

BASIC

IJS

Christophe Declercq

INHOUD

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

VRUCHTEN

84

Vruchtenroomijs	84
Aardbeienroomijs	87
Mangoroomijs	87
Bananenroomijs	87
Frambozensorbet	89
Limoensorbet	91
Meloensorbet	92
Cupcakes	
met passievruchtensorbet	95
Ijsmousse van krieken	
en citroen	96
Granité van limoen	100
Waterijsjes	102
Frambozensaus	105

KRUIDEN

108

Speculaasroomijs	108
Kaneelroomijs	108
Koffieroomijs	109
Basilicum sorbet	110
Ijsparfait van peperkoek	113
Granité van frambozen en munt	114

ALCOHOL

118

Alcoholroomijs	118
Malagaroomijs	119
IJscoupes met advocaat	121
Champagnesorbet	122
Mojitosorbet	124
Granité van appels en calvados	127
IJssoufflé met grand marnier	128

SPECIALE IJSSOORTEN

130

Sojamelkijis	133
Tiramisu-ijs	135
IJstaart met yoghurtijs	
en bosvruchten	139
IJsgebakjes zonder toegevoegde	
suikers	140



VOORWOORD

In *Basic ijs* ga ik terug naar de basis van het bereiden van ijs en sorbets. Net zoals in mijn vorige boeken worden de recepten ondersteund met stap-voor-stapfoto's.

Het boek omvat een waaier aan ijsrecepten die zonder of met een ijsmachine bereid kunnen worden. De diverse mogelijkheden om het ijs te verwerken komen aan bod, zoals een ijscoupe, een frisco, een ijslolly, een ijsdessert in glas en een ijstaart.

Ijs is 'natuurlijk' lekker en verfrissend voor iedereen. Vanille, chocolade, karamel, noten, vruchten, kruiden, alcohol... vormen de basis van dit boek. De bereiding van de basisrecepten blijft hetzelfde, maar ze zijn telkens aangepast aan de smaakstof. De vele ijsrecepten vormen alvast een stevig basis om doelgericht te experimenteren. Het is immers onmogelijk om alle smaken hier uitvoerig te bespreken...

Voor een goed eindresultaat is het belangrijk om, voor je aan de slag gaat, de eerste bladzijden volledig door te nemen. Deze bevatten namelijk belangrijke informatie en zo vermijd je eventuele onduidelijkheden in de rest van het boek.

Maak al maar wat plaats in de diepvriezer om die te vullen met lekkere en verfrissende ijsdesserts. Ik wens je alvast veel ijsgenot!

Christophe

BASISINGREDIENTEN

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 g glucosestroop wordt dan bijvoorbeeld vervangen door 75 g suiker.





EIERDOOIER

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

MAGEREMELKPOEDER

Mageremelkpoeder 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 bevroren (koelen en draaien) meer lucht vast met als resultaat een luchtig, romig en schepbaar ijs. 2 g 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.

KEUZE VAN EEN IJS- MACHINE EN BENODIGDE MATERIALEN

Meestal bepaalt het bedrag dat je wenst te spenderen, je keuze bij de aankoop van een ijsmachine. Een goedkope ijsmachine bestaat uit een draai- en roerwerk en een afzonderlijk koelelement. Dit koelelement moet meerdere uren in de diepvries worden geplaatst voordat je van start kunt gaan.

Mijn voorkeur gaat uit naar de aanschaf van een iets duurdere ijsmachine met een ingebouwde koeling en een minimuminhoud van 1 liter. Na 30 tot 40 minuten heb je al vers gedraaid ijs. Om het ijs gemakkelijk uit de ijsmachine te halen of om de machine vlot te reinigen, is een uitneembare pot zeer handig.

Behalve een ijsmachine heb je wat klein materiaal nodig naargelang van de gewenste toepassing: temperatuurmeter, ijschepper, ijscoupes, pottenlikker, klopper, spuitzak, spuitbuisjes, diverse vormpjes en taartringen...





ZELF IJS MAKEN

Volle melk, room, suiker en eierdooiers vormen de basisingrediënten voor de bereiding van ijs.

De extra toevoeging van glucosestroop en mageremelkpoeder verbeteren de structuur en de scheidbaarheid van het ijs. Om het ijs nog wat luchtiger te maken, kun je onder andere gelatine toevoegen. Een correcte bereiding en de keuze van kwaliteitsvolle grondstoffen bepalen in grote mate het eindresultaat. Zowel voor de bereiding van roomijs als van sorbet is een ijsmachine noodzakelijk.

Daarnaast kun je ook een granité, een ijsparfait of een ijssoufflé bereiden. De grondstoffen die hiervoor worden gebruikt, zijn nagenoeg dezelfde, maar de bereiding is anders. Het ijs wordt stilstaand bevroren in de diepvriezer en een ijsmachine is dus niet nodig.

Voor je met een bereiding start, is het belangrijk te controleren of je alle grondstoffen in huis hebt. Weeg de grondstoffen steeds nauwkeurig af om een goed eindresultaat te krijgen.

Plaats een ijsmix (= de samenstelling die bij bevroering ijs of sorbet wordt) enkele uren tot een dag in de koelkast in een gesloten recipiënt. Een koude ijsmix bevriest sneller, en het ijs zal een betere structuur en smaak hebben. Het ijs en de ijsproducten kunnen enkele weken in de diepvriezer worden bewaard in een goed afgesloten recipiënt.

SERVEERTIPS

Plaats het vers gedraaide ijs minimaal 15 minuten in de diepvriezer alvorens het te serveren. Het ijs zal een vastere structuur aannemen, waardoor het scheppen van bollen en het verwerken van het ijs gemakkelijker is.

Zet een hard bevroren doos ijs (ijs dat meerdere dagen in de diepvriezer bewaard werd) 20 à 30 minuten voor het serveren in de koelkast. Het scheppen van het ijs verloopt dan gemakkelijker en de smaak zal beter tot zijn recht komen. Te koud ijs bevriest immers de smaakpapillen. Plaats de rest van het ijs onmiddellijk daarna terug in de diepvriezer.

BASISRECEPT ROOMIJS

BENODIGDHEDEN

4 dl volle melk

2 dl room (40 % vet)

20 g mageremelkpoeder

40 g glucosestroop

120 g suiker

4 eierdooiers

2 g gelatine, geweekt in koud water

koude bain-marie (koud water met toevoeging van ijsblokjes)
ijsmachine

BEREIDING

- Kook de volle melk, de glucosestroop, drie kwart van de suiker, de mageremelkpoeder en de room.
- Klop intussen de eierdooiers met de rest van de suiker luchtig.
- Giet een deeltje van de kokende massa op het eierdooiermengsel en meng zeer goed.
- Doe alles weer samen in de kookpot en verwarm al roerend tot 85 °C (= afroeren).
- Giet de ijsmix door een zeef en voeg het geweekte blaadje gelatine toe.
- Mix gedurende 1 minuut.
- Koel de ijsmix zo snel mogelijk af in de koude bain-marie.
- Plaats enkele uren tot een dag in de koelkast in een afgesloten recipiënt.
- Giet de ijsmix in een ijsmachine en laat bevriezen volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.

TIP

- Roer nog een halve minuut in de kookpot nadat je deze van het vuur hebt genomen. Zo vermijd je stolling van de eierdooiers op de bodem van de kookpot.
- Controleer de binding van elke ijsmix als volgt: druk een spatel of lepel in de ijsmix en trek een lijntje in de vloeistof. Als het lijntje niet meer ineensloopt, is de massa voldoende gebonden. Je kunt dit ook controleren met een temperatuurmeter.
- Door het mixen van de ijsmix worden de melkvetdeeltjes kleiner, met een romiger ijs als resultaat.
- Vervang de hoeveelheid glucosestroop door honing voor de bereiding van honing-roomijs.







VANILLE

VANILLE

Vanille is en blijft de belangrijkste smaakstof bij de bereiding van ijs. Het is afkomstig van de klimmende orchidee. Vanille krijgt pas zijn aroma na fermentatie (het blootstellen aan hitte en vocht met vervolgens een langzaam droogproces). Dit heeft als resultaat de bekende zwarte vanillestokjes.

Soms verschijnen er witte kristalletjes op de buitenkant van een vanillestokje: de vanilline. Naargelang van de afkomst – Madagaskar, Tahiti, Mexico of Indonesië – heeft de vanille een iets meer of minder uitgesproken aroma.

Het gebruik van vanillesuiker of vanille-essence behoort eveneens tot de mogelijkheden. Maak je eigen vanillesuiker als volgt: snijd drie vanillestokjes middendoor en druk deze in 1 kilo fijne suiker. De suiker zal het vanillearoma opnemen. Bewaar deze suiker in een goed afgesloten recipiënt.



VANILLEROOMIJS



BENODIGDHEDEN

- 4 dl volle melk
- 2 dl room (40 % vet)
- 1 vanillestokje
- 20 g mageremelkpoeder
- 40 g glucosestroop
- 120 g suiker
- 4 eierdooiers
- 2 g gelatine, geweekt in koud water

koude bain-marie
ijsmachine

BEREIDING

- Bereid dit op dezelfde manier als in het basisrecept voor roomijs (zie p. 12).
- Voeg het vanillestokje toe als volgt:
Snijd het stokje middendoor en schraap de vanillezaadjes eruit. Kook het samen mee in de volle melk en de room. Voeg na het mixen het vanillestokje opnieuw toe om een maximum aan vanillearoma te onttrekken. Verwijder het net voor het bevroren.

TIP

- Werp gebruikte vanillestokjes niet weg, maar spoel ze af onder koud water. Laat ze drogen op een schone doek of op keukenpapier. Gebruik ze als afwerking op desserts.

STRACCIATELLAROOMIJS

BEREIDING

- Laat het vanilleroomijs bevroren volgens de gebruiksaanwijzing van de machine.
- Smelt 70 g callets fondantchocolade en schenk deze aan het einde van het bevroeringsproces op het vanilleroomijs.
- Of haal het vanilleroomijs uit de ijsmachine en meng de gesmolten chocolade er manueel door.

TIP

- De gesmolten fondantchocolade stolt onmiddellijk door de koude van het ijs. De snelheid van het schenken bepaalt de grootte van de chocoladestukjes.





www.lannoo.com

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

 declercqchristophe

Tekst: Christophe Declercq

Fotografie: Lennert Deprettere

Opmaak: Aurélie Matthys, Studio Lannoo

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



Het papier in dit product komt uit verantwoord beheerde bossen, onafhankelijk gecertificeerd volgens de regels van de Forest Stewardship Council.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2017/45/282 – NUR 440/441

ISBN 978 94 014 4418 7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, 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.