



HET GROTE
IJS
BOEK

- *Christophe Declercq* -

FOTOGRAFIE: Heikki Verdurme

Lannoo

INHOUD

Voorwoord	8
Grondstoffenspecificaties	10
De keuze van een ijsmachine	14
De benodigde materialen	14
Serveertips	14
IJS	16
Basisrecept ijsmix voor inclusies	18
Vanille-ijs	23
Stracciatella-ijs	24
Speculaasij	26
Dame-blanche-ijs	28
IJs met verse kruiden	30
Nougatij	32
Cookie dough-ijs	34
Koffie-ijs	36
Malaga-ijs	38
Kaneelij	39
Basisrecept ijsmix voor diverse smaken	40
Macaronij	42
Cuberdonij	43
Karamelij	44
Vruchtenij	46
Hazelnootij	48
Pistache-ijs	50
Amandelij	51
Chocolade-ijs	52
Chocolade-ijs met gezouten karamel en stukjes brownie	54
IJs met peperkoek	55
Chocolade-ijs met vruchten	56
Fondantchocolade-ijs met cacao poeder	56
Gianduja-ijs	56
IJs zonder eidooiers	56
IJs met een lager melkvetgehalte	57
IJs met olijfolie	58

01



02

SORBET	60
Basisrecept suikersiroop 1	62
Basisrecept voor sorbet met zoete vruchten	64
Frambozensorbet	66
Sorbet met kriekbier en frambozen	67
Rodevruchtensorbet	68
Kokossorbet met rozijnen op rum	70
Sorbet met schuimwijn	71
Sorbet met appels en wortelen	72
Sorbet van tomaten, mozzarella en olijfolie	74
Appelsorbet met rozemarijn	75
Sorbet met kwark	76
Sorbet van amandelen, zwarte bessen en peren	78
Sorbet met alcohol	78
Sorbet van rode bieten en frambozen	79
Sorbet van pompoen, wortel en mascarpone	79
Basisrecept suikersiroop 2	80
Basisrecept voor sorbet met 35% zure vruchten	81
Basisrecept voor sorbet met 25% zure vruchten	82
Smaakcombinaties met fruit	83

03

SPECIALE IJSSOORTEN	84
Basisrecept veganistische ijsmix voor inclusies en diverse smaken	86
Basisrecept lactosevrije ijsmix voor inclusies	88
Basisrecept lactosevrije ijsmix voor diverse smaken	88
Basisrecept ijsmix zonder toegevoegde suikers	89
Basissiroop voor sorbet zonder toegevoegde suikers	90

04

NIET-GETURBINEERD IJS	92
IJsparfaits	94
Bombedeeg op basis van een anglaise	94
Bombedeeg op basis van een suikersiroop	96
Basisrecept van een ijsparfait	97
IJsparfait met vanille	98
IJsparfait met chocolade	100
IJsparfait met notenstukjes	102
IJsparfait met alcohol	102
IJsparfait met zoete vruchten	106
IJsparfait met koekjes	107

IJsparfait met thee	108
IJsparfait met zure vruchten	109
IJsparfait met karamel	109
IJsparfait met notenpasta	109
IJsparfait met kruiden	109
IJsparfait met honing	109
IJsparfait met roomrijst	109

05

IJSMOUSSE	110
Italiaans schuim	112
Basisrecept van een ijsmousse	112
IJsmousse met chocolade	113
IJsmousse met zoete vruchten	114
IJsmousse met zure vruchten	116
IJsmousse met noten	117
IJsmousse met karamel	117

06

IJSSOUFFLÉ	118
Basisrecept van een ijssoufflé	120
IJssoufflé met zoete vruchten	121
IJssoufflé met zure vruchten	123
IJssoufflé met alcohol	123
IJssoufflé met notenstukjes	123

07

GRANITÉ EN WATERIJSJES	124
Granité met zoete vruchten	126
Granité met zure vruchten	127
Granité met alcohol	127
Granité met koffie	127
Basisrecept voor waterijsjes	128

08

VERFRISSENDE IJSDRANKEN	130
Milkshakes	132
Smoothies	134
Café glacé	135

09

SAUSEN	136
Anglaisesaus	138
Chocoladesaus	138
Boterkaramelsaus	139
Vruchtensaus	140
Notensaus	141
Advocatensaus	141
Gebonden vruchtencoulis	142

10

KOEKJES	144
Kletskoppen	146
Kattentongen	146
Boterkoekjes	147
Macarons	147
Verse ijschoortjes	148
Vanilletulp	150

11

TAARTBODEMS	152
Krokant van hazelnootpasta	154
Notenkrokant	156
Krokante koekjesbodem	156
Meringue	157
Dacquoise	157
Jocondebiscuit	158
Lepelbiscuit	159
Vruchtenbiscuit	159

12

CREATIEF MET IJS	160
Kleurrijke frisco's	162
Karamelrolletjes	166
Fruitige yoghurtijsbeker	170
Citronella	172
IJskoude donuts	174
Fingerfood van vanille ijsparfait met frambozen	176
Mysterieuze ijstaart	180
IJspralines	184
Feestelijke ijskerststronk	186
Gebakjes met amandelijs en abrikozencoulis	190
Veganistische ijstaart	194

SPECULAASIJS

.....
BEREIDING
.....

Voeg 65 à 85 g speculaaskoekjes toe aan het basisrecept (75 à 100 g speculaaskoekjes/1000 g ijsmix). Laat de gerijpte ijsmix in de ijsmachine bevriezen volgens de gebruiksaanwijzing. Verkruiemel de speculaaskoekjes grof en voeg toe op het laatste moment (net voor het ijs klaar is).



× Als je de grof verkruiemelde speculaaskoekjes te vroeg toevoegt (wanneer de ijsmix nog onvoldoende bevroren is), zullen ze oplossen en zal het ijs er minder smaakvol uitzien en minder knapperig zijn.

× Vervang de speculaaskoekjes door Oreokoekjes, boterwafels...

× Meng ook eens 65 à 85 g crunchy speculaaspasta door dit recept (75 à 100 g crunchy speculaaspasta/1000 g ijsmix). De speculaaspasta is meestal lactosevrij en veganistisch.

× Verwen je kindjes met een ijsje met hun favoriete koekjes. Breek ze grof en voeg toe op dezelfde manier.



KOFFIE-IJS

.....
BEREIDING
.....

Voeg 6 à 8 g oploskoffie toe aan het basisrecept, bij voorkeur aan de warme ijsmix (7 à 9 g oploskoffie/1000 g ijsmix).

Bij een toevoeging aan een gerijpte ijsmix wordt 1/5 van de ijsmix verwarmd. Daarin los je de oploskoffie op. Voeg vervolgens toe aan de rest van de gerijpte ijsmix en mix kort.

De keuze van de oploskoffie bepaalt grotendeels de smaak van het koffie-ijs.

Voor wie van zeer sterke koffie houdt, kan de dosering nog verhoogd worden.



x Gebruik eens gewone gemalen koffie in plaats van oploskoffie. De koffie zal niet volledig oplossen en een speciaal smaak-karakter geven aan het ijs.

.....
x Om speciaal koffie-ijs te maken kun je 200 g volle melk (van het bovenstaande recept) vervangen door 200 g sterke koffie naar keuze. Voor de koffieliefhebbers raad ik aan dit eens uit te proberen.

.....
x Maak ook eens koffietruffelijs. Voeg 65 à 75 g fondantchocolade toe aan het basisrecept (75 à 85 g fondantchocolade/1000 g ijsmix). Meng de gesmolten chocolade onder het vers gedraaide koffie-ijs (zie stracciatella-ijs).



- SORBET -

SORBET MET KWARK

.....
INGREDIËNTEN
.....

500 g suikersiroop 1
500 g kwark

.....
BEREIDING
.....

Mix samen en laat bevriezen in de ijsmachine.



× Er kan naar wens extra citroensap toegevoegd worden.

.....
× Vervang de kwark door yoghurt of mascarpone.

.....
× Maak ook eens een combinatie van kwark met fruit. Neem hiervoor 250 g kwark en 250 g fruit.



IJSMOUSSE MET ZOETE VRUCHTEN

.....
BEREIDING
.....

Voeg 350 g zoetevruchtenpuree of zoet vruchtensap toe aan het basisrecept ijsmousse.

Bij vruchten met pitjes zoals frambozen, aardbeien... is het aan te raden ze te zeven.

Houd er rekening mee dat er meer vrucht vlees nodig zal zijn door het verlies van de pitjes.

Vul de ijsmousse in een flexibele vorm voor kransvormige gebakjes en werk af met glitterspray rood-zilver. De smaak van de ijsmousse blijft gelijk, maar het resultaat ziet er onmiddellijk luxueus uit.



× Voeg als smaakversterker ook eens 30 g alcohol toe, aangepast aan het fruit, bijvoorbeeld calvados bij appelmousse, cointreau bij sinaasappelmousse, pisang ambon bij bananenmousse...



AFWERKING VAN DE KAREMELROLLETJES

Rol eerst het boterkoekjesdeeg uit op 3 mm en steek of snijd er plakjes uit die iets groter zijn dan de rolletjes.

Leg ze op een bakpapier en bak 8 à 10 minuten af op 175 °C tot een krokant, goudbruin koekje.

Duw de rolletjes uit de vorm en plaats ze op een taartrooster.

Giet op elk rolletje de gesuikerde room, wacht even tot die begin te stollen en plaats in de diepvriezer.

Haal de karamelspiegel uit de koelkast en verwarm in de magnetron tot 35 °C.

Haal de karamelrolletjes uit de diepvriezer en giet op op elk rolletje de karamelspiegel.

Wacht even tot de karamelspiegel gestold is en plaats vervolgens terug in de diepvriezer.

Haal de karamelrolletjes van de rooster en zet ze op de goudbruine koekjes.

Werk het geheel af met kleine klets koppen, bladgoud en stukjes gekaramelliseerde hazelnoten.

- tips -



× De restjes van de gesuikerde room kunnen verder opgeklopt worden tot slagroom.

× Resten van karamelspiegel kunnen bewaard worden voor enkele dagen in de koelkast of meerdere weken in de diepvriezer.



WWW.LANN^o.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

RECEPTEN EN CREATIES: Christophe Declercq
FOTOGRAFIE: Heikki Verdurme
VORMGEVING: Katrien Van De Steene - Whitespray

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2021
D/2021/45/42
ISBN: 9789401474443

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veele-
voudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of
openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,
mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke
toestemming van de uitgever.