

CHRISTOPHE DECLERCQ

IJS CREATIES

FOTOGRAFIE LENNEN DESCAMPS



LANNOO







IJS CREATIES

Woord vooraf

Ijs is en blijft een van de meest verfrissende en lekkerste desserts ter wereld. Roomijs, melkijs, ijs, waterijs of sorbet (= vruchtenijs) worden onder de noemer consumptie-ijs geplaatst. De hoofdgrondstoffen zijn water, suiker, lucht, melkvet of eetbare oliën en eetbare vetten, vetvrije melkdroge stof, stabilisatoren en emulgatoren. De vele smaakstoffen die kunnen worden toegevoegd bieden de ijsbereider de mogelijkheid om creatief te zijn in het ontwikkelen van nieuwe smaakcombinaties.

De praktische toepassingen in dit boek worden ondersteund met technische informatie. Deze informatie geeft de ijsbereider de nodige kennis om bestaande recepturen bij te sturen of te veranderen, rekening houdend met de wetgeving die van toepassing is. Hoe langer het ijs moet worden bewaard, hoe belangrijker het is om zich hiervan op de hoogte te stellen en kennis op te doen over de grondstoffen en hun invloed op de ijsmix en het ijs zelf. De keuze en de verhouding van de grondstoffen maakt elke ijssoort uniek en bedrijfsgebonden.

In sommige bedrijven is het gebruik van één ijsmix als basis voor alle ijssoorten een oplossing. Inclusies (stukjes noten of stukjes chocolade of stukjes vruchten), sausen en geconcentreerde smaakstoffen hebben weinig of geen invloed op het ijs. Een toevoeging van chocolade, karamel, vruchtenpuree of -sap en alcohol zal het ijs sterker beïnvloeden. Deze smaakstoffen worden volledig in de ijsmix opgelost en bevatten een groot percentage drogestofbestanddelen, suiker of water en beïnvloeden het vriespunt, de schepbaarheid, de opslag en de bewaartijd.

Om zulke problemen te vermijden, wordt het gebruik van aangepaste ijsmixen aangeraden. De scheptemperatuur van de verschillende ijssoorten zal dicht bij elkaar liggen. Vers gedraaid ijs is en blijft natuurlijk het lekkerst.

Het is voor mij een eer om mijn 20-jarige ervaring met ijs en ijstoepassingen te delen met iedereen die dezelfde passie heeft.

Christophe



5	Woord vooraf
9	Grondstoffenspecificatie van de meest gebruikte grondstoffen
17	IJS
18	Het uitbalanceren van een ijsrecept
23	Bereiding van een ijsmix
30	Basisrecepten
41	SORBET
43	Het uitbalanceren van een recept voor sorbet
45	Bereiding van een ijsmix voor sorbet
48	Basisrecepten
53	NIET GETURBINEERD IJS
54	Ijsparfait
59	Ijsmousse
59	Ijssoufflé
61	AFWERKINGSTECHNIEKEN
63	Afwerkingstechnieken met schuim
81	Afwerkingstechnieken met spiegels of gebonden coulis
99	Afwerkingstechnieken met marsepein
113	Afwerkingstechnieken met biscuit of koekjes
133	Afwerkingstechnieken met chocolade
151	IJSDESSERTS
161	STUKIJS
171	IJSPRALINES
187	SAUSEN
190	Alfabetische index



Grondstoffenspecificatie



WATER

Het water moet drinkbaar zijn en geeft de volgende eigenschappen aan het ijs:

- een goede oplosbaarheid van de drogestofbestanddelen
- verhoogt in geringe mate de opslag (water zet uit bij bevriezing)
- bepaalt de schepbaarheid (aanwezigheid van luchtbellens)
- heeft een koelend effect na bevriezing in ijskristallen

Gemiddeld bestaat ijs uit 58 % tot 65 % water, wat aanwezig is in nagenoeg alle producten (melkproducten, vruchten, glucosestroppen, smaakpasta's...).

VETTEN

Melkvet (= M.V.)

Het melkvet geeft de volgende eigenschappen aan het ijs:

- een romige en volle smaak met goede smelteigenschappen
- stabiliseert de ijsmix (de melkvetstofdeeltjes houden de ijskristallen afzonderlijk tijdens het bevriezen van de ijsmix. Hoe hoger het percentage melkvet, hoe lager de dosering stabilisator
- verhoogt het drogestofgehalte en geeft structuur
- verlaagt het vriespunt
- werkt remmend op de opslag van het ijs bij hoge dosering

Het melkvet komt voor in volle melk (3,5 %), hoefmelk (4 % of meer, dit verschilt doorheen het jaar), volle melkpoeder (26 %), magere melkpoeder (0,5 tot 1 %), room (bij de bereiding van de ijsrecepten wordt nagenoeg altijd gebruikgemaakt van room met 40 % melkvet), boter (82 %) en boterconcentraat (99,8 %).

Er wordt gemiddeld 5 % tot 16 % melkvet gebruikt bij de bereiding van ijs.

Het vervangen van room (met 40 % melkvet) door boter (met 82 % melkvet) kan als volgt:

100 g room bevat 40 % melkvet en 60 % afgeroomde melk

100 g boter bevat 82 % melkvet en 16 % water

1 g melkvet = $100 : 82$

40 g melkvet = $(100 : 82) \times 40 =$

48,78 g boter + 51,22 g afgeroomde melk

Eetbare oliën of eetbare vetten (o.a. sojaolie, kokosvet, arachideolie, enz.)

Bij de bereiding van goedkoper ijs worden eetbare oliën en vetten gebruikt ter vervanging van een deel of zelfs van al het melkvet. De benaming roomijs of melkijs is in dit geval niet meer van toepassing.

VETVRIJE MELKDROGE STOF (= V.V.M.D.S.)

Bestaat uit melksuiker, melkeiwitten en mineralen en geeft de volgende eigenschappen aan het ijs:

- Melkeiwitten hebben een emulgerende werking (verbeteren de structuur) en verhogen de viscositeit (houden het water vast en geven meer volume).
- Melksuiker verlaagt het vriespunt, verhoogt in mindere mate de zoetwaarde en lost op in tien keer zijn gewicht. Bij een dosering vanaf 6 % melksuiker treedt kristallisatie op met een zanderige structuur als gevolg (vooral snel waar te nemen bij vruchtenijs of ijs met noten).
- Het verhoogt het drogestofgehalte.
- Het bepaalt in grote mate de bewaartijd van het ijs. Ijs met 7 % vetvrije melkdroge stof zal minder lang bewaren dan ijs met 11 % vetvrije melkdroge stof.

De vetvrije melkdroge stof is aanwezig in alle melkproducten maar vooral in volle- en magere melkpoeder.

Een berekening van een gemiddelde dosering V.V.M.D.S. gebeurt als volgt:

% water aanwezig in de receptuur

6 of 7

Bv. Een ijsrecept dat bestaat uit 60 % water en 40 % drogestofbestanddelen moet tussen de 8,5 % en 10 % vetvrije melkdroge stof bevatten.

$$\frac{60}{7} = 8,5 \% \text{ V.V.M.D.S.}$$

$$\frac{60}{6} = 10 \% \text{ V.V.M.D.S.}$$



Sorbet

INLEIDING

Sorbet bestaat in hoofdzaak uit suiker, water, smaakstof en bindmiddel. De verhouding suiker / smaakstof bepaalt – behalve de smaak – in grote mate de kostprijs.

Bij de bereiding van een sorbet op basis van vers fruit is een refractometer een interessant toestel. Deze meet het drogestofgehalte dat wordt weergegeven in Brix.

Hoe wordt de refractometer gebruikt?

1. Mix de vruchten tot puree of pers het sap van de vruchten (gebruik steeds seizoenfruit!).
2. Open het dekseltje en leg een druppel vloeistof op het glas.
3. Doe het deksel dicht.
4. Kijk door de lens (bijregelen volgens de sterkte van je oog) naar het licht.
5. Lees de Brix-waarde (= drogestofwaarde) af van de vloeistof. Naargelang de rijpheid van de vrucht is deze waarde het suikergehalte.

Bij gebruik van kant-en-klare vruchtenpuree (al dan niet uit de diepvriezer) moet je rekening houden met het percentage vruchten en het percentage suiker. Ofwel bestaat deze uit 90 % vruchten en 10 % sacharose, ofwel uit een combinatie van vruchten en invert-suikerstroop, verschillend naargelang de vrucht. Gebruik je 100 % vruchten, dan is deze omrekening niet van toepassing. Dat werkt dus gemakkelijker bij het uitbalanceren van een ijsmix voor sorbet.

Een sorbet bestaat gemiddeld uit:

67 à 73 % water

27 à 33 % totale droge stof

24 à 28 % suikers

0,4 à 0,6 % stabilisator (afhankelijk van de soort)



HET UITBALANCEREN VAN EEN IJSMIX VOOR SORBET

Voor het uitbalanceren van een recept heb je de gegevens nodig van alle gebruikte producten. Deze gegevens bevatten gemiddelde waarden en zijn terug te vinden op de technische fiche van elk product.
De onderstaande gegevens zijn indicatief en onvolledig (controle gebeurt steeds via de technische fiche).

Informatietabel verse vruchten (het eetbare gedeelte)

VRUCHT	% totale droge stof	% water	% inverteer- bare suikers	VRUCHT	% totale droge stof	% water	% inverteer- bare suikers
rabarber	7	93	2	rode bes	15	85	4
watermeloen	9	91	4,7	appel	15	85	11,4
aardbei	10	90	4,7	limoen	15	85	2
galiameleen	10	90	3,8	peer	15	85	9,4
witte pompelmoes	10	90	7	druif	15	85	11,3
citroen	10	90	0,7	bosbes	16	84	6
perzik	11	89	6,9	pruim	16	84	7,1
rode pompelmoes	11	89	6	braambes	17	83	6
kaki	11	89	18,6	framboos	17	83	6
ananas	12	88	10,9	kiwi	17	83	8,5
mandarijn	12	88	9,5	lychee	20	80	13,7
clementine	13	87	6,6	mango	20	80	12,2
guave	13	87	4,9	passievrucht	20	80	6,4
nectarine	13	87	7,6	vijg	20	80	12,9
sinaasappel	14	86	8,5	zwarte bes	20	80	6,5
cavaillon meloen	14	86	10,6	kers	21	79	13
abrikoos	14	86	9	banaan	23	77	16,5
				granaatappel	24	76	12

WERKWIJZE VOOR HET UITBALANCEREN VAN EEN EIGEN RECEPT

1. Bepaal de grondstoffen en het gewenste eindresultaat van het recept

Bijvoorbeeld met passievrucht:
35 % passievruchtenpuree 100 % fruit (diepvriespuree)
0,5 % stabilisator
25 % zoetwaarde (gebruik van suiker en glucosepoeder DE 35-40)

Hoe wordt het schuim rond een ijstaart aangebracht?

1. Strijk een laagje schuim rond de ijstaart en plaats ze terug in de diepvriezer.
Zo kan het ijs niet afsmelten, waardoor ook het schuim zou kunnen afglijden.
2. Breng een tweede laag schuim aan en decoreer eventueel met een plastic kam of paletmes.
3. Werk de ijstaart al dan niet af met schuim dat je aanbrengt met een spuitzak en een spuitmondje naar keuze.

Hoe gebeurt het spuiten van schuim als decoratie op een ijstaart?

1. Gebruik voor de decoratie van schuim op ijstaarten verschillende soorten spuitmondjes.
2. Vul een deel van het schuim in de spuitzak en laat de rest in de machine langzaam in beweging. Hierdoor blijft het schuim glad.
3. Spuit het schuim rechtstreeks op de ijstaart in de gewenste vorm.

AFWERKINGSTECHNIEKEN MET SCHUIM

IJSTAARTEN

Framboise

vanilleroomijs, frambozensorbet, meringue en Italiaans schuim

Chocolate frutty

wittecholaderoomijs, rodevruchtensorbet, kokosdacquoise en frambozenschuim

Griottine

chocoladeroomijs, kersensorbet, krokant van karamel en chocoladeschuim

Mandarine

speculaasroomijs, mandarijnensorbet, jocondebiscuit en Italiaans schuim

Nougat glacé

vanilleroomijs, frambozensorbet, nougat glacé en citroenschuim

Fleur de meringue

passievruchtensorbet, ijsparfait van witte chocolade, Italiaans schuim en gekleurde meringue

Marshmallow

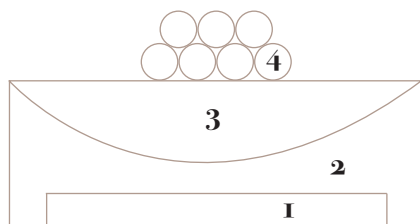
ijsparfait van vanille en aardbeien, glaceerchocolade en marshmallow

Saint-honoré

bladerdeegcrunch, soesjes met mousselinecrème en sorbet exotique, afgewerkt met chocolade en luchtig schuim

FRAMBOISE

OPBOUW



Doe een bodem meringue (1) in een gekoelde taartring van 15 cm doorsnede en 4 cm hoogte.

Vul deze voor de helft met vanilleroomijs (2) en plaats in de diepvriezer. Strijk de taartring dicht met frambozensorbet (3) en plaats in de diepvriezer.

Vul een flexibele vorm voor halve bolletjes (4) met frambozensorbet en bewaar in de diepvriezer.

RECEPTEN

Vanilleroomijs (zie basisrecept p. 31)

Frambozensorbet (zie basisrecept 9 p. 49)

Meringuebodem en -koekjes

Voor het recept, zie fleur de meringue op p. 75.

Spuut voor de meringuebodem het schuim in een vorm van 12 cm doorsnede en voor de koekjes in dopjes van 3 cm doorsnede. Bestrooi de koekjes voor het afbakken met geschaafde amandelen.

Italiaans schuim (= kookschuim)

450 g suiker
180 g water
250 g eiwitten
50 g suiker

Kook het grootste deel suiker met het water tot 121 °C (= siroop). Klop de eiwitten met het kleinste deel suiker op tot schuim (het opkloppen gebeurt pas als de siroop een temperatuur van 115 °C heeft).

Giet de kokende siroop straalsgewijs op het schuim en klop koud.

Decoratie uit isomalt

Isomalt (= E 953) is een mengsel van mono- en disacchariden en wordt gebruikt voor de vervaardiging van diverse decoraties.

Strooi voor deze decoratie 200 g isomalt op een bakmatje en leg er een tweede bakmatje op.

Bak ongeveer 15 minuten in een oven van 200 °C.

Verwijder de bakmatjes pas na volledige afkoeling van de isomalt en bewaar droog in een goed afgesloten recipiënt (gebruik hierbij natriumchloridekorrels).

AFWERKING

Ontvorm de ijstaart en duw de halve bolletjes frambozensorbet uit de flexibele vorm.

Spuut het bovenvlak van de ijstaart af met Italiaans schuim in de vorm van een bloem.

Kleef de meringuekoekjes met een beetje Italiaans schuim aan de zijkant van de ijstaart.

Werk de ijstaart af met enkele bolletjes frambozensorbet, decoratie-suiker en de decoratie uit isomalt.





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.

Tekst en creaties

Christophe Declercq

Fotografie

Lennen Descamps

Vormgeving

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

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

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2013

D/2013/45/283 – NUR 440

ISBN: 978-94-014-0386-3

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.