

DAS FORMEN DES GEFORNEN.

Vor allen Dingen müssen die Formen hermetisch schließen, damit das Salzwasser nicht in dieselben eindringen kann.

Im Augenblick des Servierens werden die Formen abgewaschen, in warmes Wasser getaucht, dann abgetrocknet, geöffnet und das Gefrorne auf Serviette gestürzt. Wenn das Gefrorne felsenartig angerichtet werden soll, wird es mit dem Löffel aus der Eisbüchse genommen, mit einem anderen Löffel, wie wenn es sich um Klößchen handelte, losgelöst und die Stücke pyramidenförmig auf gefaltete Serviette angerichtet.

ERSTE SERIE.

Einfache Eissorten.

Man unterscheidet dafür zwei Sorten von Massen, und zwar diejenigen mit cremeartiger Masse (Rahm-Eis) und diejenigen mit Sirup, die hauptsächlich für Frucht-Eis verwendet werden. Da die für diese Zusammensetzungen erforderlichen Quantitäten von Zucker und Ei äußerst verschieden genommen werden, sind die nachstehenden Rezepte auf den mittleren Durchschnitt berechnet. Wünscht man das Gefrorne kräftiger, so genügt es, das Quantum von Zucker und Eigelb zu vergrößern, während man es vermindert, wenn man das Gefrorne mehr fest und mager haben will.

Um einen Begriff von der Differenz zu geben, welche in der Zusammensetzung der Cremes vorkommen kann, erwähnen wir nur, daß bei dem Rahm-Eis die Proportionen auf 1 Liter Milch zwischen 7 und 16 Eigelb und 200 bis 500 Gr. Zucker variieren können. Was das Gefrorne von Sirup und Früchten anbetrifft, so variiert die auf der Zuckerwaage bezeichnete Gradstufe für dessen Massen zwischen 15 bis 17 und 30 bis 32 Grad.

Glaces - Crèmes. — Rahm - Gefornes.

Grundrezept: In einer Kasserolle 300 Gr. Zucker und 10 Eigelb bearbeiten, bis die Masse das Band zieht. Dann nach und nach mit 1 Liter kochender Milch auffüllen und auf dem Feuer bewegen, bis die Masse den Löffel überzieht, wobei man das Aufkochen vermeidet, da dieses die Zersetzung herbeiführt. Dann durch ein Spitzsieb in eine Terrine passieren und bis zum völligen Erkalten in Bewegung halten.

Anmerkung. Die in vorstehendem Grundrezept angeführten Proportionen von Zucker und Eigelb sowie die Fertigstellung gelten für alle folgenden Rezepte.

Glace aux Amandes.

Mandel - Gefornes.

100 Gr. geschälte süße und 5 bittere Mandeln mit einigen Löffeln Wasser, die man nach und nach hinzugibt, stoßen und diesen Mandelteig zum Ausziehen 20 Minuten vorher in die kochende Milch geben. Zucker und Eigelb wie im Grundrezept angegeben.

Glace aux Asperges.

Spargel - Gefornes.

180 Gr. grüne Spargelspitzen 2 Minuten blanchieren, mit einigen Löffeln Milch stoßen und zum Ausziehen 30 Minuten vorher in die Milch geben.