



# Eskimo Glagla

*Ein Original-Rezept der  
École Valrhona*

## KOKOS-SORBET

2100 g Mineralwasser  
420 g Streuzucker  
525 g Glukose-Puder  
105 g Invertzucker  
6 g Johannisbrotkernmehl  
6 g Guarkernmehl von  
2630 g Kokosfruchtmark  
5792 g Gesamtgewicht

Das Wasser erhitzen. Bei 30 °C die verschiedenen Zuckersorten hinzufügen (Zucker, zerstäubte Glukose und Invertzucker). Die Stabilisatoren mit einem Teil des ursprünglichen Zuckers (etwa 10%) mischen und bei 45 °C hinzufügen. Alles zusammen bei 85 °C 2 Minuten lang pasteurisieren und anschließend schnell auf +4 °C abkühlen. Sirup und Fruchtmark vermengen, anschließend pürieren. Den Mix mindestens 4 Stunden reifen lassen. Bei -6 bis -10 °C in der Eismaschine mischen und aufdrehen. Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern.

## INSPIRATION HIMBEERE-STIELEIS-GLASUR

1800 g INSPIRATION HIMBEERE  
360 g Traubenkernöl  
2160 g Gesamtgewicht

Geschmolzene Kuvertüre mit dem Öl mischen.  
Bei 30–35 °C verwenden.

## ZUBEREITEN UND FERTIGSTELLEN

Das Sorbet vorbereiten.

Formen befüllen, glätten und einfrieren.

Stieleise aus der Form lösen und in die ca. 32 °C warme Masse tauchen, mit den zuvor mit silbernen Glitzerpailletten (Ref.: 13922) vermengten

Kokosraspeln bestreuen.

Bei -18 °C aufbewahren.

Bei -14 °C verzehren.

Sie können das Innere der Stieleise mit Erdbeer-, Passionsfrucht-, Yuzu- oder Himbeersorbet marmorieren.