

Eis „Bohrer“

Pulver für Eis nach „amerikanischer Art“

Eis „Bohrer“

- ist mit anderen Eis-Arten nicht vergleichbar
- ist unbelüftet und hat deshalb eine dichte Struktur
- Charakteristik: intensiver Geschmack, behält länger seine feste Konsistenz

Geschmacksarten und ihre Zusammensetzung:

ROH-STOFFE	GESCHMACKSARTEN								
	VANILLE	SAHNE	SCHOKO	TOFFI	KOKOS	ERDBEERE	ORANGE	ZITRONE	BLAUBEERE
Zucker	x	x	x	x	X	x	x	x	x
Vollmilchpulver	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Kakao	(-)	(-)	x	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
Fett- und Molke-Präparat	x	x	x	x	X	x	x	x	x
Karamell	(-)	(-)	E150c	E150c	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
Modifizierte Stärke E1414	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Zitronensäure E 330	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	x	x	x	x
Stabilisator E466+E412	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Aroma	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Farbstoff	E 160a(ii)	(-)	E132+E124+E110	(-)	(-)	E129	E160a(ii)+E129	E101	E123+E124

Zubereitung:

1 kg Konzentrat in 2 Liter des Wassers mit Hilfe von einem Schneebesen verteilen, bis die homogene Masse erreicht wird.

Die Mischung für 15 – 20 Min. abstellen, danach erneut mischen und dann in den Gefrierbehälter (Softeis - Spezialautomat für „amerikanisches Eis“) eingießen.

Die Eismasse kann man in der Kältemaschine bei einer Temperatur von +5°C aufbewahren.