

Gelato®

2115

CREMONA



die cremige Note
seit mehr als 30 Jahren

33 à la
Dreidoppel



Eispaste Cremona

Eine bemerkenswerte Note



Milcheis Stracciatella

Grundrezeptur

- 1.000 g Gelatop Milchbasis
- 100 g Sahne
- 40 g Gelatop Eispaste Cremona
- 5 g Gelatop Crema Volumina



Arbeitsanleitung

Zutaten miteinander vermischen, gut durchmischen und ausfrieren.

Nach dem Frieren mit Borken Splitter und / oder Stracciatella Mohr unterheben und dekorieren.



Milcheis Sahne Kirsch

Rezeptvorschlag: Milcheis Sahne Kirsch

Nach dem Frieren dem fertigen Milcheis entweder Marmorìa Amarena Kirsche oder Marmorìa Sauerkirsche unterziehen.

Eispaste Cremona hat ihren Namen verdient!

Die Eispaste Cremona ist nach der gleichnamigen italienischen Stadt benannt, die nicht nur als Kulturstadt der Musik gilt, sondern auch für ihre äußerst delikate Cremoneser Küche bekannt ist. Unweit von Cremona liegt das kleine Örtchen Bergamo, wo nach Kriegsende das berühmte Stracciatella Eis kreiert wurde.

Der Begriff leitet sich von dem Wort „zerrissen“ ab, womit hier die verteilte Schokolade gemeint ist.

Noch heute kann man in der traditionellen Pasticceria / Gelateria Marianna, die noch immer von den Inhabern geführt wird, das Original genießen.

Die Eispaste Cremona rundet das klassische Stracciatella Eis harmonisch ab und gibt ihm damit die charakteristische, leicht sahnige, cremige Note. Ins fertige Eis werden entweder die Borken Splitter untergehoben oder klassischer Weise mit dem Stracciatella Mohr dekoriert.

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Eispaste Cremona	231	5,0 kg	40 g : 1 kg Eismix
Borken Splitter	528	5,0 kg	nach Bedarf
Stracciatella Mohr	526	5,0 kg	nach Bedarf
Crema Volumina	524	5,0 kg	4 g : 1 kg Eismix
Marmorìa Amarena Kirsche	555	3,0 kg	nach Bedarf
Marmorìa Sauerkirsche	530	3,0 kg	nach Bedarf



03/2014

