

SEASON'S FINEST

# ICE CREAM SANDWICH





## ICE CREAM SANDWICH

— DIE ULTIMATIVE DESSERT-FUSION!

Ice Cream meets Biskuit – das klingt erstmal sehr ungewöhnlich und irgendwie anders...

Der Name hält in jedem Fall was er verspricht, denn heraus kommt echter Genuss der Ihren Kunden die Entscheidung, ob Kuchen oder Eis ganz einfach abnimmt.

Nicht nur zur Sommerzeit sind unsere vielfältigen Variationen der leckeren Ice Cream Sandwiches eine echte Bereicherung für Trendsetter und alle die das werden wollen.

Unsere Rezept-Kreationen vereinen beide Geschmackswelten aufregend und mit wenig Herstellungsaufwand werden unzählige Möglichkeiten einfach umsetzbar. Unsere bewährten Produkte **Schoko-Bisquit 100 PLUS** und **Wienerquisit 100**, bilden die rationell herstellbare Basis für die „Sandwiches“, köstliche **Le Gourmet Fruchtpürees** und Eispasten sorgen für die besondere Note und sind selbstverständlich auch für viele andere Anwendungen einsatzbereit.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit Ice Cream Sandwiches – echtes Soulfood für jede Gelegenheit.



ICE CREAM SANDWICH

## BERRIOLETTE

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

\_\_\_\_\_ 1200 g Wiener-Rouladen, hell  
(**Wienerquisit 100**),  
2 Stück, gebacken  
[siehe Grundrezept]

### Parfait-Masse

\_\_\_\_\_ 100 g **Fruchtpüree  
Berriollette**  
\_\_\_\_\_ 150 g Vollei, pasteurisiert  
\_\_\_\_\_ 150 g Zucker  
\_\_\_\_\_ 10 g **Supersoft**  
\_\_\_\_\_ 1 g Salz  
\_\_\_\_\_ 10 g **Alaska 666**  
\_\_\_\_\_ 50 g **Fruchtpüree  
Berriollette**, ca. 50 °C  
\_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

▶ Alle Zutaten 3 Minuten aufschlagen.

▶ **Alaska 666** im Fruchtpüree auflösen und unter die Masse ziehen.

▶ Unter die Masse heben.

### Dekor

\_\_\_\_\_ 400 g **Macao Fondente**  
\_\_\_\_\_ 40 Stk. Veilchen, gezuckert

### Herstellung

- Eine Wiener-Roulade auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
- Mit der Parfaitmasse bestreichen, die zweite Roulade auflegen und andrücken.
- Einfrieren.
- In Sandwichgröße (7,5 x 8 cm) schneiden und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



ICE CREAM SANDWICH

## PISTAZIE

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

\_\_\_\_\_ 1200 g Wiener-Rouladen, hell  
(**Wienerquisit 100**),  
2 Stück, gebacken  
[siehe Grundrezept]

### Parfait-Masse

\_\_\_\_\_ 80 g **EP Pistacchio  
Kerman/Iran**  
\_\_\_\_\_ 150 g Vollei, pasteurisiert  
\_\_\_\_\_ 150 g Zucker  
\_\_\_\_\_ 10 g **Supersoft**  
\_\_\_\_\_ 1 g Salz  
\_\_\_\_\_ 10 g **Alaska 666**  
\_\_\_\_\_ 50 g Wasser, ca. 50 °C

▶ Alle Zutaten 3 Minuten  
aufschlagen.

▶ **Alaska 666** im Wasser  
auflösen und unter die  
Masse ziehen.

\_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

▶ Unter die Masse heben.

### Dekor

\_\_\_\_\_ 350 g **Macao Fondente**  
\_\_\_\_\_ 200 g Pistazien, gehackt  
\_\_\_\_\_ 100 g Dekorplättchen, gold

### Herstellung

- Eine Wiener-Roulade auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
- Mit der Parfaitmasse bestreichen, die zweite Roulade auflegen und andrücken.
- Einfrieren.
- In Sandwichgröße (7,5 x 8 cm) schneiden und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



ICE CREAM SANDWICH

## PEANUT

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

\_\_\_\_\_ 1200 g Biskuitroulade, dunkel  
(**Schoko-Bisquit 100**),  
2 Stück, gebacken  
[siehe Grundrezept]

### Parfait-Masse

\_\_\_\_\_ 80 g **EP Erdnuss**  
\_\_\_\_\_ 150 g Vollei, pasteurisiert  
\_\_\_\_\_ 150 g Zucker  
\_\_\_\_\_ 10 g **Supersoft**  
\_\_\_\_\_ 1 g Salz  
\_\_\_\_\_ 10 g **Alaska 666**  
\_\_\_\_\_ 50 g Wasser, ca. 50 °C

▶ Alle Zutaten 3 Minuten  
aufschlagen.

▶ **Alaska 666** im Wasser  
auflösen und unter die  
Masse ziehen.

\_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

▶ Unter die Masse heben.

### Dekor

\_\_\_\_\_ 250 g **Mohrenglanz Vanille**  
\_\_\_\_\_ 400 g Erdnüsse, geröstet

### Herstellung

- Eine dunkle Biskuitroulade auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
- Mit der Parfaitmasse bestreichen, die zweite Roulade auflegen und andrücken.
- Einfrieren.
- In Sandwichgröße (7,5 x 8 cm) schneiden und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## ICE CREAM SANDWICH

# KOKOS ROT

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

\_\_\_\_\_ 1200 g Wiener-Rouladen, rot  
(**Wienerquisit 100**),  
2 Stück, gebacken  
[siehe Grundrezept]

### Parfait-Masse

\_\_\_\_\_ 100 g **Eiszubereitung**  
**Cocco di Sulù**

\_\_\_\_\_ 150 g Vollei, pasteurisiert

\_\_\_\_\_ 150 g Zucker

\_\_\_\_\_ 10 g **Supersoft**

\_\_\_\_\_ 1 g Salz

\_\_\_\_\_ 10 g **Alaska 666**

\_\_\_\_\_ 50 g Wasser, ca. 50 °C

\_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

▶ Alle Zutaten 3 Minuten  
aufschlagen.

▶ **Alaska 666** im Wasser  
auflösen und unter die  
Masse ziehen.

▶ Unter die Masse heben.

### Dekor

\_\_\_\_\_ 200 g **Macao Fondente**

\_\_\_\_\_ 100 g Kokosraspeln, geröstet

## Herstellung

- Eine Wiener-Roulade auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
- Mit der Parfaitmasse bestreichen, die zweite Roulade auflegen und andrücken.
- Einfrieren.
- In Sandwichgröße (7,5 x 8 cm) schneiden und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



## ICE CREAM SANDWICH

# VANILLE

1 Blech, 60 x 40 cm; Gesamtstückzahl: 40

\_\_\_\_\_ 1200 g Biskuitroulade, dunkel  
(**Schoko-Bisquit 100**),  
2 Stück, gebacken  
[siehe Grundrezept]

### Parfait-Masse

\_\_\_\_\_ 30 g **EP Vaniglia Bourbon/  
Madagascar**

\_\_\_\_\_ 150 g Vollei, pasteurisiert

\_\_\_\_\_ 150 g Zucker

\_\_\_\_\_ 10 g **Supersoft**

\_\_\_\_\_ 1 g Salz

\_\_\_\_\_ 10 g **Alaska 666**

\_\_\_\_\_ 50 g Wasser, ca. 50 °C

\_\_\_\_\_ 750 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

### Dekor

\_\_\_\_\_ 400 g **Mohrenglanz Vanille**

\_\_\_\_\_ 60 g **Schoko-Pailletten**

▶ Alle Zutaten 3 Minuten  
aufschlagen.

▶ **Alaska 666** im Wasser  
auflösen und unter die  
Masse ziehen.

▶ Unter die Masse heben.

## Herstellung

- Eine dunkle Biskuitroulade auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
- Mit der Parfaitmasse bestreichen, die zweite Roulade auflegen und andrücken.
- Einfrieren.
- In Sandwichgröße (7,5 x 8 cm) schneiden und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Tipp: Dessertteller Ice Cream Sandwich Vanille

Verwandeln Sie die Ice Cream Sandwiches in einen exotischen Gaumenschmaus. Einfach wie auf dem Bild ausgarnieren und schon haben Sie ein perfektes Dessert.

### Dekor

_____	20 g	<b>Mohrenglanz Vanille</b>
_____	5 g	<b>Cristaline Rot</b>
_____	10 g	<b>Cristaline Gelb</b>
_____	20 g	<b>Milky Choco Cerialien</b>



ICE CREAM SANDWICH

## GRUNDREZEPTE

### Wiener-Rouladen, hell (**Wienerquisit 100**)

_____	2000 g	<b>Wienerquisit 100</b>	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 bis 8 Minuten aufschlagen.
_____	1300 g	Vollei	
_____	300 g	Wasser	

### Biskuitroulade, dunkel (**Schoko-Bisquisit 100**)

_____	2000 g	<b>Schoko-Bisquisit 100</b>	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang ca. 6 Minuten aufschlagen
_____	1300 g	Vollei	
_____	500 g	Wasser	

### Wiener-Rouladen, rot (**Wienerquisit 100**)

_____	2000 g	<b>Wienerquisit 100</b>	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 bis 8 Minuten aufschlagen.
_____	1300 g	Vollei	
_____	300 g	Wasser	
_____	50 g	Lebensmittelfarbe, rot (auf die Dosierungsempfehlungen des Herstellers achten)	

#### Herstellung

- Die Rouladenmasse auf Papier aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Backen die Rouladen sofort auf Tücher stürzen.

#### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

### Bezugsquelle Sandwich-Tüten:

Take away Bag 02  
Artikel-Nummer: 99.406.99.0002  
Inhalt: 200 Stück, Größe: 9 x 13 cm

Silikomart S.r.l.  
Via Tagliamento 78  
30030 Mellaredo di Pianiga VE, Italien

manuela.venturini@silikomart.com  
<http://professional.silikomart.com>

Die Tüten sind unbedruckt und ohne Banderole. Die Rezepte, Banderolen und Etiketten finden Sie zum Download unter: [www.martinbraun-eis.de](http://www.martinbraun-eis.de)



#### MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)

#### Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

#### Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

**MARTIN BRAUN · GRUPPE**

**Nr. 577**