
Glace-Typologie

Speiseeis (schweiz. 'Glace') ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zucker, Eiprodukten, Früchten, Pflanzenfetten und weiteren Zutaten wie Nüsse, Backwaren, Obstkonserven, Schokolade oder alkoholische Getränke. Die Grundmischung muss pasteurisiert werden, und das Gewicht muss mindestens 450 Gramm pro Liter betragen. Die Lagertemperatur muss bei mind. -18 Grad liegen, die ideale Schöpftemperatur dagegen einige Grad höher. Es werden die folgenden Arten von Glace unterschieden:

***Rahmglace** besteht aus Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahm- oder Milchpulver verwendet werden. Rahmglace enthält mind. 8% Milchfett, bei Zugabe von Zutaten mind. 6%.*

***Doppelrahmglace** enthält mind. 12% Milchfett. Sie schmeckt besonders gut und cremig, weil Fett ein idealer Geschmacksträger ist.*

***Milchglace** enthält mind. 3% Milchfett und mind. 8% fettfreie Milchtrockenmasse.*

***Softeis** ist ein halbgefrorenes Speiseeis, zum unmittelbaren Genuss bestimmt. Seine Temperatur liegt bei -7 bis -10 Grad.*

***Sorbet** ist sauer und fruchtiger als Glace, wirkt weniger süß und eignet sich daher als Erfrischung zwischen den Gängen. Fruchtsorbet muss mind. 20% Fruchtanteil enthalten, bei Zitrusfrüchten (ohne Zitronen) mind. 10%, bei Zitronen mind. 6%.*

***Wasserglace** besteht aus Wasser (höchstens 85%), Zucker, Fruchtsaft und/oder Fruchtaromen, kann aber auch Milch und bis 3% Fett enthalten.*

***Glace** ist ein Speiseeis auf der Basis von Pflanzenfett mit mindestens 3% Fettgehalt. In der Praxis beträgt der Fettgehalt jedoch 6-12%. Der Wassergehalt darf höchstens 70% betragen.*

***Premium-Glace** ist keine gesetzlich geschützte Bezeichnung, jedoch erwartet der Konsument eine Glace mit höherem Frucht- und Fettgehalt.*