

Standaard roomijs zonder ei-dooier

Door Jan Boeren

Ingrediënten

475 g volle melk
20 g Magere Melkpoeder
120 g slagroom met 35% vet
95 g sacharose
35 g dextrose
0,75 g Guargom
0.75 g Locust
1,0 g Cortina

Bereiding

1. Voeg alle ingrediënten – wellicht m.u.v. de Cortina – samen. Cortina kun je of nu toevoegen, of later aan het roerwerk van de ijsmachine smeren (zo dun als lippenbalsem op je lippen) Dat laatste doseert eits makkelijker.
2. Blender de mix even krachtig door.
3. Verwarm de mix tot 80 à 85°C en houd enkele minuten deze temperatuur aan.
4. Laat de mix afkoelen en zet daarna in de koelkast voor minimaal drie uur, maar 'overnight' is beter.
5. Koel de ijsmachine voor door hem aan te zetten en enkele minuten 'droog' te laten koelen.
6. Als je de Cortina nog niet hebt toegevoegd: smeer nu ca 1 g Cortina aan het roerwerk.
7. Blender de mix kort en krachtig door; laat wat lucht in de mix komen.
8. Zet het roerwerk van de ijsmachine aan en giet de ijsmix in de draaiende machine.
9. Zet een bewaarbakje in de vriezer om voor te koelen. Knip een stukje bakpapier precies op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte.
10. Zodra de ijsmachine aangeeft dat het ijs klaar is, of wanneer het ijs golfjes vormt die blijven staan: zet het roerwerk stil en schep het ijs zo snel mogelijk over in het bewaarbakje. Druk het bakpapiertje op het ijs zodat er geen lucht tussen papier en ijs is. Zet in de vriezer om verder te laten rijpen en afkoelen.

NB: dit ijs heeft een ideale schep- en consumptietemperatuur van -13°C. Je vriezer is waarschijnlijk kouder. Laat het ijs dus een minuut of vijf 'opwarmen' in de koelkast voor je het uitschept.