ABSENGER 1959

Fotos mit KI optimiert

SOFTICE DREAMS® S·E·L·E·C·T·I·O·N

IT'S MANGOTIME

Premixpulver zur Herstellung von Softspeiseeis mit Mangogeschmack

27

SOFTICE DREAMS®

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

Unser im Jahr 1959 gegründeter Familienbetrieb befasst sich seit über 65 Jahren mit dem Vertrieb und der Produktion von Rohstoffen für handwerkliche Eiserzeuger. Unser Know how und die Jahrzehnte lange Erfahrung spiegelt sich wieder in **SofticeDreams®**, unserem ultimativen Softeispulver Sortiment auf allerhöchstem Niveau. Die Produkte werden sorgfältig nach strengsten Normen in Österreich hergestellt und stets den aktuellen Anforderungen des Marktes angepasst und mit innovativen neuen Entwicklungen ergänzt.

SofticeDreams® Selection – unsere High End Linie – sind innovative neutrale Basispulver Produkte zur Herstellung von Softspeiseeis auf Vollmilch-, Frucht- **und neu auf *veganer* Basis.** Durch Zugabe von geschmacksgebenden Zutaten, wie Eis- bzw. Konditoreipasten, Frischfrüchten, Fruchtpürees und Pulverprodukten eröffnen sich unzählige Softeisvarianten, ihren Eigenkreationen sind beinahe keine Grenzen gesetzt. Rezeptideen und Anregungen finden Sie auf den Folgeseiten, Komplettiert wird die unsere Selection Linie mit der Sorte Bourbon Vanille. **…so wird Softeis wahrlich zum Gourmetdessert**.

Die **SofticeDreams® Classic** Linie umfasst derzeit 10 Geschmacksrichtungen von Amarena Kirsch bis Zitrone. Die Zubereitung ist denkbar einfach – den Inhalt eines Beutels in kaltem Trinkwasser auflösen – und schon die Masse für cremig köstliches Softspeiseeis vorbereitet. Nun nur mehr in die Softeismaschine füllen – fertig!

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.

Unsere neue Sorte 2027:

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

Unsere Innovation 2027:

ABSENGER 1959

Neutrale Basis zur Herstellung von Milchspeiseeis
für kalte Herführung im Freezer und in Rührwerken.

Die ideale Fertiggrundmasse für alle Varianten von Milcheissorten in Ihrer Vitrine.

Anwendung: 1 Beutel (1.25kg) in 3.5 Liter haltbarer Vollmilch mit 3.5% Fettgehalt (UHT) auflösen.
Nach kurzer Quellzeit in die Maschine füllen und frieren. ...FERTIG!
Verpackung: 12 Beutel per 1.25kg / Karton

Rezeptvorschläge

Tipo Fiordilatte
1.25kg Tipo Fiordilatte Pulver (= 1 Beutel)
3.5Lt. Haltbare Vollmilch 3.5% Fett (UHT)
Frieren - FERTIG

Stracciatella
1.25kg Tipo Fiordilatte Pulver (= 1 Beutel)
3.5Lt. Haltbare Vollmilch 3.5% Fett (UHT)
frieren
Stracciatellapaste hinzufügen - FERTIG

Haselnuß
1.25kg Tipo Fiordilatte Pulver (= 1 Beutel)
3.5Lt. Haltbare Vollmilch 3.5% Fett (UHT)
ca 300g Haselnußpaste (z. Bsp. Fabbri)
frieren - FERTIG

Ihre Vorteile:
> Nur 1 Pulverbestandteil (alle Zutaten für die Basis darin bereits abgestimmt).
> Hygienische Lagerung - da Einzelbeutel.
> Zeitsparende Herführung
> Top Preis- Leistungsverhältnis
> Stets die die gleichbleibend erstklassige Qualität.

NEU

Tipo Fiordilatte

Roman Absenger e.U. I Strassengelstrasse 45 I 8051 Graz-Austria I www.absenger.org I www.softice.at

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

SofticeDreams® Classic Das gemeinsam mit unserem Produktionspartner, der STAMAG Stadlauer Malzfabrik entwickelte Softeispulver wird in derzeit 10 Geschmacksrichtungen angeboten. Zeitsparend, rationell und sicher in der Anwendung. Eine Packung Premix in bis zu 3.5 Liter Trinkwasser einrühren, in die Softeismaschine füllen und frieren … und das geschmacklich feinst ausgewogene Softspeiseeis in cremiger Textur ist fertig zum Genuss.

SofticeDreams® Classic Sortenübersicht

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05000	Amarena Kirsch	1.250g	12X1.250g
05006	Cappuccino	1.250g	12X1.250g
05012	Erdbeere	1.250g	12X1.250g
05014	Tipo Fiordilatte	1.250g	12X1.250g
05016	Grüner Apfel	1.250g	12X1.250g
05018	Himbeere	1.250g	12X1.250g
05024	Pfirsich	1.250g	12X1.250g
05026	Schokolade	1.250g	12X1.250g
05032	Vanille	1.250g	12X1.250g

Anwendung

1 Packung **SofticeDreams® Classic** Premix (1.25kg) in bis zu 3.5 Liter kaltem Trinkwasser komplett, anschließend in die Softeismaschine füllen und herausfrieren.

SOFTICE DREAMS®
S·E·L·E·C·T·I·O·N

SofticeDreams® Selection Unser ultimatives Premium High End Sortiment. Neben der bewährten Milcheisbasis, der exklusiven Geschmacksrichtung Bourbon Vanille und der genialen Softeisbasis Universal. Neben unzähligen Softeis Vollmilch- und Fruchtsorten erlaubt die neue Rezeptur die Herstellung hochwertigster ***veganer*** Softeisspezialitäten. Der Sortenvielfalt sind nun kaum mehr Grenzen gesetzt …und aus Softspeiseeis wird ein exklusives Gourmetdessert.

SofticeDreams® Selection Sortenübersicht

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05069	Softeisbasis Universal vegan	1.250g	12X1.250g
05063	Milcheisbasis	1.250g	12X1.250g
05067	Vanille Bourbon	1.250g	12X1.250g
05071	Mango	1.250g	12X1.250g

…wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

SofticeDreams® Basis Universal vegan

Die ultimative Innovation für alle Varianten von Softspeiseeis.

✓Für Milchspeiseeis ✓Für Fruchtspeiseeis ✓Für veganes Softeis ✓Frei von Farbstoffen ✓Frei von Aromen

Grundrezeptur für *veganes* Softeis Basismix:

1 Pkg. **SofticeDreams®Selection Basis Universal vegan** in bis zu 4 Liter veganem Ersatzprodukt für Vollmilch mit ca. 3.5% pflanzlichen Fett (wir empfehlen Hafermilchdrink mit 3.5% Fett) aufgelöst ergibt ein neutrales Basismix zur Herstellung von veganem Softeis. Falls pflanzliche Getränke (z.Bsp. Soja-, Reis- oder Mandelmilch) mit einem geringeren Fettanteil als 3.5% eingesetzt werden, empfehlen wir die Reduktion der Zugabemenge auf max. 3.5 Liter pro 1.25kg Basis Universal veg. (= 1 Beutel). Geschmacksgebende Zutaten müssen auch hier extra hinzugefügt werden. Achten sie, dass alle zusätzlich verwendeten Rohstoffe auch ausschließliche vegane Zutaten enthalten.

Grundrezeptur für Milcheis Basismix:

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal vegan** (1.25kg) in bis zu 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt aufgelöst ergibt ein neutrales Vollmilchmix zur Herstellung von Vollmilcheis in Softeismaschinen. Pur angewendet erhalten sie ein Vollmilch-Softspeiseeis mit neutralen Milchgeschmack. Für weitere Milcheissorten müssen geschmacksgebende Zutaten extra hinzugefügt werden. Bei Einhaltung dieser Rezeptur (1.25kg Premix plus 4 Liter haltbarer UHT Vollmilch) ist die Bezeichnung Milchspeiseeis bzw. Vollmilcheis laut Lebensmittelcodex zulässig. Falls bei Eissorten mit hohen Fettgehalt (z.Bsp. bei Verwendung von Eispasten mit hohen Fettanteil wie Pistazie oder Haselnuß) ein reduzierter Fettanteil gewünscht ist kann anstatt Vollmilch auch UHT Leicht- oder UHT Halbfettmilch verwendet werden. Allerdings ist dann die Bezeichnung „Vollmilcheis“ laut Codex nicht mehr zulässig.

Grundrezeptur für Fruchteis Basismix:

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal vegan** (1.25kg) in 3.5 Liter kaltem Trinkwasser aufgelöst ergibt eingeschmacksneutrales Basismix zur Herstellung von Fruchtspeiseeis in Softeismaschinen. Um die Bezeichnung Fruchspreiseeis verwenden zu dürfen muss der entsprechende Fruchtanteil laut Codex, sowie die geschmacksgebenden Zutaten noch hinzugefügt werden. Bei Verwendung von Fruchtpürees bzw. fein passierten Frischfrüchten empfehlen wir je nach Beigabemenge dieser Zutaten den Wasseranteil zu reduzieren (Anm.: Fruchtpürees und Frischfrüchte enthalten – je nach Sorte– bereits einen bestimmten Wasseranteil). Bei Zugabe von zum Beispiel 700g Fruchtpüree (auf 1 Packung Premix) die Wasserzugabe auf maximal 3.25 Liter reduzieren. Somit bleibt die Ausgewogenheit des Bindemittelanteils und der Trockensubstanzen erhalten.

SofticeDreams® Selection Milcheisbasis

ist das perfekte Premix Pulver zur Herstellung von köstlichen Vollmilch Softeis - ob pur angewendet als reine Vollmilch-Variante oder als neutrale Basis für alle nur denkbaren Geschmacks-richtungen an Milcheissorten. Haselnuß, Pistazie, Walnuß oder vieles mehr, der Fantasie an Softeiskreationen sind keine Grenzen gesetzt.

Zubereitung

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Milcheisbasis** (1.25kg) in bis zu 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt aufgelöst ergibt ein neutrales Vollmilchmix zur Herstellung von Vollmilcheis in Softeismaschinen. Pur angewendet erhalten sie ein köstlich cremiges Vollmilch-Softspeiseeis. Für weitere Milcheissorten müssen geschmacksgebende Zutaten extra hinzugefügt werden.

Bei Einhaltung dieser Rezeptur (1.25kg Premix plus 4 Liter haltbarer UHT Vollmilch) ist die Bezeichnung Milchspeiseeis bzw. Vollmilcheis laut Lebensmittelcodex zulässig. Falls bei Eissorten mit hohen Fettgehalt (z.Bsp. bei Verwendung von Eispasten mit hohen Fettanteil wie Pistazie oder Haselnuß) ein reduzierter Fettanteil gewünscht ist kann anstatt Vollmilch auch UHT Leicht- oder UHT Halbfettmilch verwendet werden. Allerdings ist dann die Bezeichnung „Vollmilcheis“ laut Codex nicht mehr zulässig.

SofticeDreams® Selection Bourbon Vanille

Zubereitung

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Bourbon Vanille** in bis zu 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt komplett auflösen und in die Softeismaschine füllen. Bei Einhaltung dieser Rezeptur können sie dieses Eis als Vollmilch Softeis Vanille Bourbon bezeichnen.

SofticeDreams® Selection Softeis Mango vegan

Zubereitung

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection MANGO** in maximal 3.5 Liter kaltem Trinkwasser auflösen und in der Softeismaschine verarbeiten.

SofteisKits

Die SofteisKits bestehen aus jeweils 2 Komponenten:

1. Die geschmacksgebende Eispasten bzw. Pulvermischungen sind für den problemlosen Einsatz in Softeismaschinen bestens geeignet.
2. Die auf die Zugabemenge der jeweiligen Paste abgestimmte Menge an unserem **SofticeDreams® Selection Basispulver Universal vegan**

Das heißt, es bleiben keine Restmengen eines Einzelproduktes übrig – und somit auch entsprechend kosteneffizient in der Produktion. Auch die Anwendung ist denkbar einfach: Basispulver und die in der Rezeptur angegebene Menge Paste bzw. geschmacksgebende Pulvermischung in die passende Menge Flüssigkeit laut Rezept einrühren und in die Softeismaschine füllen – fertig! Bitte immer darauf achten, dass alle Zutaten komplett in der Flüssigkeit aufgelöst sind, um die einwandfreie Funktion der Maschine zu gewährleisten.

Sortenübersicht SofticeDreams® *SofteisKits*

Art.Nr.	Bezeichnung	Inhalt per Kit:
05085	***Gusto Limone Sicila***	1 Beutel Mec-3 Pulverzuberitung Gusto Limone Sicila 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg
05086	***Tipo Mandarino***	1 Dose Fabbri Delipaste Mandarine 1.5kg 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg
05087	***Nonna Rachele*** *Mürbteiggeschmack*	1 Dose Fabbri Delipaste Nonna Rachele 1.5kg 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg
05083	***Pistazie***	1 Dose Fabbri Delipaste Pistazie fein 1.25kg 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg

Anwendung siehe Rezeptvorschläge

Pulverbasen für Slush- und Granitamaschinen

Unsere neuen neutralen Basispulver Zubereitungen zur Herstellung von köstlich cremigen Kaltcremen (Cremafredda) und Granita Variationen ermöglichen eine noch nie dagewesene Vielfalt an Dessertspezialitäten in Granita- bzw. Slushmaschinen.

Basis Vegan

Das neue universell anwendbare *vegane* Basispulver zur Herstellung von einzigartig cremigen Granita- und Cremafredda Spezialitäten ist frei von Farbstoffen und Aromen – und es werden keine Soja hältigen Rohstoffe in der Grundrezeptur eingesetzt.

Ob klassische Granite mit Fruchtsirupen auf Wasserbasis oder köstlich cremige Kaltcremen mit pflanzlichen Getränken (z.Bsp. Mandel-, Kokos- oder Haferdrink) – es sind der Fantasie der veganen Sortenvielfalt kaum Grenzen gesetzt.
Natürlich lässt sich unser Pulver auch mit klassischer Milch (Anm.: verwenden sie ausschließlich haltbare UHT Milch) zu herrlichen Kalt-Desserts verarbeiten.

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05069CG	*BasisVegan*	1.250g	6X1.250g

Basis Crema

ist unser Basispulver zur Herstellung von Kaltcremen und gefrorenen Desserts in Granitamschinen auf Vollmilchbasis. Eine Packung (1.25kg) in 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT 3.5% Fett) aufgelösen und die geschmacksgebenden Zutaten (z.Bsp. Konditoreipasten) hinzufügen und in die Granitamaschine füllen – fertig. Es ist die ultimative Lösung für cremig köstliche Kaltdessert Variationen.

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05063CG	BasisCrema	1.250g	6X1.250g

...und noch ein Tipp:

Es lassen sich auch die verschiedensten Geschmacksrichtungen unseres **Softicedreams® Classic** Sortiments hervorragend zur Herstellung von Cremafredda in Granitamaschinen verwenden.

Wie zum Beispiel die Sorten:

Vanille
Schokolade
Cappuccino

NEU Pulverbasis für Freezer und Rührwerke

NEU: Unsere neutrale Basis zur Herstellung von Milchspeiseeis bei kalter Herführung in Freezer- und Rührwerk-Maschinen. Die ideale und kostengünstige Fertigrundmasse für alle Varianten von Milchsorten in Ihrer Vitrine. Bei Einhaltung der Rezeptur ist die Bezeichnung Milcheis bzw. Vollmilcheis laut Lebensmittelkodex zulässig.

05014F	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05069CG	Premixpulver Tipo Fiordilatte	1.250g	12X1.250g

Anwendung: 1 Beutel (1.250g) in 3.5 Liter haltbarer Vollmilch mit 3.5% Fett (UHT) auflösen. Nach kurzer Quellzeit in die Eismaschine füllen und frieren – FERTIG ist ist neutrales Milcheis.

Rezepte Freezereis

Tipo Fiordilatte
1.250g Premix Tipo Fiordilatte
3.500 Lt.Haltbare Vollmilch 3.5% (UHT)
Frieren und fertig

Stracciatella
1.250g Premix Tipo Fiordilatte
3.500 Lt. Haltbare Vollmilch 3.5% (UHT)
Frieren
Stracciatellapaste (z.Bsp. Fabbri) dazu

Haselnuß
1.250g Premix Tipo Fiordilatte
3.500 Lt. Haltbare Vollmilch 3.5% (UHT)
Ca. 300g Haselnußpaste (z.Bsp. Fabbri)
Frieren und fertig

Ihre Vorteile

- Nur 1 Pulverkomponente
- Alle Zutaten perfekt abgestimmt
- Zeitsparende Produktion
- Top Preis- Leistungsverhältnis
- Stets gleichbleibende Top Qualität
- Hygienische Lagerung durch Einzelbeutel

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

Rezepte Softeis

Hier eine Auswahl an Rezeptideen und Anregungen für Ihr individuelles Softeisprogramm. Ob Vollmilch-, Fruchteis, Frozen Yoghurt oder vegane Softeisspezialitäten. Dank unserer **SofticeDreams® Selection** Basispulver Produkte sind der Fantasie an Sortenvielfalt kaum noch Grenzen gesetzt. *Vegane* Rezepturen sind mit dem grünen Blatt gekennzeichnet.

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 3.5 Liter Trinkwasser kompltt auflösen. Ca. 200g Mec-3 PulvermischungGusto 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 Geschmacksabrundung eventuell den Saft von 1 bis 2 frischen sizilianischen Zitronen hinzufügen.

vegan **Softeis 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.

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 Erdbeerpüree**,** 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 Heidelbeerpüree, 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.

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 vegan mit Mixstab unterrühren.

Vollmilcheis Pistazie
Benötige 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 unterrühren.

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 unterrühren.

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 unterrühren.

vegan **Softeis Banane**
Benötigte Zutaten: 1 PkgSofticeDreams® 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 unterrühren.

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 unterrühren.

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 unterrühren.

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 unterrühren.

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 unterrühren.

Vollmilcheis Typ Marc de Champagne
Benötige 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 unterrühren.

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 unterrühren.

Vollmilcheis Gebrannte Mandel
Benötige 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 pürierenund 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.

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* & *Basis Crema* sind der Fantasie an köstlichsten Anwendungen kaum Grenzen gesetzt. *Vegane* Rezepturen sind mit dem grünen Blatt.

vegan Tipo Cremafredda Kaffee

Benötigte Zutaten:
½ Packung *BasisVegan* (=625g), 3 Liter Haferdrink vegan (3.5% Fett – z.B. Joya Getränk aus Hafer voll), ca. 80-100g Kaffee Brasil (Kaffee-Zubereitung für Lebensmittel). Zutaten mixen und in Granita-Maschine füllen.

Tipp: mit 2 Espressi verfeinern.

vegan Frozen Coffee (Iced Coffee Granita)

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

Klassische Granita

Benötigte Zutaten: ½ 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.

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 Geschmacksabrundung, mit 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 Gescmacksabrundung, 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 Volumenszuwachs.

Cremafredda Schokolade Vollmilch

Benötigte Zutaten:

½ 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:

½ 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:

½ 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.

Dessertvariationen

Frozen Yoghurt Heidelbeer Becher

Softeis mit Heidelbeeren und Joghurt
Joghurt
Heidelbeersoße
Schlagobers

Joghurtbecher mit Walnüssen

Softeis mit Joghurtgeschmack
Joghurt
Karamellisierte Walnüss
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

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 Erdbeervariegato
Schlagobers

...noch ein paar zeitlose Klassiker:

Bananensplit

Softeis Vanille
Bananenspalten
Schokoladesoße
Schlagobers

Pfirsich Melba

Softeis Vanille
Pfirsichhälfte
Schokoladesoße
Schlagobers

Coup Dänemark

Vollmilch Softeis oder Vanille
Schokoladesoße
Schlagobers
mit Kakaopulver oder Schokspänen verzie

ABSENGER 1959

Roman Absenger e.U.
8051 Graz-Austria, Strassengelstrasse 45
T +43 316 682828, office@absenger.org www.absenger.org www.softice.at

27

SOFTICE DREAMS®

...Softicecream at it's highest level.