 g Milch

70 g Kristallzucker

40 g Schwarztee

So wirds gemacht:

Milch mit dem Schwarztee aufkochen und danach abseihen.

Kristallzucker in den noch heißen Milchtee geben, gut verrühren und abkühlen lassen.

Das leicht aufgeschlagene Schlagobers in den abgekühlten, gesüßten Milchtee geben und gut unterrühren.

Diese Obers-Milchtee-Masse in einen Pacojet Becher füllen, und ca. 8 Stunden durchfrieren. Danach wieder im Pacojet aufmixen.

HONIGWABENGITTER

Das brauchts für 15 Portionen:

250 g Staubzucker

120 g griffiges Mehl

150 g Butter

120 g Bienenhonig

So wirds gemacht:

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen, dann größere und kleinere Kugeln formen.

Anschließend auf ein Backpapier auflegen und bei 180 Grad ca. 6 Minuten goldgelb backen.

HOLUNDERSCHAUM

Das brauchts für 15 Portionen:

12 Stk Gelantine 400 ml Holunderblütensirup 300 ml Weißwein 400 ml Wasser

So wirds gemacht:

Die Gelatine für einige Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Holundersirup, Weißwein und Wasser auf maximal 95 Grad erhitzen.

Eingeweichte Gelantine ausdrücken und in der Sirup-Wein-Wasser-Mischung einrühren.

Zum Schluss in eine ISI-Flasche füllen und mit zwei CO² Kapseln aufschäumen.



GRAMMEL WEISSE SCHOKOLADE CHILISAUCE

Das brauchts für 15 Kugeln:

300 ml Milch
20 ml Schlagobers
200 g Eidotter
160 g Feinkristallzucker
150 g geriebene Grammeln
1 Stk Vanilleschote

So wirds gemacht:

Die Grammeln hacken und in einer Pfanne leicht rösten.

Schlagobers, Milch mit dem Mark einer Vanilleschote aufkochen.

Geröstete Grammeln, Zucker, Dotter und Prise Salz hinzugeben verrühren und ziehen lassen.

In einen Pacojet Becher füllen. Das Ganze für ca. 8 Stunden durchfrieren lassen. Danach mit dem Pacojet aufmixen.



WEISSE SCHOKOLADE CHILISAUCE

Das brauchts für 15 Portonen:

300 ml Schlagobers

3 Stk Schalotten

450 g weiße Schokolade

15 g Maisstärke

15 g Butter

1 Stk Tai-Chili

So wirds gemacht:

Schalotten schälen und klein würfelig schneiden. In einem Topf mit Butter geben und anschwitzen.

Mit Obers aufgießen, aufkochen und um die Hälfte reduzieren

Weiße Schokolade und Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Maisstärke binden.

Chili in feine Streifen schneiden und erst vor dem Servieren der Soße beigeben.

Info: Chili färbt und die Soße bleibt nicht weiß, wenn man es zu früh hinzugibt.



ROTE RÜBEN - SORBET MANGO CHILISALAT BASILIKUMSCHAUM

Das brauchts für 15 Kugeln:

- 300 g Rote Rüben
 - 3 g gemahlener Pfeffer
- 290 ml Wasser
 - 80 ml Balsamicoessig
 - 100 g Zuckersirup
 - 5 a Krenwurzel
- 50 ml Limettensaft
 - 3 g Salz
 - 3 g geriebene Muskatnuss
 - 5 g gemahlener Kümmel

So wirds gemacht:

Wasser mit Zucker aufkochen bis sich dieser aufgelöst hat. Danach im Kühlschrank kalt stellen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und vermengen, mit einem Mixstab pürieren,. Danach die Masse durch ein Haarsieb streichen, damit keine Klumpen im Sorbet sind. Die feine Masse in einen Pakojetbecher füllen und 8 Stunden durchfrieren lassen. Vor dem Servieren mit dem Pacojet aufmixen.

MANGO CHILISALAT

Das brauchts für 15 Portionen:

10 g weißen Sesam

10 g Ingwer

35 ml Zitronensaft

15 g Blütenhonig

15 ml Sojasauce

30 ml Öl

15 g Chilipulver

50 g gemahlene Haselnüsse

600 g Mango

So wirds gemacht:

Sesamkörner rösten. Ingwer schälen und fein hacken.

Honig, Sojasauce, Zitronensaft, fein gehackten Ingwer, gerösteten Sesam und Öl verrühren. Mit Chilipulver würzen und zu einer Dressing verarbeiten.

Das Fruchtfleisch der Mango in fünf Millimeter feine Streifen schneiden. Die Mangostreifen mit dem Dressing vermischen und mit Erdnüssen bestreuen.

BASILIKUMSCHAUM

Das brauchts für 15 Portionen:

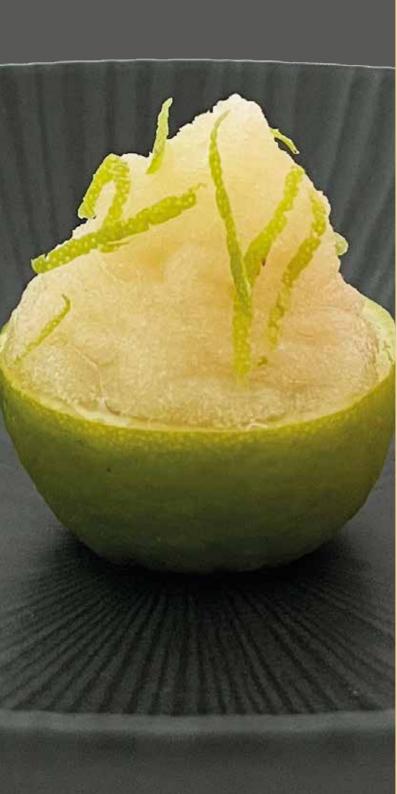
35 g Basilikum 120 g Créme fraîche 80 ml Obers Salz, Pfeffer aus der Mühle

So wirds gemacht:

Obers und Créme fraîche aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Basilikum im Tourenmixer mit der Oberscréme fein pürieren, durch ein Haarsieb passieren.

Nochmals abschemcken. Die fertige Sauce in der ISI-Flasche aufschäumen.



CAIPIRINHIA SORBET

Das brauchts für 15 Kugeln:

150 g Limettensaft

180 g Feinkristallzucker

150 g Brauner Zucker

400 ml Mineralwasser 100 ml Cachaça 40%

So wirds gemacht:

Gesamten Zucker mit Mineralwasser in einem Topf erhitzen. Es entsteht ein Zuckersirup. Diesen abkühlen lassen.

Schale der Limetten fein abreiben und den Saft auspressen.

Limettensaft zusammen mit dem Cachaça und dem Zuckersirup und der abgeriebenen Limettenschale verquirlen.

Dann in einen Pacojet Becher abfüllen, und für 8 Stunden tiefkühlen. Im Pacojet aufmixen.



BRENNSEL SORBET

Das brauchts für 15 Kugeln:

80 g Brennesselblätter 480 ml Wasser 200 g Feinkristallzucker 50 ml Limettensaft

So wirds gemacht:

Wasser, Zucker, Limettensaft mixen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Brennesseln putzen und kurz blanchieren, sofort abfrischen, auspressen und mit dem Zuckersirup vermengen.

In einen Pakojetbecher füllen. Vor dem Aufmixen für 24 Stunden tiefkühlen.

Mit einer Korallenwaffel garnieren.



MINZ SORBET

Das brauchts für 15 Kugeln:

80 g Minze 480 ml Wasser 200 g Feinkristallzucker 50 ml Limettensaft

So wirds gemacht:

Wasser, Zucker, Limettensaft mixen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mit der Minze vermengen und in einen Pacojet Becher füllen.

Vor dem Aufmixen mindestens 24 Stunden tiefkühlen.



FEIGEN SORBET

Das brauchts für 15 Kugel:

300 g Feigenpüree

180 g Feinkristallzucker

300 ml Wasser

100 ml Zitronensaft

10 ml Rum 80 ml Sekt

So wirds gemacht:

Das Wasser mit Zucker aufkochen. Es entsteht ein Läuterzuckern.

Das Feigenpüree zum Läuterzucker hinzugeben, mit Zitronensaft, Rum und Sekt habschmecken.

Zum Schluss die Masse nochmals passieren, und in einen Pacojet Becher füllen und in diesem 24 Stunden die Masse durchfrieren lassen.

Danach mit dem Pacojet aufmixen.



ZITRONENGRAS SORBET

Das brauchts für 15 Kugel:

180 g Zitronengras500 ml Wasser150 g Feinkristallzucker140 g Glukosesyrup6 cl Cachaça 40%

So wirds gemacht:

Das Zitronengras von den äußeren Blättern und Strunk befreien, in grobe Stücke schneiden.

Das geputzte Zitronengras mit dem Zucker und dem Wasser ungefähr fünf Minuten kochen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag durch ein Sieb passieren, noch einmal erwärmen und den Glukosesirup darin auflösen. Mit Cachaça abschmecken.

Dann in einen Pacojet Becher füllen, für mindestens 24 Stunden tiefkühlen. Vor dem Servieren mit dem Pacojet aufmixen.



APFEL - BASILIKUM SORBET

Das brauchts für 15 Kugel:

80 g Basilikum

200 g Feinkristallzucker

200 ml Wasser

460 g Apfelpüree grün

180 ml Calvados

15 ml Limettensaft

15 ml Orangensaft

So wirds gemacht:

Wasser, Zucker, Calvados, Limettensaft und Orangensaft aufkochen.

Wenn der Zucker geschmolzen ist, den Topf von der Herdplatte nehmen und die gehackten Basilikumblätter hinzugeben.

Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Das Apfelpüree beifügen und alles durch ein Haarsieb passieren.

In Pakojetbecher füllen und mindestens für 24 Stunden tiefkühlen. Danach aufmixen.



ZITRONRENMELISSEN SORBET

Das brauchts für 15 Kugel:

250 g Zitronenmelisse 20 ml Zitronensaft 250 g Feinkristallzucker 250 ml Wasser

So wirds gemacht:

Wasser mit Zucker aufkochen. Zitronensaft hinzugeben.

Blätter von der Zitronenmelisse abzupfen und beifügen.

Für ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Den Sirup durch ein Haarsieb passieren, in den Pacojet Becher einfüllen und ca. zwölf Stunden tiefkühlen. Im Pacojet aufmixen.



AKAZIENHONIG SORBET

Das brauchts für 15 Kugel:

400 g Akazienhonig 40 g Glukosesirup 350 ml Wasser 15 ml Zitronensaft

So wirds gemacht:

Den Akazienhonig mit Glukosesirup und Wasser aufkochen.

Überkühlen lassen und den Zitronesaft beifügen.

Die Masse in einen Pacojet Becher füllen und ca. 12 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.



KOMBUCHA SORBET

Das brauchts für 15 Kugel:

400 ml Kombucha 150 ml Wasser 100 g Zucker 40 g Glucosesirup

So wirds gemacht:

Wasser mit Zucker aufkochen.

Kombucha und Glucosesirup hinzufügen.

Zum Schluss in einen Pacojet Becher füllen und für ca. 12 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.



MILCHREIS E S

Das brauchts für 15 Kugel:

200 ml Milch

170 g Schlagobers

100 g Feinkristallzucker

35 g Vanillezucker

150 g Rundkornreis

So wirds gemacht:

Milch und Obers aufkochen. Reis, Zucker und Vanillezucker hinzugeben.

Bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Das Obers steif schlagen und unter die ausgekühlte Milchreis-Masse heben.

Die Masse dann in einen Pacojet Becher füllen und für ca. 12 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.



KAISERSCHMARREN



Das brauchts für 15 Kugel:

300 ml Milch
180 g glattes Mehl
6 Stk Eier
100 g Feinkristallzucker
3 g Salz
50 ml Schlagobers
20 ml Rum
100 g Butter

So wirds gemacht:

Mehl, Salz, Milch, Rum und Eier zu einem glatten Teig verrühren.

Butter in eine große Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen, dann goldgelb anbraten und karamellisieren. Kaiserschmarrn in kleine Stücke reißen.

Den Kaiserschmarren mit 150 ml Milch und 50 ml Schlagobers in einen Pacojet Becher füllen und für ca. 12 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.



CREMÈ BRÛLÈE

Das brauchts für 15 Kugel:

220 ml Milch
1 Stk Zitrone
140 g Eidotter
45 g brauner Zucker
90 g Feinkristallzucker
230 ml Schlagobers
1 Stk Vanilleschote

So wirds gemacht:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark auskratzen.

Milch, Obers, Vanillemark und den Abrieb einer Zitrone aufkochen.

Die Mischung vom Herd nehmen und die Dotter in die leicht abgekühlte Masse einrühren.

Die Mischung durch ein Haarsieb in eine Form gießen und bei 85 Grad rund fünfzig Minuten indirekt pochieren.

Die Creme Brulee erkalten lassen, in einen Pakojetbecher füllen und für 24 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.



PINA COLADA E S

Das brauchts für 15 Kugel:

400 g Ananassaft 50 ml Schlagobers 110 ml Milch 200 g Kokosnusssirup 50 g brauner Zucker

So wirds gemacht:

Alle Zutaten miteinander vermengen, auf 62°C erhitzen, umrühren damit sich der Zucker auflösen kann.

Auskühlen lassen und in einen Pacojet Becher abfüllen und rund 12 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.



PISTAZIEN E S

Das brauchts für 15 Kugel:

200 g Pistazien230 g Schlagobers200 ml Milch80 g Feinkristallzucker2 Stk Eier

So wirds gemacht:

Alle Zutaten bis auf die Pistazien miteinander vermengen, erhitzen und zur Rose abziehen.

Pistazien hinzugeben und in einen Pacojet Becher füllen, rund 12 Stunden tiefkühlen. Dnach mit dem Pacojet aufmixen.



PARMESAN **E**

Das brauchts für 15 Kugel:

300 g Parmesan

450 g Schlagobers

20 g Zucker Salz, Pfeffer aus der Mühle

So wirds gemacht:

Geriebenen Parmesan mit Schlagobers verrühren 10 Minuten im Wasserbad erwärmen.

Mit Pfeffer, Salz und Zucker würzen.

Die Masse in einen Pakojetbecher füllen und für 24 Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.





Das brauchts für 15 Kugel:

50 ml Trüffelöl 200 ml Milch 120 g Schlagobers 200 g Eidotter 160 g Feinkristallzucker 1 Stk Vanilleschote Salz

So wirds gemacht:

Die Vanilleschote der Länge nach aufscheiden, das Vanillemark auskratzen. Vanillemarkt mit Schlagobers und Milch aufkochen.

Trüffelöl, Zucker, Dotter und eine Prise Salz zugeben. Ziehen lassen.

Die Masse durch ein Haarsieb passieren, in einen Pakojetbecher füllen und für zwölf Stunden tiefkühlen. Anschließend im Pacojet aufmixen.

Platz für Ihre Notizen:

Inhaltsverzeichnis:

Akazienhonig-Sorbet 41

Apfel-Basilikum-Sorbet 37

Baklawa-Zimt-Eis 5

Basilikumschaum 25

Brennessel-Sorbet 29

Caipirinhia-Sorbet 27

Cremè Brulée-Eis 49

Erdnussbuttereis 9

Feigen-Sorbet 33

Grammeleis 19

Holunderschaum 17

Honigwabengitter 16

Kaiserschmarren-Eis 47

Karamell Mandel 7

Kombucha-Sorbet 43

Kürbiskerneis 11

Kürbiskrokant 12

Mango-Chili-Salat 24

Milcheis-Sorbet 45

Minz-Sorbet 31

Parmesan-Eis 55

Pina Colada-Eis 51

Pistazien-Eis 53

Rote Rüben Sorbet 23

Scharzteeeis 15

Trüffel-Eis 57

Vanille-Espuma 13

Weiße Schokolade-Chili-Soße 21

Zitronengras-Sorbet 35

Zitronenmelissen-Sorbet 39

1. Auflage, Juni 2022

Impressum

Herausgeber: Berufsschule Eisenstadt

Mitarbeiter*innen: Jonathan Kornexl, Mark Becher, Erik Stampf, Paul Hold, Omed Mohammadi, Jakob Fuiko, Hadi Mohebi, Michael Weber, Christoph Weber, Monika Gradwohl, Hartwig Draxler

Layout Satz: Jonathan Kornexel unter Mitarbeit

von Johannes Fenz

Fotos: Paul Hold, Jonathan Kornexl

Gesamtproduktion: Tischler Direktmarketeing 7122 Gols

Danke an den Elternverein, der den Druck ermöglichte.

