

Aardbeiorsorbet: recept en uitleg

Door Jan Boeren

We maken een aardbeiorsorbet als voorbeeld en hebben daarvoor diepvriesaardbeien beschikbaar.

We maken 750 g mix en willen daarmee ongeveer een liter sorbetijs maken.

Dat ijsje mag niet te zoet zijn: 28°Brix voor het eindresultaat is prima.

We willen veel fruit proeven en dus maken we een sorbet met 50% vruchtenpulp in de mix.

We werken met stroop die we eerst zelf maken en we gebruiken locust, guargom en Cortina als bindmiddelen.

Zo gaan we te werk:

- Ontdooi de aardbeien en draai met een blender tot vruchtenpulp. Meet een beetje van die vruchtenpulp met de refractometer. Stel we vinden 7°Brix. We vullen nu op het rekenblad voor sorbets het getal 7 in achter de aanduiding (A)
- We maken stroop. In dit voorbeeld maken we stroop van ongeveer 70° Brix door 200 g sacharose (tafelsuiker) te mengen met 100 g water en dit te laten oplossen door het wat te verwarmen. We meten de waarde met de refractometer en die blijkt – niet verwonderlijk – 66° Brix te zijn. Dat vullen we in achter (B)
- We zouden een vruchtenpulpprocentage aanhouden van 50% en dat vullen we dus in achter (C)
- We willen 750 g mix en dat cijfer komt dus achter (D)
- En we willen een Brix-waarde van 28 voor het eindresultaat: we vullen 28 in achter (E)

Rekenschema Sorbetijs

Invoer in velden met rode cijfers

Vruchtenpulp (refractometer)	(A)	7	Brix	(g/100 g)
Stroop (refractometer)	(B)	66	Brix	
Vruchtenpulpprocentage	(C)	50%	%	
Hoeveelheid mix	(D)	750	g	
Gewenste Brix-waarde	(E)	28	Brix	
Scheptemperatuur	(F)	-12	° Celcius	

Ingrediënten				
Vruchtenpulp		375	g	(G)
<i>Verwarmen tot 80 - 85 C en laten afkoelen!</i>				
Stroop	66 Brix	273	g	(H)
Water		102	g	(I)
Guargom	0,10%	0,75	g	(J)
Locust (80 - 85 C)	0,10%	0,75	g	(K)
Cortina (aan roerwerk)	0,13%	1,0	g	(L)

Streefwaarden Sorbet bereiding			
- Suiker gehalte in Brix	27 - 32	Brix	
- Vruchtenpercentage			
- Citrus fruit	15 - 33	%	
- Overige fruit	25 - 50	%	
- Optimale schepbaarheid	min 13 - 15	° Celcius	

Zo, het invulwerk is gedaan. Wat is nu het recept?

Dat lezen we in het tweede vak: vóór aanduiding (G) tot en met (L) vinden we de ingrediënten en de hoeveelheden die we bij elkaar moeten voegen voor dit recept.

Leuke bijkomstigheid: achter (F) staat -12°C als scheptemperatuur. Dat heeft het rekenmoel meteen even voor ons uitgerekend: dit is een mooie indicatie. Heb je een thermometer die in negatieve waardes meet, dan kun je daarmee precies de juiste temperatuur afwachten tijdens het 'opwarmen' van het ijsje nadat het uit de vriezer komt en langzaam opwarmt.

In het onderste vak van het rekenblad zie je de streefwaarden waaraan een ideale sorbet moet voldoen. Je gebruikt voor 'citrus' een pulpaandeel van 15 tot 30% en bij 'ander fruit' liggen de ideale waarden tussen 25 en 50%.
