

TRADITIONELLE EISZUTATEN

Magie der Einfachheit**Natürliche Zutaten, ein Universum des Geschmacks**

Zu den Inhaltsstoffen von handwerklich hergestelltem Speiseeis zählen "historisch" nur wenige Zutaten, und doch schöpfen sie ihr Potenzial voll aus. Ein Erdbeereis werden Sie immer als solches erkennen, denn der frische Geschmack ist ausgeprägter als in jeder anderen Süßspeise. Natürlich brauchen die Gelatieri hierfür beste Zutaten, aber die Reifung der Masse sowie die cremige Emulsion, die im fertigen Produkt zu einem guten Eis erstarrt, tun ihr übriges. Man könnte sagen: Der schaumige Lufteinschlag und die Milch als Hauptzutat fungieren zusammen wie ein hervorragender, natürlicher Geschmacksverstärker. Auf diese Weise holt das Gelato das Beste aus jeder Zutat heraus und lässt uns das We-

sen der Pistazie, der Schokolade oder der Fruchtsorten aufs intensivste erfahren.

Dabei bleibt das Gelato ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe, und dort, wo bei anderen Desserts Gelatine oder andere Verdickungsmittel für die Form sorgen, arbeitet das Eis nur mit einer Mischung aus Luft und Temperatur.

Dennoch werden sich für die Zukunft Veränderungen abzeichnen. Es gab eine Evolution und Differenzierung im Angebot der Rohstoffe, die zurückzuführen sind auf eine technologische Weiterentwicklung der Branche (die Milchhöfe arbeiten zum Beispiel auf spezifischere und gegliedertere Weise) und auf einen kombinierten Einsatz der angebotenen Möglichkeiten durch die



Speiseeishersteller (Verwendungsverhältnis von frischer Vollmilch und Milchpulver; Verhältnis von frischem, tiefgefrorenem und halbverarbeitetem Obst).

Viele Zutaten haben dem Speiseeishersteller durch eine Aufgliederung ziemlich unvorstellbare Möglichkeiten geboten. Man denke nur an Zucker und deren Funktion für die Mischung: Die Speiseeishersteller, die früher nur Saccharose einsetzten, arbeiteten gegenüber der heutigen Möglichkeit, Saccharose, Dextrose, Glukosesirup, Invertzucker und getrocknete Glukose zu mischen, wie Zauberlehrlinge.

Andere Zutaten sind bei ihrem Einsatz Schwankungen unterworfen: Das in den alten Rezeptbüchern allgegenwärtige Eigelb hat zu Gunsten der Verwendung von frischer Sahne viele Punkte verloren.

Vor einigen Jahren hatten die Mitglieder dieser Branche eine quasi traditionelle Scheu vor dem Einsatz von Milchpulver bei der Produktion von Milcheis. Heute weiß der erfahrene Speiseeishersteller, dass ohne Milchpulver die Berechnung seiner Trockenmasse sehr viel problematischer wäre und das Auswiegen seiner Mischung verfälscht würde, was negative Auswirkungen auf die Struktur und die Qualität seines Eises haben würde. Andererseits ist frische Rohmilch gerade beim Milcheis für den Geschmack von unschätzbarem Wert.

Mehr denn je spürt heute der Speiseeishersteller die Pflicht, die Zusammensetzung der Zutaten zu kennen, die er in seinem Produkt verwendet, um für seine Kunden ein frisches und unverfälschtes Eis von optimaler Qualität zu garantieren.

