

Guaner's Eis




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Guaner's Eis

EIN ORIGINAL-REZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 12 Stieleis

Von der École Gourmet verwendete und empfohlene Eismaschine: Magimix Gelato

Am Vortag:

Milcheis mit Schokolade
GUANAJA 70 %
Karamellsauce
Gezuckerte Erdnüsse

Am Backtag:

PRALINÉ-Eisschaum
Stieleis-Glasur
GUANAJA 70 %

Benötigte Utensilien:

SILIKOMART-Form für Eis
(Set mit 12 Formnestern 40 x 30 cm)
Eismaschine
Winkelspachtel

MILCHEIS MIT SCHOKOLADE GUANAJA 70 %

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

390 g Vollmilch
20 g Milchpulver
(0 % oder 1 % Fett)
35 g Zucker
35 g Glukosepulver*
25 g Akazienhonig
6 g Sahne
90 g Schokolade **GUANAJA 70%**
3 g Kombiniertes Stabilisator*

*Siehe Ernährungstipp am Ende
des Rezepts.

Die Milch in einem Topf erhitzen. Bei 25 °C das Milchpulver hinzufügen. Bei einer Temperatur von 30 °C $\frac{3}{4}$ des Zuckers, das Glukosepulver und den Honig hinzufügen. Bei 35 °C die Sahne hinzufügen. Bei 45 °C den Rest des mit dem Stabilisator vermengten Zuckers hinzugeben. In drei Portionen über die zuvor geschmolzene **GUANAJA 70 %** gießen und mit einem Stabmixer mixen. Alles zusammen bei 85 °C für 2 Minuten pasteurisieren und den Mix anschließend schnell im Kühlschrank abkühlen.

Die Zubereitung mit Frischhaltefolie bedecken. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Kleiner Tipp: Stellen Sie den Behälter, in den Sie das pasteurisierte Eis füllen werden, einige Stunden vor der Verwendung in den Gefrierschrank. So kann die Temperatur schneller gesenkt werden.

PRALINÉ-EISSCHAUM

Zubereitungszeit: 30 Minuten

115 g **MANDEL-HASELNUSS-Praliné 50 %**
80 g Vollmilch
65 g Glukosesirup
45 g Eigelb
45 g Zucker
130 g Sahne

Die Milch und die Glukose zum Kochen bringen. Das Eigelb und den Zucker vermischen. Heiße Glukose-Milch-Mischung auf die Mischung aus Eigelb und Zucker geben.

Bei 84 °C köcheln lassen. Diese englische Creme auf das **Praliné** gießen und kräftig mit einem Teigschaber verrühren. Mit einem Stabmixer mixen. Schließlich die Mischung auf 35 °C abkühlen und dann vorsichtig die zuvor steif geschlagene Sahne unterheben.

Guaner's Eis

(Fortsetzung)

KARAMELLSAUCE

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 12 Stunden

105 g Zucker
105 g Glukosesirup
85 g Sahne
85 g Gesüßte Kondensmilch

Den Zucker karamellisieren. Die Kondensmilch zusammen mit der Sahne und der Glukose erhitzen. Das Karamell mit den heißen Flüssigkeiten ablöschen und alles aufkochen. Die Karamellsauce mindestens eine Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

GEZUCKERTE ERDNÜSSE

Zubereitungszeit: 30 Minuten

125 g Gesalzene Erdnüsse
50 g Zucker
20 g Wasser

Den Zucker mit dem Wasser bei 118°C kochen. Dann die Erdnüssen zum Sirup geben. Alles* ohne Unterbrechung kräftig verrühren, bis sich ein pudriger Zuckerfilm um die Erdnüsse legt. Diese Mischung auf einem Backblech abkühlen lassen.

**Die Sablage, also das Umhüllen mit Zucker, muss bei geringer Hitze erfolgen, um das Karamellisieren zu vermeiden.*

STIELEIS-GLASUR GUANAJA 70 %

Zubereitungszeit: 15 Minuten

700 g Schokolade **GUANAJA 70 %**
70 g Traubenkernöl
190 g Gezuckerte, gesalzene Erdnüsse

Die gezuckerten Erdnüsse mit dem Mixer zerkleinern (vorherige Zubereitung). Die Schokolade **GUANAJA 70 %** bei 45°C schmelzen und das Öl sowie die Erdnüsse hinzugeben. Gut vermischen und sofort verwenden.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: 9 Stunden

Die **Praliné**-Eismousse herstellen und je 30g in jedes Formnest gießen. Die Form für 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Einen Eisstiel in jede Form stecken und mithilfe eines Spritzbeutels 15g Karamellsauce auf die Praliné-Eismousse geben. Erneut 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Das Milcheis mit Schokolade **GUANAJA 70 %** in die Eismaschine geben und aufdrehen. Mithilfe eines Spritzbeutels 40g in jede Form auf das Karamell geben und mit einem kleinen Winkelspachtel glätten. Wieder für 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen und dann mit der Stieleis-Glasur überziehen. Erneut einfrieren, damit das Eis fest wird. Fertig ist der Gaumenschmaus!

Ernährungstipp

Der Stabilisator und das Glukosepulver verleihen dem Eis eine schöne Textur und verhindern das Entstehen von Wasserkristallen beim Gefrieren. Diese Zutaten sind für die Herstellung Ihrer Eiscreme unverzichtbar.