

# Neuheiten Gelateria 2023



## EISZUBEREITUNG KEFIR

Pulverisierte Zubereitung für die Herstellung von Speiseeis mit Kefirgeschmack.

### Besonderheiten:

- ♡ Besonders cremig und typisch säuerlich-frischer Geschmack
- ♡ Mit Kefir-Pulver, das für seine probiotischen Vorteile bekannt ist
- ♡ Ausschließlich mit natürlichen Aromen
- ♡ Ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur\* (gemäß Anhang II LMIV)
- ♡ Vegetarisch\*\*

**Artikelnummer:** 3306547

**Verpackung:** 1,0 kg im Beutel

**Anwendung:** 80–100 g/kg Masse



## VARIEGÒ ROASTED APPLE & MILK

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit getrockneten Apfelstückchen

### Besonderheiten:

- ♡ Weltweiter Trendgeschmack: fruchtig-frische Bratapfel-Note in einer knusprigen Creme
- ♡ Perfekte Kombination aus Milch und getrockneten Apfelstückchen für einen besonderen Texturen-Mix
- ♡ Der Allrounder für die ganze Jahreszeit: zur Veredlung von Milch- und Fruchteis
- ♡ Als Hingucker in der Eistheke sowie zum Marmorieren und Dekorieren von Milchshakes, Waffeln u.v.m.
- ♡ Vegetarisch\*\*

**Artikelnummer:** 1341803

**Verpackung:** 3,0 kg im Eimer

**Anwendung:** direkt zu verarbeiten



## BASE VEGAN

Basismix für die Herstellung von veganem Speiseeis

### Besonderheiten:

- ♡ Für fruchtige und cremige vegane Eissorten\*\*\*
- ♡ Perfekt zum aktuellen Ernährungstrend: für eine moderne Auswahl in der Eistheke, die sich abhebt
- ♡ Vielseitiger Einsatz für vollen Genuss: geeignet für die Anwendung mit veganen Eispasten, Fruchtpürees sowie mit frischen oder Tiefkühlfrüchten
- ♡ Einfache Anwendung: einfach Basismix in Wasser oder Hafer-Drink auflösen und aromatisieren
- ♡ Ohne Allergene und ohne glutenhaltige Zutaten laut Rezeptur\* (gemäß Anhang II LMIV)
- ♡ Ohne gehärtete Fette
- ♡ Ohne Palm

**Artikelnummer:** 3306149

**Verpackung:** 1,0 kg Beutel

**Anwendung:** 0,250 kg Base Vegan, 0,100 – 0,200 kg Zucker (je nach verwendeter Eispaste), 1,000 kg Wasser oder Hafer-Drink. Flüssigkeit im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen. Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben und weiter pasteurisieren. Heiße Basis aromatisieren, mixen und direkt frieren.



# Rezepte

## FRISCHES KEFIR ORANGEN-EIS



1 Eiswanne

—	0,300 kg	<b>Crescopanna 100</b>
—	0,300 kg	<b>Eiszubereitung Kefir</b>
—	0,600 kg	Zucker
—	3,000 kg	Vollmilch, 3,5 %
—	0,450 kg	Sahne, flüssig
—	0,400 kg	<b>Variegò Orange</b>

Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. 20 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren.

Variegò einmarmorieren.

**Tipp:** Eiszubereitung Kefir harmonisiert auch besonders mit Variegò Ingwer!

## CRUNCHY KEFIR-APFEL-ZIMT



1 Eiswanne

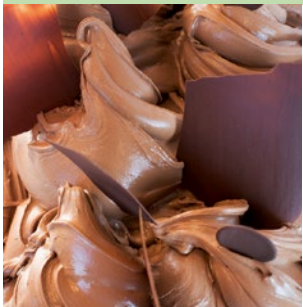
—	0,300 kg	<b>Crescopanna 100</b>
—	0,300 kg	<b>Eiszubereitung Kefir</b>
—	0,600 kg	Zucker
—	3,000 kg	Vollmilch, 3,5 %
—	0,450 kg	Sahne, flüssig
—	0,400 kg	<b>Variegò Roasted Apple &amp; Milk</b>

Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. 20 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren.

Variegò einmarmorieren.

**Tipp:** Variegò Roasted Apple & Milk eignet sich auch besonders zur Veredlung von Vanille-, Cookie- oder Bananeneis!

## CACAO NOBLESSE VEGAN



1 Eiswanne

—	3,000 kg	Wasser
—	0,630 kg	<b>Base Vegan</b>
—	0,340 kg	<b>Cacao Noblesse</b>
—	0,240 kg	Zucker
—	0,630 kg	Dextrose/Traubenzucker
—	0,005 kg	Meersalz, fein

Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben. Eisbasis mixen und wie gewohnt frieren.

## MANDARINE YUZU VEGAN



1 Eiswanne

—	2,000 kg	Haferdrink
—	0,480 kg	<b>Base Vegan</b>
—	0,360 kg	<b>Eiszubereitung Yuzu Giappone</b>
—	0,160 kg	Zucker
—	1,000 kg	<b>Fruchtpüree Mandarine</b>

▶ Im Pasteurisierer auf 85 °C erhitzen.

▶ Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.

▶ Das Fruchtpüree in die Basis einmischen und wie gewohnt frieren.

Weitere vegane Eis-Ideen finden Sie im Rezeptheft **“Veganer Eisgenuss”**.



- \* Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter <https://foodinfo.martinbraungruppe.com/>)
- \*\* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

\*\*\* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Eiszutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Eis. Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden.



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun KG**  
Tillystrasse 17 - 21  
30459 Hannover – Germany  
Fachliche Beratung  
Tel. 05 11/41 07 380 - Fax 05 11/41 07 389  
Bestellung  
Tel. 05 11/41 07 333 - Fax 05 11/41 07 317  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)  
e-mail: [cresco@martinbraun.de](mailto:cresco@martinbraun.de)