

EIS

kunstvoll serviert

Ideen, Tipps und Tricks
zum Nachmachen



Applaus, wenn das Dessert kommt...

Ob Hochzeitsgesellschaft oder Tauffeier – festliche Anlässe sind für jede Küche eine besondere Herausforderung. Wer sie mit Bravour besteht, macht gleich noch gute Werbung für sich. Denn wenn die Gäste sich begeistert an Ihr Büfett erinnern, werden sie Ihr Haus gerne weiterempfehlen.

Dass das Menü vom Feinsten ist und der Service reibungslos klappt, wird ohnehin erwartet. Umso wichtiger ist es, auch ein wenig für Show-Effekt zu sorgen und ein Highlight zu setzen. Garantiert gelingt dies mit einem Kunstwerk aus Eis, das nicht nur ein echter Hingucker ist und beim Servieren für begeisterte „Aaaahs“ und „Oooohs“ sorgt, sondern auch noch den Geschmack aller Gäste trifft. Laut Umfrage gibt es eigentlich kaum jemanden, der nicht gerne Eis isst. Doppelt gut schmeckt es, wenn es in Form einer phantasievollen und dem Anlass entsprechenden „Eis-Skulptur“ serviert wird.

Mit ein wenig Geduld und Übung gelangen auch Ihnen Kreationen, die Ihre Gäste spontan begeistern, versichert Eis-Designerin Ilsemarie Buschmann. Sie hat sich auf die hohe Kunst des „Modellierens mit Eis“ spezialisiert und lieferte die im Folgenden vorgestellten Ideen. Anders als so mancher Künstler hat sie auch nichts dagegen, kopiert zu werden. Im Gegenteil – schon in mehreren Workshops in Zusammenarbeit mit dem Eis Info Service (E.I.S.) der deutschen Markeneishersteller und der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH hat sie viele Köche davon überzeugt, dass auch in ihnen ein Eis-Künstler schlummert.

Eine sorgfältige Vorbereitung Ihres Arbeitsplatzes macht es leichter, alle Arbeitsschritte mit der nötigen Schnelligkeit auszuführen. Hier kommen einige Anregungen für Ihren Erfolg mit der kühlen Köstlichkeit. Wichtige Tipps und Tricks – auf einen Blick – finden Sie am Ende dieser Broschüre.

Ausprobieren lohnt sich!



Ganz klar – diese Kreation passt ideal zur Tauffeier, ebenso wie das „Taufbuch“, das auf der Rückseite dieser Broschüre abgebildet ist. Ein Tipp für alle, die sich an ein eigenes Kunstwerk wagen wollen: Oft lassen sich im Spielzeugbereich Vorbilder finden. Sie haben den Vorteil, dass ihre Formen auf das Wesentliche reduziert sind und bei der Umsetzung in Eis die Proportionen leichter zu erkennen sind.



1. Schneiden Sie aus einer gestürzten Großpackung einen rechteckigen Block heraus, der nach unten leicht konisch zuläuft. Setzen Sie den Block dann auf Biskuit, damit er auf der Arbeitsfläche nicht rutscht.



2. Mit Hilfe einer Schablone schneiden Sie aus einer etwa 2 cm dicken Eisscheibe die Vorder- und Hinterfront der Wiege aus. Formen Sie mit einem kleinen und großen Portionierer aus hellem Eis Kopfkissen und Decke, und drücken Sie diese auf der Oberfläche leicht an. Stellen Sie dann die Eis-Skulptur in das Tiefkühlfach.



3. Nach einer längeren Tiefkühlphase (ca. 2 Stunden) können Sie mit den Verzierungen beginnen und mit Schokoladensahne die Kanten und Sprossen der Wiege aufspritzen.



4. Kissen, Decke und Rüschen sind aus weißer Sahne. Mit einem Sahnespritztüchchen können Sie die Wiege nach Belieben mit Punkten, Ornamenten oder Namen verzieren.



Arbeitsgeräte

Folgende Arbeitsgeräte sollten zum Modellieren vorbereitet werden:

- ✓ Schneidbretter
- ✓ Bleche
- ✓ Messer
- ✓ Paletten
- ✓ Schüsseln
- ✓ Schneebesen
- ✓ Ausstecher
- ✓ Portionierer
- ✓ Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen
- ✓ Backpapier
- ✓ Schürze
- ✓ Einmalhandschuhe

Baumstamm

Wer würde beim Anblick der liebevoll gestalteten „Glückskäfer“ nicht dahinschmelzen? Der Baumstamm mit Dekoration ist z. B. zur Konfirmation oder Kommunion ein Blickfang und kann auch für eine große Gästezahl beliebig „wachsen“.



1. Schneiden Sie aus einer dunklen Eissorte einen rechteckigen Balken heraus. Schrägen Sie dann die Kanten des Balkens ab, und fügen Sie sie oben als Rundung wieder an. Drücken Sie dann den Baumstamm auf den vorbereiteten Biskuit.

2. Mit Hilfe eines Portionierers können Sie den Baumstamm mit kleinen Astansätzen versehen. Die typische Baumrindenstruktur erhält der Stamm durch ein Kammhörnchen. Führen Sie dieses in wellenartigen Bewegungen an der Oberfläche entlang, um Linien in die Eis-Oberfläche einzuritzen. Damit die Schnittfläche des Baumstammes ganz naturgetreu aussieht, wird eine dünne Scheibe aus hellem Eis angefügt.

3. Für das Blattwerk nehmen Sie ca. 1 cm dicke Pistazieneis-Scheiben und stechen mit einer Herz-Ausstechform daraus Figuren aus. Die Blattadern zeichnen Sie dann mit einem Messer ein. Mit 2 verschieden großen Portionierern schafft man die ovalen Grundformen für Marien- oder Maikäfer. Garniert werden diese durch Besprühen oder Bepinseln mit roter oder brauner Farbe. Punkte, Flügel, Augen etc. lassen sich mit weißer oder brauner geschlagener Sahne aufbringen.

4. Käfer und Blätter werden mit Schokoladensahne an dem Baumstamm befestigt. Auf die Schnittfläche des Stammes werden mit einem Pinsel Jahresringe aus flüssiger Kakaosahne aufgetragen.



Der Kürbis ist ein „Allroundtalent“ für alle Feste in herbstlicher Jahreszeit. Er lässt sich z.B. auch gut mit den anderen Kreationen kombinieren, wenn es ein ganzes Eis-Büfett werden soll. Optisch besonders reizvoll ist es, wenn die verschiedenen „Eis-Skulpturen“ in unterschiedlicher Höhe präsentiert werden. Dazu einfach entsprechende Sockel unter der Tischdecke „verstecken“.



1. Schneiden Sie aus einer kürbisfarbenen Eis-Sorte einen Würfel, und trennen Sie von diesem die Ecken ab. Drücken Sie diese so wieder an, dass Sie eine rundliche Kürbisform vormodellieren können. Mit einem Messer schneiden Sie Kerben in den Kürbis, so erhält er seine typischen Rillen.

2. Glätten Sie die Rillen in mehreren Arbeitsschritten. Formen Sie an der Oberseite eine Vertiefung für den Stielansatz.

3. Mit Sahnerosetten befestigen Sie den Kürbis auf einem Tablett. Den Stiel modellieren Sie aus grünem Marzipan.

4. Augen, Mund und Nase spritzen Sie mit einem Tütchen, gefüllt mit Schokoladensahne, auf. Bringen Sie den Stiel mit Sahne in der Vertiefung an.



Kutsche

Da staunen die Hochzeitsgäste. Die kühle Kutsche mit ihren raffinierten Details ist für alle Paare, die es weniger traditionell mögen, eine gelungene Alternative zur schwergewichtigen Hochzeitstorte. Sie lässt sich auch gut mit den auf der Titelseite abgebildeten Tauben kombinieren. Die Herstellung ist gar nicht so schwierig, wie es den Anschein hat. Wie bei allen anderen Modellen weisen die Pferde und der „herzige“ Wagen einfache Grundformen auf.



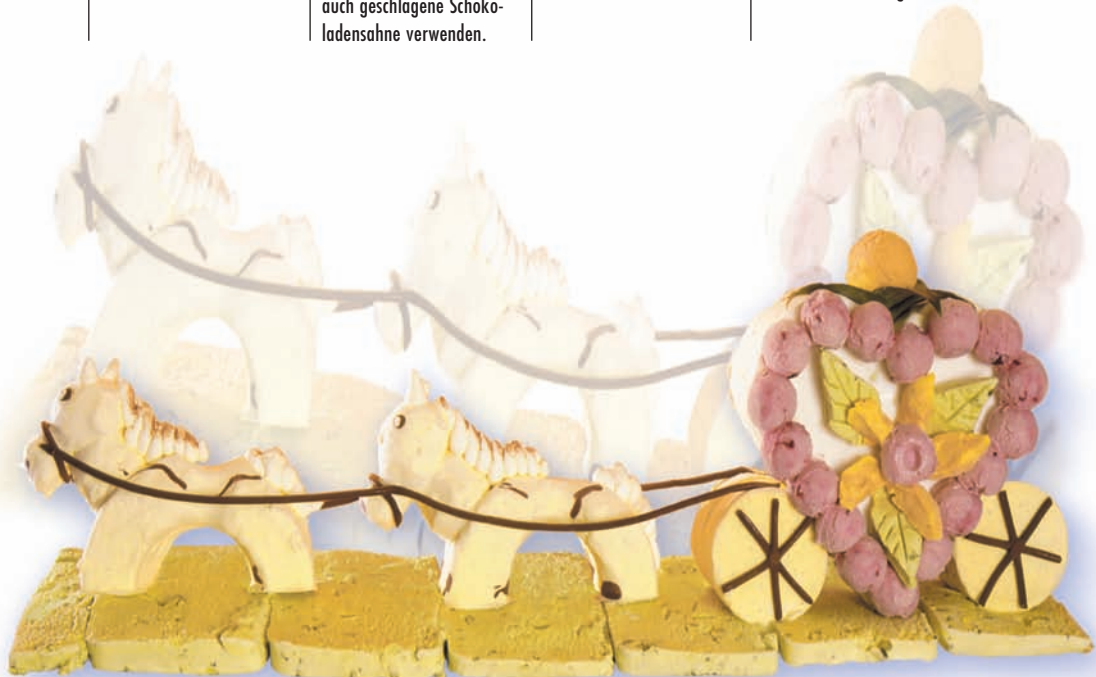
1. Mit 2 verschieden großen Ringen (z. B. Ø 10–14 cm) stechen Sie aus einer ca. 4 cm dicken Eis-Scheibe 2 – 4 halbe Ringe aus. Diese „Pferde“ erhalten mit dem Portionierer geformte Köpfe. Anschließend seitlich liegend durchfrosten lassen.

2. Die Kutsche wird mit einem Herz-Ausstecher ausgestochen. Die Räder sind Zylinder, die mit Speichen aus Weingummi-Spaghetti mit Cola-Geschmack dekoriert werden.

Alternative:
Man kann für die Speichen auch geschlagene Schokoladensahne verwenden.

3. Für die Dekoration der Kutsche gibt es viele Möglichkeiten, z. B. portionierte Kugeln und Blätter. Die Pferde werden zur Stabilisierung 2-mal in flüssige Sahne getaucht.

4. Pferde und Kutsche werden auf einer dünnen Eis-Fläche, die auf Biskuit gelegt wurde, mit Sahne angebracht. Schnüre aus Modellerschokolade verbinden die Pferde mit der Kutsche. Augen, Mähne und Schweif der Pferde werden aus Sahne geformt.



Tipps und Tricks

Der Kürbis ist ein „Allroundtalent“ für alle Feste in herbstlicher Jahreszeit. Er lässt sich z.B. auch gut mit den anderen Kreationen kombinieren, wenn es ein ganzes Eis-Büfett werden soll. Optisch besonders reizvoll ist es, wenn die verschiedenen „Eis-Skulpturen“ in unterschiedlicher Höhe präsentiert werden. Dazu einfach entsprechende Sockel unter der Tischdecke „verstecken“.



Probieren Sie es doch mal aus, die Eis-Skulpturen mit Lebensmittelfarbe zu „schminken“. Dafür bietet sich die Airbrush-Technik an.

Das zu modellierende Motiv sollten Sie möglichst kompakt gestalten. Größere Teile in Einzelteile zerlegen und separat bearbeiten. Geschlagene Sahne hält die Einzelteile dann zu einem Ganzen zusammen.



Manchmal kommen mehr Gäste als erwartet – und dann muss man die Portionen „unauffällig“ etwas kleiner machen. Das ist leichter, wenn man die Motive nicht als Vollskulptur, sondern als Relief modelliert. Auch Buchstaben lassen sich so schön aus Eis gestalten.

Eis in benötigter Menge und Geschmacksrichtung sowie Biskuit, Sahne, Gebäck, Marzipan und weiteres Dekorationsmaterial sollten in ausreichender Menge vorhanden sein.



Damit die Eis-Skulptur nicht so schnell schmilzt, sollten die Einzelteile in flüssige Sahne getaucht werden. Dadurch erhöht sich die Stabilität. Das Einstreichen mit geschlagener Sahne wirkt als Isolation gegen Wärme.

Einfache Motive können Sie durch Ergänzungen wie Marzipandekor oder Lakritz optisch aufwerten.



Konturen oder Strukturen (z. B. bei Früchten) können Sie mit Schokoladensahne aufmalen. Verwenden Sie dazu einen Pinsel.

Es ist noch kein Eis-Designer vom Himmel gefallen. Die Motive für Eis-Skulpturen sollten einfach und auf wenige Grundformen reduziert sein. Ausstecher und Portionierer helfen dabei.



Eis-Kreationen sollten stets auf Biskuit angerichtet werden, damit die Eis-Skulptur nicht „wegrutscht“.

Damit das Kunstwerk perfekt wird, darf zwischen-durch nichts schmelzen. Benutzen Sie daher vorgekühlte Schneidbretter, und lassen Sie alle fertig gestellten Einzelteile immer wieder „zwischenfrieren“.



E.I.S. Eis Info Service
der deutschen Markeneishersteller
c/o Weber Shandwick
Hohenzollernring 79 – 83 · 50672 Köln
Tel.: 02 21/94 99 18-0 · Fax: 02 21/94 99 18-10
www.markeneis.de



CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Straße 148 · 53177 Bonn
Tel.: 02 28/8 47-0 · Fax: 02 28/8 47-2 02
www.cma.de

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH

Deutsches Markeneis – Genuss, der verbindet!

Höchste Qualität, große Vielfalt, Eisgenuss pur! Dafür stehen die Deutschen Markeneishersteller.

Denn hohe Herstellungsstandards, ständige Kontrollen während des gesamten Produktionsablaufs in geschlossenen Herstellungssystemen sowie Rohstoffe, die den höchsten Qualitätsanforderungen entsprechen, sorgen dafür, dass der Eisliebhaber aus deutschen Tiefkühltruhen nur hochwertige sowie hygienisch und qualitativ einwandfreie Eisprodukte erhält.

Eis verbindet! Durch die große Sortimentsvielfalt ist für jeden Geschmack etwas passendes dabei – für große, kleine, junge oder ältere Eisfans. Der Eis Info Service betreibt seit über 35 Jahren markenneutrale Öffentlichkeitsarbeit für in Deutschland industriell hergestelltes Speiseeis, produziert von den im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI)/Fachsparte Markeneis organisierten Mitgliedsfirmen:

Eisbär Eis Gebr. Klehn Verwaltungs GmbH, Humana Milchunion eG, Mars GmbH, Nestlé Schöller GmbH & Co. KG, R & R Ice Cream Deutschland GmbH, Rosen-Eiskrem GmbH, Unilever Deutschland GmbH.



BDSI

Bundesverband der Deutschen
Süßwarenindustrie e.V.
Schumannstraße 4 – 6 · 53113 Bonn
Telefon 0228 26007-0 · Fax 26007-87
bdsi@bdsi.de · www.bdsi.de

