

SOFTICE  DREAMS®

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

SOFTeis



Ein Familienbetrieb seit 1959



Ausgabe 01.08.2024



Unser im Jahr 1959 gegründeter Familienbetrieb befasst sich seit nunmehr 65 Jahren mit dem Vertrieb und der Produktion von Rohstoffen für handwerkliche Eiserzeuger. Unser Know how und die Jahrzehnte lange Erfahrung spiegelt sich wieder in **SofticeDreams®**, unserem ultimativen Softeispulver Sortiment auf allerhöchstem Niveau. Die Produkte werden sorgfältig nach strengsten Normen in Österreich hergestellt und stets den aktuellen Anforderungen des Marktes angepasst und mit innovativen neuen Entwicklungen ergänzt.

SofticeDreams® Selection – unsere High End Linie – sind innovative neutrale Basispulver Produkte zur Herstellung von Softspeiseeis auf Vollmilch-, Frucht- **und neu auf veganer Basis**. Durch Zugabe von geschmacksgebenden Zutaten, wie Eis- bzw. Konditoreipasten, Frischfrüchten, Fruchtpurees und Pulverprodukten eröffnen sich unzählige Softeisvarianten, ihren Eigenkreationen sind beinahe keine Grenzen gesetzt. Rezeptideen und Anregungen finden Sie auf den Folgeseiten, Komplettiert wird die unsere Selection Linie mit der Sorte Bourbon Vanille. ...so wird Softeis tatsächlich zum **Gourmetdessert**.

Die **SofticeDreams® Classic** Linie umfasst derzeit 10 Geschmacksrichtungen von Amarena Kirsch bis Zitrone. Die Zubereitung ist denkbar einfach – den Inhalt eines Beutels in kaltem Trinkwasser auflösen – und schon die Masse für cremig köstliches Softspeiseeis vorbereitet. Nun nur mehr in die Softeismaschine füllen – fertig!

Ein wichtiger Anwendungs-Hinweis zu Beginn: Etwas muss bei allen Rezeptvorschlägen unbedingt beachtet werden: Bei allen Anwendungen in Softeismaschinen dürfen ausschließlich feinst passierte Zutaten verwendet werden. Jegliche Stücke und Fruchtfasern können die Pumpen verstopfen und die Maschine beschädigen. Daher immer darauf achten, dass alle Pulverprodukte komplett aufgelöst sind und keine Klumpen in der Masse bilden. Bei Verwendung von geschmacksgebenden Zutaten immer das komplette Premix durch ein feines Sieb passieren, bevor es in die Softeismaschine gefüllt und gefroren wird.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

Neuheiten

NEU

SOFTICE DREAMS® **Softeis Basis Universal veg.**



NEU: jetzt für
vegane
Anwendungen

- ⇒ neue Rezeptur
- ⇒ Milcheis
- ⇒ Fruchteis
- ⇒ veganes Softeis
- ⇒ frei von Aromen
- ⇒ neues Design

SOFTICE DREAMS® **3 DREIDOPPEL SofteisKits:**



Kit Marc de Champagne Kit Mandorla Tostaste Kit Pistachio esclusivo

Mit diesen neuen Geschmacksrichtungen präsentieren Sie Ihren Kunden noch nie dagewesene Softeiskreationen auf allerhöchstem Qualitäts- und Geschmacksniveau.

Auch für **vegane Anwendungen** geeignet.

Die neuen Softeis Kits bestehen aus jeweils 2 Komponenten:

1. Die geschmacksgebende Konditoreipaste der Marke Dreiboppel bereits fein passiert und somit für den problemlosen Einsatz in Softeismaschinen bestens geeignet.
2. Die auf die Zugabemenge der jeweiligen Paste abgestimmte Menge an SofticeDreams® Basispulver Universal veg.

...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.

SofticeDreams® Classic, das gemeinsam mit unserem Produktionspartner, der STAMAG Stadlauer Malzfabrik entwickelte Softeispulver wird in derzeit 10 Geschmacksrichtungen angeboten. Zeitsparend, rationell und sicher in der Anwendung. Eine Packung Premix in bis zu 3.5 Liter Trinkwasser einrühren, in die Softeismaschine füllen und frieren ... und das geschmacklich feinst ausgewogene Softspeiseeis in cremiger Textur ist fertig zum Genuß.



Sortenübersicht SofticeDreams® Classic

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05000	Amarena Kirsch	1.250g	12X1.250g
05006	Cappuccino	1.250g	12X1.250g
05012	Erdbeere	1.250g	12X1.250g
05014	Tipo Fiordilatte	1.250g	12X1.250g
05016	Grüner Apfel	1.250g	12X1.250g
05018	Himbeere	1.250g	12X1.250g
05024	Pfirsich	1.250g	12X1.250g
05026	Schokolade	1.250g	12X1.250g
05032	Vanille	1.250g	12X1.250g

Anwendung

1 Packung **SofticeDreams® Classic** Premix (1.25kg) in bis zu 3.5 Liter kaltem Trinkwasser komplett, anschließend in die Softeismaschine füllen und herausfrieren.



SofticeDreams® Selection ist unser ultimatives Premium High End Sortiment. Neben der bewährten Milcheisbasis und der exklusiven Geschmacksrichtung Bourbon Vanille wird das Programm 2024 mit der komplett neu entwickelten Softeisbasis Universal veg. abgerundet.

Neben unzähligen Softeis Vollmilch- und Fruchtarten erlaubt die neue Rezeptur die Herstellung **hochwertigster veganer Softeisspezialitäten**. Der Sortenvielfalt sind nun kaum mehr Grenzen gesetzt – ...und aus Softspeiseeis wird ein exklusives Gourmetdessert.

NEU **SOFTICE DREAMS®** *Basis Universal veg*



**NEU: jetzt für
vegane
Anwendungen**

- ⇒ neue Rezeptur
- ⇒ Milcheis
- ⇒ Fruchteis
- ⇒ veganes Softeis
- ⇒ frei von Aromen
- ⇒ neues Design

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05069	Softeisbasis Universal veg.	1.250g	12X1.250g

Grundrezeptur für Fruchteis Basismix:

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal veg.** (1.25kg) in 3.5 Liter kaltem Trinkwasser aufgelöst ergibt ein geschmacksneutrales Basismix zur Herstellung von Fruchtspeiseeis in Softeismaschinen. Um die Bezeichnung Fruchtspeiseeis verwenden zu dürfen muss der entsprechende Fruchtanteil laut Codex, sowie die geschmacksgebenden Zutaten noch hinzugefügt werden.

Bei Verwendung von Fruchtpürees bzw. fein passierten Frischfrüchten empfehlen wir je nach Beigabemenge dieser Zutaten den Wasseranteil zu reduzieren (Anm.: Fruchtpürees und Frischfrüchte enthalten – je nach Sorte – bereits einen bestimmten Wasseranteil).

Bei Zugabe von zum Beispiel 700g Fruchtpüree (auf 1 Packung Premix) die Wasserzugabe auf maximal 3.25 Liter reduzieren. Somit bleibt die Ausgewogenheit des Bindemittelanteils und der Trockensubstanzen erhalten.

Grundrezeptur für Milcheis Basismix:

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal veg.** (1.25kg) in bis zu 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt aufgelöst ergibt ein neutrales Vollmilchmix zur Herstellung von Vollmilcheis in Softeismaschinen. Pur angewendet erhalten sie ein Vollmilch-Softspeiseeis mit neutralen Milchgeschmack. Für weitere Milcheisorten müssen geschmacksgebende Zutaten extra hinzugefügt werden.

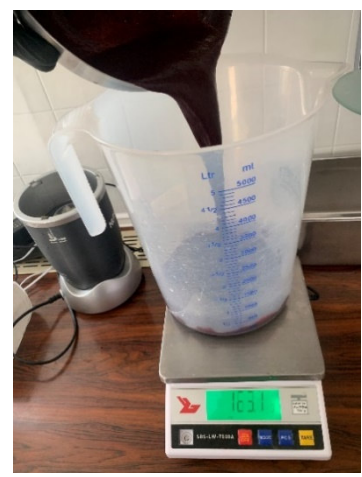
Bei Einhaltung dieser Rezeptur (1.25kg Premix plus 4 Liter haltbarer UHT Vollmilch) ist die Bezeichnung Milchspeiseeis bzw. Vollmilcheis laut Lebensmittelcodex zulässig.

Falls bei Eissorten mit hohem Fettgehalt (z.Bsp. bei Verwendung von Eispasten mit hohem Fettanteil wie Pistazie oder Haselnuß) ein reduzierter Fettanteil gewünscht ist kann anstatt Vollmilch auch UHT Leicht- oder UHT Halbfettmilch verwendet werden. Allerdings ist dann die Bezeichnung „Vollmilcheis“ laut Codex nicht mehr zulässig.

Grundrezeptur für **veganes** Softeis Basismix:

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal veg.** in bis zu 4 Liter veganem Ersatzprodukt für Vollmilch mit ca. 3.5% pflanzlichen Fett (wir empfehlen Hafermilchdrink mit 3.5% Fett) aufgelöst ergibt ein neutrales Basismix zur Herstellung von veganem Softeis. Falls pflanzliche Getränke (z.Bsp. Soja-, Reis- oder Mandelmilch) mit einem geringeren Fettanteil als 3.5% eingesetzt werden, empfehlen wir die Reduktion der Zugabemenge auf max. 3.5 Liter pro 1.25kg Basis Universal veg. (= 1 Beutel).

Geschmacksgebende Zutaten müssen auch hier extra hinzugefügt werden. Achten sie, dass alle zusätzlich verwendeten Rohstoffe auch ausschließliche vegane Zutaten enthalten.



Bei allen Anwendungen in Softeismaschinen dürfen ausschließlich feinst passierte Zutaten verwendet werden. Jegliche Stücke und Fruchtfasern können die Pumpen verstopfen und die Maschine beschädigen. Daher immer darauf achten, dass alle Pulverprodukte komplett aufgelöst sind und keine Klumpen in der Masse bilden. Bei Verwendung von geschmacksgebenden Zutaten immer das komplette Premix durch ein feines Sieb passieren, bevor es in die Softeismaschine gefüllt und gefroren wird.

SOFTICE DREAMS® *Selection Milcheisbasis*

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05063	Milcheisbasis	1.250g	12X1.250g



SofticeDreams® Selection Milcheisbasis ist das perfekte Premix Pulver zur Herstellung von köstlichen Vollmilch Softeis. b pur angewendet als reine Vollmilch-Variante oder als neutrale Basis für alle nur denkbaren Geschmacksrichtungen an Milcheisorten. b Haselnuß, Pistazie, Walnuß oder vieles mehr. Der Fantasie an Softeiskreationen sind keine Grenzen gesetzt.

Zubereitung

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Milcheisbasis** (1.25kg) in bis zu 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt aufgelöst ergibt ein neutrales Vollmilchmix zur Herstellung von Vollmilcheis in Softeismaschinen. Pur angewendet erhalten sie ein köstlich cremiges Vollmilch-Softspeiseeis. Für weitere Milcheisorten müssen geschmacksgebende Zutaten extra hinzugefügt werden.

Bei Einhaltung dieser Rezeptur (1.25kg Premix plus 4 Liter haltbarer UHT Vollmilch) ist die Bezeichnung Milchspeiseeis bzw. Vollmilcheis laut Lebensmittelcodex zulässig.

Falls bei Eissorten mit hohem Fettgehalt (z.Bsp. bei Verwendung von Eispasten mit hohem Fettanteil wie Pistazie oder Haselnuß) ein reduzierter Fettanteil gewünscht ist kann anstatt Vollmilch auch UHT Leicht- oder UHT Halbfettmilch verwendet werden. Allerdings ist dann die Bezeichnung „Vollmilcheis“ laut Codex nicht mehr zulässig.

SOFTICE DREAMS® *Selection Bourbon Vanille*

Art.Nr.	Geschmacksrichtung	Inhalt per Beutel (VE)	Inhalt per Karton (LE)
05067	Vanille Bourbon	1.250g	12X1.250g

Zubereitung

1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Bourbon Vanille** in bis zu 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt komplett auflösen und in die Softeismaschine füllen. Bei Einhaltung dieser Rezeptur können sie dieses Eis als Vollmilch Softeis Vanille Bourbon bezeichnen.

NEU SOFTICE DREAMS® **3 DREIDOPPEL** **SofteisKits**

Die neuen SofteisKits bestehen aus jeweils 2 Komponenten:

1. Die geschmacksgebende Konditoreipaste der Marke Dreidoppel bereits fein passiert und somit für den problemlosen Einsatz in Softeismaschinen bestens geeignet.
2. Die auf die Zugabemenge der jeweiligen Paste abgestimmte Menge an unserem **SofticeDreams® Basispulver Universal veg.**

Das heißt, es bleiben keine Restmengen eines Einzelproduktes übrig – und somit auch entsprechend kosteneffizient in der Produktion. Auch die Anwendung ist denkbar einfach: Pulver und die in der Rezeptur angegebene Menge Paste in die passende Menge Flüssigkeit (z. Bsp. UHT Vollmilch oder ein alternatives veganes Produkte) einrühren und in die Softeismaschine füllen – fertig! Bitte immer darauf achten, dass alle Zutaten komplett in der Flüssigkeit aufgelöst sind, um die einwandfreie Funktion der Maschine zu gewährleisten.

SofteisKit Marc de Champagne **NEU**

Art.Nr.	Bezeichnung	Inhalt per Kit:
05081	Softeis Kit Marc de Champagne	1 Dose Dreidoppel Konditoreipaste Marc de Champagne 1kg 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg

Softeis auf höchsten Niveau – einzigartig im Geschmack – der Geschmack einer edlen Praline als exklusives Softeis-Dessert.

Zubereitung Vollmilcheis: 1 Pkg. **SofticeDreams® Selection Basis Universal** in 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt auflösen und 200g Dreidoppel Konditoreipaste Marc de Champagne in die Masse einrühren bis sie sich komplett aufgelöst hat (Tipp: am einfachsten geht es mit einem Mixstab).

Zubereitung *veganes* Softeis: Anwendung wie in der Milchrezeptur – lediglich die Vollmilch durch eine vegane Alternative ersetzen. Wir empfehlen einen Haferdrink mit 3.5% pflanzlichen Fett.



SofteisKit Mandorle Tostate **NEU**

Art.Nr.	Bezeichnung	Inhalt per Kit:
05082	Softeis Kit Mandorle Tostate	1 Dose Dreidoppel Konditoreipaste Gebrannte Mandel 1kg 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg



Eine Softeisspezialität – auch perfekt für die kalte Jahreszeit geeignet.

Zubereitung Vollmilcheis: 1 Pkg. **Softicedreams® Selection Basis Universal** (1.25kg) in 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt auflösen und 200g Dreidoppel Konditoreipaste Gebrannte Mandel in die Masse einrühren bis sie sich komplett aufgelöst hat (Tipp: am einfachsten geht es mit einem Mixstab).

Zubereitung veganes Softeis: Anwendung wie in der Milchrezeptur – lediglich die Vollmilch durch eine vegane Alternative ersetzen. Wir empfehlen einen Haferdrink mit 3.5% pflanzlichen Fett.

SofteisKit Pistachio Esclusivo **NEU**

Art.Nr.	Bezeichnung	Inhalt per Kit:
05083	Softeis Kit Pistachio Esclusivo	1 Dose Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie 100 1kg 5 Beutel SofticeDreams® Selection Basis Universal veg. 1.25kg

Der **Pistazienmarkanteil von 99%** in der Konditoreipaste von Dreidoppel garantiert einen unvergleichlichen Geschmack nach purer Pistazie.

Zubereitung Vollmilcheis: 1 Packung **SofticeDreams® Selection Basis Universal** in 4 Liter haltbarer Vollmilch (UHT) mit 3.5% Fettgehalt auflösen und 200g Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie 100 in die Masse einrühren bis sie sich komplett aufgelöst hat (Tipp: am einfachsten geht es mit einem Mixstab).



Zubereitung veganes Softeis: Anwendung wie in der Milchrezeptur – lediglich die Vollmilch durch eine vegane Alternative ersetzen. Wir empfehlen einen Haferdrink mit 3.5% pflanzlichen Fett.

Rezeptvorschläge

Hier eine Auswahl an Rezeptideen und Anregungen für Ihr individuelles Softeisprogramm. ▫ b Vollmilch-, Fruchteis, Frozen Yoghurt oder **vegane Softeisspezialitäten**, ...dank unserer **SofticeDreams® Selection** Basispulver Produkte sind der Fantasie an Sortenvielfalt kaum noch Grenzen gesetzt.

Vegane Rezepturen sind grün hervorgehoben.



vegan Erdbeer Fruchteis (mit über 15% Fruchtanteil)

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 3.25 Liter Trinkwasser, 700g Erdbeerpüree, 200g Fabbri Delipaste Erdbeer, 20g frischer Zitronensaft.

Zubereitung: Softeisbasis Universal veg. im Wasser auflösen. Erdbeeren pürieren, Erdbeerpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse unterrühren.

vegan Heidelbeer Fruchteis (mit über 15% Fruchtanteil)

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 3.25 Liter Trinkwasser, 700g Heidelbeerpüree, 200g Fabbri Delipaste Heidelbeer, 20g frischer Zitronensaft.

Zubereitung: Softeisbasis Universal veg. im Wasser auflösen. Heidelbeeren pürieren, Heidelbeerpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse unterrühren.

Vollmilcheis Fiordilatte

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. **oder** 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett).

Zubereitung: Basispulver in Milch einrühren und komplett auflösen.

Vollmilcheis Haselnuß

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. **oder** 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Haselnuß oder 100% Haselnußmasse.

Zubereitung: Haselnupaste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

vegan Softeis Haselnuß

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink mit 3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Haselnuß.

Zubereitung: Haselnupaste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Softeis mit Joghurtgeschmack

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal, 2 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 1.5 Liter Trinkwasser, 500g Joghurt (3.6% Fett), 150g Fabbri Yog Pulver-zubereitung

Zubereitung: Fabbri Yog und Joghurt in Milch auflösen, Wasser und Softeis Basis Universal veg. hinzufügen und mit Mixstab auflösen.

vegan Softeis Vanille

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal, 4 Liter Pflanzenmilch (z.Bsp. Alpro Haferdrink mit 3.5% Fett), 150g Fabbri Delipaste Vanille Super.

Zubereitung: Vegane Vanillepaste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basis Universal veg. mit Mixstab unterrühren.

Vollmilcheis Pistazie

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie 100.

Zubereitung: Pistazienpaste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

vegan Softeis Pistazie

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Pistazie 100.

Zubereitung: Pistazienpaste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.



Vollmilcheis Nonna Rachele (Mürbteiggeschmack)

Ideal für Eisdesserts wie Apfel- oder Marillenkuchenart.

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Nonna Rachele.

Zubereitung: Nonna Rachele Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Softeis Banane

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. Softeis Basis Universal veg., 1 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 2.5 Liter Trinkwasser, 600g frisches Bananenmark, 200g Fabbri Delipaste Banane.

Zubereitung: Softeisbasis Universal veg. in Wasser und Milch auflösen. Bananen pürieren, Bananenpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse unterrühren.

vegan Softeis Banane

Benötigte Zutaten: 1 Pkg SofticeDreams® Basis Universal veg.

1 Liter Pflanzenmilch (z.Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 2.5 Liter Trinkwasser, 600g frisches Bananenmark, 200g Fabbri Delipaste Banane.

Zubereitung: Softeisbasis Universal veg. in Wasser und veganem Getränk auflösen. Bananen pürieren, Bananenpaste beimengen und durch ein Sieb fein passieren. Die passierte Fruchtzubereitung in die Masse unterrühren.

Softeis Salted Butter Caramel Geschmack

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Azzurrocreme.

Zubereitung: Azzurrocreme Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Softeis mit New York Cheesecake Geschmack

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri New York Cheesecake Pulver.

Zubereitung: New York Cheesecake Pulver in einem Teil der Milch komplett auflösen und der restlichen Milch beimengen. Basispulver hinzufügen und mit dem Mixstab unterrühren.

Softeis Blue Angel

Softeis mit Vanille-Karamellgeschmack

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300g Fabbri Delipaste Azzurrocreme.

Zubereitung: Azzurrocreme Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Vollmilcheis Schokolade

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 300-400g Fabbri Delipaste Schokolade.

Zubereitung: Schokoladen Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Vollmilcheis Typ Marc de Champagne

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Marc de Champagne.

Zubereitung: Marc de Champagne Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

vegan Softeis Typ Marc de Champagne

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Marc de Champagne.

Zubereitung: Marc de Champagne Paste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Vollmilcheis Gebrannte Mandel

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg. oder 1 Pkg. Softeis Milcheisbasis, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Gebrannte Mandel.

Zubereitung: Gebrannte Mandel Paste in einem Teil der Milch mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Milch beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

vegan Softeis Gebrannte Mandel

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 4 Liter Pflanzenmilch (z. Bsp. Alpro Haferdrink 3.5% Fett), 200g Dreidoppel Konditoreipaste Gebrannte Mandel.

Zubereitung: Gebrannte Mandel Paste in einem Teil des Pflanzendrinks mit Mixstab komplett auflösen und durch ein feines Sieb der restlichen Flüssigkeit beimengen. Basispulver mit Mixstab unterrühren.

Softeis mit Erdbeeren und Joghurt

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 1.5 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 1.75 Liter Trinkwasser, 500g Naturjoghurt 3.5% Fett), 150g Fabbri Yog Pulver, 500g passiertes Erdbeerpüree.

Zubereitung: Joghurt und Fabbri Yog Pulver in Milch und Wasser auflösen. Erdbeeren fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Fruchtmasse dem Mix hinzufügen und die Basis Universal veg. mit Mixstab einrühren.



Vollmilcheis mit Erdbeergeschmack

Einzigartiger Geschmack – unvorstellbar cremig

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Classic Erdbeere, 4 Liter haltbare Vollmilch UHT (3.5% Fett), 100gr Dreidoppel Konditoreipaste Erdbeere.

Zubereitung: Eispulver in Milch komplett auflösen, die Erdbeerpaste mit Mixstab unterrühren und anschließend in die Softeismaschine füllen.

Bei Einhaltung der Rezeptur ist laut Lebensmittelkodex die Bezeichnung Milch- bzw. Vollmilcheis zulässig.

Softeis Zitrone

Benötigte Zutaten: 1 Pkg. SofticeDreams® Basis Universal veg., 150g Mec-3 Limone Sicilia, 3.5 Liter Trinkwasser.

Zubereitung: von den 3.5 Litern Trinkwasser etwas entnehmen und das Mec-3 Limone Sicilia Pulver darin komplett auflösen. SofticeDreams® Basis Universal im restlichen Wasser auflösen und die Zitronenmischung beimengen. Anschließend in die Softeismaschine füllen.

Dessertvariationen

Frozen Yoghurt Heidelbeer Becher

Softeis mit Heidelbeeren und Joghurt

Joghurt

Heidelbeersoße

Schlagobers



Joghurtbecher mit Walnüssen

Softeis mit Joghurtgeschmack

Joghurt

Karamellisierte Walnüss

Griechischer Honig



Eisdessert Apfelkuchenart

Softeis Nonna Rachele

Fabbri Variegato Apfel Zimt

Schlagobers

Eventuell mit Rosinen verzieren



Coppa Nocciola

Softeis Haselnuß

Fabbri Crockoloso Haselnuss und geröstete Haselnüsse

Schokoladesauce, Schlagobers

mit Kakaopulver dekorieren



Schokobecher

Softeis Schokolade

Schlagobers

Schokoladesoße

mit Kakaopulver oder Schokospänen garnieren





Joghurt Früchte Becher

Softeis mit Joghurtgeschmack
Joghurt
Frische Früchte der Saison
Erdbeersoße



Erdbeerbecher

Softeis Erdbeere
Frische Erdbeeren
Schlagobers
Erdbeersoße

Coup New York Cheesecake

Crumble oder Keksstücke
Softeis mit New York Cheesecake Geschmack
Als Fruchtspiegel Himbeer- oder Erdbeervarietato
Schlagobers



...noch ein paar zeitlose Klassiker:



Bananensplit

Softeis Vanille
Bananenspalten
Schokoladesoße
Schlagobers



Pfirsich Melba

Softeis Vanille
Pfirsichhälfte
Schokoladesoße
Schlagobers



Coup Dänemark

Vollmilch Softeis oder Vanille
Schokoladesoße
Schlagobers
mit Kakaopulver oder Schokspänen verzieren

SOFTICE & DREAMS[®]
...wenn Softeis zum Gourmetdessert wird.



Roman Absenger e.U.

8051 Graz-Austria, Strassengelstrasse 45
T +43 316 682828, office@absenger.org
www.absenger.org www.softice.at