

MEISTERSTÜCK

Menschen, Rezepte, Tipps und Maschinen,
die Handwerk auf höchstem Niveau verbinden

Die feine Kunst der Effizienz

Ein Fachbericht zur Patisserie
Ab Seite 7

Feine Patisserie aus der eigenen Küche

Rezepte des Patissiers
zum Nachmachen
Ab Seite 23

Der Diagonal-Freezer für bestes Speiseeis

Die DICOM® touch im Überblick
Ab Seite 69

Matthias Ludwigs

Der Konditormeister, Koch, Sachbuchautor und Inhaber von
Törtchen Törtchen exklusiv im Interview! Ab Seite 13





“

Handle stets so, dass die Anzahl der
Wahlmöglichkeiten größer wird.

– Heinz von Foerster,
kybernetischer Wissenschaftler

”





Inhalt

	07	— Die feine Kunst der Effizienz Ein Fachbericht zur Patisserie		23	— Feine Patisserie aus der eigenen Küche Rezpete des Patissiers zum Nachmachen
Von Mutters Küche zum Konditormeister Matthias Ludwigs im Portrait	11		Seminare bei KÄLTERUDI® Praxisnahes Wissen, modernste Technik und echte Inspiration	67	
	15	— Matthias Ludwigs im Gespräch Exklusiv-Interview		69	— Der Diagonal-Freezer für bestes Speiseeis Die DICOM® touch im Überblick
	19	— Der Pasteurisierer mit Mehrwert Die DIBASE® im Fokus	Die Finanzierung mit KÄLTERUDI®	71	
Vielseitigkeit in Perfektion Der DITHERM® im Detail	21		Impressum	77	

Die feine Kunst der Effizienz

Pâtisserie – die Kunst des Feinen

Ob Bäckerei, Konditorei oder Pâtisserie: Jede Sparte des Handwerks hat ihre eigenen Stärken. Die Pâtisserie setzt den Fokus auf das Feine – kunstvolle Törtchen, Pralinen, Desserts und filigrane Kreationen, die höchste Präzision verlangen. Sie ist damit keine Abgrenzung, sondern eine Erweiterung des klassischen Konditorhandwerks.

Von Handarbeit zu moderner Technik

Noch vor wenigen Jahrzehnten wurden Cremes, Füllungen oder Massen mühsam von Hand zubereitet. Langes Rühren am Herd, das Risiko des Anbrennens und körperlich anstrengende Arbeit gehörten zum Alltag. Heute erleichtert moderne Technik viele dieser Prozesse – ohne die handwerkliche Kreativität zu ersetzen.

Technik als Partner im Handwerk

Maschinen wie die DIBASE®, DICOM® oder der DITHERM® von KÄLTERUDI® unterstützen Konditoren und Pâtissiers zuverlässig. Sie sorgen für konstante Ergebnisse, sparen Zeit und eröffnen

neue Möglichkeiten. Von Puddings und Mousses über Pralinenmassen bis hin zu Konfitüren – die Technik ergänzt das handwerkliche Können durch Präzision und Prozesssicherheit.

„Maschinen ersetzen nicht das Handwerk – sie schaffen Freiräume für Qualität und Kreativität.“



Wirtschaftlichkeit und Sicherheit

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- Amortisation & Kostenersparnis: Investitionen rechnen sich schnell durch eingesparte Arbeitszeit.
- Fachkräftemangel abfedern: Maschinen übernehmen Standardprozesse, Mitarbeiter können ihr Wissen vertiefen.
- Prozesssicherheit & Hygiene: Automatisierte Abläufe reduzieren Ausschuss und sichern Qualität.
- Planungssicherheit: Technik schafft kalkulierbare Kosten und stabile Abläufe.

Spezialisieren und Wissen weitergeben

Viele erfolgreiche Betriebe zeigen: Qualität wächst aus Spezialisierung. Wer weniger Produkte anbietet, diese aber perfekt beherrscht, kann Kunden stärker überzeugen. Die durch Maschinen gewonnene Zeit sollte genutzt werden, um Fachkräfte auszubilden und technisches Wissen weiterzugeben. So bleibt handwerkliches Know-how lebendig.

Beratung als Schlüssel

Bei KÄLTERUDI® endet der Service nicht mit Prospekten oder einer Messepräsentation. Neben dem klassischen Vertrieb gibt es Fachberater, die direkt in den Betrieb kommen und den Alltag der Kun-



den kennenlernen. Im Mittelpunkt steht das Gespräch: Welche Abläufe gibt es? Wo liegen die Herausforderungen? Und welche Technik kann tatsächlich unterstützen?

So entstehen Lösungen, die passgenau auf den jeweiligen Betrieb zugeschnitten sind – von der einzelnen Maschine bis hin zum durchdachten Konzept. Der Anspruch: gemeinsam Wege zu finden, die nachhaltig funktionieren und wirtschaftlich sinnvoll sind.

„Jede Beratung beginnt mit Zuhören – und endet mit einer Lösung, die wirklich passt.“

Florian Rischewski und Jessica Baumgartner

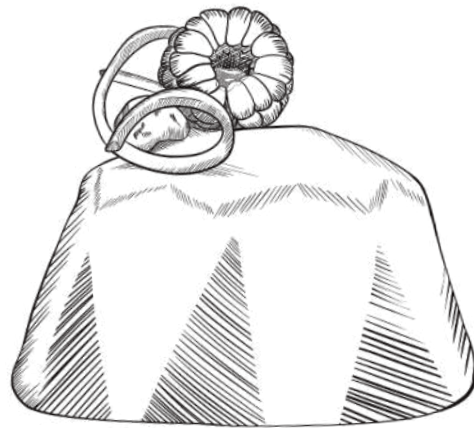


“

Viele Produkte stellen wir nur dank KÄLTERUDI® her. Klar, Eis braucht eine Eismaschine – das versteht sich von selbst. Aber auch bei anderen Dingen, wie etwa unserem Chai-Sirup, der zwölf Stunden mit Gewürzen kocht, wäre mir ein normaler Topf zu aufwendig. Im Pasteurisierer läuft der Prozess gesteuert und zuverlässig, sodass wir ein sicheres Produkt erhalten und uns ganz auf die Maschine verlassen können.

”

Von Mutters Küche zum Konditormeister



Wo andere Rezepte sehen, erschafft er kleine Kunstwerke.
Matthias Ludwigs macht aus Zucker und Zeitgeist immer
wieder ein Stück vom Glück.





Meister seines Handwerks

1996-1999

Mit 16 Jahren erfolgte die Ausbildung zum Koch. 1999 folgte der zweite Platz bei der Deutschen Jugendmeisterschaft und der Entschluss, zusätzlich den Konditorberuf zu erlernen.

2003

Ludwigs wurde Demi Chef-Pâtissier im Drei-Sterne-Restaurant Schloss Lerbach bei Dieter Müller. Dort entfachte Frédéric Guillon seine Begeisterung für die französische Pâtisserie.

2009

Ludwigs erhielt die Auszeichnung zum „Pâtissier des Jahres“ durch Gault Millau und wurde als Chef-Pâtissier bei „Törtchen Törtchen“ in Köln eingestellt. Zudem begann seine bis heute andauernde Präsenz im Fernsehen: Alle 14 Tage bäckt er seither in der WDR-Sendung „daheim + unterwegs“.

2014

Ludwigs steht als Juror von der neu aufgelegten VOX-Sendung „Tortenschlacht“ an der Seite von Ruth Moschner.

1980

am 25. Mai geboren in Köln. Schon als Kind entdeckte er in der Küche seiner Mutter die Leidenschaft fürs Süße – obwohl er ursprünglich etwas mit Technik machen wollte.

2001

Mit 21 Jahren wurde er Chef-Pâtissier im Münchner Restaurant Lenbach. Während seiner Bundeswehrzeit kreierte er auf der Bonner Hardthöhe Torten und Teilchen für das Verteidigungsministerium.

2005

Mit 25 Jahren legte er die Meisterprüfung in Heidelberg ab. Danach legte er eine kurze Station auf der MS Europa ein, bevor er in Köln die Pâtisserie des Hyatt Regency übernahm.

2012

Aus dem Angestelltenverhältnis wurde eine Partnerschaft: Gemeinsam mit seinen Kollegen übernahm er Anteile an „Törtchen Törtchen“, das er mittlerweile alleine weiter führt.

Heute

Matthias Ludwigs hat bislang sechs Back- und Dessertbücher veröffentlicht und prägt mit seinen Kreationen die deutsche Pâtisserie.



Dreh in der Produktionsstätte von Törtchen Törtchen,
Barbarastr. 3-9, DE-50735 Köln

Matthias Ludwigs im Gespräch

In einem dunkelroten Backsteinhaus ist die Produktionsstätte von Törtchen Törtchen verortet. Das eindrucksvolle Gebäude, das früher als Pferdestall diente, lässt kaum erahnen, welche süßen Kostbarkeiten heute hinter den roten Türen entstehen.

Im Innern reihen sich in der großen Halle edelstahlfarbene Maschinen aneinander, während durch die Oberlichter das Tageslicht auf glänzende Arbeitsflächen fällt. In dieser besonderen Atmosphäre haben wir den gelernten Koch und Konditormeister – und heutigen Inhaber von Törtchen Törtchen – getroffen, um mit ihm über seinen Werdegang, über Technik und natürlich über Törtchen zu sprechen.

Matthias, ich habe gelesen, dass du eigentlich nie den Meister machen wolltest – und dann hat dich das Leben irgendwie dahin geschubst. Was hat dich letztlich überzeugt, dranzubleiben – und bis heute diesen Beruf auszuüben?

Matthias: Ja, tatsächlich. Ich wollte nie Konditormeister werden. Ich habe an einem Wettbewerb teilgenommen, bei

dem der Gewinn für die Leistung des besten Nichtmeisters die Übernahme der Schulkosten für die Konditorenschule war. Das hatte mich dann dazu gebracht, dass ich das dann doch gemacht habe. Glücklicherweise muss ich sagen: Törtchen Törtchen ist damals von zwei Quereinsteigern gegründet worden, die fachfremd waren und einen Konditormeister brauchten – und das war dann ich! So hat sich das alles ergeben und dazu geführt, dass ich das immer noch mit Leidenschaft mache und einfach nur schön finde, das Handwerk ausüben zu dürfen.



Welche Werte begleiten dich in deiner Arbeit – gibt es so etwas wie ein persönliches Leitbild?

Matthias: Ehrlichkeit, Respekt, Transparenz. Mir ist es aber auch sehr wichtig, das Handwerk weiterzuführen und zu lehren – und dabei Wissen zu teilen, statt es vorzuenthalten. Das ist etwas, was schon mein gesamtes Berufsleben existiert.

Wer Matthias in seiner Backstube erlebt, spürt sofort: Diese Werte sind keine Floskeln, sondern gelebte Haltung. Er begegnet seinem Team auf Augenhöhe, nimmt sich selbst nicht zu ernst und schafft ein Klima, in dem Freude und Disziplin Hand in Hand gehen. Besonders auffällig ist der hohe Anteil an Auszubildenden – junge Menschen, die teilweise lange auf einen Platz bei Törtchen Törtchen gewartet haben. Im Pausenraum erzählen sie, wie dankbar sie sind, hier lernen zu dürfen. Die Stimmung in der Backstube ist gelöst, es läuft Musik, es wird gelacht – und doch sitzt jeder Handgriff. Kein Wunder, dass viele der Azubis auch nach Feierabend noch gerne bleiben, um Zeit mit Kolleginnen und Kollegen zu verbringen. Eine Atmosphäre, wie man sie sich für jede Ausbildungsstätte nur wünschen kann.

Hast du einen Tipp an Kollegen aus der Branche?

Matthias: Lasst uns einfach die Jugend wieder wirklich fürs Handwerk begeistern! Auch wenn sie anders tickt als wir – so ist es immer. Jeder Mensch ist anders

als man selbst. Und ich glaube, wenn man da Leidenschaft und Begeisterung vorleben kann, kann man die Branche wieder beleben. Sie funktioniert an vielen Stellen, an vielen Stellen nicht. Aber gemeinsam nach vorne gehen und dafür sorgen, dass es eine Branche ist, die anerkannt wird für das, was sie tut. Und dass man sich nicht die Butter vom Brot von irgendwelchen dämlichen Dingen nehmen lässt, sondern einfach wieder sagt: „Hier, Patisserie, Konditorei – wir sind wer!“



KÄLTERUDI® zusammen. Wie kam es zu dieser Verbindung?

Matthias: Nach dem Anruf einer Mitarbeiterin stattete ich der Firma einen Besuch ab. Vor Ort hat mich die Leidenschaft und die Qualität sofort überzeugt. Ich lag buchstäblich auf dem Boden, um mir die Maschinen von innen anzuschauen. Da wusste ich: Es muss eine KÄLTERUDI® sein.

Welche Maschinen nutzt du heute in deiner alltäglichen Produktion?

Matthias: Wir haben eine Eismaschine, einen Pasteurisierer und einen Cremekocher. Jede dieser Maschinen erleichtert den Alltag enorm. Der Cremekocher ist zum Beispiel perfekt für Glasuren, Konfitüren oder Brandmasse – also für alles, was man in größeren Mengen herstellen muss. Und die Eismaschine begeistert mich immer wieder durch die Mengen, die man mit einer Person produzieren kann.

Gibt es ein Produkt, das ohne die Maschinen nicht möglich wäre?

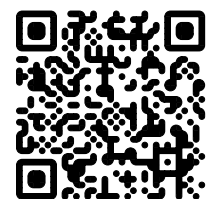
Matthias: Unser Chai-Sirup ist so ein Beispiel. Er muss zwölf Stunden mit Gewürzen kochen. Am Herd wäre das viel zu aufwendig. Im Pasteurisierer läuft der Prozess automatisch, sicher und konstant – so entsteht ein perfektes Produkt.

Wenn du in die Zukunft blickst: Wie siehst du das Konditorhandwerk in einigen Jahren?

Matthias: Ich glaube, die Wertschätzung für hochwertige Lebensmittel wird weiter steigen. Weniger Masse, mehr Qualität. Technik hilft uns, effizienter und nachhaltiger zu arbeiten. Das gibt uns Konditoren die Chance, kleine und besondere Produkte zu schaffen, die echte Freude bereiten.

Zwischen Leichtigkeit und Leidenschaft blitzt bei Matthias Ludwigs immer wieder seine Bodenständigkeit durch. Er ist nicht nur der unterhaltsame Fernseh-Konditor und erfolgreiche Unternehmer von Törtchen Törtchen, sondern vor allem ein Handwerker mit Herz. Einer, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, Menschen zu begeistern – mit seiner Art, seiner Haltung und natürlich mit seinen einzigartigen Törtchen.

Das vollständige Interview mit Matthias Ludwigs, sowie weitere Einblicke in Törtchen Törtchen und die Zusammenarbeit mit KÄLTERUDI® finden Sie über den QR-Code.



Autorin: Jessica Baumgartner

DIBASE®

Der Pasteurisierer mit Mehrwert

Wer in der Lebensmittelproduktion auf Qualität, Effizienz und Vielseitigkeit setzt, kommt an der DIBASE® nicht vorbei. Als erster Pasteurisierer mit rechteckiger Milchwanne weltweit und bis heute einzigartig mit zyklischem Bain-Marie-System®, vereint er innovative Technik mit praxisnahen Vorteilen.

Effizienz trifft Flexibilität

Im Gegensatz zu herkömmlichen Pasteurisierern wird von der DIBASE® nur dann Kälte erzeugt, wenn sie tatsächlich benötigt wird. Das spart Energie, schont die Umwelt und ermöglicht bis zu 12 Pasteurisierungen pro Tag – ganz ohne zusätzlichen Maschinenraum oder bauliche Veränderungen.

Vielseitige Einsatzbereiche

Ob Molkerei, Käserei, Eisküche, Backstube, Konditorei oder Produktionsküche – die DIBASE® macht überall eine gute Figur. Neben Eiscreme lassen sich auch Konsummilch, Joghurt, Trinkschokolade, Molkedrink, Käse, Fruchtsäfte, Gelees, Brühen, Eierlikör oder sogar Dessert- und Salatsaucen herstellen.

Technik, die überzeugt

- Flexible Füllmengen: von kleinen Chargen bis hin zu großen Produktionen
- Schonende Erwärmung & Abkühlung: für höchste Produktsicherheit
- Perfekte Emulsionen: durch kraftvolle Mixer (Drehzahlen von 800 - 2.850 U/min)
- Hygienisch & pflegeleicht: mit integrierter Hahnspülung und Reinigungsbrause
- Zertifiziert & sicher: alle Modelle sind typgeprüft und TU München-zertifiziert



Investition, die sich rechnet

Die vielseitige Nutzbarkeit in unterschiedlichen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung amortisiert den Kauf schnell. Mit einem Prozesszyklus von ca. 60 Minuten und Volumina von 45 bis 600 Litern ist die DIBASE® für nahezu jede Betriebsgröße geeignet.

DITHERM®

Vielseitigkeit in Perfektion



Ob süß oder salzig, kalt oder heiß – der DITHERM® von KÄLTERUDI® ist weit mehr als nur ein Kochkessel. Er ist Cremekocher und Pasteurisierer in einem und vereint Rühren, Kochen, Kühlen und sogar Mixen in einem einzigen System. Damit wird er zum Herzstück moderner Produktionsprozesse, wie in Bäckerei, Konditorei, Patisserie, Gastronomie, Direktvermarktung oder Speiseeisherstellung.

Cook & Chill – Effizienz auf Knopfdruck

Der DITHERM® arbeitet nach der Cook & Chill-Technologie: Produkte werden direkt im Kessel gekocht und anschließend schnell bis auf +3 °C rückgeköhlt. Das sorgt für maximale Lebensmittelsicherheit, längere Haltbarkeit und reibungslose Abläufe im HACCP-Konzept. Gleichzeitig reduziert sich der Zeitaufwand erheblich, da Umfüllen und externe Kühlung entfallen.

Eine Maschine, unendliche Möglichkeiten

Kaum eine andere Maschine deckt so viele Anwendungen ab.

- Bäckerei & Konditorei:
Brand- und Quellstücke,
Vanillecreme, Buttercreme,
Konfitüren, Ganache
- Speisen & Beilagen:
Gulasch, Risotto, Frikassee,
Suppen, Saucen
- Speiseeis & Gelato:
pasteurisierte Eismixe, Variegati,
Fruchtsaucen
- Milchprodukte & Eierzeugnisse:
Joghurt, Käse, Milchmischgetränke,
Rührei, Pfannkuchenteig
- Getränke & mehr:
Liköre, Trinkschokolade – bis hin
zu Anwendungen in Kosmetik und
Pharmazie

Technik, die begeistert

Die charakteristische Kesselform sorgt für optimale Durchmischung, während das Zyklische Bain-Marie-System® ein schonendes Erwärmen und Abkühlen ermöglicht – ganz ohne Anbrennen oder Ausfrieren. Ab einer bestimmten Größe wird dies durch ein kraftvolles Rührwerk, einen automatischen Edelstahl-Deckel sowie den integrierbaren Emulgiermixer für Suppen, Cremes und Fruchtzubereitungen ergänzt.

Vorteile auf einen Blick

- Automatisierte Prozesse & bis zu 50 % weniger Arbeitsaufwand
- Wenige Umfüllverluste, keine Verbrennungsgefahr
- Kompakte Bauweise mit 40–500 Liter Volumen
- Zeit- und Energieeinsparung durch effiziente Technik
- Hybridfähig: kombinierbar mit bestehenden Wärme- und Kältequellen
- Vollautomatisches Schnellkühlen bis +3 °C

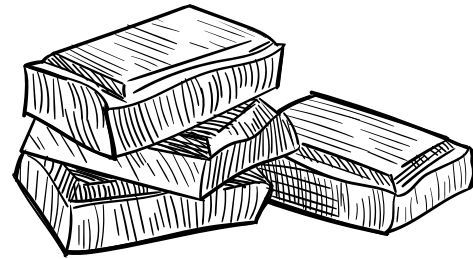
Der DITHERM® ist nicht nur ein Koch- und Rückkühlkessel, sondern eine echte Allzwecklösung für alle, die Wert auf Qualität, Effizienz und Sicherheit legen. Ob im Handwerksbetrieb, in der Großküche oder in der Eisdiele – er eröffnet neue Möglichkeiten, spart Ressourcen und liefert Produkte, die begeistern.



Hier Matthias beim Einsatz des DITHERM® über die Schulter schauen



Schokoladen Macarons



Macaronmasse

je nach Größe ca. 750
Macaronshalen

530 g Eiweiß I
1350 g Mandeln, gemahlen
1350 g Puderzucker
144 g Kakaopulver, stark entölt

500 g Eiweiß II
1350 g Zucker

Zuerst Eiweiß I, Mandeln, Puderzucker sowie Kakao mit dem Spatel vermischen, bis eine einheitliche Konsistenz erreicht ist.

Anschließend Eiweiß II aufschlagen, Zucker mit Wasser auf 118 °C kochen und eine italienische Baisermasse herstellen. Ein Drittel der Baisermasse mit dem Spatel unter die Mandelmasse rühren.

Die restliche Baisermasse nach und nach unterheben. Mit einer Lochtülle die Macarons in der gewünschten Größe aufdressieren und je nach Luftfeuchtigkeit 30 bis 120 Minuten antrocknen lassen.

Anschließend bei 145 °C Umluft 12 bis 14 Minuten backen. Temperatur und Backzeit können je nach Ofen-, Blech- und Unterlagenart variieren.

Die Macarons vollständig auskühlen lassen und idealerweise noch am gleichen Tag füllen.



Schokoladenfüllung

ca. 375 Stück, abhängig von
Größe und gewünschter Menge
an Füllung

2130 g Sahne
140 g Glukosesirup
130 g Honig

1280 g Dunkle Kuvertüre
280 g Vollmilch Kuvertüre
280 g Butter
140 g Olivenöl

Kakaobohnenbruch, Kakaopulver
zum Bestreuen nach Wahl

Zuerst die Sahne, Glukose und den Honig aufkochen. Die heiße Flüssigkeit anschließend über die Kuvertüre gießen, zwei Minuten stehen lassen und dann homogen mixen.

Danach die Butter sowie das Olivenöl nach und nach untermixen, bis eine glänzende, emulgierte Ganache entstanden ist. Die Masse mindestens 24 Stunden bei Raumtemperatur bzw. bei 16 bis 18 °C kristallisieren lassen.

Fertigstellung

Nun die Macaronshalen mit der Ganache füllen und zusammensetzen.

Danach werden die Macarons luftdicht verpackt und eingefroren.

Vor dem Verzehr die Macarons in der geschlossenen Verpackung mindestens vier Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.





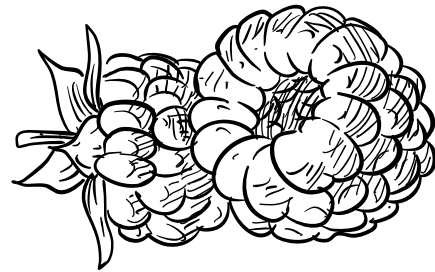
“

Sowohl für das Kochen des Zuckersirups als auch für das Erhitzen der Flüssigkeiten für die Ganache kann der DITHERM® verwendet werden. Dafür müssen die Mengen im besten Fall aber höher sein. Außerdem macht es dann vor allem Sinn wenn mehrere Sorten hintereinander ohne Reinigung zwischendurch verarbeitet werden.

Hier spielt vor allem der Gedanke, dass es sich im ersten Moment um einen rührenden Kochkessel handelt und auch ohne konkretes Programm verwendet werden kann.

”

Himbeer Macarons



Macaronmasse

je nach Größe ca. 750
Macaronshalen

490 g Eiweiß I
1350 g Mandeln, gemahlen
1350 g Puderzucker

490 g Eiweiß II
1350 g Zucker

färbende Pflanzenextrakte oder
Farbstoff nach Wahl

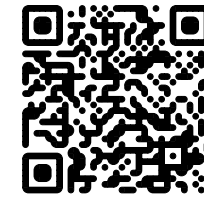
Zuerst Eiweiß I, Mandeln, Puderzucker und, falls gewünscht, etwas Farbstoff mit dem Spatel vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Parallel dazu Eiweiß II aufschlagen. Zucker und Wasser auf 118 °C kochen und daraus eine italienische Baisermasse herstellen. Ein Drittel dieser Baisermasse mit dem Spatel unter die Mandelmasse rühren, um die Masse aufzulockern. Die restliche Baisermasse nach und nach untermischen, bis eine geschmeidige Konsistenz erreicht ist.

Die fertige Masse mit einer Lochtülle in der gewünschten Größe aufdressieren. Je nach Luftfeuchtigkeit die Macaronshalen 30 bis 120 Minuten antrocknen lassen, damit sich eine feste Haut bildet.

Anschließend bei 145 °C Umluft etwa 12 bis 14 Minuten backen. Temperatur und Backzeit können je nach Ofen, Blech und Unterlage leicht variieren.

Die Macarons vollständig auskühlen lassen und am besten noch am selben Tag füllen.



Hier entstehen perfekte
Macarons – exklusive
Einblicke sichern

Himbeerfüllung

ca. 375 Stück, abhängig von
Größe und gewünschter Menge
an Füllung

1440 g Himbeerpüree
160 g Glukosesirup

1170 g Dunkle Kuvertüre
200 g Vollmilchkuvertüre
600 g Butter

Zuerst das Himbeerpüree zusammen mit der Glukose aufkochen. Das heiße Püree nachfolgend über die Kuvertüre gießen, zwei Minuten stehen lassen und dann sorgfältig emulgieren. Danach die Butter nach und nach zugeben und alles zu einer homogenen Ganache verarbeiten. Die Masse bei Raumtemperatur bzw. bei 16 bis 18 °C für mindestens 24 Stunden kristallisieren lassen.

Fertigstellung

Die Macaronshalen mit der Ganache füllen und zusammensetzen. Anschließend luftdicht verpacken und einfrieren. Vor dem Verzehr die Macarons in der geschlossenen Verpackung mindestens vier Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.



Ein Traum

Cheesecake

für 1 Blech 60x40 cm,
mit Backrahmen und eigenem,
vorgebackenem Mürbeteig

2300 g Frischkäse
585 g Zucker
700 g Butter, flüssig
300 g Sahne
275 g Eigelb

Zuerst den Frischkäse mit dem Zucker glatrühren. Danach die Butter untermischen, anschließend Sahne und Eigelb zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Die fertige Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig geben und bei 150 °C Umluft etwa 20 bis 25 Minuten stocken lassen. Danach vollständig auskühlen lassen und mit einem Messer vorsichtig vom Rahmen losschneiden.

Limettenmousse

470 g Eiweiß
360 g Zucker

42 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht
325 g Limettensaft

1600 g Sahne, cremig geschlagen

Limettenabrieb
(von 2-3 Bio-Limetten)

Als Erstes das Eiweiß aufschlagen. Zucker mit Wasser auf 120 °C kochen und damit einen italienischen Baiser herstellen.

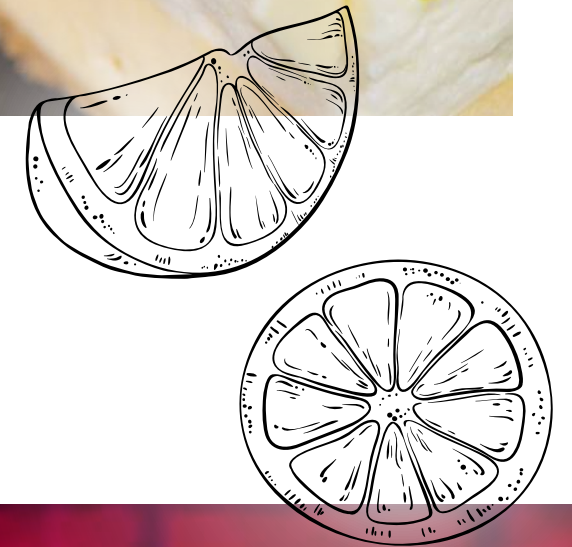
Die Gelatine auflösen und langsam in die Baisermasse einlaufen lassen. Danach den Limettensaft ebenfalls vorsichtig unterlaufen lassen.

Die Sahne zusammen mit dem Limettenabrieb unterheben, bis eine lockere Mousse entsteht. Diese auf den Cheesecake geben, glattstreichen und anschließend einfrieren.

Fertigstellung

Die Oberfläche der Mousse mit Kaltgelee bzw. Tortenglanz bestreichen.

In die gewünschte Größe schneiden, zum Beispiel 4 auf 8 cm oder 3 auf 12 cm. Mit frischen Himbeeren und weißer Schokolade dekorieren und servieren.



Schoko-Berry

Brownieboden

4 Bleche 60x40cm

900 g dunkle Kuvertüre
mit 62% Kakao
1280 g Butter

1600 g Zucker
1070 g Vollei

690 g Weizenmehl 405

Zu Beginn die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen. Parallel dazu Zucker und Vollei miteinander vermischen. Anschließend beides verrühren und das Mehl untermischen.

Die Masse auf mit Backpapier belegte Bleche streichen und bei 170 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.



Himbeerkern

1700 g Himbeerpüree
1700 g Himbeeren. TK

170 g Zucker
3 g Xanthan

85 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

Zuerst das Himbeerpüree zusammen mit den Himbeeren auf 50 °C erwärmen.

Anschließend Zucker und Xanthan vermischen und in die Masse untermixen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Die Masse in Silikonformen mit etwa 4 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe (oder ähnlicher Größe) füllen. Danach einfrieren und gefroren lagern.



Schokoladenmousse

1520 g Sahne, flüssig

380 g Eigelb
270 g Farinzucker

15 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

2570 g Dunkle Kuvertüre

4500 g Sahne, cremig geschlagen

Zuerst die Sahne aufkochen. Den Farinzucker mit dem Eigelb vermischen und die heiße Sahne damit zur Rose abziehen.

Die Gelatine, anschließend auflösen und in die Masse geben. Die heiße Flüssigkeit über die Kuvertüre gießen, zwei Minuten stehen lassen und hiernach homogen vermischen.

Bei Bedarf die Masse auf etwa 38 °C abkühlen lassen und danach die Sahne unterheben.

Schokoladenglasur

400 g Kakaopulver, stark entölt
500 g Zucker

720 g Sahne
500 g Wasser

370 g Kondensmilch, gezuckert
830 g Glukosesirup

75 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

Den Zucker mit dem Kakao-
pulver im DITHERM® ver-
mischen. Nach und nach die
Sahne und das Wasser zuge-
ben. Anschließend Kondens-
milch und Glukosesirup hin-
zufügen und alles zusammen
aufkochen.

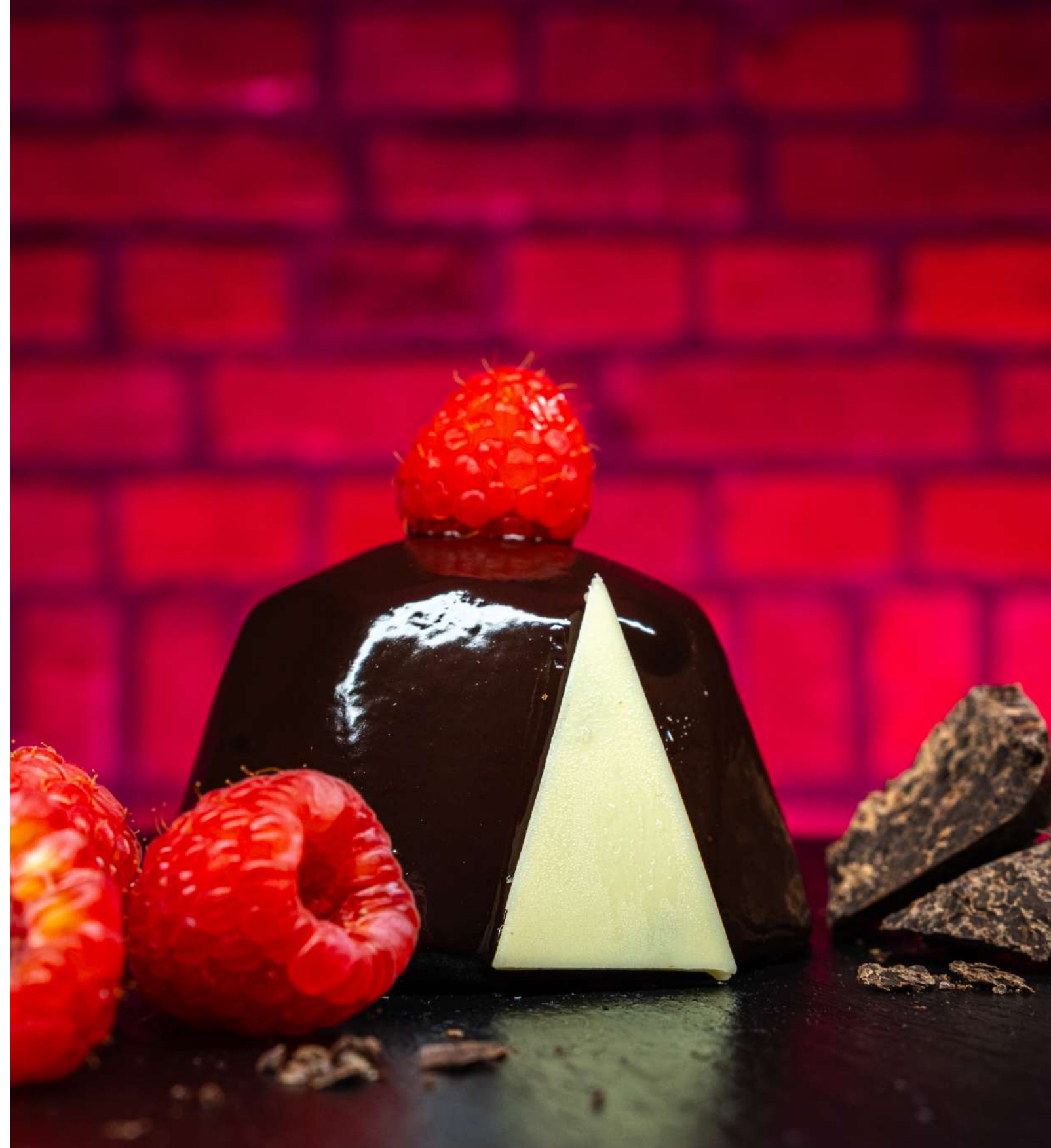
Die Gelatine in der heißen
Flüssigkeit auflösen und
die Masse darauffolgend
zum Überziehen mit dem
DITHERM® auf 30 bis 35 °C
kühlen, je nach Temperatur
der zu überziehenden
Törtchen.

Fertigstellung

Die gewünschten Silikonfor-
men zunächst zu zwei Dritteln
mit der Schokoladenmousse
füllen. Anschließend die Him-
beerkerne mittig eindrücken,
mit der restlichen Mousse
auffüllen und die Oberfläche
glattstreichen.

Den Brownie in Quadrate,
etwa 4 auf 4 cm, schneiden
und diese auf die Mousse auf-
legen, dabei leicht andrücken.
Danach die Formen frosten.

Die gefrorenen Törtchen mit
der Glasur überziehen, hier-
nach auftauen lassen und
dekoriert servieren.



Pistazie Deluxe



Schokoladen-Knusperbiskuit

240 g Weiße Kuvertüre
85 g Kakaobutter
180 g Pistazienpaste,
100% Pistazie
100 g Paillete Feuilletine
7 g Salz

eine Kapsel eigener
Schokoladenbiskuit, 60x40cm

Zuerst die Kuvertüre zusammen mit der Kakaobutter schmelzen. Danach die übrigen Zutaten untermischen und den Biskuit gleichmäßig damit bestreichen.

Himbeerkern

1700 g Himbeerpüree
1700 g Himbeeren. TK

170 g Zucker
3 g Xanthan

85 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

Zu Beginn das Himbeerpüree gemeinsam mit den Himbeeren auf 50 °C erwärmen. Daraufgehend Zucker und Xanthan vermischen und in die Masse einmischen. Danach die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Die Masse in Silikonformen mit etwa 4 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe (oder einer ähnlichen Größe) füllen. Danach einfrieren und gefroren lagern.

Pistazienmousse

940 g Wasser
75 g Kakaobutter

60 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

1900 g Weiße Kuvertüre
1300 g Pistazienpaste, 100%
Pistazie

4400 g Sahne, cremig
geschlagen

Zuerst das Wasser zusammen mit der Kakaobutter aufkochen. Die Gelatine auflösen und in die heiße Flüssigkeit geben.

Diese über die Kuvertüre und die Pistazienpaste gießen, zwei Minuten stehen lassen und danach homogen durchmischen. Falls nötig, die Masse nochmals leicht erwärmen.

Sobald die Temperatur bei etwa 30 °C liegt, die Sahne unterheben und die Mousse weiterverarbeiten.





“

Genau, wir haben natürlich die Eismaschine für Eis, den Pasteurisierer für Eismix und Eismassen, aber auch beispielsweise für Chai-Sirup oder zum Pasteurisieren anderer Produkte. Und dann ist da noch der Cremekocher für alles, was gekocht werden muss: sei es Brandmasse, Konfitüre, Glasur oder ein Cremeux.

”

Pistazienglasur

1200 g Sahne
275 g Wasser
200 g Glukosesirup
350 g Zucker

52 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

1830 g Weiße Kuvertüre
350 g Pistazienpaste, 100%
Pistazie

Nach Bedarf etwas grünen
Lebensmittelextrakt oder
Farbstoff zugeben, je nach
Intensität der Farbe der
verwendeten Pistazienpaste.

Zuerst Sahne, Wasser, Gluko-
sesirup und Zucker zusam-
men aufkochen. Die Gelatine
im heißen Zuckersirup
auflösen.

Danach die Kuvertüre und die
Pistazienpaste zugeben und
gründlich untermischen.

Für die Verarbeitung die Ma-
sse auf 35 bis 40 °C bringen,
je nach gewünschter Konsis-
tenz zum Überziehen.

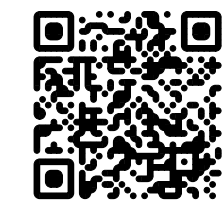
Fertigstellung

Die Pistazienmousse in Sili-
konformen füllen und die
Himbeerkerne mittig
eindrücken.

Anschließend wird mit weite-
rer Pistazienmousse aufgefüllt
und die Oberfläche glatt
abgestrichen.

Den Schokobiskuit in etwa
4 auf 4 cm große Quadrate
schneiden und mit der Pista-
zienschicht nach unten auf die
Mousse auflegen, dabei leicht
festdrücken. Danach die
Formen frosten.

Nach Bedarf die gefrorenen
Törtchen mit der Glasur über-
ziehen. Nachfolgend auftauen
lassen und dekoriert servieren.



Mehr Einblicke zu
den Pistazien-Törtchen
entdecken

Pink Dream

Zitronenkuchen- masse

für 1 Blech 60x40

1020 g Vollei
860 g Zucker
8 g Salz
Abrieb von 2 Bio-Zitronen

860 g Weizenmehl 405
27 g Backpulver

640 g Butter, flüssig

Als Erstes Vollei, Zucker, Salz und Zitronenabrieb miteinander verrühren. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterrühren.

Danach wird die flüssige Butter zugegeben und die Masse gleichmäßig in den Rahmen streichen. Bei 180 °C Umluft etwa 20 bis 25 Minuten backen und danach im Rahmen vollständig auskühlen lassen.



Zitronentränke

190 g Wasser
190 g Zitronensaft
250 g Zucker

Alle Zutaten miteinander vermischen und einmal aufkochen. Anschließend den Kuchen im Rahmen gleichmäßig mit der Glasur tränken.



Himbeer- Zitronengelee

540 g Zitronensaft
1250 g Himbeerpüree
45 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

250 g Zucker
15 g Johannisbrotkernmehl

Zuerst den Zitronensaft zusammen mit dem Himbeerpüree auf 60 °C erwärmen. Die Gelatine im warmen Püree auflösen.

Den Zucker mit Johannisbrotkernmehl vermischen und anschließend in die Masse einmischen. Das Gelee gleichmäßig auf den getränkten und ausgekühlten Kuchen gießen und im Kühlhaus fest werden lassen.

Zuletzt in Würfel schneiden, etwas kleiner als 4 auf 4 cm, so dass keine Abschnitte entstehen.

Himbeermousse

2000 g Himbeerpüree
124 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

660 g Zucker
660 g Eigelb

3650 g Sahne, cremig geschlagen

Die Gelatine auflösen und mit dem Himbeerpüree vermischen. Das Püree anschließend auf 28 °C abkühlen lassen.

Das Eigelb aufschlagen, Zucker mit Wasser auf 118 °C kochen und daraus eine Pâte à bombe herstellen. Zuerst den Eigelbschaum, anschließend die Sahne vorsichtig unter das Himbeerpüree heben. Die fertige Mousse direkt weiterverarbeiten.

Zitronen-Aufschlag-ganache

1000 g Zitronensaft
36 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

1000 g Weiße Kuvertüre
2150 g Sahne, flüssig

Zuerst den Zitronensaft auf 50 °C erwärmen. Die Gelatine im warmen Zitronensaft auflösen.

Die Flüssigkeit über die Kuvertüre gießen, zwei Minuten stehen lassen und danach homogen durchmischen. Daraufhin nach und nach die Sahne einmischen.

Die Masse für **24 Stunden kaltstellen** und vor der Verarbeitung wie Sahne aufschlagen.



Fertigstellung

Ringe mit 6 cm Durchmesser auf Bleche setzen und die Kuchenwürfel jeweils mittig in die Ringe stellen. Anschließend die Himbeermousse einfüllen, glattstreichen und die Formen frosten.

Die gefrorenen Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen, mittig aufspießen und bis zum oberen Rand in die Knuspermantelmasse tauchen. Kurze Zeit abtropfen lassen und zum Servieren auftauen.

Zum Abschluss jeweils eine Rosette der Zitronenganache aufdressieren, nach Wunsch dekorieren und servieren.

Knuspermantelmasse:

2600 g Ruby-Kuvertüre
325 g Rapsöl
260 g Paillete Feuilletine

Zuerst die Kuvertüre schmelzen, anschließend die übrigen Zutaten untermischen. Die Masse bei etwa 40 °C verwenden.

Vanilleclair

Grundrezept

für ca. 240 Eclairs

3600 g Wasser
325 g Magermilchpulver
1875 g Butter
50 g Salz
75 g Zucker

2200 g Weizenmehl 405, gesiebt

3600 g Vollei
(Je nach gewünschter Konsistenz
verträgt die Masse weitere 400 g)

Zuerst Wasser, Milchpulver,
Butter, Salz und Zucker zu-
sammen aufkochen. Danach
das Mehl vollständig zugeben
und zügig einrühren.

Die Masse abrösten, dann et-
was abkühlen lassen. Danach
das Vollei nach und nach
untermischen, bis eine glatte
Brandmasse entsteht.

Oder m DITHERM® das Pro-
gramm Brandmasse starten
und den Anweisungen der
Maschine folgen.

Backen der Eclairs

Die Masse in der gewünsch-
ten Länge aufdressieren, da-
bei darauf achten, dass beide
Enden in gleicher Stärke und
Dicke gespritzt werden.

Für ein gleichmäßiges Back-
ergebnis werden die Éclairs im
Plattenofen (Ober-Unterhitze)
mit Wasserdampf bei 180 °C
etwa 45 Minuten gebacken.

Im Umluftofen gelingt das Ba-
cken etwas schneller, jedoch
wird die Form ungleichmäßi-
ger. Hierbei reichen 25 bis 30
Minuten bei 180 °C.



Vanillecreme

für ca. 90 Eclairs, je nach Größe

480 g Zucker
400 g Vollei
280 g Eigelb
280 g Cremepulver

4000 g Milch
4 Vanilleschoten

320 g Butter

Zuerst den Zucker, das Vollei,
Eigelb und Cremepulver im
DITHERM® gemeinsam ver-
mischen. Anschließend wird
die Milch nach und nach
zugegeben.

Im DITHERM® das Programm
Vanillecreme wählen. Die Va-
nilleschoten aufschlitzen, das
Mark auskratzen und zusam-
men mit den Schoten in die
Masse geben. Alles zu einer
Creme aufkochen.

Danach die Butter hinzuge-
ben, gründlich untermischen
und die Creme rückkühlen. Bis
zur weiteren Verwendung
abgedeckt kaltstellen.

Fertigstellung

Die Crème Pâtissière glatt
rühren und mit einem Spritz-
beutel von unten durch zwei
bis drei kleine Löcher in die
Éclairs füllen. Hiernach den
Fondant nach Wahl auf Ver-
arbeitungstemperatur bringen
und die Éclairs gleichmäßig
damit glasieren.



Schwarzwälder-Eclair

Grundrezept

für ca. 240 Eclairs

3600 g Wasser
325 g Magermilchpulver
1875 g Butter
50 g Salz
75 g Zucker

2200 g Weizenmehl 405, gesiebt

3600 g Vollei
(je nach gewünschter Konsistenz
verträgt die Masse weitere 400 g)

Zuerst Wasser, Milchpulver, Butter, Salz und Zucker zusammen aufkochen. Danach das Mehl vollständig zugeben und zügig einrühren.

Die Masse abrösten, dann etwas abkühlen lassen. Danach das Vollei nach und nach untermischen, bis eine glatte Brandmasse entsteht.

Oder im DITHERM® das Programm Brandmasse starten und den Anweisungen der Maschine folgen.



Backen der Eclairs

Die Masse in der gewünschten Länge aufdressieren, dabei darauf achten, dass beide Enden in gleicher Stärke und Dicke gespritzt werden.

Für ein gleichmäßiges Backergebnis werden die Éclairs im Plattenofen (Ober-Unterhitze) mit Wasserdampf bei 180 °C etwa 45 Minuten gebacken.

Im Umluftofen gelingt das Backen etwas schneller, jedoch wird die Form ungleichmäßiger. Hierbei reichen 25 bis 30 Minuten bei 180 °C.

Kirschragout

500 g brauner Zucker
250 g Stärke
2000 g Kirschfond
(Abtropfflüssigkeit)
5 Stangen Zimt
5000 g Sauerkirschen, abgetropft

Zuerst Zucker, Stärke und einen Teil des Kirschfonds im DITHERM® anrühren.

Anschließend den restlichen Fond nach und nach hinzugeben.

Die Zimtstangen hinzufügen und die Masse gut durchkochen. Danach die Kirschen zugeben und vorsichtig untermischen. Rückkühlen und bis zur Verwendung abgedeckt kaltstellen.

Brownieboden

4 Bleche 60x40cm
900 g Dunkle Kuvertüre
1280 g Butter

1600 g Zucker
1070 g Vollei

690 g Weizenmehl 405

Zuerst die Kuvertüre zusammen mit der Butter schmelzen. Parallel dazu Zucker und Vollei vermischen.

Beides miteinander verrühren und anschließend das Mehl untermischen.

Die Masse gleichmäßig auf mit Backpapier belegte Bleche streichen und bei 170 °C Umluft etwa 15 Minuten backen.





Kirschwassersahne

3100 g Sahne
150 g Zucker

24 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht
200 g Kirschwasser

Zuerst die Sahne mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Gelatine im Kirschwasser auflösen und anschließend langsam in die Sahne einlaufen lassen. Danach die Masse etwas steifer schlagen.

Schokoladenglasur

400 g Kakaopulver, stark entölt
500 g Zucker

720 g Sahne
500 g Wasser

370 g Kondensmilch, gezuckert
830 g Glukosesirup

75 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht

Den Zucker mit dem Kakao-pulver im DITHERM® ver-mischen. Nach und nach die Sahne und das Wasser zuge-ben. Anschließend Kondens-milch und Glukosesirup hin-zufügen und alles zusammen aufkochen.

Die Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen und die Masse darauffolgend zum Überziehen mit dem DITHERM® auf 30 bis 35 °C kühlen, je nach Temperatur der zu überziehenden Törtchen.

Fertigstellung

Die Éclairs vor dem Aufschnei-den mit Kuvertüre oder Scho-koladenglasur (Siehe S.33) überziehen. Anschließend längs vollständig aufschnei-den und die Deckel jeweils neben die Unterteile legen.

Etwas Sahne in die Unter-teile dressieren. Den Brownie in etwa 10 auf 1,5 cm große Streifen schneiden und so in die Éclairs legen, dass rund 1 cm Abstand zum Rand bleibt. Die Streifen leicht in die Sahne drücken.

Darauf einen Streifen Kirschen setzen, anschließend mit Sah-ne bedecken. Mit weiteren Kir-schen sowie Browniewürfeln dekorativ belegen. Zum Ab-schluss das Oberteil auflegen und die Éclairs servieren.

Passion White

Maracujacreme-Kern

1900 g Maracujapüree
150 g Zucker I
100 g Gelatine (160 Bloom) eingeweicht
225 g Zucker II
1100 g Milch
850 g Sahne

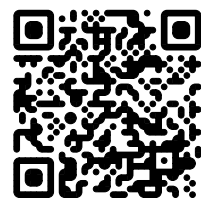
Das Maracujapüree mit Zucker I auf 50 °C erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend Zucker II zugeben und nach und nach die Milch-SahneMischung einmischen. Die Masse in Silikonformen von etwa 4 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe (oder ähnlicher Größe) füllen. Danach einfrieren und gefroren lagern.



Weißer Schokoladenmousse

1100 g Milch
235 g Zucker
365 g Eigelb
130 g Gelatine (160 Bloom) eingeweicht
3285 g Weiße Kuvertüre
3950 g Sahne, cremig geschlagen

Die Milch, den Zucker und das Eigelb zu einer Crème Anglaise kochen. Die Gelatine darin auflösen und die heiße Masse über die Kuvertüre gießen. Emulgieren und bei Bedarf auf etwa 35 °C bringen. Zum Schluss die cremig geschlagene Sahne unterheben und die Mousse direkt weiterverarbeiten.



Begleiten Sie Matthias bei der Fertigstellung dieser fruchtigen Versuchung



Maracujaglasur

1500 g Maracujapüree
2000 g Wasser I
1800 g Zucker
64 g Pektin NH
1000 g Wasser II
32 g Xanthan

Das Maracujapüree mit Wasser I auf 40 °C erwärmen. Zucker und Pektin mischen, einrühren und aufkochen lassen. Danach das Xanthan in Wasser II einmischen und ebenfalls einrühren. Die Glasur abkühlen lassen und nach Bedarf verwenden.

Sonst

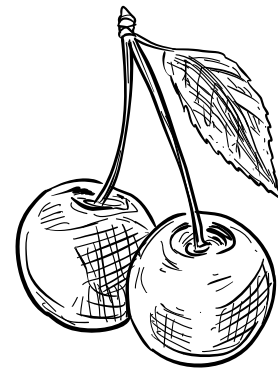
Kokosbiskuit o.ä. als Boden

Fertigstellung

Ringe mit 6 cm Durchmesser auf Bleche setzen und jeweils einen Kokosboden einlegen. Diese zu zwei Dritteln mit der weißen Schokoladenmousse füllen und die gefrorenen Maracujakerne mittig eindrücken. Mit weiterer Mousse auffüllen, glattstreichen und frosten.

Die gefrorenen Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen und bis zum Glasieren im Froster lagern. Die Glasur auf etwa 35 °C erwärmen und die Törtchen gleichmäßig glasieren. Zum Abschluss nach Wunsch dekorieren und servieren.

Cherry Queen



Kirschmousse

590 g Eigelb
590 g Zucker
1700 g Sauerkirschpüree
90 g Kirschwasser
136 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht
3300 g Sahne, cremig
geschlagen
1700 g Sauerkirschen
(TK, grob gemixt)

Aus Eigelb und Zucker eine Pâte à bombe herstellen. Die Gelatine mit Kirschwasser auflösen, zum Sauerkirschpüree geben und die Masse auf etwa 35 °C bringen. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben und dabei die grob gehackten Kirschen einmischen. Sofort weiterverarbeiten.

Vanillecreme-Kern

645 g Milch
780 g Sahne
70 g Vanilleextrakt
1 Vanilleschote (aufgeschnitten)
220 g Eigelb
22 g Gelatine (160 Bloom)
730 g Weiße Kuvertüre

Aus Milch, Sahne, Vanille und Eigelb eine Crème Anglaise herstellen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Gelatine darin auflösen und die Masse auf die Kuvertüre passieren. Gut emulgieren, in Silikonformen mit etwa 4 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe (oder ähnlicher Größe) füllen, dabei die Formen nicht ganz voll machen. Einfrieren und gefroren lagern.

Sauerkirschglasur

1450 g Wasser I
2450 g Sauerkirschpüree
1350 g Zucker
75 g Pektin NH
770 g Wasser II
15 g Xanthan

Sauerkirschpüree und Wasser I auf 40 °C erwärmen. Zucker mit Pektin mischen, einrühren und die Masse aufkochen lassen. Das Xanthan in Wasser II einmischen und einrühren. Die Glasur auskühlen lassen und nach Bedarf verwenden.





Pistazienpraliné

900 g Pistazien
750 g Zucker

Die Pistazien leicht anrösten. Zucker zu hellem Karamell schmelzen und auf ein Blech mit Backpapier gießen. Sobald alles vollständig ausgekühlt ist, im Mixer zu einem feinen Praliné verarbeiten.

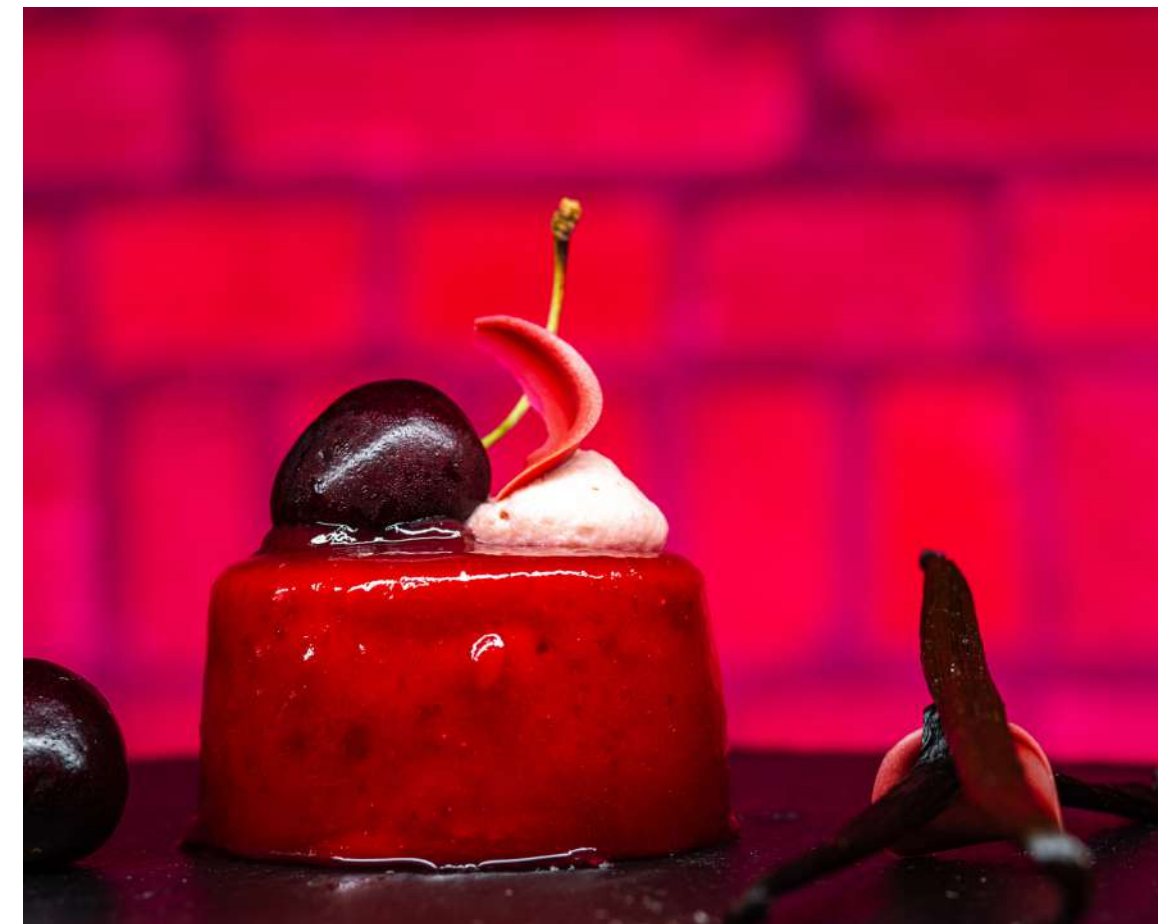
Das Praliné auf die gefrorenen Vanillekerne geben und erneut einfrieren.

Sonst

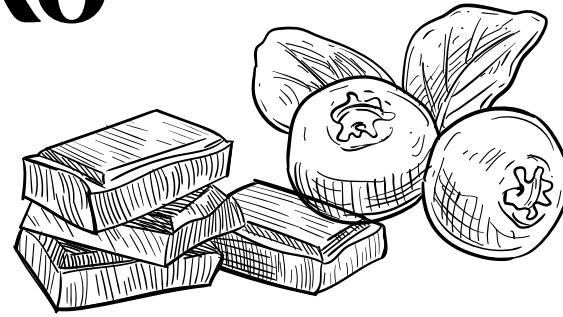
Pistazienbiskuit

Fertigstellung

Den Pistazienbiskuit in Ringe mit 6 cm Durchmesser einlegen. Die Formen zu zwei Dritteln mit Kirschmousse füllen und die gefrorenen Vanillecreme-Kerne mit dem Praliné nach oben eindrücken. Mit Kirschmousse auffüllen, glattstreichen und frosten. Die gefrorenen Törtchen vorsichtig aus den Ringen drücken. Die Kirschglasur auf etwa 35 °C erwärmen und die Törtchen gleichmäßig glasieren. Nach Wunsch dekorieren und servieren.



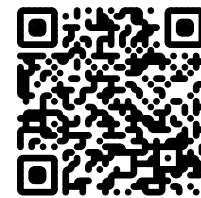
Cassis-Schoko



Schokoladenmousse

1600 g Dunkle Kuvertüre
850 g Eigelb
400 g Zucker
24 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht
2850 g Sahne, cremig
geschlagen

Die Kuvertüre auf etwa 50 °C schmelzen. Aus Eigelb und Zucker eine Pâte à bombe herstellen. Die Gelatine im heißen Zuckertopf auflösen und unter die Masse rühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne unter die geschmolzene Kuvertüre rühren, anschließend den Eigelbschaum und zum Schluss die restliche Sahne unterziehen. Die Mousse sofort weiterverarbeiten.



Berry-licious: vom ersten Handgriff bis zur fertigen Kreation

Cassismousse

380 g Eigelb
380 g Zucker
1000 g Cassispüree
130 g Cassislikör
67 g Gelatine (160 Bloom)
eingeweicht
2135 g Sahne, cremig geschlagen

Aus Eigelb und Zucker eine Pâte à bombe herstellen. Die Gelatine im Cassislikör auflösen, zum Cassispüree geben und die Masse auf etwa 35 °C bringen. Zuerst den Eigelbschaum, dann die geschlagene Sahne unterziehen. Ebenfalls direkt weiterverarbeiten.

Sonst

Dünner Schokoladenbiskuit

Cassis-Mirroi
(Kaltgelee mit Cassispüree
angemischt)

Schwarze Johannisbeeren
(TK, nach Wunsch)



Fertigstellung

Die Formen mit Biskuitstreifen bis zu zwei Dritteln der Höhe auslegen und jeweils einen ausgestochenen Biskuitboden einlegen.

Die Formen werden zur Hälfte mit Schokoladenmousse gefüllt, fünf schwarze Johannisbeeren einlegen.

Mit der Cassismousse auffüllen, glattstreichen und die Formen frosten.

Die gefrorenen Törtchen dünn mit Cassis-Mirroi abstreichen und aus der Form drücken, anschließend nach Wahl dekorieren.

Coco Passion

Tartelettes

680 g Weizenmehl 405
170 g Stärke
560 g Zucker
190 g Kokosraspel I
40 g Backpulver
6 g Salz
195 g Öl
850 g Sprudelwasser
120 g Kokosraspel II

Zuerst alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Öl und Sprudelwasser zugeben und zügig verrühren. Die Masse in die Tartelettes füllen und mit Kokosraspeln II bestreuen. Anschließend bei 150 °C Umluft etwa 25 Minuten backen.

Passionsfrucht-Kokoscreme

3000 g Maracujapüree
1000 g Zucker
120 g Pektin NH
500 g Kokosmilch I
2500 g Kokosmilch II

Das Maracujapüree auf 40 °C erwärmen. Zucker mit Pektin mischen, einrühren und die Masse aufkochen lassen. Auf ein Blech gießen und vollständig auskühlen lassen. Danach in einem Kessel glatt rühren und die Kokosmilch I unterarbeiten. Die kalte Kokosmilch II aufschlagen, zunächst ein Drittel einmischen, dann den Rest vorsichtig unterheben. Direkt weiterverarbeiten.





Kokos-Mousseline

2500 g Kokosmilch
450 g Zucker
200 g Stärke
1900 g vegane Butter
(Raumtemperatur)

Die Kokosmilch mit Zucker und Stärke zu einer Creme kochen. Abgedeckt auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend in einem Kessel glatt rühren und nach und nach die vegane Butter zugeben. Aufschlagen, bis eine lockere Mousseline entsteht, und direkt weiterverarbeiten.

Sonst

Kokosflocken
Maracujasauce mit Kernen
Torten-Kaltgelee

Fertigstellung

Die gebackenen Tartelettes mit der Passionsfrucht-Kokoscreme füllen, glattstreichen und frosten. Danach mit Torten-Kaltgelee abglänzen und die Ränder mit Kokosflocken bedecken. Die Kokos-Mousseline dekorativ aufdressieren und bei Bedarf frosten. Zum Schluss mit Maracujasauce dekorieren und servieren.



“

Ich habe tatsächlich gar nicht so die Lieblingsmaschine, ich benutze alle Maschinen sehr gerne – jede hat ihre eigene Stärke und macht die Arbeit auf ihre Weise spannend.

”

Joghurt-Pistazieneis



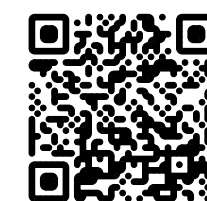
Joghurteis

3-4 Wannen a 4 Liter

1850 g Zucker
990 g Glukosepulver
40 g Johannisbrotkernmehl
330 g Magermilchpulver

10000 g Joghurt, 3,5% Fett,
stichfest/sauer

Zuerst die trockenen Zutaten miteinander vermischen und in den Joghurt einmischen. Die Masse 15 Minuten stehen lassen und anschließend in der Eismaschine frieren.



So cool entsteht Eis

Pistazienpraliné

600 g Pistazienpaste, 100% Pistazie
400 g Puderzucker
10 g Salz

Die Pistazienpaste, den Puderzucker und eine Prise Salz zusammen glatt mixen.

Fertigstellung

Die Masse in der Eismaschine frieren. Bei der Entnahme das Pistazienpraliné unterziehen bzw. einstrudeln oder nach jeweils einer etwa 2 cm starken Schicht Joghurteis aufstreichen.

Zum Abschluss die Eiswanne mit Pistazienpraliné und/oder gerösteten Pistazien dekorieren.

Erdbeer-Joghurteis

Joghurteis

4 Wannen a 4 Liter

1600 g Zucker
850 g Glukosepulver
35 g Johannisbrotkernmehl
300 g Dextrose
290 g Magermilchpulver

8500 g Joghurt, 3,5% Fett,
stichfest/sauer
3000 g Erdbeerpüree

Zuerst die trockenen Zutaten miteinander vermischen und in den Joghurt einmischen. Anschließend das Erdbeerpüree untermischen.

Die Masse 15 Minuten stehen lassen und danach in der Eismaschine frieren.

Erdbeersauce

3000 g Erdbeerpüree
3000 g Erdbeeren, TK

1200 g Zucker I
60 g Pektin NH

3000 g Zucker II
3000 g Glukosesirup

120 g neutrale Säure/
Zitronensaft

Das Erdbeerpüree zusammen mit den Erdbeeren mixen und auf 40 °C erwärmen. Zucker mit Pektin vermischen und in das Püree einrühren.

Die Masse aufkochen, dann den restlichen Zucker sowie den Glukosesirup zugeben und erneut aufkochen.

Anschließend die Säure einrühren, bei Bedarf rückkühlen und die Masse abfüllen.



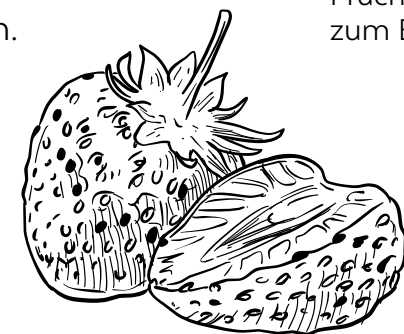
Fertigstellung

Nun das Erdbeer-Joghurteis in der Eismaschine frieren und bei der Entnahme die Erdbeersauce unterziehen bzw. einstrudeln.

Zum Abschluss die Oberfläche der Eiswanne mit etwas Sauce dekorieren.



Fruchtiges Fachwissen
zum Eis





“

Die Erdbeersauce lässt sich super im DITHERM® herstellen, wie auch alle anderen Fruchtzubereitungen, Konfitüren etc. Der grösste Vorteil dabei ist ganz klar, dass nichts mehr anbrennen kann.

”



Eis machen ist Handwerk, Leidenschaft und Wissen zugleich. In den KÄLTERUDI® Eisseminaren verbinden sich diese drei Säulen zu einem einzigartigen Lernerlebnis, das Theorie und Praxis auf professionelle Weise vereint.

Seminare bei KÄLTERUDI®

Lernen auf Augenhöhe

Erfahrene Fachleute geben ihr Wissen in kleinen Gruppen weiter. So bleibt Raum für individuelle Fragen, direkte Antworten und das Arbeiten an original KÄLTERUDI® Maschinen. Praxisnahe Tipps zu Rezeptentwicklung, Produktion und Vermarktung sorgen für einen echten Mehrwert im Alltag.

Individuell gedacht

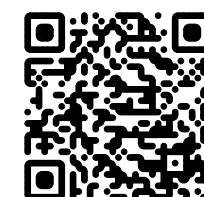
Ob Gründer, Fachkräfte oder Direktvermarkter – die Seminare sind auf unterschiedliche Bedürfnisse zugeschnitten. Einsteiger lernen Grundlagen, Profis verfeinern ihre Abläufe, und Hofläden erfahren, wie sich regionale Produkte erfolgreich in Eis verwandeln lassen. Auch Unternehmen profitieren von maßgeschneiderten Team-Schulungen. Selbst internationale Bildungseinrichtungen setzen längst auf die Kompetenz von KÄLTERUDI®.

Kurse mit System

Passend zu diesen Zielgruppen bietet KÄLTERUDI® ein strukturiertes Programm: Vom Eiskurs Basic bis hin zum Profi- und PUREFILL® Seminar reicht die Palette von den ersten Grundlagen bis zur Produktionsoptimierung. Ergänzt wird das Angebot durch Spezialschulungen für die landwirtschaftliche Direktvermarktung sowie das Cremekocher-Seminar.

Maschinen & Mehrwert

Die Teilnehmenden profitieren vom Erfahrungsschatz ausgewiesener Profis, praxisnahen Rezeptideen und wertvollem Austausch. Modernste Maschinen wie PUREFILL®, DICOM®, DIBASE® oder der DITHERM® zeigen, wie der Arbeitsalltag effizienter wird. Der Tiefkühlverkaufsautomat eröffnet zudem neue Wege in der Direktvermarktung – rund um die Uhr, zuverlässig und praxisnah.



Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz im nächsten Seminar

DICOM® touch

Der Diagonal-Freezer für bestes Speiseeis

Die DICOM® touch setzt neue Maßstäbe in der Speiseeisherstellung. Ihr patentierter Diagonal-Freezer arbeitet mit einem schrägen Kessel und kraftvoller Knetfunktion – so entsteht Eis, das cremig und stabil zugleich ist. Ein Vorteil, den man nicht nur schmeckt, sondern auch sieht.

Das Erfolgsgeheimnis

Während des Gefrierprozesses bildet sich im schrägen Kessel eine mikrofeine Kristallstruktur. Das starke Rührwerk knetet die Masse gegen die Tür und erzeugt eine verkettete, homogene Konsistenz. Milcheis wird so vollmundig statt wässrig, Sorbets bleiben cremig-fruchtig.

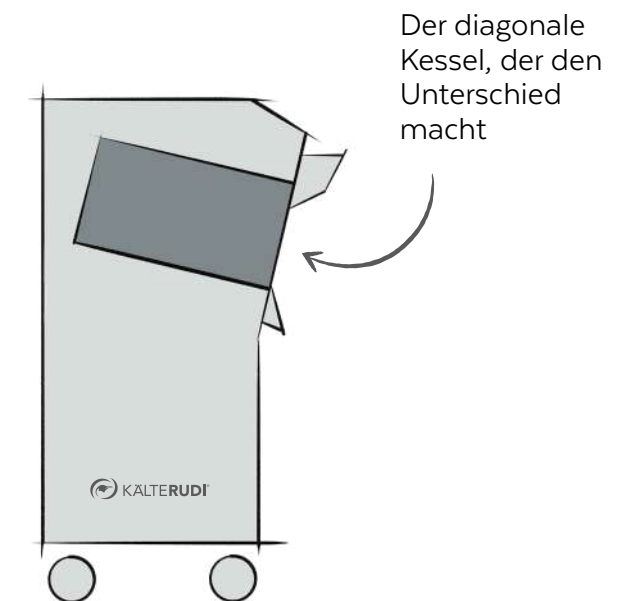
Mit der DICOM® touch kommt das Eis bereits portionierfähig aus der Maschine. Das spart Zeit und Energie, ohne Abstriche bei der Qualität. Für längeres lagern empfiehlt sich eine stationäre Kühlung.

Das macht den Unterschied:

- Beste Eisstruktur – trocken, cremig, stabil und homogen
- Hohe Flexibilität – von 1 bis 28 Litern Füllmenge je nach Modell
- Zeit- & Kostenvorteile – geringerer Bedarf an Emulgatoren
- Intelligentes Konsistenz-Management – bis zu 99 Programme steuerbar, perfekte Ergebnisse bei jeder Rezeptur
- Maximale Hygiene – automatische Kesselspülung, Longlife-Abstreifer, Edelstahlbauweise und ergonomische Reinigungslösungen

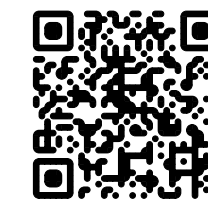
Auch Nachhaltigkeit spielt eine zentrale Rolle:

Alle neuen Modelle arbeiten mit einem umweltgerechten Kältemittel (GWP < 150) und nutzen die KÄLTERUDI® Hybrid Technology für effiziente Energienutzung.



Die DICOM® touch ist in verschiedenen Größen erhältlich und passt mit ihrer kompakten Breite von nur 55 cm in jede Produktion, ob Eisdielen, Gastronomie oder Manufaktur.

Mit der DICOM® touch wird jede Charge zum Spitzenprodukt – vom klassischen Milcheis über Sorbets bis hin zu kreativen Spezialitäten. Eine Maschine, die Effizienz, Qualität und Tradition perfekt verbindet.



Die DICOM® touch in Aktion – Innovation zum Anfassen

Finanzierung mit KÄLTERUDI®

Investitionen wollen gut geplant sein – besonders, wenn es um den Start oder die Weiterentwicklung Ihres Unternehmens geht. Mit den KÄLTERUDI® Financial Services erhalten Sie ein Finanzierungskonzept, das so individuell ist wie Ihr Vorhaben. Statt starrer Modelle bieten wir Lösungen, die sich flexibel an Ihre Bedürfnisse anpassen und Sie zuverlässig in die Zukunft begleiten.

Finanzierung nach Maß - Mehr als nur Technik

Mit Ihrem persönlichen KÄLTERUDI® Finanzierungsberater entsteht ein Konzept, das exakt zu Ihrem Betrieb passt. Von der Analyse Ihrer Ausgangssituation über die Planung einer individuellen Finanzierung bis hin zur Umsetzung begleiten wir Sie Schritt für Schritt. Dabei geht es nicht nur um Maschinen, sondern um Ihr gesamtes Projekt: Ob Eiscafé, Bäckerei, Hofladen, Gastronomie oder Großküche – wir finden die passende Lösung.

Persönliche Betreuung, Schulung und Einarbeitung Ihres Teams sowie Seminare, Workshops, Rezeptentwicklung und Berechnungshilfen sorgen dafür, dass Ihr Start reibungslos gelingt. Ergänzt wird das Ganze durch attraktive Fördermöglichkeiten wie unser Cashback-Programm.

Cashback-Vorteil

Profitieren Sie von unseren eigenen Förderprogrammen und günstigen Refinanzierungsbedingungen. Ihr Vorteil: Mit dem KÄLTERUDI® Fördergutschein sichern Sie sich bis zu 4 % auf Ihren Maschinenkauf – direkt mit Ihrem Finanzierungsvertrag.

Technologische Flexibilität

Ihre Investition bleibt auch langfristig flexibel. Regelmäßige Überprüfungen Ihres Maschinenparks stellen sicher, dass Sie stets auf dem neuesten Stand arbeiten. Wächst oder verändert sich Ihr Betrieb, können Sie Ihre Technik jederzeit upgraden – ohne starre Laufzeitmodelle.

Investitionsbooster

Jetzt ist der beste Zeitpunkt, in hochwertige Technik von KÄLTERUDI® zu investieren. Denn ab 1. Juli 2025 gilt das neue steuerliche Investitionssofortprogramm der Bundesregierung: Unternehmen können Maschinen und technische Anlagen, die zwischen dem 1. Juli 2025 und dem 31. Dezember 2027 angeschafft werden, degressiv mit bis zu 30 % pro Jahr abschreiben.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Schneller ROI:
Höhere Abschreibung = schnellere Amortisation
- Mehr Liquidität:
Weniger Steuerlast = mehr Geld im Unternehmen
- Wirtschaftliche Vorteile:
Besonders relevant bei Investitionen in Eismaschinen, Pasteurisierer oder Füllsysteme
- Zukunftssicherheit:
Noch attraktiver in Kombination mit weiteren Förderprogrammen, etwa für Direktvermarkter oder landwirtschaftliche Betriebe
- Förderfähigkeit: Modernisieren Sie Ihre Produktion und sichern Sie sich einen klaren technologischen Vorsprung

Lösen Sie bestehende Rückstellungen auf, investieren Sie steuerlich optimiert – und schaffen Sie heute die Basis für Ihren Erfolg von morgen.





“

Mit den Maschinen, die man zur Verfügung hat, eröffnen sich unglaublich viele Möglichkeiten. Im Grunde lässt sich mit jeder Maschine noch so viel mehr herstellen – entscheidend ist das Verständnis dafür, wie sie funktioniert. Genau das ermöglicht es mir, auszuprobieren und Produkte auf ein neues Level zu bringen. Und wenn mir einmal die Ideen fehlen, fahre ich einfach zu KÄLTERUDI® zu den Besuchstagen. Dort habe auch ich schon viele Inspirationen mitgenommen.

”

kopfmedia.

Visuelle
Kommunikation
& digitales Design
für Industrie und
Handwerk

Wir sind mehr als eine Agentur. Wir sind ein Team aus Entwickler:innen, Designer:innen, Fotograf:innen und Filmemacher:innen – vereint durch die Leidenschaft, Industrie und Handwerk digital neu zu denken. Seit über zehn Jahren verbinden wir Kreativität mit Know-How und tiefen Branchenverständnis.



KOPF MEDIA GmbH

Bahnhofstraße 14
DE-77746 Schutterwald

+49 781 1255 88 0
info@kopfmedia.de
www.kopfmedia.de



➤ Unsere Leistungen

Unsere Leistungen reichen von UI & UX Design, Branding, Film- und Fotoproduktion über Social Media und Animation bis hin zu Web- und Softwareentwicklung, Druckerzeugnisse und Verpackungsdesign. Wir schaffen digitale Werkzeuge und visuelle Erlebnisse, die Marken sichtbar machen und den Puls der Zeit treffen.

Expertise

Über 200 Kunden vertrauen bereits auf unsere Media- und IT-Expertise – und wir freuen uns darauf, auch Ihr Projekt gemeinsam umzusetzen.

kopfmedia. x KÄLTERUDI®

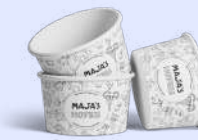
Wir begleiten KÄLTERUDI® in Design, Film und Kommunikation – und haben auch dieses Magazin gestaltet. Was uns verbindet, ist eine Partnerschaft voller Vertrauen, Kreativität und gemeinsamer Ziele.

DU HAST DAS EIS. WIR MACHEN DEN AUFTRITT.



UNSERE LEISTUNGEN

Für Eisdien, Manufakturen & mobile Konzepte:
Wir gestalten alles, was dein Eis sichtbar macht.



BRANDING

Design mit Plan.
Auftritt mit Wirkung.

Wir entwickeln Marketing, das vom Kunden her gedacht ist – stimmig, stark und wirksam.



PRINT

Was gut aussieht,
verkauft sich besser

Ob Becher, Aufsteller oder Etiketten – wir gestalten alles individuell für deine Marke, perfekt abgestimmt und bereit für Theke oder Automat.



WEBSITE

SEO inklusive.
Technik,
die verkauft.

Deine Website ist mehr als eine Visitenkarte – wir bauen Seiten, die sichtbar, schnell und rechtlich sicher sind.



SOCIAL MEDIA

Reels, Posts & Ads
mit Geschmack.

Wir produzieren Content mit Storytelling, echten Fotos und cleverem Design – statt Baukasten, mit Lust auf Eis und planbarer Reichweite.

FÜR WEN IST EISMARKETING ?

Eis- & Foodtrucks

Eisdien

Manufakturen

Mehrfilialbetriebe

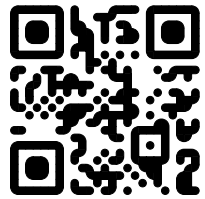
Gastronomen

Neugründer:innen



© eismarketing by kopfmedia.

Impressum

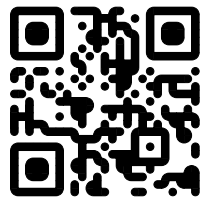


Verlag

KÄLTERUDI® GmbH & Co. KG

Dieselstraße 5-7 + 15 + 16
DE-75210 Keltern

+49 7236 98290
www.kaelte-rudi.de



Redaktion

KOPF MEDIA GmbH

Bahnhofstraße 14
DE-77746 Schutterwald

+49 781 1255 88 0
info@kopfmedia.de
www.kopfmedia.de



