

Pecannuss Eis mit Pecannuss Variegato und karamellisierten Pecannüssen



Ich esse Pecannüsse sehr gerne, daher habe ich dieses Eis bilanziert und getestet. Es ist urlecker, ein Muss für Liebhaber der Pecannuss.

Zutaten für 1000:

#Zutaten Eis# 120g Perfecto Eis Pulver 13g Perfecto Bindemittel 45g Zucker 635g Vollmilch 3,5% 35g Ahornsirup 115g Pecannusspaste selbst gemacht 36g Obers 36% (32%) 1 g Salz #Zutaten Variegato# 10g Ahornsirup 20g Variegato perfecto 35ml Obers 30g Pecannuss-Paste (selbstgemacht) #Zutaten karamellisierte Pecannüsse# 75g geröstete, gehackte Pecannüsse (oder etwas mehr zum naschen) 5 Eßlöffel Wasser 3 Eßlöffel Zucker #Zutaten Pecannuss Paste# 200g (ich mache immer mehr, ca. 400g - auf Vorrat)

Zubereitung:

#Zubereitung Eis# Trockene Zutaten gut miteinander mischen-- Trockene Zutaten, Milch, auf 85° erhitzen, kurz halten, etwas abkühlen, Ahornsirup und Pecannusspaste zugeben, zwei Minuten auf höchster Stufe mixen-- Obers zugeben, kurz mixen-- Eisbasis mindestens 3-6 Stunden im Kühlschrank reifen lassen-- Mixen, in der Eismaschine frieren-- Kurz vor Schluss die karamellisierten, kleingehackten Pecannüsse begeben-- Beim schichten in den Eisbehälter, das Variegato einschichten-- Eis für 24 Stunden im Froster nachfrieren-- #Zubereitung Pecannuss Paste# Pecannüsse rösten, 160° / 8-10 Minuten, auskühlen lassen-- Im Multi der CC zu Paste verarbeiten - (oder mit dem Pürrierstab)-- Die Pecannuss-Paste bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen-- #Zubereitung Variegato# Alle Zutaten mischen, kurz aufkochen. (ca. 1-2 Minuten)-- In sterilisierte Gläser abfüllen, verschliessen-- #Zubereitung karamellisierte Pecannüsse# Wasser, Zucker und gehackte Pecannüsse goldbraun in der Pfanne karamellisieren-- Auf ein Backpapier geben, auskühlen

lassen-- Bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen--