

Basic

ijs



Basic

auteur Christophe Declercq · fotograaf Lennert Deprettere

ijs



LANNOO

Inhoud

Inhoud	4	Chocolade	40
Voorwoord	7	Chocoladeroomijs	40
Basingrediënten	8	Stracciatella-chocoladeroomijs	41
Keuze van een ijsmachine en benodigde materialen	10	Truffels van chocoladeroomijs	43
Zelf ijs maken	11	Ijskroketjes	44
Serveertips	11	Ijsslolly's van cappuccinoroomijs	46
Basisrecept roomijs	12	Zwarte-woud-ijsgebakje	49
Vanille	16	Chocolade-ijsparfait	53
Vanilleroomijs	17	Chocoladesaus	55
Stracciatellaroomijs	18	Karamel	58
Dame-blancherroomijs	20	Karamelroomijs	58
Nougatroomijs	20	Karamelliseren van noten	59
Vanilleroomijs met een duo van schuim	22	Karamelijsnack	61
Krokant koekje gevuld met vanilleroomijs	25	Ijsbeker met karamel	62
Vanille-ijsparfait	29	Karamelijsparfait	64
Frisco met chocolade en nougat	30	Karamelsaus	66
Milkshake met aardbeien	33	Noten	70
Café glacé	34	Notenroomijs	71
Anglaisesaus	37	Pistachenotenroomijs	71
		Hazelenotenroomijs	71
		Amandelkoekjes met amandelnotenroomijs	72
		Ijsgebakje met kokosnotenijs en ananas	75
		Ijssoufflé met noten	77
		Nougatschelpjes	80

Vruchten	84	Alcohol	118
Vruchtenroomijs	84	Alcoholroomijs	118
Aardbeienroomijs	87	Malagaroomijs	119
Mangoroomijs	87	Ijsscoupes met advocaat	121
Bananenroomijs	87	Champagnesorbet	122
Frambozensorbet	89	Mojitosorbet	124
Limoensorbet	91	Granité van appels en calvados	127
Meloensorbet	92	Ijssoufflé met grand marnier	128
Cupcakes		Speciale ijssoorten	130
met passievruchtensorbet	95	Sojamelkijs	133
Ijsmousse van krieken		Tiramisu-ijs	135
en citroen	96	Ijstaart met yoghurtijs	
Granité van limoen	100	en bosvruchten	139
Waterijsjes	102	Ijsgebakjes zonder toegevoegde	
Frambozensaus	105	suikers	140
Kruiden	108		
Speculaasroomijs	108		
Kaneelroomijs	108		
Koffieroomijs	109		
Basilicum-sorbet	110		
Ijsparfait van peperkoek	113		
Granité van frambozen en munt	114		

Basingrediënten

VOLLE MELK

Gebruik bij voorkeur volle melk of hoefemelk. Volle melk bevat steeds 3,5 % melkvet, heeft een warmtebehandeling ondergaan en werd gehomogeniseerd (homogeniseren is het verkleinen en verdelen van de melkvetdeeltjes). Hoefemelk heeft geen enkele behandeling ondergaan en bevat 3,7 % melkvet of meer.

Bij gebruik van magere melk zal het ijs een minder volle smaak hebben.

ROOM

Voor alle bereidingen in dit boek wordt room gebruikt met 40 % melkvet. Het melkvet vormt een belangrijke stabiliserende factor in het ijs.

Bij gebruik van room met een lager melkvetgehalte zal het ijs een minder volle smaak hebben.

SUIKER

Suiker maakt het ijs zoet en beïnvloedt het invriezen. Hoe meer suiker, hoe lager het vriespunt. Vervanging van de suiker door honing, agavesiroop, esdoornsiroop... behoort tot de mogelijkheden. Het ijs krijgt dan wel een andere, typische smaak en het vriespunt wordt gewijzigd.

GLUCOSESTROOP

Een vervanging van 20 à 25 % van de suiker door glucosestroop (een doorschijnende suikerstroop) verbetert zowel de schepbaarheid als de structuur van het ijs. Glucosestroop is minder zoet dan suiker.

Weeg glucosestroop onmiddellijk af in de vloeistof. Maak je handen nat voor je de glucosestroop vastneemt of gebruik een natgemaakte lepel.

Als je niet beschikt over glucosestroop, kun je de hoeveelheid glucose vervangen door suiker voor driekwart van de hoeveelheid; 100 gram glucosestroop wordt dan bijvoorbeeld vervangen door 75 gram suiker.





EIERDOOIER

Een eidooier heeft een optimale binding bij 85 °C. Daarnaast werkt een eidooier emulgerend (d.w.z. hij bindt vet en water). Er wordt in de recepten in dit boek gebruikgemaakt van medium eieren.

MAGERE MELKPOEDER

Magere melkpoeder bevat vooral melkeiwitten en melksuiker. Deze grondstoffen verbeteren de opslag (volumevermeerdering), de schepbaarheid en de structuur van het ijs.

GELATINE

Een toevoeging van gelatine bij de bereiding van roomijs of ijs is niet noodzakelijk, maar zorgt voor extra binding van het vocht. De ijsmix houdt dan tijdens het bevriezen (koelen en draaien) meer lucht vast met als resultaat een luchtig, romig en schepbaar ijs. 2 gram gelatine komt ongeveer overeen met één blaadje gelatine.

Bij de bereiding van sorbet wordt de toevoeging van gelatine aangeraden om de schepbaarheid en de structuur te verbeteren. Daarnaast zal de sorbet steviger zijn en minder snel wegsmelten.





Chocolade

Chocolade

Bij de bereiding van chocoladeroomijs kun je gebruikmaken van fondantchocolade, melkchocolade, witte chocolade of originechocolade (deze chocolade heeft een specifieke smaak en aroma die bepaald worden door de afkomst van de cacaobonen).

Chocolade bestaat uit droge cacaobestanddelen, suiker, cacao boter, droge melkbestanddelen, sojalecithine en natuurlijke vanillearoma. Bij de volgende recepten werd rekening gehouden met deze grondstoffen.

Chocoladeroomijs

BENODIGDHEDEN

4 dl volle melk

1,6 dl room (40 % vet)

20 g magere melkpoeder

40 g glucosestroop

90 g suiker

4 eierdooiers

2 g gelatine, geweekt in koud water

90 g fondantchocolade (callets)

koude bain-marie

ijsmachine

BEREIDING

- Bereid op dezelfde manier als in het basisrecept voor roomijs (zie p. 12).
- De toevoeging van de fondantchocolade gebeurt als volgt: giet de warme ijsmix door een zeef op de callets fondantchocolade en mix gedurende 1 minuut.



- Vervang de fondantchocolade eens door melkchocolade of witte chocolade.
- Bij gebruik van witte chocolade kun je 20 ml amaretto toevoegen als smaakversterker.



Stracciatella-chocoladeroomijs

Laat het chocoladeroomijs bevroren volgens de gebruiksaanwijzing van de machine. Smelt 70 g fondantchocolade en schenk deze aan het einde van het bevroeringsproces op het chocoladeroomijs. (Zie ook het recept voor stracciatellaroomijs op p. 18).



Truffels van chocoladeroomijs

BENODIGDHEDEN

chocoladeroomijs (zie p. 40)

chocoladeschilfers (schrapp van een blok chocolade schaafsel m.b.v. een mes)

roestvrije plaat (in de diepvriezer geplaatst)

kleine bollenschepper (of 2 lepels)

BEREIDING

- Zet het chocoladeroomijs 20 à 30 minuten in de koelkast.
- Strooi de chocoladeschilfers op de roestvrije plaat.
- Schep kleine bollen chocoladeroomijs en rol deze volledig door het chocoladeschaafsel.
- Plaats de chocoladetruffels onmiddellijk terug in de diepvriezer voor minstens 1 uur.
- Bewaar de chocoladetruffels in een gesloten doosje in de diepvriezer.

Tip

- Je kunt de truffels ook met een ander soort roomijs bereiden.
- Rol de truffels eens in schaaftel van witte of melkchocolade of in geroosterde, grofgemalen nootjes.



Yskroketjes

BENODIGDHEDEN

vanilleroomijs (zie p. 12)

enkele vellen filodeeg

chocoladesaus (zie p. 55)

1 eiwit (losgeklopt)

50 g gebroken geschaafde amandelen

roestvrij plaatje, belegd met een bakmatje met antiaanbaklaag (in de diepvriezer geplaatst)
friteuse

BEREIDING

- Bereid het vanilleroomijs en doe dit in een spuitzak voorzien van een middelgroot glad spuitmondje.
- Haal het roestvrije plaatje uit de diepvriezer en spuit er lange stroken ijs op.
- Plaats het geheel enkele uren in de diepvriezer.
- Snijd de stroken vervolgens in stukjes van 5 cm lengte en plaats ze weer terug in de diepvriezer.
- Neem het filodeeg en snijd er rechthoekjes uit van 10 bij 12 cm.
- Strijk op de randen een beetje water.
- Haal het ijs uit de diepvriezer en wikkel elk stukje ijs in een rechthoekje filodeeg.
- Strijk een beetje eiwit op de ijskroketjes en rol ze door de amandelen.
- Bak de ijskroketjes kort in de friteuse op 180 °C en serveer onmiddellijk met de chocoladesaus.

