

KNACKIGES EIS  
MIT HASELNUSS & VANILLE



## EISCREME PRALINÉ 66 %

Vollmilch .....	1 220 g
Milchpulver 0 % Fett .....	65 g
Glukosepulver.....	125 g
Streuzucker .....	100 g
Eisstabilisator.....	8 g
Invertzucker.....	60 g
Sahne 35 % .....	220 g
Nussiges Haselnuss-Praliné 66 %.....	205 g

Alle Zutaten sorgfältig **abwiegen**.

Einen Teil vom Zucker **abnehmen** und diesen mit dem Stabilisator vermengen.

Die Milch auf 25 °C **erhitzen** und das Milchpulver hinzufügen.

Bei 30 °C das Glukosepulver, den Zucker und den Invertzucker **hinzufügen**.

Bei 40 °C die mit dem Praliné emulgierte Sahne **dazugeben**.

Bei 45 °C die Zucker-Stabilisator-Mischung **hinzugeben**.

Das Ganze bei 85 °C **pasteurisieren**.

Kräftig **verrühren** und in der Maschine oder im Gefrierschrank schnell auf 4 °C abkühlen.

Mindestens 12 Stunden lang bei 4 °C **ruhen** lassen.

**Aufdrehen** und bei zwischen -10/-12 °C aufbewahren.

## KALINGO-ÜBERZUG

Kuvertüre Kalingo 65 %.....	1 000 g
Kakaobutter .....	50 g
Traubenkernöl.....	150 g

Die Kuvertüre mit der Kakaobutter **schmelzen** und dann das Öl hinzufügen.

Die Mischung auf 30/35 °C **temperieren**.

## VANILLEKARAMELL

Glukose.....	625 g
Ultrahocherhitzte Sahne 35 %.....	933 g
Salz .....	6 g
Streuzucker .....	625 g
Tourierbutter 84 %.....	357 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	16 g

Die Sahne, das zuvor ausgekrazte Vanillemark und das Salz **erhitzen**.

Glukose und Zucker **kochen**, bis die gewünschte Farbe erreicht ist, dann mit der warmen Sahne **ablöschen**.

Die Butter **hinzufügen** und gut **verrühren**.

## OPALYS-VANILLE-ÜBERZUG

Kuvertüre Opalys 33 % .....	1 250 g
Kakaobutter .....	70 g
Traubenkernöl.....	190 g
Vanilleschote <b>NOROHY</b> .....	48 g

Die Kuvertüre mit der Kakaobutter **schmelzen**, dann das Öl **hinzufügen**.

Die zuvor gespaltene und ausgeschabte Vanilleschote **hinzugeben**.

Die Mischung auf 30–35 °C **temperieren**.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Die Eiscreme mithilfe eines Spritzbeutels in 90-ml-Stieleisformen **dressieren**.

**Einfrieren.**

Nach dem Herauslösen aus der Form mit Kalingo-Kuvertüre **überziehen**.

In die Vanille-Karamell-Masse und danach sofort in die Opalys-Vanille-Glasur **tauchen**.