

Der sichere Weg zur **Eisvielfalt**

Eiskonditor Antonio Lecce setzt in seinem Genuss-Treffpunkt Dolci Note/Eiscafé Lecce bei der Eisherstellung auf Cresco Italia, was ihm viel Raum für die eigene Kreativität lässt

In seiner Schweriner Schokoladenmanufaktur Dolci Note mit dem Eiscafé Vito Lecce vertraut Antonio Lecce der Marke Cresco Italia von Martin Braun. Etwa 30 Prozent seines Speiseeises stellt er ausschließlich mit diesen Produkten her, das er anschließend individuell mit frischen Zutaten veredelt. Im Sortiment von Cresco Italia wurden mehr als 100 qualitativ hochwertige Produkte für die Herstellung von italienischem Speiseeis entwickelt. Jede einzelne Kreation zeichnet sich durch die Vielzahl der einzigartigen Rohstoffe aus, die es dem Anwender ermöglichen, ein handwerkliches Speiseeis mit ausge-

zeichnetem Geschmack und besten sensorischen Eigenschaften zu kreieren.

Fantastisches Sortiment mit Pfiff

In der Saison produziert Antonio Lecce ständig neue Eissorten – insgesamt zählt er bereits rund 100 Sorten im Sortiment. Von der Vielfalt der Cresco Italia Produkte profitiert er immens. „Ich habe meine Basisprodukte und durchschnittlich 20 Sorten Eis, die täglich wechseln, in der Theke“, erklärt Antonio Lecce. Mit Cresco Italia stehe seine Basis für die unterschiedlichen Sorten, so dass er



Frisches Vergnügen: Eisdessert mit Fruchtaspekt auf Basis der Produkte von Cresco.

Fotos: Liebig-Braunholz



Gemütlicher Treff: Hier herrscht innen wie ...



... außen Atmosphäre: **Da geht man gerne hin.**

Weitere Produkte von Cresco Italia:

● Toppings:

Amarena, Orange, Caramel, Schokolade, Erdbeer, Rote Früchte, Kiwi, Minze, Mango, Vanille, Himbeere

● Eiszutaten mit Fruchtgeschmack:

Kirschen mit Amarena-Geschmack (Kandierte Sauerkirschen mit dem typischen Amarena-Geschmack)

Rote Drops mit Erdbeergeschmack (Geleetrophen mit Erdbeergeschmack, zum Dekorieren von Speiseeis)

Grüne Drops mit Apfelgeschmack (Geleetrophen mit Apfelgeschmack, zum Dekorieren von Speiseeis)

● Dekor:

Kakao-Dekor (zum Abstäuben von Speiseeis)

Streu- und Belegdekor wie Haselnuss-Krokant, Moccabohnen, Rändel-Kandis, Schoko-Pailletten, Schokoraspeln, Blüten-Raspeln, Spezial-Streusel, Zuckerperlen
Bedruckte und unbedruckte Schokoladendekore

● Sonstiges:

Kekseria Keksspezialitäten, Backmittel, Füllungen, Gelier- und Bindemittel, kaltlösliches Cremepulver für backfeste Gebäckfüllungen und Frozen Yoghurt-Produkte mit verschiedenen Dekoren

nur noch Pfiff hineinbringen müsste, wie er es beschreibt. Dafür nutzt er frische und möglichst regionale Zutaten, die seine Kreationen so besonders werden lassen. „Die Zutaten spielen bei mir eine große Rolle. Deshalb arbeite ich mit vielen regionalen Lieferanten, die ich persönlich kenne. In der Saison verarbeite ich nur frisches Obst, im Winter tiefgefrorene Zutaten für meine Eisprodukte, die ich das gesamte Jahr über im Vito Lecce anbiete.“ Für die ständige Eisproduktion in seinem Schweriner Unternehmen hat sich Antonio Lecce im vergangenen Jahr eine neue Eismaschine sowie Kühl- und Tiefkühlwagen gekauft. Für diese Geräte und einen Umbau im Eiscafé hat der Italiener rund 200.000 Euro investiert.

Ready Line – Schnell und einfach

So begeistert Antonio Lecce seine Gäste immer wieder mit neuen Eissorten und verwendet dafür beispielsweise das Cresco Italia Produkt Ready Line. Um damit ein fertig aromatisiertes Eis herzustellen, muss der Italiener nur noch Milch oder Wasser hinzugeben. Seine Top Ten dieser Linie sind die Sorten Dunkle Schokolade, Sahne/Fiordilatte, Joghurt, Limoncello und Was-

sermelone. Im hektischen Alltagsgeschäft liebt Antonio Lecce neben der Gelingsicherheit vor allem die Schnelligkeit, mit der er dank dieser innovativen Produktlinie seine Eiskreationen herstellen kann. Ein Beutel des Produktes sowie 2,5 beziehungsweise 3 Liter Milch oder 2,5 Liter Wasser genügen – und das Eis ist fertig. Neben Lecces Favoriten bietet die Linie außerdem die Sorten Karibischer Kakao, Weiße Schokolade, Cocco di Sulu, Vanillecreme, Caffè Arabica, Gelatella, Zitrone/Limone, Arcoyog, Grüner Apfel, Melone, Grüner Tee, Blutorange, Pink Grapefruit und Tropic an.

Basisprodukte – Viele Geschmacksrichtungen

Der Vorteil aller Produkte der Marke Cresco Italia liegt auf der Hand: Durch langjährige Erfahrung ist es gelungen, traditionelle Eisrezepturen mit modernen Convenienceprodukten zu verbinden. Dazu werden feinste Rohstoffe verwendet, durch die unterschiedliche Geschmacksrichtungen entstehen. So genügt dem Eishersteller Antonio Lecce oft die Verwendung der Basisprodukte von Cresco. Neben der Ready Line greift er für seine Eiskreationen auf die Universalbasis 100 für ein klas-

sisches Frucht- oder Speiseeis so wie auf die Basis Perfetta 50 zur Herstellung von Milchspeiseeis mit Kakaobutter zurück. Mit dieser Basis gelingt ihm nicht nur ein geschmacklich überzeugendes Produkt, sondern auch eine hohe Standfestigkeit in der Vitrine. Für besonders cremige Fruchteis-Variationen nutzt er zudem die Basis-Produkte Lyra 100 und Lyra 50. Letzteres enthält keine Milchbestandteile und ist mit Wasser und Zucker in Minutenschnelle produziert.

Eispasten – Cremige Basis

„Ich arbeite generell nur mit den Zutaten Milch, Sahne, Zucker, Früchte oder Bio-Säfte. Für meine Milcheis-Sorten verwende ich Milch, Sahne und Zucker. Für das Eis auf Wasserbasis generell kein Leitungswasser, sondern nur stilles Wasser, Zucker und frische Früchte oder Säfte. Dank Cresco Italia kann ich mich auf diese Zutaten konzentrieren und dennoch eine derart große Vielfalt anbieten, die meine Gäste sehr schätzen“, sagt Antonio Lecce. So greift er auch gern auf die Eispasten von Cresco Italia zurück und verwendet hier beispielsweise das Produkt Gelatella – ein hochwertiges und fertig aromatisiertes pastöses Produkt mit Haselnüssen und Kakao. Auf Frucht- oder Cremebasis genügt ihm die Paste Banane aus dem Angebot der 14 verschie-

denen Fruchtsorten oder die Eiszubereitung Tipo Greco – eine pulverisierte Paste mit dem typisch cremigen Geschmack eines griechischen Joghurts. Außerdem bietet das Sortiment insgesamt 20 cremige Pasten in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Antonio Lecce mixt zu seiner Joghurt-Basis zum Beispiel eine karamellisierte Feige oder auch Weizenbrot und Schokocreme mit ein. Olivenöl spielt bei ihm ebenfalls eine große Rolle oder frischer Ricotta-Käse, den er mit Birne unter seine Eisspezialitäten mischt.

Variego – Marmorieren und Dekorieren

Mit den Variego-Produkten gelingt Antonio Lecce eine weitere Geschmacks-Veredelung seiner Eisorten. Er verwendet Variego Mango-Maracuja zum Marmorieren seiner Spezialitäten. Das Produkt ist bereits mit Fruchtピューre und Fruchtsaft zubereitet und muss lediglich dekorativ über das Eis gegossen werden. Neben dieser Sorte bietet Cresco Italia noch den Grünen Apfel, die Waldfrucht, Orange, Erdbeere und Amarena für fruchtige Dekorationen. Zudem gibt es Schokopasten mit dem Geschmack Haselnuss, Cookies/Biscotto, Choc'or, Choco Frizzy, Stracciatella, Caramel, Pistazie und Toffee im Angebot der Marke Cresco Italia.

Silke Liebig-Braunholz



Große Vielfalt: In der Eistheke im Eiscafé Vito Lecce werden täglich neue Spezialitäten präsentiert.



Schokolade und Eis: Das Dolci Note ist der süße Treff in der Burgstraße in Schwerin.

Zahlen & Fakten

● **Betrieb:**

Schokoladenmanufaktur Dolci Note – Eiscafé Vito Lecce
Geschäftsführer: Vito Lecce
Burgstraße 40, 19055 Schwerin
Telefon 0385 4790780
www.dolci-note.de

● **Konzept:**

– Die Schokoladenmanufaktur Dolci Note produziert seit 2008 von September bis April für das eigene Geschäft und für andere Hotels und Restaurants.

– Angebote im Eiscafé Vito Lecce: täglich Mittagsgerichte und Antipasti ab 4,90 Euro, rund 100 Sorten Eisspezialitäten sowie 20 Sorten Trinkschokolade, 50 Sorten Pralinen, 50 Sorten Tafelschokolade

● **Mitarbeiter:**

4

● **Kapazität:**

Plätze im Café und Außenbereich: 60

● **Öffnungszeiten:**

täglich ab 11.30 Uhr,
am Wochenende ab 12 Uhr
Sonntag und Montag bis 18 Uhr,
Dienstag bis Donnerstag bis 20 Uhr,
Freitag und Samstag bis 22 Uhr



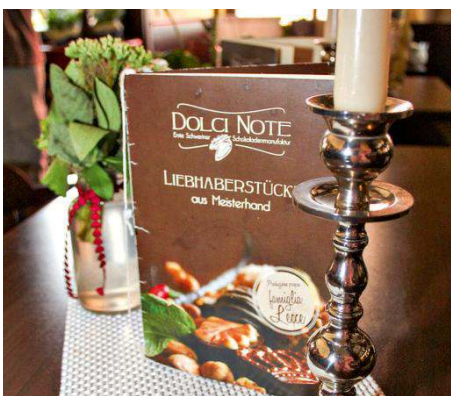
Schmackhaft und schnell gemacht: Die Eisspezialitäten wurden mit der Base Perfetta 50 für Milcheis Pistazie und Schokolade sowie mit der Base Lyra 50 für Fruchteis hergestellt.



Mit regionalen Produkten von Vito Lecce: Joghurt-Eis mit Erdbeer- und Minze-Dekoration.



Süßes Team mit Herz (v.l.): Konditor-Azubi Pit Schäfer mit Tatjana, Antonio, Vito und Elena Lecce im Eiscafé.



Süßes Versprechen: Hier gibt es „Liebhaberstücke aus Meisterhand“.

Original italienisches Gelato

Traditionelle Eisrezepturen mit modernen Convenienceprodukten zu verbinden, bei gleichbleibend hohem Qualitätsstandard – dafür steht die 40-jährige Erfahrung von Cresco Italia. Die Auswahl feinsten Rohstoffe gibt den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen einzigartige Noten und macht jedes Eis zu einem unvergesslichen Genusserlebnis. Ein Beleg auch für die hohe Eiskompetenz der Firma Martin Braun, die die Produkte in Deutschland vertreibt.

● www.martinbraun.de

Fachliche Beratung: Telefon 0511 4107 380