

Roomijs zelf maken.

Sinds de 17de eeuw wordt in Europa roomijs gemaakt, te beginnen in Italië en over Europa verspreid via de Fransen.

Vruchtenpulp wordt gemengd met room en **au bain marie** gekoeld met ijs. Men ging eigeel toevoegen aan het recept, en dit wordt French style genoemd.

De Amerikaanse tegenhanger zonder ei heet Philadelphia style.

Een handleiding uit 1700 noemt de volgende smaken: abrikoos, viooltje, rozen, chocolade en caramel. Latere versies noemen citroen, framboos, sinaasappel, en pistache. Begin 19de eeuw wordt vanille genoemd.

Italiaans ijs.

Gelato, met veel smaak en een compacte structuur, wordt gemaakt met melk en veel eieren.

Roomijs.

(Eng: Icecream Fr: Crème glacée It: Gelato) wordt gemaakt met ei, room en suiker. De versie zonder ei heet Philadelphia style. Als je roomijs heel luchtig maakt krijg je softijs.

Parfait.

(Fr: Pâte à bombe) en semifreddo (Fr: Mousse au glace) zijn ijssoorten van het klassieke type: room, ei, suiker. Ze worden zonder ijsmachine gemaakt. Parfait maak je met eidooier, semifreddo is een luchtige parfait met opgeklopt eiwit. Parfait is van oorsprong een koffieijs uit de 19de eeuw, gemaakt in een vorm, en geserveerd op een bord.

Sorbetijs.

(Eng/Fr: sorbet It: Sorbetto) is gemaakt zonder zuivel. Meestal is het bevroren vruchtenpulp met suiker. Dit wordt in de ijsmachine gedaan. De naam komt van het Turkse woord chobet, een drankje. Sorbets werden doorgaans als tussengang gebruikt bij diners in 19de eeuwse Europa. Een granita is een sorbet, alleen zijn de ijskristallen groter. Het wordt gemaakt door de fruitpulp regelmatig te roeren tijdens het bevriezen in de vriezer.

Roomijs maken:

Roomijs is een bevroren emulsie van room, eidooier en melk. We gaan hier bespreken hoe je dat met eenvoudige middelen kan maken. Een ijsmaakmachine is handig, maar niet nodig. Het is wel aan te bevelen om een keukenthermometer te hebben, een elektrische mixer en een keukenmachine. De truc bij het roomijs maken zit in de smeugheid. Als je gewoon slagroom in de vriezer zet, wordt het te hard. Roomijs bevat water in de vorm van kristalletjes. Hoe fijner die zijn, hoe smeugiger het ijs.

Om die smeugheid te bereiken zijn er enkele regels:

1. gebruik de juiste ingrediënten: room en suiker
2. koel zo snel mogelijk, dan krijgen de waterkristallen geen kans om te groeien
3. roeren tijdens het invriezen

Dat laatste gaat natuurlijk het makkelijkst met een ijsmachine.

Suiker.

Gebruik bij voorkeur echte suiker. Deze geeft de gewenste textuur en zorgt

dat het ijs smeugig wordt.

Room.

In het recept gaan we uit van room met 35% vet. Is de room minder vet, gebruik dan meer room en minder melk. Wil je alleen plantaardige room, ga dan aan de slag met noten, avocados en cocoscreme. Zie ook Slagroom maken zonder room.

Emulsie.

De emulsie wordt gemaakt door gebruik van eigeel. Eigeel bevat de emulgatoren lecithine en cholesterol. In plaatst van eigeel kun je ook lecithine poeder nemen.

Vanille of anders.

Neem de smaakstoffen die je wilt. Lees hier over vanille. Likeur gaat ook, maar alcohol vertraagt de bevriezing. Stukjes fruit worden keihard. Gebruik liever stukjes gedroogd of gekonfijt fruit.

Snel invriezen

Dat doe je door alle ingredienten en alle hulpmiddelen goed koud te maken door ze tevoren in de koelkast te zetten. De koelkast zet je op de koudste stand, liefst rond de 0°C. Dat doe je ook voor de vriezer, -18°C of kouder. Ook een truc is om het ijs in te vriezen in platte houders met groot oppervlak, zoals ijsblokjeshouders.

Roomijs proces:

Het hele proces bestaat uit de volgende stappen.

1. Het maken van het roommengsel. Bestaande uit 60% water, 15% suiker, 10% niet-vet melkbestanddelen, 10-15% melkvet.

Goed ijs heeft meer vet, goedkoop ijs meer lucht, soms wel de helft.

2. Pasteurisatie. Het mengsel wordt verhit tot 80-85°C gedurende enige tijd. De gevaarlijkste bacterien zijn dan wel gedood.

3. Homogenisering. Door het roerkloppen krijgen je een homogene emulsie.

4. Rijpen. Het mengsel gaat enkele uren rijpen in de koeling. We gaan dit niet uitleggen.

5. Bevriezen. Liefst met een ijsmachine.

6. Invriezen. Koelen tot onder -10°C

Vanille roomijs:

recepten

Maak een custard:

met alle ingredienten.

Zie hier de bereidingswijze

Laat de pan met custard afkoelen in een bak koud water. Zeef de custard om eventuele harde eistukjes kwijt te raken. Koel tot bijna vriespunt in de koelkast. Doe de ijskoude custard in een bak en zet deze in de vriezer. Kijk elk half uur of het langs de randen hard wordt. Meng goed door elkaar, bijvoorbeeld met een keukenmixer. Roer eventueel vulling erdoor (noten, stukjes chocolade, etc). Doe dit 2-3 uren lang. Laat een nacht bevriezen. Het ijs zal hard zijn door de lage temperatuur. Om het schepbaar te maken: laat in de koelkast opwarmen tot ie bewerkbaar zacht is, meestal -12°C.

Er zijn enkele aanvullende methodes:

1. Een idee is om de roomcustard snel in te vriezen in ijsblokjeshouders. Laat een nacht bevriezen. Het ijs zal hard zijn door de lage temperatuur. Laat in de koelkast opwarmen tot het ijs bewerkbaar zacht is, meestal -12°C.

Doe het in een keukenmachine en maal op langzame stand. Daardoor wordt het mengsel luchtig. Doe het mengsel snel in een bak en doe in de vriezer tot gebruik.

2. Je laat de roomcustard bevriezen, zonder steeds te roeren. Zodra bevroren, maar nog niet zo diep dat het ijs echt hard is, doe je het in de keukenmachine. Zet deze op lage stand. Stukjes die hardblijven moet je handmatig even verkleinen. Meng niet te lang en te hard, want dan smelt het mengsel. Doe het mengsel snel in een bak en doe in de vriezer tot gebruik.

Bezoek ook de BRON van dit verhaal;

Zelfmaak recepten