

Glace und Eiscreme - Grundlagen



Selbst hergestelltes Glace und Eiscreme ist einfach herzustellen und zudem köstlich. Mit frischen Früchten (vielleicht aus dem eigenen Garten) und anderen, natürlichen Zutaten erhält man eine ausgezeichnete Glace mit einem intensiven Aroma.

Eine Glacemasse besteht meist aus Milch, Rahm, Zucker und Eier. Dies ist die eigentliche Grundmasse, welcher dann Zutaten wie Schokolade, Nüsse, Liqueur, etc. beigefügt werden. Die Masse wird erhitzt, so dass auch die Zugabe von Eiern kein Problem ist. Wichtig ist, dass die Glacemasse durchgerührt wird, bis die Masse gefroren ist. Durch das ständige Rühren können sich keine Eiskristalle bilden, die unweigerlich auftreten, würde man die Masse einfach eingefrieren. Ausserdem wird auch Luft in die Glacemasse eingerührt und so bleibt sie zart und geschmeidig. Die Masse wird gerührt, bis sie die Konsistenz von einem Brei hat, dann wird sie ganz gefroren. Vor dem Servieren die Masse etwa eine halbe Stunde aus dem Tiefkühler nehmen und in den Kühlschrank stellen, so ist das Glace noch geschmeidiger.

Da natürlich stundenlanges Rühren mühsam ist, gibt es auf dem Markt Glacemaschinen, welche diese Arbeiten übernehmen. Die Preisdifferenz ist gross, ebenfalls die Qualitätsunterschiede. Am besten sind die Geräte, welche ein eigenes Kühlaggregat eingebaut haben und Zusatzbehälter (für verschiedene Glacesorten) anbieten. Es gibt aber auch Geräte in welchen die Glacemasse nie einfriert oder auch solche, die einen zu schwachen Motor haben. Hier ist das teure Gerät meist auch das bessere.

Eiscreme-Herstellung ohne Glacemaschine

Wer keine Glacemaschine besitzt, kann eine Glace auch ohne ein solches Gerät herstellen, dazu braucht es allerdings sehr grosse Geduld.



Die fertig hergestellte Glacemasse in einen Topf geben und diesen mit einer Folie abdecken. Den Topf je nach Grösse für zwei bis drei Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Nach dieser Zeit hat sich am Topfrand ein Rand aus gefrorener Masse gebildet. Mit einem Löffel das Gefrorene am Topfrand ablösen.



Alles gut durchrühren und...



...mit dem Pürierstab durchmischen. Dann die Schüssel wieder mit einer Folie abdecken und wieder in den Tiefkühler stellen. Nun nach gut einer Stunde diesen Vorgang wiederholen, dann noch einmal und noch einmal. Die Abstände werden immer kürzer.



Den oben genannten Vorgang solange wiederholen, bis die Masse eine breiartige Konsistenz aufweist. Nun ist die Masse gefroren, aber immer noch sehr weich. Sie wird jetzt in Behälter abgefüllt. Diese Behälter müssen nochmals für einige Stunden in den Tiefkühler bevor die Glace serviert werden kann.

Die Zutaten für Eiscreme:

Grundsätzlich besteht die Glacemasse aus Milch und aus Rahm (Sahne). Der Rahm macht die Glace feiner. Bei einer zu grossen Beigabe sinkt die Qualität allerdings: Das Glace schmeckt nicht mehr fein, sondern fettig.

Des weiteren folgende Zutaten verwendet:

Früchte

Früchte werden in Form von Fruchtmark verwendet. Dem Fruchteis wird kein Eigelb beigegeben, da sich gewisse Früchte sowohl geschmacklich als auch farblich nicht eignen (z.B. Blaubeeren wären plötzlich grün). Dem Fruchtmark wird deshalb Bindemittel in Form von Gelatine beigegeben.

Will man der Masse Fruchtstückchen beifügen, müssen confierte (kandierte) Früchte verwendet werden, da deren Zuckergehalt das Gefrieren erschwert. Würden normale Fruchtstücke verwendet werden, wären diese durch ihren Wassergehalt steinhart.

Zucker

Der Zucker bestimmt nicht nur die Süsse, sondern hat auch einen Einfluss auf das Gefrierverhalten: Je höher der Zuckeranteil, desto weicher wird die Glace. Zudem wird der Zucker immer erhitzt, damit er sich besser auflösen kann. Der Zucker wird zusammen mit den Eiern in einer Masse erhitzt. Wird eine Masse nicht erhitzt (z.B. bei Fruchteis), wird der Zucker in Form eines Sirups beigelegt.

Glukose

Durch die Beigabe von Glukosesirup wird die Glace geschmeidiger, zudem hemmt sie die Kristallbildung im Eis, die bei der Lagerung entsteht.

Bindemittel

Durch die Zugabe von Bindemittel wird die Glace stabiler. Meistens wird das Bindemittel in Form von Eiern zugefügt. Bei Massen, die keine Eier enthalten (z.B. bei Fruchteis), wird als Bindemittel Gelatine verwendet.