

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	5
	PRODUKTIONSTECHNIK	62	
	Traditionelle Vertikalmaschine	62	
	Moderne Vertikalmaschine	63	
	Horizontale Eismaschine	64	
	Frozen Joghurt und Softeismaschine	65	
	Industriemaschine (Continuous Freezer)	66	
	Pasteurisierer	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 KUHMITLCHFREIES 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
Eisarten 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	7
FEHLERANALYSE	278	
GLOSSAR DER FACHBEGRIFFE	281	
REGISTER EISREZEPTUREN	283	
BEZUGSQUELLEN	284	
DANKE	286	
PORTRAIT VON UWE KOCH UND SEINER EISFACHSCHULE	287	
IMPRESSUM	288	