



Rezepte
Eis ♥ Gebäck



Eis Gebäck

*Verführerische Leckereien treffen
auf cremiges Speiseeis*

Schon der Duft bringt die Menschen zum Lächeln. Klassische Waffeln, belgische, ofenfrische Waffeln und französische Profiterols sind aus der heutigen Gebäckszene nicht mehr wegzudenken. Doch es geht noch einer Nummer kreativer! Unsere trendigen Ideen veredeln diese Gebäcke mit cremigem Speiseeis, leckeren Toppings und bunten Dekoren. Hier gilt die „Devise“ das Auge isst mit!

Ob als Dessert vor Ort, Stand-Konzept in Vergnügungsparks oder als To-Go-Konzept für unterwegs, die Leckereien eignen sich für jede Gelegenheit und bieten endlose kreative Möglichkeiten.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit einer endlos kreativen Vielfalt.
Süß, cremig und einfach unwiderstehlich!

Ihre Vorteile



**Internationale Trendgebäcke
für eine breite Zielgruppe**



**Einfache und bedarfsgerechte
Herstellung vor Ort**



**To-Go-Konzepte regen
zu Impulskäufen an**



**Jeder Geschmack ist mit dem vielseitigen
Cresco Sortiment einfach umsetzbar**



**Durch grenzenlose kreative Möglichkeiten
heben Sie sich von Ihren Wettbewerben ab**



Waffel-Mix

*Frische und leckere Waffeln
mit dem Waffel-Mix von BRAUN*

Besonderheiten:

- ♡ Authentische, frische Waffel
- ♡ Ausschließlich natürliche Aromen
- ♡ Einfach mit dem Schneebesen anrühren
- ♡ Hoher Conveniencegrad: nur Zugabe von Milch oder Wasser
- ♡ Unzählige Anwendungsmöglichkeiten: Ofenwaffel, Bubble Waffle, Waffel am Stiel u.v.m.

Infos & Downloadvorlagen

Passende To-Go-Verpackungen

erhalten Sie z.B. bei Pacovis. Besuchen Sie einfach die Homepage www.pacovis.de oder senden Sie eine Anfrage an juergen.hansal@pacovis.de

Kostenlose Druckvorlagen

der Etiketten (B: 7 cm, H: 4,5 cm) sind unter www.martinbraun.de in der Mediathek unter der Rubrik Gebäck zu finden.



Strawberry & Milk Bubble Waffle



Gesamtstückzahl: 11

1,000 kg **Waffel-Mix**
0,750 kg Vollmilch, 3,5 %
0,008 kg **Combani**
Zutaten verrühren.

1,430 kg Eis-Geschmack Vanille Madagascar, 22 Kugeln
[siehe Grundrezept]

0,660 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,770 kg **Variegò Strawberry & Milk**
0,440 kg Erdbeeren
0,055 kg **Blüten-Raspeln Vollmilch**
11 Stk **Schoko-Dekor Sprüche**

Zubereitung

Bubblewaffleisen auf 200 °C vorheizen. Die Masse (ca. 150 g) in das Waffleisen füllen und abbacken. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. Backzeit: ca. 2 Minuten



Gesamtstückzahl: 11

Spaghetti Bubble Waffle

1,000 kg **Waffel-Mix**
0,750 kg Vollmilch, 3,5 %
0,005 kg **Combani**
Alle Zutaten ca. 2 Minuten gut verrühren.

1,900 kg Perfetta-Basis
[siehe Grundrezept]
0,090 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**

0,330 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,550 kg **Topping Erdbeere**

Zubereitung

Abbacken. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
Backtemperatur: 190 - 200 °C; Backzeit: ca. 2 Minuten

Waldfrucht

Eiswaffel

- 1,000 kg **Waffel-Mix**
0,750 kg Vollmilch, 3,5 %
Zutaten gut verrühren.
- 0,845 kg Fruchteis - Himbeere, ca. 13 Kugeln
[siehe Grundrezept]
- 0,845 kg Fruchteis Erdbeer, ca. 13 Kugeln
[siehe Grundrezept]
- 0,845 kg Fruchteis Heidelbeer, ca. 13 Kugeln
[siehe Grundrezept]
- 0,910 kg **Variegò Waldfrucht**
0,650 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,780 kg Waldfrüchte

Zubereitung

Das Waffeleisen auf ca. 200 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen. Die Waffelmasse mittels Spritzbeutel (9er Lochtülle) auf das Waffeleisen dressieren. Abbacken. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. Backzeit: ca. 2 Minuten



Gesamtstückzahl: 13

Schoko-Banane

Bubble Waffle

- 1,000 kg **Waffel-Mix**
0,750 kg Vollmilch, 3,5 %
0,008 kg **Combani**
Zutaten verrühren.
- 1,800 kg Bananen
1,430 kg Eis-Geschmack Vanille Madagascar, 22 Kugeln
[siehe Grundrezept]
- 0,660 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
0,550 kg **Topping Schokolade**

Zubereitung

Bubblewaffeleisen auf 200 °C vorheizen. Die Masse (ca. 150 g) in das Waffeleisen füllen und abbacken. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. Backzeit: ca. 2 Minuten



Gesamtstückzahl: 11



Gesamtstückzahl: 26

Frizzy Waffel

1,000 kg **Waffel-Mix**
0,750 kg Vollmilch, 3,5 %
Zutaten gut verrühren.

1,690 kg Eis-Geschmack Vanille Madagascar, 26 Kugeln
[siehe Grundrezept]
1,040 kg **Variegò Choco Frizzy**

Zubereitung

Das Waffeleisen auf ca. 200 °C vorheizen und mit Speiseöl einstreichen. Die Waffelmasse mittels Spritzbeutel (9er Lochtülle) auf das Waffeleisen dressieren und abbacken. Nach dem Backen die Waffel halbieren und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.
Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen); Backzeit: ca. 2 Minuten



Gesamtstückzahl: 136

Pistazien Profiteroles mit Eis

1,000 kg Éclair
[siehe Grundrezept]

EIS

0,300 kg **Sofficepanna**
0,360 kg Sahne, flüssig
0,360 kg Vollmilch, 3,5 %
0,120 kg **EP Mascarpone**
Alle Zutaten ca. 4 Minuten aufschlagen.

TOPPING

0,780 kg **Variegò Pistazie**

Zubereitung

Von der Brandmasse mit Spritzbeutel (6er Loch- oder Sterntülle) Profiteroles auf leicht gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren. Abbacken und auskühlen lassen. Die Profiteroles mit Eis füllen und einfrieren. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur); Backen: ohne Schwaden; Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten

Waffel-Sticks & Go!

1,100 kg Éclair
[siehe Grundrezept]

DEKOR

0,780 kg **VarieGò Chokomilky & Cereals**

Zubereitung

Die Brandmasse mit einem Spritzbeutel (6er Lochtülle) ca. 6 cm lang auf das Waffeleisen dressieren. Abbacken und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren. Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur); Backzeit: ca. 2 Minuten



Gesamtstückzahl: 150

Grundrezepte

Fruchteis Himbeere

1 Eiswanne, 5 l Volumen

0,290 kg **Lyra 100**
0,590 kg Zucker
0,060 kg Dextrose/Traubenzucker
0,040 kg Inulin
1,870 kg Wasser
0,030 kg Zitronensäure, abschmecken
1,470 kg **Fruchtpüree Himbeere**

Alle Trockenstoffe mischen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

Wie gewohnt weiterverarbeiten.

Fruchteis Erdbeer

1 Eiswanne, 5 l Volumen

0,980 kg Zucker
0,070 kg Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg **Lyra 50**
0,060 kg Glukosepulver
2,300 kg Wasser
2,000 kg Erdbeeren, aufgetaut
0,200 kg **EP Erdbeere**
0,020 kg Zitronensäure, abschmecken

Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Erdbeeren und Eispaste gut pürieren.

20 bis 30 Minuten quellen lassen.

Fruchteis Heidelbeer

1 Eiswanne, 5 l Volumen

0,780 kg Zucker
0,070 kg Dextrose/Traubenzucker
0,190 kg **Lyra 50**
0,060 kg Glukosepulver
2,300 kg Wasser
0,200 kg **EP Heidelbeere**
2,000 kg **Fruchtpüree Heidelbeere**
0,020 kg Zitronensäure, abschmecken

Trockenstoffe mischen und mit dem Wasser, Fruchtpüree und Eispaste gut verrühren.

20 bis 30 Minuten quellen lassen.

Eis-Geschmack Vanille Madagascar

1 Eiswanne, 5 l Volumen

3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
0,620 kg Zucker
0,150 kg **Perfetta 50**
0,060 kg Dextrose/Traubenzucker
0,090 kg Magermilchpulver
0,150 kg Sahne, flüssig
0,200 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**

Trockenstoffe mischen, mit den restlichen Zutaten gut verrühren und in den Pasteurisierer geben.

Anschließend wie gewohnt frieren.

Die Basis bei 4 - 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

Éclair

Gesamtstückzahl: 80

0,500 kg **Éclair-Mix**
0,750 kg Wasser, kalt
0,220 kg **Rau Deli Rapsöl**

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute 2 Minuten glatt rühren.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Jeweils ca. 18 g Masse mit einer Sterntülle auf das Blech dressieren. Abbacken.

Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur); Backzeit: ca. 16 - 18 Minuten; Schwadengabe: etwas; Abbacken bei: geschlossenem Zug; Hinweis: Bei höherem Stückgewicht verlängert sich die Backzeit!

Perfetta-Basis

1 Eiswanne, 5 l Volumen

15,000 kg Vollmilch, 3,5 %
3,100 kg Zucker
0,750 kg **Perfetta 50**
0,300 kg Dextrose/Traubenzucker
0,450 kg Magermilchpulver
0,750 kg Sahne, flüssig

Vollmilch in den Pasteurisierer geben, Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben. Die Sahne kurz vor dem Abkühlprozess dazugeben.

Die Basis bei 4 - 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

Bezugsquellen



Waffeleisen und Backplatten bekommen Sie z. B. bei:
Ernst Neumärker GmbH & Co KG www.neumaerker.de

