

Produktinformation zu Basiseispulver Emiliano 50

Die Base Emiliano 50 ist ein Basiseispulver für die einfache und unkomplizierte Herstellung eines sogenannten Eisbasismix, der die Grundlage für alle Speiseeissorten bildet. Dieses Produkt wurde von uns entwickelt und beruht auf einer über 50-jährigen Erfahrung mit Speiseeis. Mit einer 500 Gramm Packung können Sie bis zu 10 Liter Speiseeis herstellen! Kleiner Tipp: Die BASE Emiliano 50 erst mit dem Zucker zusammen rühren, bevor die Milch hinzugegeben wird, dann löst sich es sich besser auf.

Nachfolgend zeigen wir Ihnen, basierend auf unseren Produkten auf www.eatal.de, verschiedene Eisrezepte, damit Sie ohne viel Aufwand Ihr eigenes italienisches Gelato kreieren können. Die Mengenangaben beziehen sich auf die maximale Füllmenge der Eismaschinen Cube 750 und Cube 1500.



Haselnuss, Pistazie, Walnuss

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	450 ml	900 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	120 gr.	240 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Nuss Paste	80 gr.	160 gr.

Vorgehensweise:

Zucker, Base Emiliano mischen und der Milch (heiss oder kalt) unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Eispaste dazugeben und den Eismix gegebenenfalls abkühlen lassen. Tipp! Für einen intensiveren Geschmack, kann die Dosierung der Paste ein wenig erhöht werden.



Vanille

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Vanille Paste	15 gr.	30 gr.

Vorgehensweise:

Zucker, Base Emiliano mischen und der Milch (heiss oder kalt) unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Vanillearomapaste dazugeben und anschliessend abkühlen lassen.

Tipp! Für einen intensiveren Geschmack, kann die Dosierung der Paste ein wenig erhöht werden.



Keks Eis / Cookies

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Keks Paste	15 gr.	30 gr.

Vorgehensweise:

Zucker, Base Emiliano mischen und der Milch (heiss oder kalt) unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Keks-Eispaste dazugeben und den Eismix anschliessend gegebenenfalls abkühlen lassen. Wenn das Eis fertig gefroren ist, mit Eis-Dekor Cookie/Keks dekorieren.



Stracciatella (Sahne Geschmack), Amarena

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Stracciatella Paste	15 gr.	30 gr.

Vorgehensweise:

Zucker, Base Emiliano mischen und der Milch (heiss oder kalt) unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun die Sahnepaste ‚Stracciatella‘ dazugeben und den Eismix anschliessend gegebenenfalls abkühlen lassen. Amarena- Eis: Wenn das Eis fertig gefroren ist, mit Eis-Dekor Amarena dekorieren.



Joghurteis

Zutaten:	Cube 750	Cube 1500
Vollmilch	500 ml	1000 ml
Sahne	50 gr.	100 gr.
Zucker	110 gr.	220 gr.
Base Emiliano 50	25 gr.	50 gr.
Joghurtpulver	15 gr.	30 gr.

Vorgehensweise:

Zucker, Base Emiliano mischen und der Milch (kalt) unter ständigem Mixen hinzufügen. Nun das Joghurtpulver dazugeben. Tipp! Für einen intensiveren Geschmack, kann die Dosierung des Joghurtpulvers ein wenig erhöht werden.

Wenn das Eis fertig gefroren ist, gegebenenfalls mit Eis-Dekor Waldfrucht, Erdbeer oder Mango dekorieren.

