

INHALT

01 BASISWISSEN ÜBER EIS UND DIE BRANCHE	9
GESCHICHTE DES SPEISEEISES	10
DIE MARKTSITUATION	11
Eis – ein Ganzjahresgeschäft	13
Der Gesundheitswert von Speiseeis	13
LEITSÄTZE FÜR SPEISEEIS UND SPEISEEISHALBERZEUGNISSE	14
Die Kennzeichnung von unverpacktem Speiseeis	14
WAS VERSTEHT MAN UNTER SPEISEEIS?	19
Fruchteis und Sorbets	19
Säure im Fruchteis	23
02 BESTANDTEILE, GESCHMACKSZUTATEN, VERARBEITUNGSMETHODEN	25
DIE BESTANDTEILE	27
Wasser	27
Trockenmasse	28
Luft	29
Milch	29
Füllstoffe: Magermilchpulver, Vollmilchpulver und Inulin	30
Zucker	32
Honig und andere natürliche Süßungsmittel	35
Fette	36
Eier	37
Bindemittel und Stabilisatoren	39
Emulgatoren	42
Zusatzstoffe	43
GESCHMACKSZUTATEN	45
Vanille	45
Kakao/Schokolade	45
Früchte und Fruchtprodukte	46
Nüsse, Mandeln & Co.	47
Sauermilchprodukte	47
Kräuter und Gemüse	47
Gewürze	48
Alkoholische Getränke	48
Aromen	48
DIE VERARBEITUNG	50
Methoden der Eisherstellung	50
Methoden der Pasteurisation	52
Der Gefriervorgang	57
Reinigung und Desinfektion der verwendeten Geräte	58

03 PRODUKTIONSTECHNIK UND EISLABOR**61**

PRODUKTIONSTECHNIK	62
Traditionelle Vertikalmaschine	62
Moderne Vertikalmaschine	63
Horizontale Eismaschine	64
Softeismaschine	65
Industriemaschine (Continuous Freezer)	66
Pasteurierer	67
Reifewanne	67
Vom Pasteurisieren zum Gefrieren	67
Zubehör und Arbeitsmaterial	68
Produktionsabläufe der Eisherstellung – Schritt für Schritt	70
DAS EISLABOR	72
Ordnungsgemäße Kleidung	72
Einrichtung	72

04 BILANZIERUNG, REZEPTUREN, EISDESSERTS UND EISBECHER**79**

BILANZIERUNG	80
Der Vorgang des Bilanzierens	84
Bilanzieren mit einem Analyse-Programm	88
VANILLE & VARIANTEN	90
SCHOKOLADE	96
NUSS & CO.	104
SAUERMILCH	116
FRUCHTEIS & SORBETS	126
GEMÜSE	139
GEWÜRZE, KRÄUTER & HOCHWERTIGE ÖLE	144
EIS MIT ALKOHOL	156
KLASSIKER & MODERNE VARIANTEN	164
LAKTOSE- UND KUHMILCHFREIES EIS	180
TABELLEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EISMIXEN MIT HILFE DES PASTEURISIERERS	186

SOFTEIS	188
VARIEGATI	192
EISTORTEN	200
EISBECHER	208
Fruchtsaucen und Toppings	208
Hinweise zur Gestaltung von Eisbechern	211
Zubereitung eines Eisbechers	212
Außergewöhnlich gestaltete Eisbecher	212
Rezeptur Waffelkörbchen	212
Milchshakes	215
Eisdesserts	216
Eisbecher	220
05 BIO-EIS, MARKETING UND BETRIEBSWIRTSCHAFT	229
BIO-EIS	230
Warum Bio?	230
Kosten und Aufwand	231
Welche Biosiegel gibt es?	231
Die Umsetzung der Zertifizierung	233
MARKETING	237
Die Eisvitrine	238
Der optimale Standort der Eisvitrine	241
Eisorten und Gestaltung der Eisvitrine	243
BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE ASPEKTE	245
Kalkulationsbeispiele	245
Ausbeute	247
Die Investitionskosten	248
Tipps für den Maschinenkauf	249
Ausstellungen und Fachmessen	249
06 HYGIENE, HACCP-KONZEPT UND MERKBLÄTTER	251
DAS HACCP-KONZEPT (EIGENKONTROLLMASSNAHMEN)	252
Mögliche Gefahrenzonen im Eislabor	252
Merkblätter	ab 259
Gesetze und Verordnungen	275

07 ANHANG	277
FEHLERANALYSE	278
GLOSSAR DER FACHBEGRIFFE	281
REGISTER EISREZEPTUREN	283
BEZUGSQUELLEN	284
DANKE	286
PORTRAIT VON UWE KOCH UND SEINER EISFACHSCHULE	287
IMPRESSUM	288