

Matthaes (Hrsg.), Uwe Koch

Eismanufaktur

Basics, Rezepturen, Marketing

Cremig-süßes Vanilleeis, knackig-frisches Stracciatella oder samtig-herbes Schokoladeneis – bei diesen Worten läuft vermutlich jedem das Wasser im Munde zusammen. Um jedoch zu einem perfekten Produkt zu gelangen, ist in erster Linie ein solides Basiswissen erforderlich. Der renommierte Autor Uwe Koch gibt in seinem Buch „Eismanufaktur – Basics, Rezepturen, Marketing“ einen Überblick über das gesamte Spektrum der Speiseeisherstellung, angefangen bei Grundlagen wie die Leitsätze der deutschen Speiseeisverordnung, über verschiedene Bestandteile und Geschmackszutaten, das Bilanzieren von Eisrezepturen, aber auch die technische Ausstattung sowie Hygieneverordnungen. Das Kernstück des Buches allerdings sind die 150 Rezepte. Sie beinhalten alles, was das Herz eines jeden Eisliebhabers höher schlagen lässt: Fruchteis und Sorbets, Milcheis, Cremeeis, laktosefreies Eis, Kräuter- und Gemüseis, Teeis-Varianten und auch Softeis. Darüber hinaus werden Rezepturen für Marmorierer, Toppings, Shakes, Waffeln sowie Eisdesserts und -torten präsentiert. Bei der Herstellung all dieser Produkte kommen keinerlei Convenience-Produkte, Farbstoffe, Emulgatoren oder pflanzliche Fette zum Einsatz. Abgerundet durch die Themen Eisbechergestaltung, Eisvermarktung sowie betriebswirtschaftliche Aspekte des Eisgeschäftes wird das Buch zu einem umfassenden Kompendium, das keinem aufgeschlossenen und auf Qualität bedachten Eishersteller fehlen sollte.



Matthaes (Hrsg.), Uwe Koch

Eismanufaktur

Basics, Rezepturen, Marketing

ISBN 978-3-98541-018-7
288 Seiten, 223 x 281 mm
Über 100 farbige Fotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)