



Cuisinart®

& Paul Bocuse

Eiskalte Versuchung



Mit der XL Cream und der Duo Cream von Cuisinart sparen Sie viel Geld und können in wenigen Minuten herrlich cremige Glacen oder erfrischende Sorbets herstellen. Gibt es etwas Feineres als eine hausgemachte Glace oder ein hausgemachtes Sorbet nach einem feinen Essen oder zum Zvieri? Die XL Cream und die Duo Cream Eismaschinen sind einfach und schnell in der Bedienung. Der exklusive 2-Liter-Behälter der XL Cream ist für grosse Schlemmerportionen gedacht, während Sie mit den zwei Einzelbehältern der Duo Cream verschiedene Aromen herstellen können.

Das vorliegende Buch verrät Ihnen die Geheimnisse, wie Sie selbst perfekte Glacedesserts für jeden Geschmack herstellen können. Bewahren Sie den Behälter der XL Cream oder Duo Cream einfach im Tiefkühler auf, damit er jederzeit für die Zubereitung von Glacen oder Sorbets bereit ist. Viel Spass bei der Verwendung natürlicher Zutaten und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!

Philippe Lusseau, Kulinarischer Berater Cuisinart

Inhalt

- S. 4 Wie funktionieren Cuisinart Eismaschinen?
- S. 5 Rüeblli-Kümmel-Glace
- S. 6 Olivenölsorbet mit Tomatenconfit
- S. 6 Gazpacho-Sundae
- S. 7 Erbsensorbet mit Pfefferminze
- S. 8 Sorbet mit Tomate und frischem Basilikum
- S. 9 Melonensorbet mit grünem Pfeffer
- S. 9 Wassermelonensorbet mit Grenadinesirup und Studentenfutter
- S. 9 Mandarinensorbet mit kandierten Orangen
- S. 10 Mascarponesorbet
- S. 11 Bitterkakaoglace
- S. 11 Vitaminsorbet (AEC)
- S. 11 Weisskäsesorbet
- S. 12 Glace mit weisser Schokolade und Toblerone
- S. 12 Kriek-Himbeersorbet
- S. 12 Eiscreme mit Vanilleschoten
- S. 13 Schokolade-Zimt-Glace
- S. 13 Eiscreme mit Rum und Sultaninen
- S. 14 Joghurtglace
- S. 15 Eiscreme mit Carambar und M&M's
- S. 15 Eiscreme mit äthiopischen Kaffeebohnen
- S. 15 Pistazienglace mit Weichselkirschen-Confit
- S. 16 Passionsfruchtsorbet mit Mangopaste
- S. 16 Sorbet mit Gewürztraminer-Marc
- S. 16 Mandelmilchglace
- S. 17 Lebkuchen-Eiscreme
- S. 18 Erdbeersorbet
- S. 19 Lakritzenglace
- S. 19 Kokosmilchglace mit Piña Colada
- S. 20 Macadamia- und Karamellglace
- S. 20 Bananenglace mit Ananasconfit
- S. 20 Nutellaglace
- S. 21 Karamellglace mit gesalzener Butter
- S. 22 After Eight-Sorbet
- S. 22 Montélimar-Glace
- S. 22 Calisson-Glace
- S. 23 Aprikosensorbet



Wie funktionieren Cuisinart-Eismaschinen?

Die Behälter müssen vor der Zubereitung mindestens 12 Stunden im Tiefkühler aufbewahrt werden. Dann werden sie auf die Basis der Eismaschine gesetzt. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen und Eismaschine in Betrieb nehmen. Die Sorbet- oder Glacemischung bei laufender Eismaschine über die Öffnung im Deckel eingießen (verhindert die Bildung von Kristallen). Am Ende der Zubereitungszeit können beliebige weitere Zutaten über die Öffnung im Deckel hinzugefügt werden. Die durchschnittliche Zubereitungszeit für eine Glace oder ein Sorbet beträgt ungefähr 25 Minuten.

Achtung: Beim Modell Duo Cream müssen die Rezeptzutaten halbiert werden. Mit der Duo Cream können zwei Sorbet- oder Glacearomen hergestellt werden. Sie können selbst wählen, welche in diesem Buch aufgeführten Aromen sich optimal ergänzen. Für ein besseres Ergebnis und eine rasche Zubereitung können Sie die Grundrezepte bereits am Vorabend zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren.

Grundrezepte

Für ein Sorbet

- 1 Liter Wasser
 - 400 g Puderzucker
 - 100 g Glukose
 - 1 Liter Fruchtfleisch
- oder

- 1 Liter Wasser
- 500 g Puderzucker
- 1 Liter Fruchtfleisch

Für eine Glace

- 1 Liter Milch
- 8 Eigelb
- 200 g Zucker
- Aroma nach Belieben

Für eine Eiscreme

- 50 cl Milch
- 50 cl Rahm
- 200 g Zucker
- Aroma nach Belieben

Für Glace- oder Eiscreme-Grundrezepte kann die Zuckermenge je nach gewähltem Aroma variieren. Mischung wie eine Englische Creme aufkochen und 4-5 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Der Sirup für das Sorbet wird im Voraus zubereitet, damit er am Tag der Rezeptzubereitung kalt ist. Er lässt sich problemlos 15 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Glukose verbessert die Cremigkeit von Sorbets und Glacen und hat auch eine konservierende Eigenschaft (Antioxidans).

Rüebli-Kümmel-Glace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten:

- 30 cl Rahm
- 80 cl Milch
- 2 Eigelb
- 600 g Rüebli
- 1 Teelöffel Kümmelsamen
- Salz und Pfeffer

Für das Modell DUO Cream Rezept
durch zwei teilen

Zubereitung

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. 1 Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Rüebli begeben und 10 Minuten köcheln lassen. Abtropfen und 10 Minuten in der Milch mit den Kümmelsamen köcheln lassen. Wenn die Rüebli gar sind, mit Eigelb und Rahm mixen. Durchs Sieb streichen und würzen. Kühlstellen. Wenn die Mischung kalt ist, in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange wie nötig rühren. Achtung: Wird die Glace zu stark gerührt, wird sie hart und körnig. Möglichst bald geniessen, damit die Glace immer noch cremig ist.

Präsentation: Einen Salat aus knackigem Gemüse als Beilage servieren (Rüebli, Blumenkohl, Blumenbohnen, Zucchini), gewürzt mit einer Vinaigrette auf der Basis von Olivenöl und Limonen.



Olivenölsorbet mit tomatenconfit

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 400 g Würfelzucker
- 60 cl Wasser
- 50 g Glukose
- 100 g Olivenöl Extra Vergine
- 100 g gehacktes Tomatenconfit
- 50 g schwarze Oliven grob gehackt

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen.

Zubereitung

Mit Zucker, Glukose und Wasser einen Sirup kochen. Leicht abkühlen lassen, dann Olivenöl begeben. Wenn die Mischung kalt ist (4 Stunden), diese in den Behälter, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war, geben. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich, aber nicht körnig ist. Schwarze Oliven und Tomatenconfit über die Deckelöffnung begeben. Sorbet nach der Zubereitung rasch geniessen.

Präsentation: Frischen Gazpacho in schöne Gläser geben, eine Portion Olivenölsorbet dazugeben. Mischung mit Käsestreifen garnieren.

Gazpacho-Sunday

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 15-20 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 1 rote Peperoni
- 1 Gurke
- 1 Schalotte
- 2 Eigelb
- 6 mittelgrosse Tomaten
- 6 cl Olivenöl
- 2 EL Tomatenkonzentrat
- 3 Spritzer Tabasco
- Salz und Pfeffer

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen.

Zubereitung

Peperoni, Gurke, Schalotte und Tomaten mixen. Durchs Sieb streichen und zusammen mit Tomatenkonzentrat, Tabasco, Eigelb und Olivenöl nochmals mixen. Würzen. Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis der Sunday cremig und weich ist. Die Konsistenz muss noch leicht flüssig sein. In ein Glas giessen und mit einem Strohhalm servieren.

Präsentation: 25 cl Rahm mit einer Prise Piment d'Espelette schlagen. Ein Glas zu $\frac{3}{4}$ mit Gazpacho-Sunday füllen, Schlagrahm darübergeben. Mit Strohhalm servieren. Als Beilage passen mit iberischem Schinken umwickelte Grissini.

Erbsensorbet mit Pfefferminze

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 30 cl Geflügelfond
- 25 cl Rahm
- 300 g tiefgekühlte Erbsen
- 8 frische Pfefferminzblätter
- Salz und Pfeffer

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Lauwarmen Geflügelfond, Pfefferminze und tiefgefrorene Erbsen mixen. Durchs Sieb streichen und würzen. Rahm daruntermischen. Nachwürzen. Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange wie nötig rühren. Achtung: Wird das Sorbet zu lange gerührt, wird es hart und körnig. Möglichst bald geniessen, damit es immer noch cremig ist.

Präsentation: Salat aus grünem Gemüse (Saubohnen, Bohnen, Spargeln) zubereiten. Mit einer Vinaigrette aus Nussöl, Sherryessig und Parmesanpänen würzen. Etwas Salat in eine kleine Form geben und mit einer Portion Erbsensorbet garnieren.



Sorbet mit tomate und frischem basilikum

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 25 cl Wasser
- 150 g Griesszucker
- 50 g Glukose
- 1 l Tomatensaft
- Saft von 2 Zitronen
- 15 Basilikumblätter,
fein geschnitten
- Salz und Pfeffer

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Mit Wasser, Zucker, Zitronensaft und Glukose einen Sirup machen. Wenn die Mischung kalt ist, Tomatensaft begeben. Nach Belieben würzen und durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig ist. Zum Schluss Basilikum begeben und möglichst bald geniessen.

Präsentation: Eine Kugel Mozzarella di Buffalo in dünne Scheiben schneiden. Rosettenartig auf einem Teller anrichten und eine Portion Sorbet in die Mitte geben. Mit etwas Balsamico-Essig und Olivenöl garnieren.



Melonensorbet mit grünem Pfeffer

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 200 g Puderzucker
- 100 g Glukosesirup (fakultativ)
- 30 cl Wasser
- 1 kg reifes Melonenfleisch
- ½ TL eingelegter grüner Pfeffer

Zubereitung

Melonenfleisch mixen. Wasser, Zucker und Glukose zum Kochen bringen. Wenn der Sirup kalt ist, Melonenfleisch begeben. Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Feingehackten Pfeffer begeben. Solange wie nötig rühren. Achtung: Wird das Sorbet zu lange gerührt, wird es hart und körnig. Möglichst bald genießen, damit es immer noch cremig ist.

Präsentation: Für das Melonenfleisch kleine Melonen aushöhlen und diese nach der Zubereitung mit dem Sorbet füllen. Als Beilage mit Trockenschinken umwickelte Grissinistangen servieren.

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen

Wassermelonensorbet mit Grenadinesirup und Studentenfutter

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 200 g Puderzucker
- 10 cl Grenadinesirup
- 20 cl Wasser
- 1,5 kg Wassermelonenfleisch
- 1 EL getrocknete Feigen, gehackt
- 1 EL Mandeln, gehackt
- 1 EL Nüsse, gehackt
- 1 EL Walnusskerne, gehackt
- 1 EL helle Sultaninen

Zubereitung

Melonenfleisch mixen. Wasser, Zucker und Sirup zum Kochen bringen. Wenn der Sirup kalt ist, durchs Sieb gestrichenes Melonenfleisch begeben. Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange wie nötig rühren. Achtung: Wird das Sorbet zu lange gerührt, wird es hart und körnig. 5 Minuten vor Ende der Zubereitungszeit, Studentenfutter begeben. Möglichst bald genießen, damit das Sorbet immer noch cremig ist.

Tipp: Zusammen mit in Rotwein gekochten kalten Saisonfrüchten (Feigen, Birnen, Pfirsiche) servieren.

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen

Mandarinensorbet mit kandierten Orangen

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 10 cl Wasser
- 250 g Puderzucker
- 100 g Glukosesirup (fakultativ)
- 80 cl Mandarinsaft
- 100 g kandierte Orangenschale, gehackt

Zubereitung

Zuckerstücke auf der Mandarinschale abreiben, dann Saft auspressen. Mit Wasser, Zucker und Glukose einen Sirup machen. Wenn die Mischung kalt ist, Mandarinsaft begeben. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange wie nötig rühren. Bevor das Sorbet cremig und weich ist, kandierte Orangenschalen begeben. Achtung: Wird das Sorbet zu lange gerührt, wird es hart und körnig. Rasch genießen.

Präsentation: Crêpes herstellen und zweimal falten. In einer Butter-Honig-Mischung bräunen und mit Grand Marnier ablöschen. Zwei Crêpes und eine Portion Mandarinensorbet auf einem Teller anrichten.

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen

Mascarponesorbet

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 350 g Griesszucker
- 90 g Glukose
- Saft von 3 Limonen
- 70 cl Wasser
- 500 g Mascarpone
- 150 g rosa Krokant

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Zucker, Glukose, Limonensaft und Wasser zum Kochen bringen. Vermischen und abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (4 Stunden), Mascarpone begeben. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich, aber nicht körnig ist. Das zerkleinerte rosa Krokant über die Öffnung im Deckel begeben. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Tipp: Aus Blätterteig einen Kreis von 8 cm Durchmesser schneiden, mit frischen, entkernten Aprikosen bedecken.

Etwas Zucker darüberstreuen und eine Butterflocke darauflegen, im heissen Ofen backen. Lauwarm mit einer Kugel Mascarponesorbet servieren.



Bitterkakaoglace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 4 Stunden
Rühren: 20–25 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 50 cl Milch
- 20 cl Rahm
- 10 Eigelb
- 200 g Zucker
- 150 g Bitterkakao

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Kakao und Rahm mit dem Schneebesen unterrühren. Milch zum Kochen bringen und unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Mischung geben. Kakao und Rahm zur Mischung geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (ca. 4 Stunden), durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Tipp: Apfel- und Birnenstücke, Nüsse, Mandeln, Trauben und Orangenschale in Honig andämpfen. Etwas von der Mischung auf einen Teller geben und mit einer Portion Glace garnieren. Sofort geniessen.

Vitaminsorbet (A, E, C)

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 4 Stunden
Rühren: 20–25 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 30 cl Wasser
- 300 g Puderzucker
- 30 cl frisch gepresster Orangensaft
- 40 cl frischer Rüebliensaft
- 30 cl frisch gepresster Zitronensaft

Für das Modell DUO Cream Rezept
durch zwei teilen

Zubereitung

Mit Wasser und Zucker einen Sirup kochen. Wenn die Mischung kalt ist, Fruchtsäfte begeben. Durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange wie nötig rühren. Achtung: Wird das Sorbet zu lange gerührt, wird es hart und körnig. Möglichst bald geniessen, damit es immer noch cremig ist.

Erinnerung: Der Organismus braucht Vitamine für lebenswichtige Funktionen. Vitamine sind an verschiedenen Aufgaben des Stoffwechsels beteiligt. Obwohl schon seit sehr langer Zeit bekannt, finden Forscher täglich neue Wirkungen.

Weisskäsesorbet

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 4 Stunden
Rühren: 25–30 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 350 g Griesszucker
- 35 cl Wasser
- 750 g Weisskäse 30%
- Saft einer Zitrone

Für das Modell DUO Cream Rezept
durch zwei teilen

Zubereitung

Mit Zucker und Wasser einen Sirup kochen. Abkühlen lassen, dann Weisskäse und Zitronensaft begeben. Wenn die Mischung kalt ist (4 Stunden), durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Tipp: 1 Liter Rotwein, eine Zimtstange, 1 Gewürznelke und 250 g Zucker zum Kochen bringen, abkühlen lassen, je 100 g Früchte (Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren) begeben und gekühlt mit dem Sorbet servieren.

Glace mit weisser schokolade und Toblerone

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 5 Stunden
Rühren: 25-30 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 1 l teilentrahmte Milch
- 100 g Griesszucker
- 500 g weisse Schokolade
- 4 Eigelb
- 150 g Toblerone

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Zucker und Milch aufkochen. Weisse Schokolade in Stücken und Eigelb unter Rühren begeben. Mischung mindestens 5 Stunden kühlstellen. Danach in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. Gehackte Toblerone über die Öffnung im Deckel begeben. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Präsentation: Dunkle Schokolade schmelzen, geröstete Mandelsplitter dazugeben und auf Backpapier Plätzchen formen. Im Kühlschrank hart werden lassen. Plätzchen anrichten, Glace darübergeben und wie eine Cremeschnitte aufschichten.

Kriek-himbeersorbet

Vorbereitungszeit: 35 Minuten
Kühlzeit: 4 Stunden
Rühren: 25-30 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten:

- ½ Liter Bier "Kriek Framboise"
- 300 g Griesszucker
- 200 g Glukose
- 500 g frische Himbeeren

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Himbeeren mixen und durchs Sieb streichen. Zucker, Glukose und Bier unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Wenn die Mischung kalt ist (4 Stunden), das kalte Himbeerfleisch dazugeben. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war, und diesen in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Tipp: 2 Sorbetkugeln in eine Coupe-Schale geben, 2 cl geeisten Wodka darübergiessen. Als Dessert oder Digestif geniessen.

Eiscreme mit Vanilleschoten

Vorbereitungszeit: 35 Minuten
Kühlzeit: 5 Stunden
Rühren: 20-25 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 40 cl Milch
- 60 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 200 g Zucker
- 4 Vanilleschoten

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm, Milch und längs halbierte Vanilleschoten aufkochen. Vom Herd nehmen, zudecken und Vanilleschoten ca. 10 Minuten ziehen lassen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Eiscreme cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Präsentation: 25 g extraschwarze Schokolade mit 2 cl Milch schmelzen, 1/3 der Schokolade auf den Boden einer Coupeschale giessen, 2 Glacekugeln darauflegen. 1/3 Schokolade darübergiessen, mit Schlagrahm garnieren, den letzten Drittel Schokolade darübergiessen und mit Vermicelles dekorieren.

Schokolade-Zimt-Glace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 50 cl Milch
- 4 Eigelb
- 125 g Zucker
- 125 g dunkle Schokolade
70%
- 1 Teelöffel Zimtpulver

Diviser la recette par deux
pour le modèle DUO cream

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milch und Zimt zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann Schokolade in Stücken begeben. Sofort unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Präsentation: Mit 150 g Zucker, 15 cl Wasser, einer Zimtstange und 5 Kardamomsamen einen Sirup kochen. Fleisch einer Ananas fein schneiden, auf einen Teller legen und mit dem kalten Sirup bepinseln. Glaceugel in die Mitte setzen.

Eiscreme mit Rum und Sultaninen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 20 cl Milch
- 50 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 150 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 10 cl Rum
- 80 g brauner Zucker
- 125 g Sultaninen

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Rahm, Milch und ½ Vanilleschote (längs halbiert) aufkochen. Vom Herd nehmen, zudecken und Vanilleschote ca. 10 Minuten ziehen lassen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann sofort unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen und beiseite stellen. Mit dem braunen Zucker und Rum einen Sirup machen. Sultaninen begeben und abkühlen lassen. Die Englische Creme in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Rühren solange nötig. Die abgetropften Sultaninen über die Öffnung im Deckel begeben. Erneut rühren, bis die Eiscreme cremig und weich ist. Glace im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Zubereitung: Bananen längs schneiden. In einer Bratpfanne Zucker und Butter karamellisieren, mit etwas Orangensaft ablöschen, Bananen begeben und mit Rum flambieren. Mit der cremigen Glace servieren.



Joghurtglace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 20-25 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 500 g Joghurt

- 200 g Zucker

- 25 cl Crème fraîche

- 3 Eier

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen. Crème fraîche aufkochen. Zur Eier-Zucker-Masse geben und schlagen. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (4 Stunden im Kühlschrank), Joghurt begeben und vermischen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Beilage: Erdbeeren in Stücke schneiden. Einige Tropfen Balsamico-Essig begeben. 5 Minuten ziehen lassen und mit einer Portion Joghurtglace servieren.



Eiscreme mit Carambar und M&M's

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 50 cl Milch
- 40 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 20 g Puderzucker
- Caramel-Carambar
- 100 g M&M's

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Eiscreme mit äthiopischen Kaffeebohnen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 30-35 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 50 cl Milch
- 40 cl Rahm
- 9 Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 125 g Kaffeebohnen
"Äthiopischer Mokka"

Diviser la recette par deux

pour le modèle DUO cream

Pistazienglace mit Weichselkirschen-Confit

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25 -35 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 1 l Milch
- 9 Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 2 EL Pistazienpaste
- 250 g "Amarena"
Weichselkirschen-Confit

Für das Modell DUO

Cream Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm, Milch und in Stücke geschnittene Carambar unter häufigem Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, zudecken und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zur Eigelb-Zucker-Masse geben und gut verrühren. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Eiscreme cremig und weich, aber nicht körnig ist. Zum Schluss M&M's begeben. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Tip: Besonders lecker schmecken zwei Kugel Eiscreme auf einer Fotzelschnitte. Mit farbigen Vermicelles oder vielleicht mit etwas Schlagrahm garnieren.

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Kaffeebohnen grob mahlen. Rahm, Milch und gemahlene Kaffeebohnen zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, zudecken und 10 Minuten ziehen lassen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann sofort unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Eiscreme cremig und weich ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Tip: In einem Mixer zwei Kugeln Kaffeeeglace und 5 cl Whisky mixen, eine Kugel Glace auf den Boden eines Glases geben und die Mischung darübergießen. Mit Schlagrahm garnieren und etwas Kakaopulver darüberstreuen.

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milch aufkochen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Pistazienpaste begeben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich ist. Die Pistazienglace vor dem Servieren mit Amarena-Kirschen nappieren oder natur genießen. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Tip: Glace in Kreisformen giessen. 2 Stunden in den Tiefkühler stellen. Vor dem Anrichten eine Seite in Rohzucker eintauchen und mit einem Gourmetbrenner karamellisieren. In der Mitte eines Tellers anrichten und mit Weichselkirschensauce beträufeln.

Passionsfruchtsorbet mit Mangopaste

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 15 cl Wasser
- 100 g Würfelzucker
- 50 g Glukosesirup
- 50 cl Passionsfruchtsaft

Mangopaste

- 200 g Mangopüree
- 2 cl Zitronensaft
- 90 g Glukosesirup
- 5 g Pektin (Geliermittel)
- 300 g Puderzucker

Zubereitung

Am Vorabend Mangopüree, Zitronensaft und Glukose aufkochen. Zucker und Pektin vermischen und unter Rühren begeben. Auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Auf ein Stück Backpapier kreisförmig ausgießen, kühl stellen und hart werden lassen. Am nächsten Tag Paste in kleine Würfel schneiden und im Puderzucker wenden. In einer luftdichten Dose kühl stellen.

Für das Sorbet mit Wasser, Zucker, Glukose und Zitronensaft einen Sirup machen. Sobald dieser kalt ist, Passionsfruchtsaft begeben. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich ist. Fruchtwürfel sorgfältig mit dem Löffel begeben. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Tipp: Auf einem Teller kleine Sorbetkugeln formen und im Tiefkühler aufbewahren. Zwischen zwei Schokolademakronen anrichten. Mit Schokolade- oder Passionsfruchtsauce nappieren und servieren.

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen

Sorbet mit Gewürztraminer-Marc

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 50 cl Wasser
- 250 g Würfelzucker
- 60 g Glukose
- 25 cl Crémant d'Alsace
- Saft von 2 Zitronen
- 8 cl Gewürztraminer-Marc
- 5 cl Crème fraîche

Zubereitung

Mit Wasser, Zucker, Glukose und Zitronensaft einen Sirup kochen, dann den Marc begeben. Mischung abkühlen lassen, danach Rahm und Crémant begeben. Die Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich ist. Achtung: Wird das Sorbet zu stark gerührt, wird es hart und körnig. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Tipp: Dieses Sorbet ersetzt das traditionelle normannische Loch bei einer Festmahlzeit.

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen.

Mandelmilchglace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 70 cl Mandelmilch
- 30 cl Rahm
- 6 Eigelb
- 180 g Zucker

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm und Milch aufkochen, zur Eigelb-Zucker-Masse gießen. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), sofort unter Rühren abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig ist. Möglichst bald geniessen.

Tipp: Eine Papillote mit 50 g Himbeeren, 50 g Brombeeren, etwas frisch gemahlenem Pfeffer und wenig Rohrzucker machen. 8 Minuten bei 200°C backen. Eine Portion Glace dekoriert mit gerösteten Mandelsplittern darauf legen, servieren.

Für das Modell DUO Cream Rezept durch zwei teilen

Lebkuchen-Eiscreme

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 20 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 50 cl Milch
- 30 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 30 g Zucker
- 40 g Honig
- 200 g Lebkuchen
- 1 Vanilleschote

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Honig schaumig schlagen. Rahm, Milch und längs halbierte Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen. Zudecken und Vanilleschote ca. 3 Minuten ziehen lassen. Unter Rühren mit der Eigelb-Zucker-Honig-Masse vermischen. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme) und unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Zerkrümelten Lebkuchen begeben und durchtränken lassen. Wenn die Mischung kalt ist, mixen und durchs Sieb streichen. In den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Eiscreme cremig ist. Möglichst bald geniessen.

Präsentation: Vier halbierte Feigen mit etwas Honig und Butter in einer Bratpfanne karamellisieren. Auf einem Suppenteller anrichten und zwei Portionen Glace darauflegen. Mit der Karamellierflüssigkeit übergießen und servieren.



Erdbeersorbet

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 450 g Griesszucker
- 25 cl Wasser
- 50 g Glukose
- 1 kg Erdbeermark

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen.

Zubereitung

Mit Zucker, Glukose und Wasser einen Sirup kochen. Wenn die Mischung kalt ist, Erdbeermark begeben. Durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig ist. Achtung: Wird das Sorbet zu stark gerührt, wird es hart und körnig. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Tipp: Für Kinder Silikonformen in Lutscherform mit Sorbet füllen und einige Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.



Lakritzenglace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 5 Stunden
Rühren: 30 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 35 cl Sojamilch
- 35 cl Reismilch
- 30 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 180 g Puderzucker
- 60 g Lakritzenpulver oder
- 10 g Zan-Lakritze

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm, die beiden Milchsorten und Lakritzenpulver (oder Zan zerkleinert) zum Kochen bringen. Mischung über die Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig ist. Möglichst bald geniessen.

Präsentation: Frisch gerührte Glace in einzelne runde Pâtisserieformen geben. Im Tiefkühler anfrieren lassen. Brösel aus trockenem Lebkuchen herstellen und vor dem Servieren über die aus der Form genommene Glace streuen.

Kokosmilchglace mit Piña Colada

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 5 Stunden
Rühren: 25-30 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 20 cl entrahmte Milch
- 60 cl Kokosmilch
- 20 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 60 g Kokospulver
- 1 frische Ananas
- 20 cl brauner Rum
- 150 g Rohrzucker

Für das Modell DUO Cream Rezept
durch zwei teilen

Zubereitung

Ananas schälen und Fleisch in kleine Würfel (Brunoise) schneiden. Mit dem Rohrzucker ein helles Karamell machen, Ananaswürfel begeben und 5 Minuten unter häufigem Rühren köcheln lassen. Mit Rum ablöschen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm und die beiden Milchsorten zum Kochen bringen. Über die Eigelb-Zucker-Masse giessen. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig ist. Kurz vor Ende der Rührzeit Ananaswürfel in die Eismaschine geben. Möglichst bald geniessen.

Präsentation: Zwei Portionen Kokosglace in ein schönes Glas geben, einen Esslöffel Schlagrahm und etwas Ananassaft begeben, mit Kokospulver bestreuen.

Macadamia- und Karamellglace

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 1 l Vollmilch
- 8 Eigelb
- 180 g Puderzucker
- 200 g Macadamianüsse
- 200 g Rohrzucker

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Rohrzucker in eine Pfanne geben und zu einem braunen Karamell einkochen. Kein Wasser verwenden. Nüsse dazugeben und unterrühren. Mischung auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte geben. Kalte Mischung zerkleinern. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milch zum Kochen bringen und zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, durchs Sieb streichen. Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig ist. Zum Schluss karamellisierte Nüsse begeben und rasch servieren.

Variante: Macadamianüsse durch Haselnüsse, Walnusskerne, Pekannüsse oder Mandeln ersetzen.

Bananenglace mit Ananasconfit

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 75 cl Vollmilch
- 4 Bananen
- 120 g Puderzucker
- 3 EL Crème fraîche
- 1 Ananas
- 200 g Rohrzucker in Puder

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in eine Pfanne geben und erhitzen, bis ein helles Karamell entsteht. Kein Wasser verwenden. Ananaswürfel begeben und so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen. Milch mit Bananen und Puderzucker mixen. Mischung durchs Sieb streichen. Dicke Crème fraîche begeben. Mischung in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig ist. Zum Schluss das Ananasconfit begeben und rasch servieren.

Variante: Ananasconfit durch rosa Krokant ersetzen. Zum Schluss einen Schuss Schokoladesauce über die Glace geben.

Glace nutella

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 60 cl Milch
- 10 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 200 g Puderzucker
- 7 EL Nutella
- 180 g Puderzucker

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm und Milch aufkochen und unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann Nutella begeben. Unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Präsentation: Crêpes herstellen und vor dem Servieren mit Honig bestreichen, dann eine Kugel Nutella-Glace einwickeln. Mit Flüssigkaramell servieren.

Karamellglace mit gesalzener Butter

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 5 Stunden
Rühren: 25-30 Minuten
Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 70 cl Milch
- 30 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 80 g Karamellzucker
- 200 g Zucker
- 100 g Butter mit Guérande-Salz
- 1 Prise Fleur de Sel
- 5 cl Rahm

Für das Modell DUO Cream
Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Mit Zucker ein helles Karamell herstellen, danach Butter und Salz begeben. Vermischen und mit dem Rahm ablöschen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm und Milch zum Kochen bringen und über das Karamell giessen, damit sich dieses auflöst. Mit der Eigelbmasse vermischen. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), danach unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Stunden), durchs Sieb streichen. In den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig ist. Möglichst bald geniessen.

Tipp: Äpfel mit einem Apfelausstecher aushöhlen, ohne den Boden zu beschädigen. Aushöhlung mit 50 g Zucker, einer halben Vanilleschote und etwas Honig füllen. 30 Minuten bei 130°C backen. Abkühlen lassen und mit einer Portion Glace garnieren.



After Eight-Sorbet

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 40 cl d'eau
- 400 g de sucre en poudre
- 100 g de sirop de glucose (facultatif)
- 50 cl de sirop Menthe glaciale
- 20 pièces de after eight

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

After Eight-Schokolade in den Tiefkühler legen. Mit Wasser, Zucker und Glukose einen Sirup machen. Wenn die Mischung kalt ist, Minzensirup begeben. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Achtung: Wird das Sorbet zu stark gerührt, wird es hart und körnig. 5 Minuten vor Ende der Zubereitung zerkleinerte Schokolade begeben. Rasch geniessen, damit das Sorbet noch cremig ist.

Präsentation: Dunkle Schokolade schmelzen und Schokoladeplätzchen herstellen. Abkühlen lassen. Schokoladeplätzchen schichten und mit einer oder mehreren Portionen Sorbet servieren.

Montélimar-Glace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–30 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 70 cl Milch
- 10 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 150 g Puderzucker
- 500 g weisses Nougat

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Rahm, Milch und 300 g in Stücke zerkleinertes Nougat unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und wenn nötig mixen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist, durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. 5 Minuten vor Ende der Zubereitung das restliche in kleine Würfel geschnittene Nougat begeben. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Präsentation: Rote Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Walderdbeeren) mit Veilchensirup mischen und mit einer Kugel Nougat-Glace in Förmchen servieren.

Calisson-Glace

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 5 Stunden

Rühren: 25–35 Minuten

Anzahl Personen: 8 Personen

Zutaten

- 70 cl Milch
- 20 cl Rahm
- 8 Eigelb
- 50 g Puderzucker
- ½ Vanilleschote
- 25 Calissons (süßes, rautenförmiges, mit Zuckerguss überzogenes Mandelkonfekt aus der Provence)

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milch, ½ längs halbierte Vanilleschote und 15 Calissons in Stücken zum Kochen bringen. Mischen und vom Herd nehmen, zudecken und 5 Minuten ziehen lassen. Unter Rühren zur Eigelb-Zucker-Masse geben. Bis zur Rose abziehen (Englische Creme), dann unter gelegentlichem Rühren sofort abkühlen lassen. Wenn die Mischung kalt ist (5 Std. im Kühlschrank), durchs Sieb streichen. Die Mischung in den Behälter geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis die Glace cremig und weich, aber nicht körnig ist. Im letzten Moment über die Öffnung im Deckel die restlichen in kleine Würfel geschnittenen Calissons begeben. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald geniessen.

Präsentation: Pfirsichviertel in einer Mischung aus 50 cl Muscat de Rivesaltes, 150 g Puderzucker und 10 Eisenkrautblätter kochen. Über Nacht kühl stellen und mit einer Kugel Calisson-Glace servieren.

Aprikosensorbet

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 4 Stunden

Rühren: 25-30 Minuten

Für 8 Personen

Zutaten:

- 25 cl Wasser
- 50 g Würfelzucker
- 50 g Glukosesirup (fakultativ)
- 70 cl Aprikosenmark
- Saft einer Zitrone

Für das Modell DUO Cream

Rezept durch zwei teilen

Zubereitung

Mit Wasser, Zucker, Glukose und Zitronensaft einen Sirup machen. Wenn die Mischung kalt ist, Aprikosenmark begeben. Durchs Sieb streichen und in den Behälter der Eismaschine geben, der zuvor während 12 Stunden im Tiefkühler war. Behälter in die Eismaschine einsetzen. Mischarme und Schutzdeckel aufsetzen. Solange rühren, bis das Sorbet cremig und weich ist. Achtung: Wird das Sorbet zu stark gerührt, wird es hart und körnig. Im Tiefkühler aufbewahren und möglichst bald genießen.

Tipp: Frische Aprikosenschnitze in Butter andünsten, einen Esslöffel Honig begeben und mit etwas Amaretto ablöschen. Mit gerösteten Pinienkernen garnieren und mit einer Portion Aprikosensorbet servieren.



