



*Das kleine 1 x 1  
der Eisherstellung*



## *Wichtigste Regeln der Eisherstellung*

Ich werde öfter gefragt, was gutes Eis ist. Eines vorweg: Es gibt nicht das beste Eis der Welt, denn jeder hat einen anderen Geschmack. Würde man also eine handvoll Menschen fragen, was denn das beste Eis der Welt ist, so würde man auch eine handvoll unterschiedlicher Antworten erhalten.

Also habe ich mich dazu entschlossen, hier einmal kurz zusammen zu fassen, was für mich das beste Eis der Welt ist. Dazu möchte ich auch die Gelegenheit nutzen, hier Ihre meistgestellten Fragen an mich zu beantworten.

Das Wichtigste, um das beste Eis der Welt herzustellen, sind eine Eismaschine, gute Zutaten, ganz viel Liebe und natürlich Zeit.

## *Warum wird mein Eis hart?*

Das kann viele Gründe haben:

1. Falsches Rezept
2. Zu wenig Zucker
3. Die Eistruhe ist zu kalt eingestellt

Ich lese auch oft das man den Zuckergehalt im Eis einfach reduzieren kann. Dies ist aber falsch.

Im Sorbet beträgt der Zuckergehalt 24,5% bis 33%. Beim Milcheis 18% bis 21%

Wenn man das Eis mit dem genannten Zuckergehalt herstellt, dann ist es in der Truhe bei  $-16^{\circ}\text{C}$  perfekt portionierbar.

## *Warum nimmst du so viele verschiedene Zuckerarten?*

Jede Zuckerart hat eine andere Süßkraft. Durch den Einsatz der verschiedenen Zuckerarten kann man die Süße des Eises bis zu einem gewissen Grad selbst bestimmen, ohne dass sich das am Ende auf die Gefrierhemmung auswirkt.

## *Macht Fett das Eis weich?*

Ganz klare Antwort: Nein! Für die Konsistenz des Eises ist größtenteils der Zucker verantwortlich. Fett verleiht dem Eis Struktur und Geschmeidigkeit.

## *Warum nimmst du keine Eier für dein Eis?*

Eier fungieren im Milcheis als Bindemittel. Im Fruchteis haben sie jedoch nichts zu suchen, da dort das Ei den Fruchtgeschmack nimmt. Zudem mag ich aus hygienischen Gründen kein rohes Ei in meinem Eis. Ei ist schließlich ein leicht verderbliches Lebensmittel.





### *Braucht man auch diese anderen Zutaten alle?*

Sie meinen bestimmt Inulin, Magermilchpulver und Bindemittel.

Eis lässt sich auch ohne all diese Mittelchen und Pülverchen herstellen. Man muss jedoch bedenken: Lässt man diese weg, bekommt man zwar leckeres Eis, welches jedoch nicht lagerfähig, sondern ausschließlich für den Sofortverzehr geeignet ist.

### *Inulin – das hört sich aber schrecklich an!*

Ist es aber nicht. Inulin ist rein pflanzlich, ein reiner Ballaststoff. Dieser Stoff ist gut für die Darmflora und wird aus der Chicoréepflanze gewonnen. Inulin setzt man gerne für Sorbets - also Fruchteis - als Füllstoff zur Vermehrung der Trockenmasse ein.

### *Warum rückst du das Bindemittel Rezept nicht raus?*

Das hat einen einfachen Grund. In einer Facebookgruppe habe ich über 60 Rezepte erstellt und diese kostenlos zur Verfügung gestellt. Dort ist immer zu lesen „Bindemittel siehe Eisbuch“. Sonst würde niemand mehr das Eisbuch kaufen und ich säße in meiner Freizeit umsonst da. Mit dem Buch verdiene ich wirklich nicht viel.

### *Wo kann man das Buch denn kaufen und was kostet es?*

Das Buch kann man auf meiner Homepage oder auf Amazon bestellen. Wenn Sie es haben wollen dann gehen Sie einfach auf die Seite

<http://www.simons-patisserie.de>

und füllen dort das Kontaktformular aus.

Auf Wunsch erhalten Sie das Buch auch mit persönlicher Widmung

Das schönste ist: Mit Kauf des Buches erwerben Sie nicht nur selbiges, sondern ich biete ihnen dann auch immer Support bei bei Fragen rund ums Eis oder erstelle auf Wunsch Rezepte, ganz nach Ihren persönlichen Wünschen.

Das Buch kostet 19,90€ plus 2,50€ für Porto und Verpackung.





### *Kann jeder aus dem Buch das Eis nachmachen?*

Ja, wenn man im Besitz einer Eismaschine ist, ist es ganz einfach.

### *Warum hast du keinen Onlineshop, in dem du eigene Produkte anbietest?*

Das hat zwei gute Gründe.

Ich habe zwar eine eigene Seminar Küche, jedoch aber keinen Platz um Produkte für einen Onlineshop hygienisch einwandfrei zu lagern und nach geltendem Gesetz zu deklarieren.

Zudem bin ich keiner dieser Autoren, die den Kunden ihre eigenen Produkte so quasi aufs Auge drücken möchte. Jeder von Ihnen hat vielleicht schon eigene Erfahrungen mit Bindemitteln usw. gemacht. Erfahrungen, die dazu führen, dass Sie sagen: „Ich möchte kein anderes Bindemittel mehr verwenden.“ Doch Sie können dann trotzdem mit meinem Buch arbeiten und müssen dann nur ggf. die Rezepte Ihrem Bindemittel anpassen.

Im Buch sind aber Bezugsquellen für die jeweiligen Produkte aufgeführt.

### *Kann man bei dir auch Eisseminare buchen?*

Ja, selbstverständlich!

Schreiben Sie mich einfach über meine Homepage [www.simons-patisserie.de](http://www.simons-patisserie.de) und teilen Sie mir Ihre Wünsche mit.

Ich melde mich dann mit einem auf ihre ganz persönlichen Wünsche und Bedürfnisse zugeschnittenen Angebot bei Ihnen!

