

# Rezeptideen



# Rezepte Softeis

**Ein wichtiger Anwendungs-Hinweis zu Beginn:** Etwas muss bei allen Rezeptvorschlägen unbedingt beachtet werden: Bei allen Anwendungen in Softeismaschinen dürfen ausschließlich feinst passierte Zutaten verwendet werden. Jegliche Stücke und Fruchtfasern können die Pumpen verstopfen und die Maschine beschädigen. Daher immer darauf achten, dass alle Pulverprodukte komplett aufgelöst sind und keine Klumpen in der Masse bilden. Bei Verwendung von geschmacksgebenden Zutaten immer das komplette Premix durch ein feines Sieb passieren, bevor es in die Softeismaschine gefüllt und gefroren wird.

Hier eine Auswahl an Rezeptideen und Anregungen für Ihr individuelles Softeisprogramm. Ob Vollmilch-, Fruchteis, Frozen Yoghurt oder **vegane** Softeisspezialitäten, ...dank unserer **SofticeDreams® Selection** Basis-pulver Produkte sind der Fantasie an Sortenvielfalt kaum noch Grenzen gesetzt.

**Vegane** Rezepturen sind grün hervorgehoben.



## Softeis Gusto Limone Sicilia (Softeis mit Zitronengeschmack)

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 200g Mec-3 Limone Sicilia, 3.5 Liter Trinkwasser.

**Zubereitung:** 1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal** in 3.5 Liter Trinkwasser komplett auflösen. Ca. 200g Mec-3 Pulvermischung Gusto Limone Sicilia hinzufügen und mit Mixstab aufrühren. Wir empfehlen die Mec-3 Pulvermischung in einer kleinen Menge des flüssigen Basis Ansatzes vor dem unterrühren auflösen.

**Tipp:** Zur Geschmacksabrandung eventuell den Saft von 1 bis 2 frischen sizilianischen Zitronen hinzufügen.

## **vegan** Softspeiseeis mit Mandarinengeschmack:

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 300g Fabbri Delipaste Mandarine.

**Zubereitung** 1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal** in 3.5 Liter kaltem Trinkwasser mit einem Mixstab komplett auflösen und ca. 300g Fabbri Delipaste Mandarine hinzufügen.

**Tipp:** Wasser auf 3.25 Liter reduzieren und die fehlenden 0.25 Liter durch fein passierten Mandarinensaft ersetzen.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.



### **Vollmilcheis Nonna Rachele** (Mürbteiggeschmack)

Ideal für Eisdesserts wie Apfel- oder Marillenkuchenart.

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Nonna Rachele.

**Zubereitung:** Nonna Rachele Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

### **vegan Erdbeer Fruchteis** (mit über 15% Fruchtanteil)

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 3.25 Liter Trinkwasser, 700g Erdbeerpuree, 200g Fabbri Delipaste Erdbeer, 20g frischer Zitronensaft.

**Zubereitung:** Softeisbasis Universal veg. im Wasser auflösen. Erdbeeren pürieren, Erdbeerpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse unterrühren.

### **vegan Heidelbeer Fruchteis** (mit über 15% Fruchtanteil)

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 3.25 Liter Trinkwasser, 700g Heidelbeerpuree, 200g Fabbri Delipaste Heidelbeer, 20g frischer Zitronensaft.

**Zubereitung:** Softeisbasis Universal veg. im Wasser auflösen. Heidelbeeren pürieren, Heidelbeerpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse unterrühren.

### **Vollmilcheis Fiordilatte**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett).

**Zubereitung:** Basispulver in Milch einrühren und komplett auflösen.

### **Vollmilcheis Haselnuß**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Haselnuß oder 100% Haselnußmasse.

**Zubereitung:** Haselnupaste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

### **vegan Softeis Haselnuß**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink mit 3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Haselnuß.

**Zubereitung:** Haselnupaste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

## Softeis mit Joghurtgeschmack

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal, 2 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 1.5 Liter Trinkwasser, 500g Joghurt (3.6% Fett), 150g Fabbri Yog Pulver-zubereitung

**Zubereitung:** Fabbri Yog und Joghurt in Milch auflösen, Wasser und Softeis Basis Universal veg. hinzufügen und mit Mixstab auflösen.

## vegan Softeis Vanille

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal, 4 Liter Pflanzenmilch (z.Bsp. Alpro Haferdrink mit 3.5% Fett), 150g Fabbri Delipaste Vanille Super.

**Zubereitung:** Vegane Vanillepaste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basis Universal veg. mit Mixstab untermischen.

## Vollmilcheis Pistazie

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie 100.

**Zubereitung:** Pistazienpaste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## vegan Softeis Pistazie

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie 100.

**Zubereitung:** Pistazienpaste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## Softeis Banane

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. Softeis Basis Universal veg., 1 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 2.5 Liter Trinkwasser, 600g frisches Bananenmark, 200g Fabbri Delipaste Banane.

**Zubereitung:** Softeisbasis Universal veg. in Wasser und Milch auflösen. Bananen pürieren, Bananenpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse untermischen.

## vegan Softeis Banane

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 1 Liter Pflanzenmilch (z.Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 2.5 Liter Trinkwasser, 600g frisches Bananenmark, 200g Fabbri Delipaste Banane.

**Zubereitung:** Softeisbasis Universal veg. in Wasser und veganem Getränk auflösen. Bananen pürieren, Bananenpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse untermischen.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

## **Softeis Salted Butter Caramel Geschmack**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Azzurrocreme.

**Zubereitung:** Azzurrocreme Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## **Softeis mit New York Cheesecake Geschmack**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri New York Cheesecake Pulver.

**Zubereitung:** New York Cheesecake Pulver in einem Teil der Milch komplett auflösen und der restlichen Milch beimengen. Basispulver hinzufügen und mit dem Mixstab untermischen.

## **Softeis Blue Angel**

Softeis mit Vanille-Karamellgeschmack

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Azzurrocreme.

**Zubereitung:** Azzurrocreme Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## **Vollmilcheis Schokolade**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300-400g Fabbri Delipaste Schokolade.

**Zubereitung:** Schokoladen Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## **Vollmilcheis Typ Marc de Champagne**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Marc de Champagne.

**Zubereitung:** Marc de Champagne Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## **vegan Softeis Typ Marc de Champagne**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Marc de Champagne.

**Zubereitung:** Marc de Champagne Paste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab untermischen.

## **Vollmilcheis Gebrannte Mandel**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. **oder** 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Gebrannte Mandel.

**Zubereitung:** Gebrannte Mandel Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

## **vegan Softeis Gebrannte Mandel**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Gebrannte Mandel.

**Zubereitung:** Gebrannte Mandel Paste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

## **Softeis mit Erdbeeren und Joghurt**

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 1.5 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 1.75 Liter Trinkwasser, 500g Naturjoghurt 3.5% Fett), 150g Fabbri Yog Pulver, 500g passiertes Erdbeerpüree.

**Zubereitung:** Joghurt und Fabbri Yog Pulver in Milch und Wasser auflösen. Erdbeeren fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Fruchtmasse dem Mix hinzufügen und die Basis Universal veg. mit Mixstab einrühren.



## **Vollmilcheis mit Erdbeergeschmack**

### ***Einzigartiger Geschmack – unvorstellbar cremig***

**Benötigte Zutaten:** 1 Pkg. SofticeDreams® Classic Erdbeere, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 100gr Dreidoppel Konditoreipaste Erdbeere.

**Zubereitung:** Eispulver in Milch komplett auflösen, die Erdbeerpaste mit Mixstab unterrühren und anschließend in die Softeismaschine füllen.

Bei Einhaltung der Rezeptur ist laut Lebensmittelkodex die Bezeichnung Milch- bzw. Vollmilcheis zulässig.



*...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.*

# Eis-Rezepte für Slush- und Granitamaschinen

Hier eine Auswahl an Rezeptideen und Anregungen für Ihr individuelles Granita- und Cremafredda (Kaltcreme) Programm. Ob Vollmilch Cremafredda und fruchtig cremige Granita-Anwendungen, oder innovative **vegane** Spezialitäten, ...dank unserer neutralen Pulverzubereitungen **BasisVegan** und **Basis Crema** sind der Fantasie an köstlichsten Anwendungen kaum noch Grenzen gesetzt.

**Vegane** Rezepturen sind grün hervorgehoben.



## Tipo Cremafredda Kaffee **vegan**

### Benötigte Zutaten:

**1/2 Packung BasisVegan** (=625g), 3 Liter Haferdrink vegan (3.5% Fett – z.Bsp. Joya Getränk aus Hafer voll), ca. 80-100g Kaffee Brasil (Kaffee-Zubereitung für Lebensmittel). Zutaten mixen und in Granita-Maschine füllen.

**Tipp:** mit 2 Espresso verfeinern.

## Klassische Granita

Benötigte Zutaten: **1/2 Packung BasisVegan** (=625g), 3 Liter Trinkwasser und diverse Sirupe (zum Beispiel Fabbri Syrupmatic oder Mixybar) nach Geschmack – fertig. In die Granitamaschine füllen und frieren. In großen Granita- bzw. Slush Maschinen kann die Zugabemenge verdoppelt werden.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

## **vegan Frozen Coffee (Iced Coffee Granita)**

**Benötigte Zutaten:** ½ Packung *BasisVegan* (=625g), 3 Liter kaltes Trinkwasser, 200-250g Fabbri Delipaste Caffe und 2 starke Espressi. Zutaten mixen und in Granita-Maschine füllen.

## **vegan Crema Granita Banane**

**Benötigte Zutaten:** ½ Packung *BasisVegan* (=625g), 2 Liter Bananen-Nektar (z.Bsp. Rauch Happy Day), 1 Liter kaltes Trinkwasser, 100g Fabbri Delipaste Banane zur Geschmacksabrandung, mit etwas frischen Zitronensaft abschmecken.



## **vegan Crema Granita Erdbeer**

**Benötigte Zutaten:** ½ Packung *BasisVegan* (=625g), 1,5 Liter Erdbeer-Nektar (z.Bsp. Rauch Happy Day), 1,5 Liter kaltes Trinkwasser, 50g Fabbri Delipaste Erdbeer zur Geschmacksabrandung, mit etwas frischen Zitronensaft abschmecken.

## **vegan Crema Granita Cocos**

**Benötigte Zutaten:** ½ Packung *BasisVegan* (=625g), 3 Liter veganer Kokosdrink (z.Bsp. Alpro Kokos Zuckerfrei), Kokossirup (z. Bsp. Fabbri Mixybar) nach Geschmack.



## **vegan Granita Mandorla Nocciola**

**Benötigte Zutaten:** ½ Packung *BasisVegan* (=625g), 3 Liter veganer Mandelsdrink (z.Bsp. Alpro Mandeldrink zuckerfrei), 150g Haselnußpaste fein (z. Bsp. Fabbri Delipaste Haselnuß).

## **Cremafredda Tipo Fiordilatte Vollmilch**

**Benötigte Zutaten:** ½ Packung *BasisCrema* (=625g), 2 Liter haltbare Vollmilch (UHT, 3.5% Fett). Produkt bei niedrigster Rührgeschwindigkeit in der Granitamaschine langsam frieren – und man erhält eine köstlich cremige Cremafredda mit erstklassigem Volumenzuwachs.

### Cremafredda Schokolade Vollmilch

Benötigte Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Packung **SofticeDreams® Classic Schokolade** (=625g), 2 Liter haltbare Vollmilch (UHT, 3.5% Fett. Produkt bei niedrigster Rührgeschwindigkeit in der Granitamaschine langsam frieren – und man erhält eine köstlich cremige Cremafredda mit erstklassigem Volumenszuwachs.



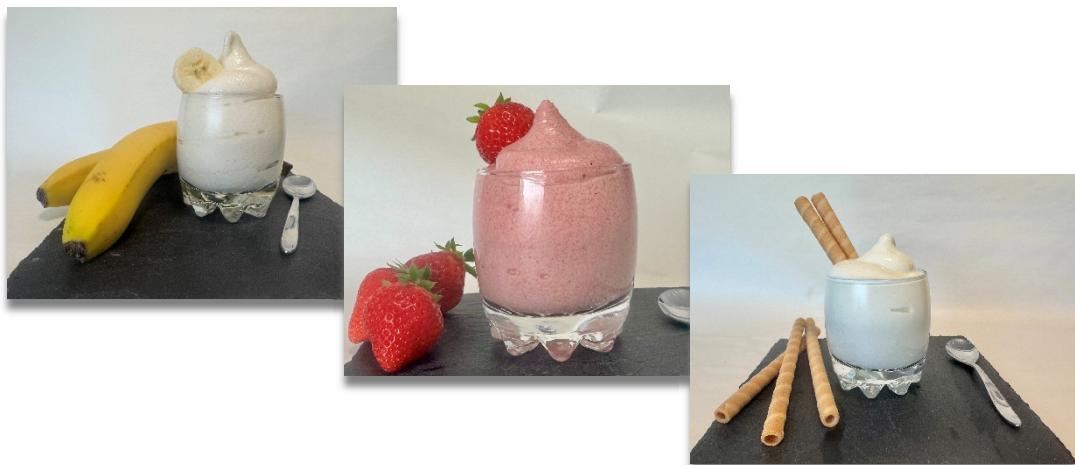
### Cremafredda Cappuccino Vollmilch

Benötigte Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Packung **SofticeDreams® Classic Cappuccino** (=625g), 2 Liter haltbare Vollmilch (UHT, 3.5% Fett. Produkt bei niedrigster Rührgeschwindigkeit in der Granitamaschine langsam frieren – und man erhält eine köstlich cremige Cremafredda mit erstklassigem Volumenszuwachs.



### Cremafredda Tipo Amarena

Benötigte Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Packung **SofticeDreams® Classic Amarena** (=625g), 2 Liter haltbare Vollmilch (UHT, 3.5% Fett. Produkt bei niedrigster Rührgeschwindigkeit in der Granitamaschine langsam frieren – und man erhält eine köstlich cremige Cremafredda mit erstklassigem Volumenszuwachs.



...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

# Dessertvariationen

## Frozen Yoghurt Heidelbeer Becher

Softeis mit Heidelbeeren und Joghurt  
Joghurt  
Heidelbeersoße  
Schlagobers



## Joghurtbecher mit Walnüssen



Softeis mit Joghurtgeschmack  
Joghurt  
Karamellisierte Walnuss  
Griechischer Honig

## Eisdessert Apfelkuchenart

Softeis Nonna Rachele  
Fabbri Variegato Apfel Zimt  
Schlagobers  
Eventuell mit Rosinen verzieren



## Coppa Nocciola



Softeis Haselnuß  
Fabbri Crockoloso Haselnuss und geröstete Haselnüsse  
Schokoladesauce, Schlagobers  
mit Kakaopulver dekorieren

## Schokobecher

Softeis Schokolade  
Schlagobers  
Schokoladesoße  
mit Kakaopulver oder Schokospänen garnieren



...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.



### **Joghurt Früchte Becher**

Softeis mit Joghurtgeschmack  
Joghurt  
Frische Früchte der Saison  
Erdbeersoße

### **Erdbeerbecher**

Softeis Erdbeere  
Frische Erdbeeren  
Schlagobers  
Erdbeersoße



### **Coup New York Cheesecake**

Crumble oder Keksstücke  
Softeis mit New York Cheesecake Geschmack  
Als Fruchtspiegel Himbeer- oder Erdbeervariégato  
Schlagobers



### **Pfirsich Melba**

Softeis Vanille  
Pfirsichhälften  
Schokoladesoße  
Schlagobers



### **Coup Dänemark**

Vollmilch Softeis oder Vanille  
Schokoladesoße  
Schlagobers  
mit Kakaopulver oder Schokospänen verzie

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.



**Roman Absenger e.U.**

8051 Graz-Austria, Strassengelstrasse 45

T +43 316 682828, [office@absenger.org](mailto:office@absenger.org) [www.absenger.org](http://www.absenger.org) [www.softice.at](http://www.softice.at)