

Bacio-Eis



Bacio-Eis ist eine Nussnougat Eis mit einem Bacio Variegato.

Zutaten für 1000 g:

50 g Eis-Perfecto 50 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 75 g Zucker 610 g Milch 3,5% 100 g Sahne 30% 120 g Nuss-Nougat Eispaste von Movito Prise Salz
OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa #Zutaten die später ins Eis kommen# 200-250 g Bacio-Variegato #ohne Eispaste# 90 g Eis-Perfecto 40 g Perfecto-Plus 15 g Bindemittel-Perfecto 90 g Zucker 10 g Kakao (Alternativ 20 g Schoko Eispaste Movito) 620 Milch 3,5% 80 g Sahne 30% 50 g Haselnusspaste 5 g Vanille-Paste
OPTIONAL 8 g Perfecto-Cremosa

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen--

Die Milch, Eispaste und die trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 min. mixen.--

Nun die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.--

Den Mix mindestens 60 Min. im Kühlschrank reifen lassen.--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

#Zubereitung ohne Eispaste#

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Milch, Haselnusspaste, Schoko Eispaste (falls du die statt Kakao nimmst) und die trockenen Zutaten mixen und alles zusammen auf höchster Stufe 2 Min. mixen. --

Jetzt die Sahne dazugeben und nochmals kurz mixen.

Falls du die Variante mit Kakao macht, musst du den Eismix jetzt unter stetigem Rühren kurz aufkochen und danach im Wasserbad herunterkühlen. Bei Verwendung der Schoko Eispaste ist dieser Schritt nicht nötig! --

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.

--

Das Eis nun mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.

--
Das fertige Eis nun schichtweise in einen Behälter füllen und zwischen jede Schicht das Variegato verteilen