★ICE★ CREAM

TEFAL

IJS EN SORBETS

DIT IS HEM DAN

U hebt een Tefal-ijsmachine aangeschaft. Bravo.

Nu kunt u zonder veel moeite een hele reeks heerlijke smeuïge toetjes maken om het hele gezin te trakteren.

En op Tefal kunt u vertrouwen.

Uw ijsmachine is gemaakt door een fabriek met meer dan honderd jaar ervaring, die op technisch gebied een vooraanstaande plaats inneemt. Wat elektrische huishoudapparaten betreft, staat Tefal ver vooraan. Degelijkheid en veiligheid kenmerken de produktie: 12.000.000 Tefal-snelkookpannen en 6.000.000 Tefal-koffiezetapparaten zijn in gebruik en dan worden de reukvrije frituurpannen en elektrische grills nog niet eens genoemd. Dit is uw beste garantie.

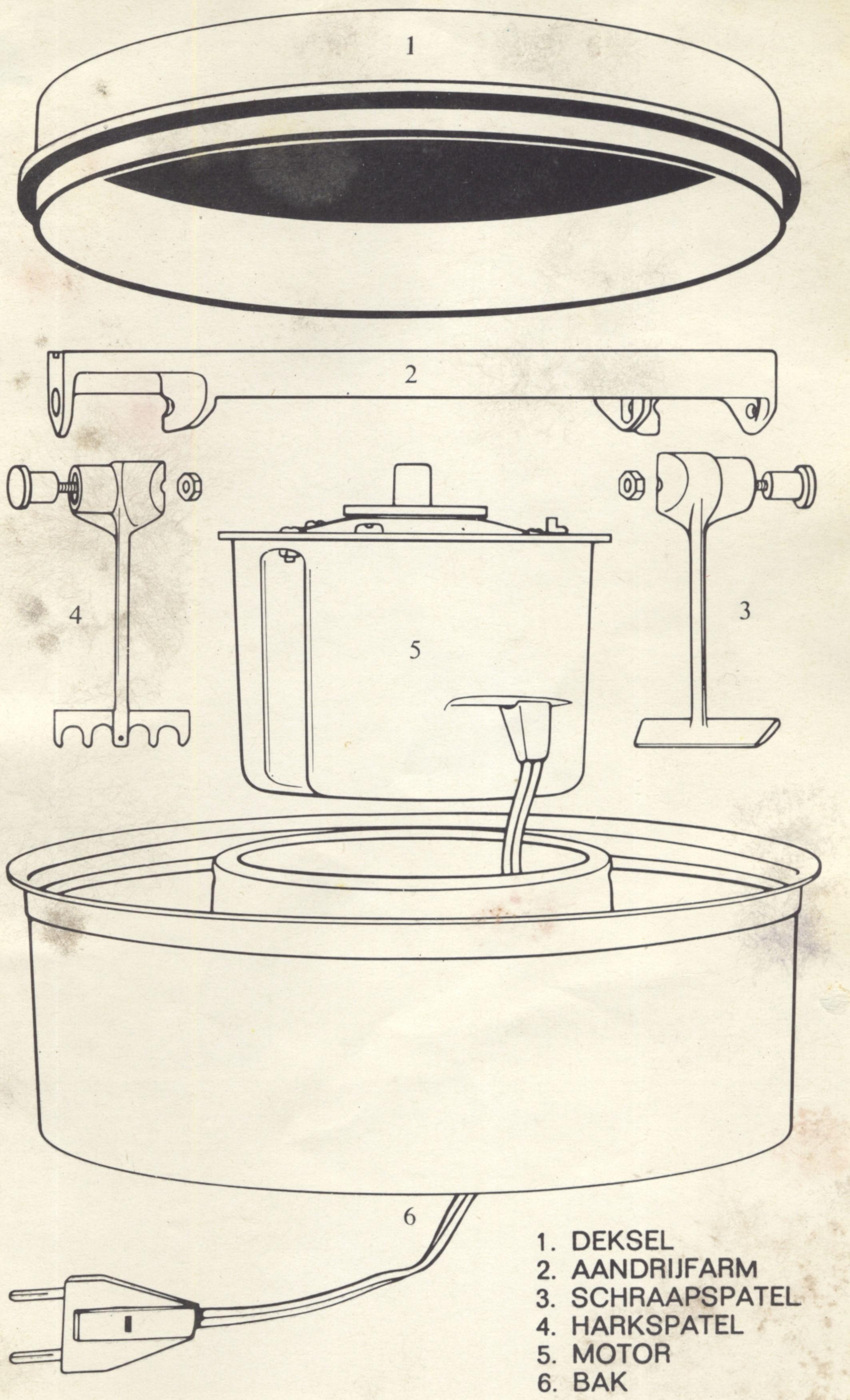
De Tefal-ijsmachine is een produkt met de nieuwste technische vondsten: u beschikt over een apparaat dat volkomen voor zijn doel geschikt is.

De machine bestaat uit vier delen:

DE PAN: een aluminium bak, geperst in de vorm van een kroon.

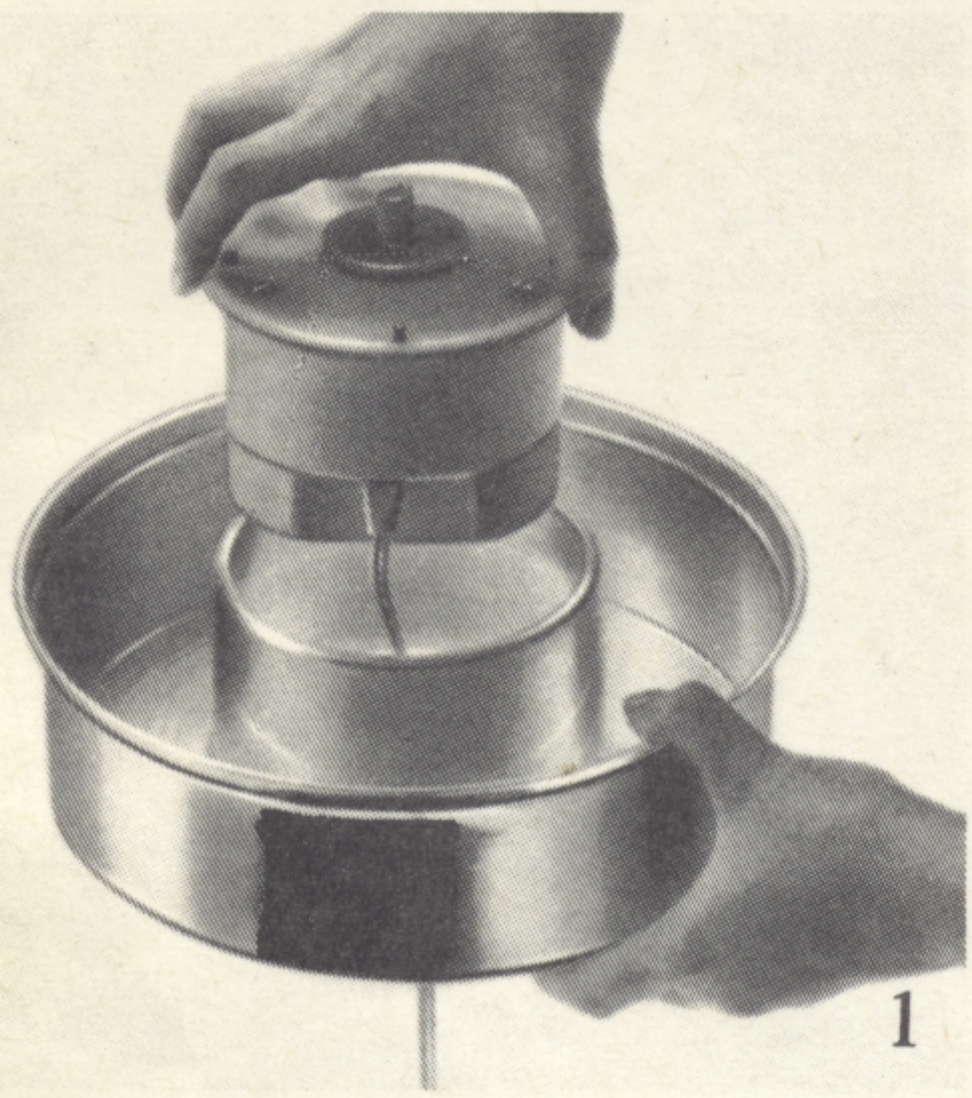
HET DEKSEL: gemaakt van een zeer sterke soort plastic (het kan als schaal gebruikt worden).

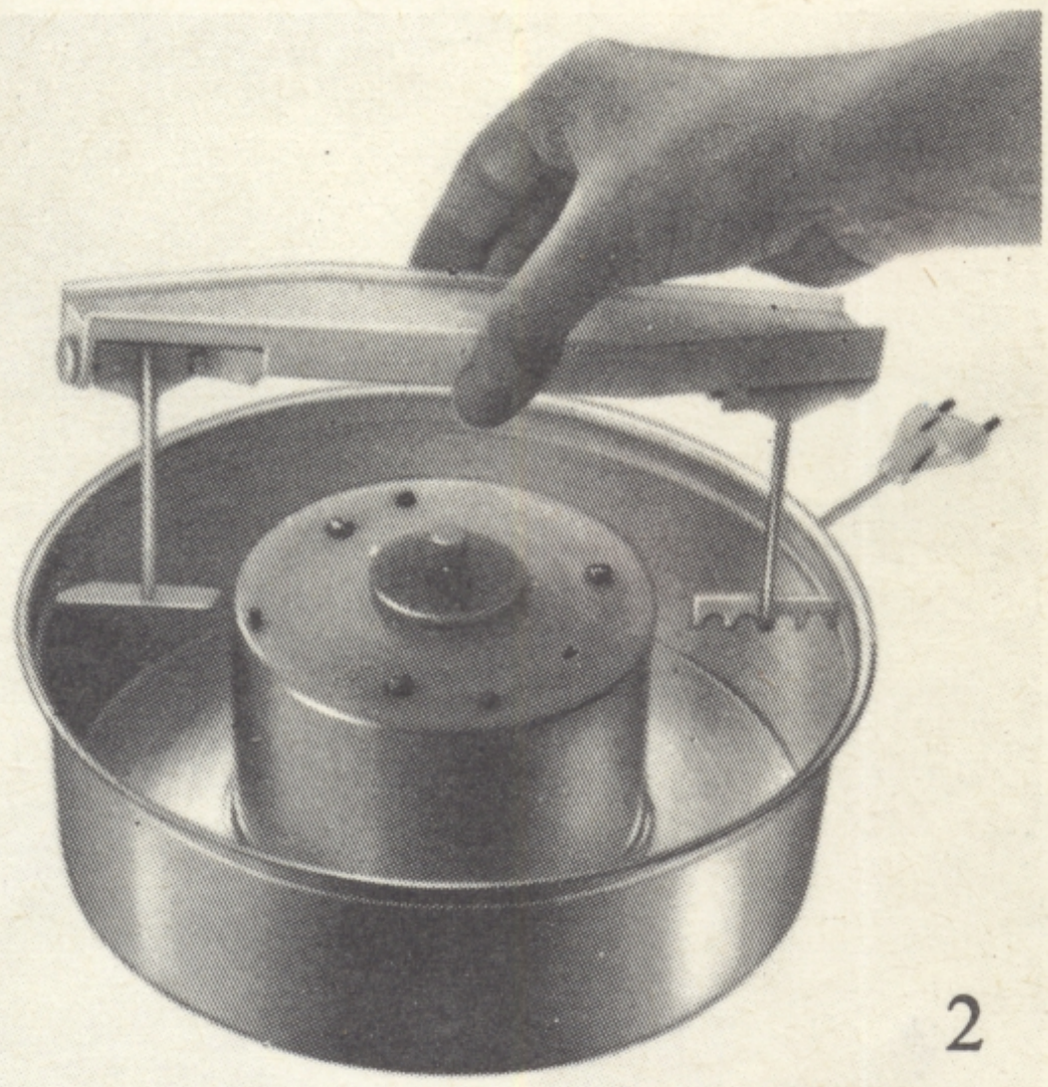
DE SPATELS: deze roeren de ijsmassa regelmatig om, maar als het ijs hard genoeg is, klappen ze automatisch op (in de traditionele apparaten bleven ze in het ijs steken, wat onoplosbare problemen gaf als het ijs uit de vorm gehaald en opgediend moest worden). Dit gepatenteerde systeem is een exclusiviteit van Tefal: het betekent een grote vooruitgang bij het bereiden van ijs.



1. DEKSEL
2. AANDRIJFARM
3. SCHRAAPSPATEL
4. HARKSPATEL
5. MOTOR
6. BAK

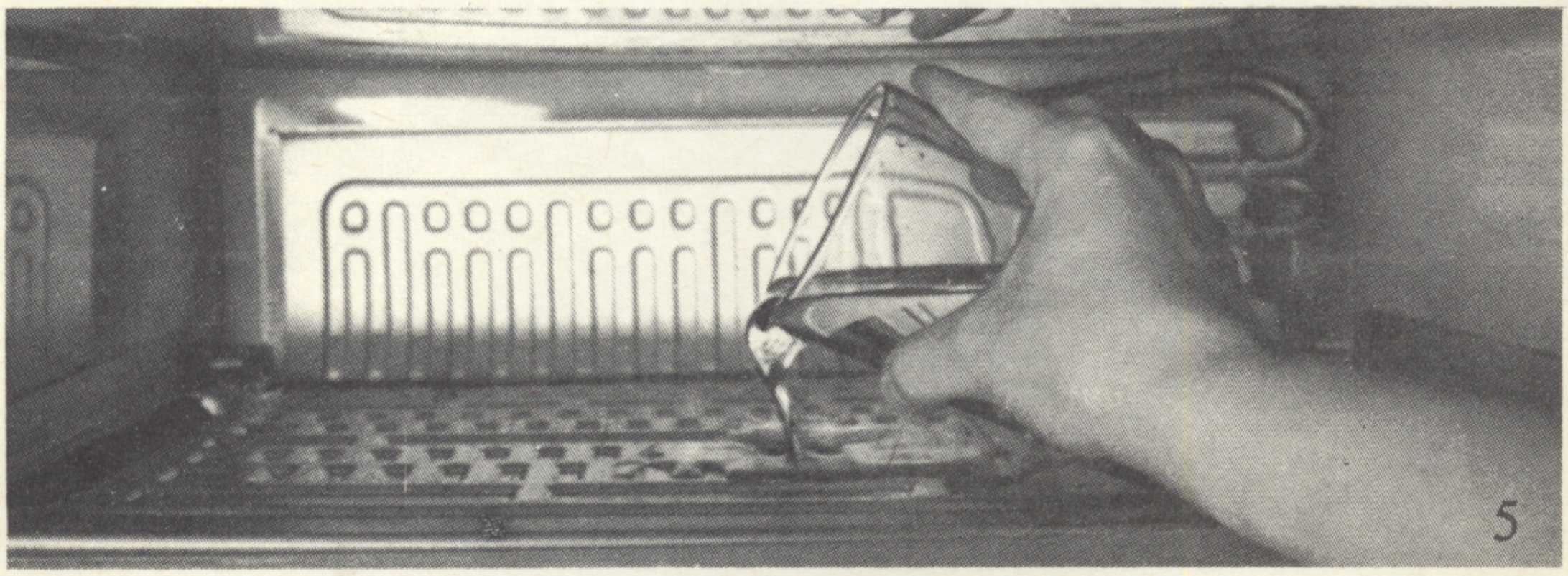
GEBRUIKSAANWIJZING


1


2

3

4


5

KLAARMAKEN VAN DE KOELKAST

Deze dient eerst ontdooid te worden. In het vriesvak mag totaal geen ijs meer zitten Vervolgens zet u de koelkast minstens een uur vantevoren op maximaal.

KLAARMAKEN VAN DE TEFAL-IJSMACHINE

Plaats de motor boven in de ronde opening middenin de bak, nadat u er eerst het snoer doorheen getrokken heeft.

Foto 1.

Op het motorblok zit een uitstekend palletje: dit past in een gleuf die aangebracht is in het middenschot van de bak. Vervolgens zet u op de as van de motor de aandrijfarm met de spatels en drukt de arm zover mogelijk naar beneden. De spatels worden in vertikale stand gezet.

Foto's 2 en 3.

IJS MAKEN

U giet het klaargemaakte ijs of de sorbet in de bak. Hierbij mag de vulstreep die de maximale inhoud aangeeft, niet overschreden worden, want het ijs of de sorbet kan tot de rand van de bak rijzen.

Foto 4.

De aangegeven hoeveelheden in de recepten uit dit boekje zijn op bovengenoemde inhoud gebaseerd.

Vlak voordat u de Tefal-ijsmachine in het vriesvak zet, giet u een half glas water op de bodem van het vriesvak. Dit water bevriest en vormt een goede kontaktlaag tussen vrieselement en bak van de ijsmachine. Deze laag is absoluut noodzakelijk voor snelle harding van het ijs.

Foto 5.

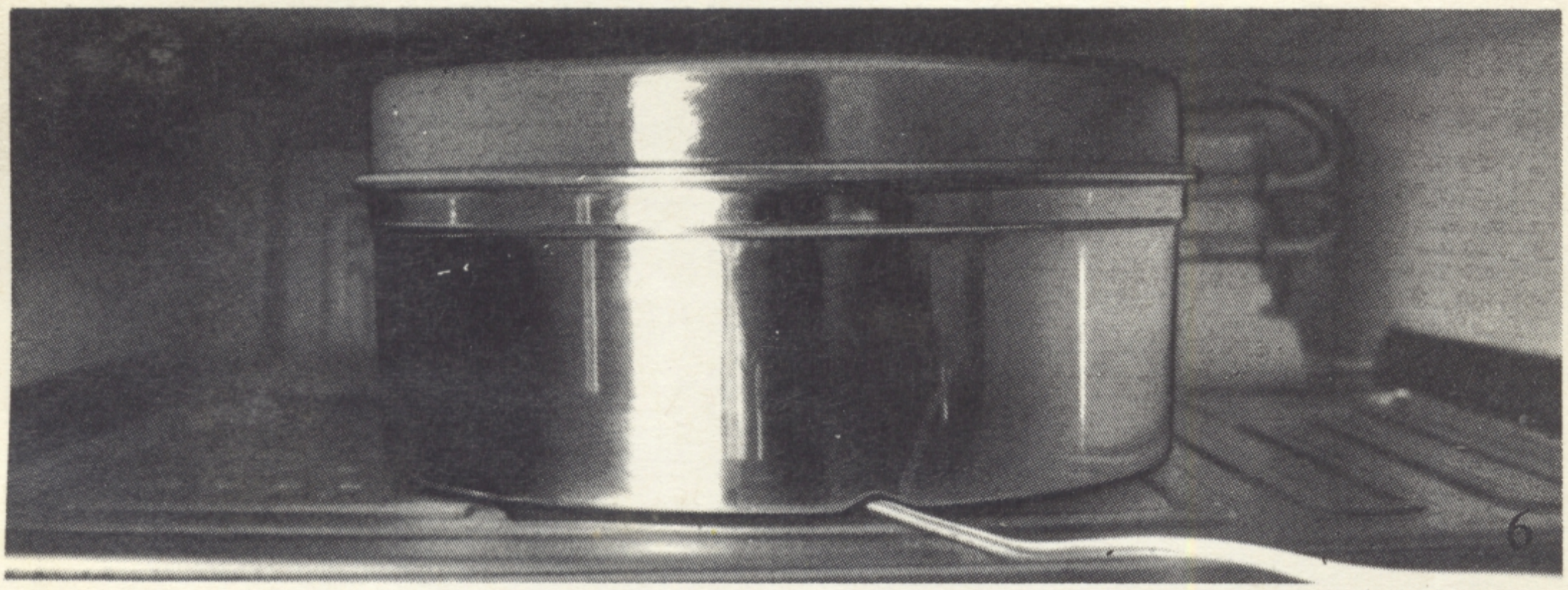
Sluit de ijsmachine met het deksel af en zet hem in het vriesvak; het snoer gaat onder de bak door, waarvoor een uitsparing is aangebracht.

Foto 6.

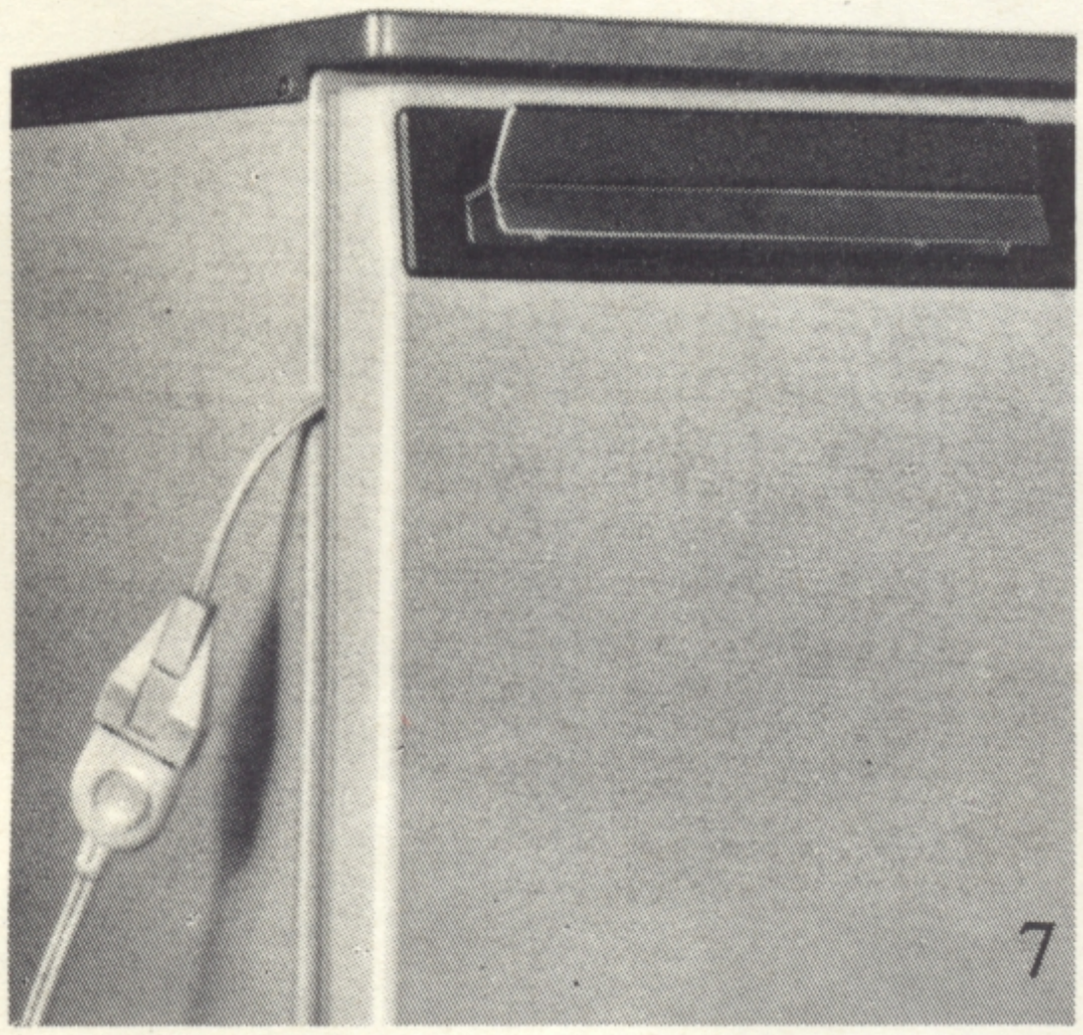
Als u een koelkast hebt met een stopkontakt er in, dan kunt u daar de ijsmachine op aansluiten. Anders sluit u aan op het dichtstbijzijnde stopkontakt (zonodig met behulp van een verlengsnoer). Het snoer kan zonder bezwaar tussen de rubberen rand van de deur geklemd worden.

Foto 7.

GEBRUIKSAANWIJZING vervolg

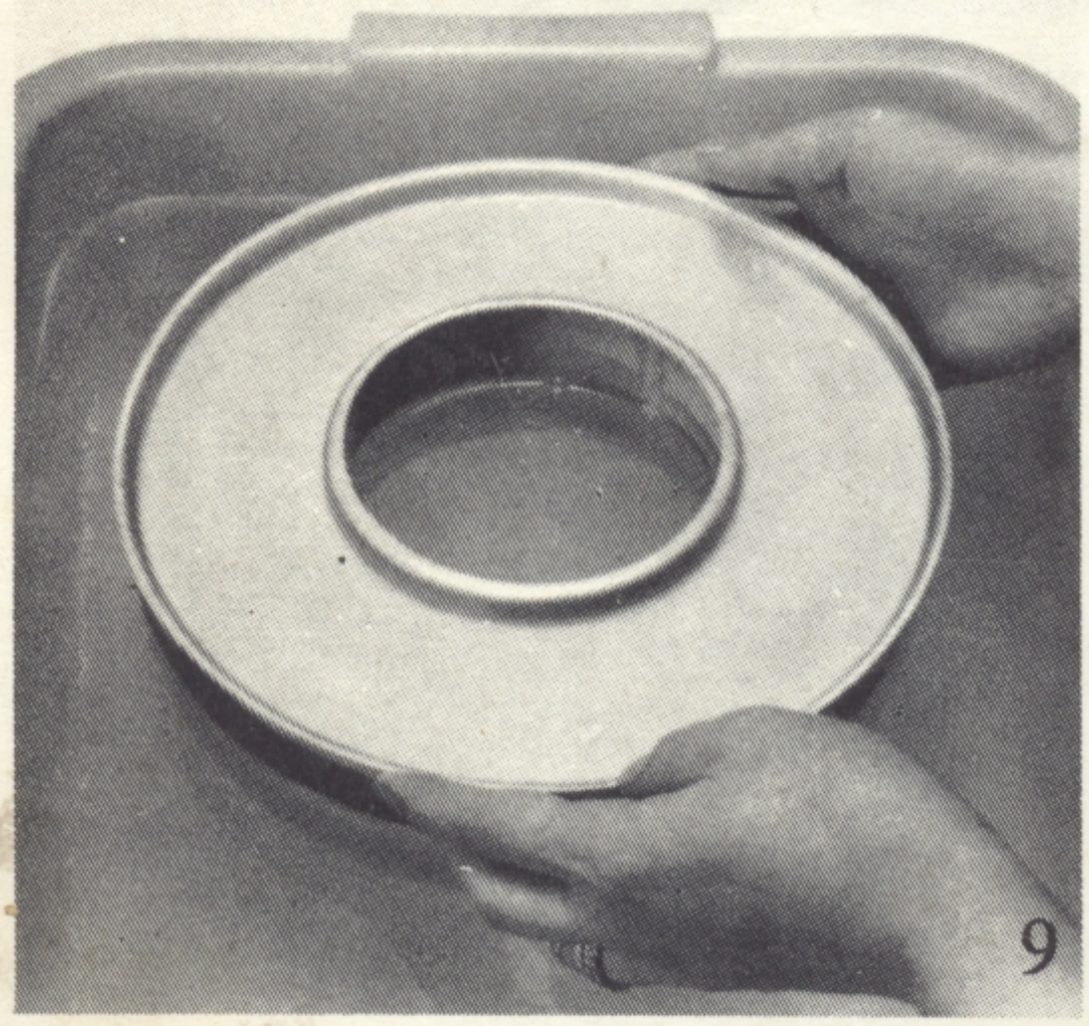


6

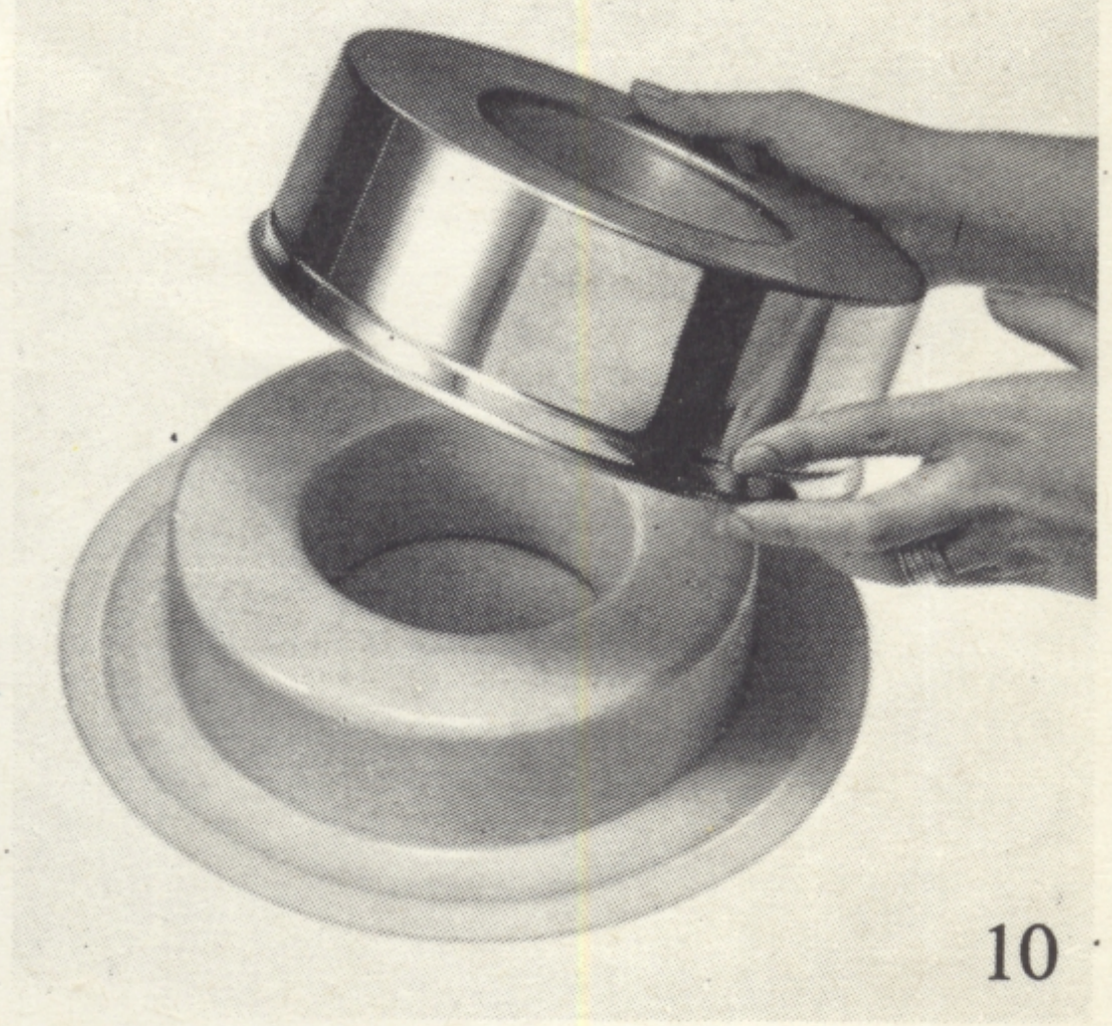


7

8



9



10

Het duurt ongeveer een uur voor het ijs hard wordt en de spatels automatisch opklappen. U wordt aangeraden het snoer uit het stopkontakt te trekken zodra de spatels opgeklapt zijn. Het duurt dan nog anderhalf à tweeënhalf uur, naar gelang de vriestemperatuur van uw koelkast, voor het ijs klaar is.

UIT DE VORM HALEN

Zo wordt het ijs uit de vorm gehaald:

1. Haal het deksel er af, verwijder dan de aandrijfarm met de spatels en daarna de motor.

   Foto 8.

2. Zet de bak in een teiltje met 4 of 5 cm lauw water. Laat de bak er hoogstens 5 seconden in, niet langer, anders wordt het ijs zacht.

   Foto 9.

3. Draai dé bak eerst in de ene en dan in de andere richting om zijn as rond, keer hem vervolgens om op het deksel, een bord of een schaal. Het ijs zal makkelijk uit de vorm gaan.

   Foto 10.

SCHOONMAKEN

Het deksel in lauw water, de bak en de arm met de spatels in warm water afwassen. Laten afdruipen en de arm met spatels bij een gematigde temperatuur goed laten drogen. Er mag geen water achterblijven in de scharnieren van de spatels, want dat zou bevriezen en de werking van de automatische opklappende spatels belemmeren.
Als er op het motorblok spatten ijs gekomen zijn, kunnen deze met een droge of wat vochtige doek zo nodig afgeveegd worden. Zet de motor nooit in water.

EEN PAAR TIPS

Maak ijs, ijs en nog eens ijs om uw gezin te trakteren. Voor iedereen en voor elke gelegenheid is wel een passende smaak te bedenken. De meest eenvoudige maaltijd wordt een feest met ijs als toetje; maar ook bij het grootste diner is ijs op zijn plaats en een ijsje 'tussendoor' is al even heerlijk.
Met de Tefal-ijsmachine kunt u makkelijk alle soorten ijs en sorbets maken. Hier volgen enkele tips om het ijs op zijn best te bereiden.

MELK: giet geen hete melk bij de eidooiers als u glad en zacht ijs wilt krijgen. Laat de melk eerst lauw worden en er intussen een stokje vanille, een pijpje kaneel of een schilletje citroen in trekken.

SLAGROOM : nooit laten koken, want dan schift de room onherroepelijk. Als u er voor de bereiding of garnering slagroom van wilt maken, zet dan de klopper en de room minstens een uur voor het kloppen in het hoogste vakje van de koelkast. Doe per 100 gr. room een eetlepel melk of water in een schaal en zet deze in het vriesvak. Als de melk of het water korrelig wordt, giet u deze bij de flink koude room en u klopt stevig tot u minstens drie keer het volume krijgt en de room stijf en schuimig is.

U stopt nu met kloppen, want anders krijgt u boter. Doe er suiker bij (een theelepel suiker op 100 gr. room) en als u de slagroom niet meteen gebruikt, in de ijskast zetten. U hoeft dan niet bang te zijn voor 'inzakken .

Voor het garneren kunt u een slagroomspuit gebruiken.

EIWIT: Hiervan bereidt u 'Italiaans schuim waarmee u het ijs luchtig en schuimig maakt ($^1/_3$ schuim, $^2/_3$ slagroom). Dit schuim is lichter verteerbaar dan het gewone eiwitschuim, omdat het 'gaar' is; bovendien kan het niet inzakken.
Zo maakt u het: doe het eiwit in een lauwe schaal die 'au-bain-marie' goed warm gehouden wordt en klop flink, terwijl de poedersuiker (50 gr. per ei) beetje bij beetje toegevoegd wordt, totdat het geheel erg stijf en zuiver wit is. Het Italiaanse schuim is klaar en wordt eerst afgekoeld voordat het bij de rest van het ijs gaat.

EIDOOIERS: nadat ze van het eiwit gescheiden zijn en vlak voordat de poedersuiker er bij gaat, worden ze vermengd met een lepel koud water of melk. Als men de suiker er meteen bij doet, loopt men de kans dat de dooiers hard worden.

VRUCHTEN: maak in het goede seizoen uw sorbets met verse vruchten; als het seizoen voorbij is met vruchtensap of met speciaal voor de bereiding van ijs gemaakte vruchtenpuree, die in de winkel te koop is. Ook kan men diepvriesfruit gebruiken, dat, nadat het ontdooid is, als vers fruit wordt klaargemaakt en zijn geur en smaak volkomen behouden heeft.

ROOMIJS

Roomijs is de meest klassieke ijssoort. Het wordt bereid van room, suiker en eidooiers en men kan het zo smakelijk en smeuïg maken als men maar wil. Vanuit het basisrecept kan men talloze variaties bereiden.

VANILLE-IJS

¾ liter slagroom
200 gr. poedersuiker
6 eierdooiers
vanille: 1 vanillestokje of
2 zakjes vanillesuiker.

In een pan verwarmt men op een erg laag vuur de room met de vanille. Doe de eidooiers en de suiker in een tweede pan en klop net zolang met een houten spatel tot het mengsel wit en schuimig is. Voeg vervolgens in kleine hoeveelheden en onder voortdurend roeren de room toe. Zet de pan op een laag vuur en verwarm al roerend tot de ijsmassa dik wordt en aan de lepel gaat zitten.
Niet laten koken: haal de pan bij het eerste geborrel meteen van het vuur. Laat het ijs afkoelen en giet het daarna in de Tefal-ijsmachine.

N.B. Deze zeer zachte en volle ijssoort is echt Italiaans.

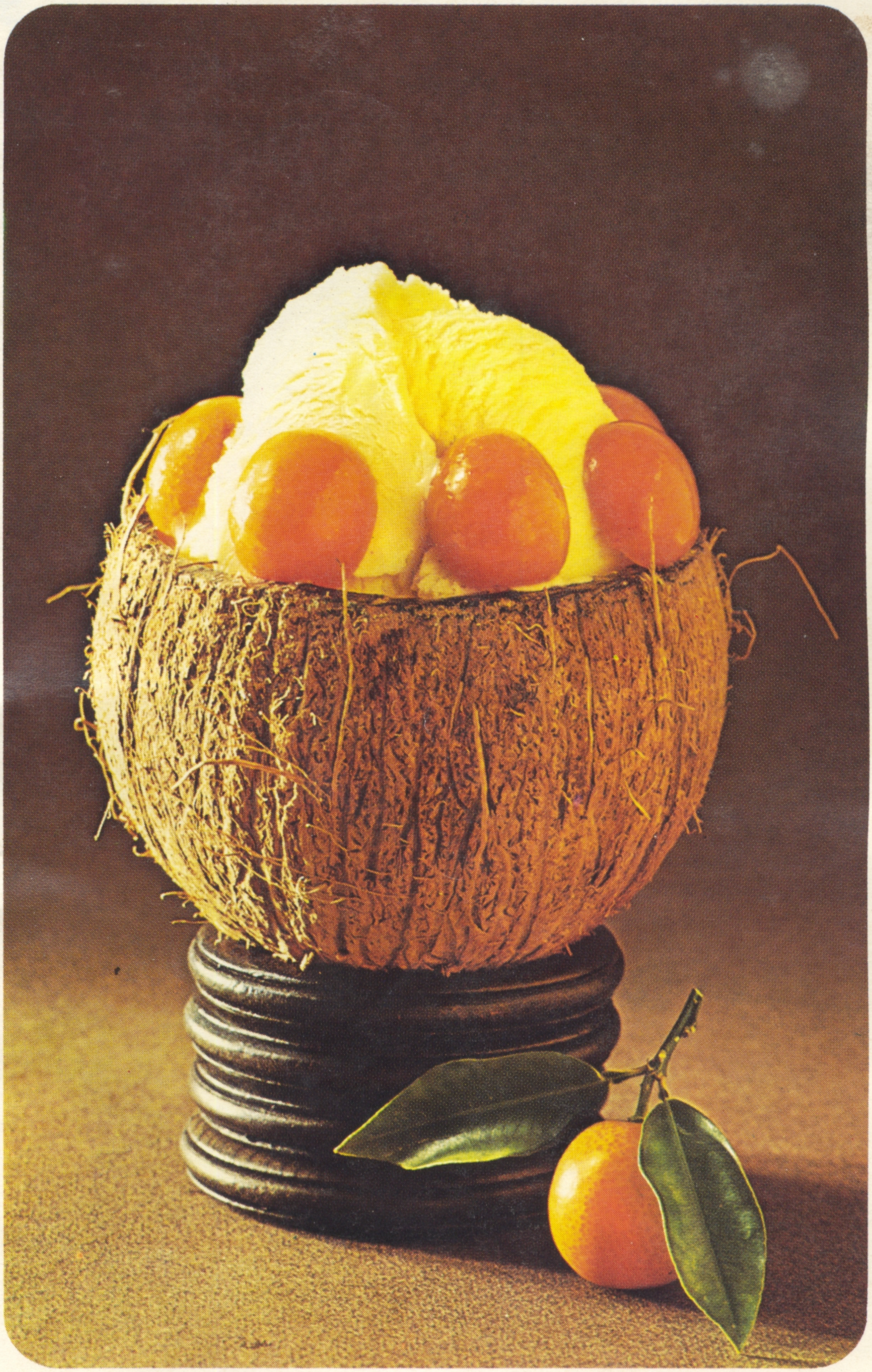
Men kan de room ook geheel of gedeeltelijk vervangen door melk.

LIKEURIJS
'AU GRAND MARNIER'

Volg dezelfde bereidingswijze als hierboven en voeg als het ijs koud is, twee glazen Grand Marnier likeur toe.
Het ijs wordt gegarneerd met partjes verse sinaasappel.
U kunt natuurlijk ook een likeur naar eigen keuze en andere, bijpassende vruchten gebruiken, zoals bijvoorbeeld marasquin en kersen.

KOFFIE-IJS

Bereiden als vanille-ijs. Bij het lauwe ijs voegt men drie eetlepels sterke koffie.



ROOMIJS

CHOCOLADE-IJS

Dezelfde bereidingswijze als voor vanille-ijs, alleen gebruikt men 1/4 liter room en ½ liter melk waarin 150 gr. bittere chocolade gesmolten wordt.

THEE-IJS

Bereiden als vanille-ijs, echter met 1/4 liter room en ½ liter melk.

Kook de melk en laat er gedurende een kwartier drie eetlepels zeer geurige thee in trekken. Filter en maak het ijs af op de bekende wijze.

CARAMEL-IJS

Maak vanille-ijs met slechts 50 gr. suiker. Doe, als het ijs klaar is, 150 gr. suiker en een half glas water in een pannetje en laat dat zonder roeren doorkoken totdat er mooie lichtbruine caramel ontstaat.

Voeg nog een half glas water bij de caramel en giet deze daarna onder goed roeren bij het ijs.

Men kan ook caramel en koffie combineren (1 · eetlepel koffie).

AMANDEL-IJS

Bereiden als vanille-ijs maar met 1/4 liter room en ½ liter melk.

Laat, voordat u ijs maakt, 150 gr. amandelpoeder een half uur trekken in kokende melk met vanille. Filter de melk voor het gebruik.

OKKERNOTEN-IJS

Hetzelfde recept als hierboven, de amandelen worden echter vervangen door fijngehakte okkernoten.

HAZELNOTEN-IJS

Zelfde bereidingswijze als amandel-ijs. De amandelen worden vervangen door fijngehakte hazelnoten.

KOKOSNOTEN-IJS

Hetzelfde recept als voor amandelijs, maar de amandelen worden vervangen door verse geraspte kokos of kokos uit een zakje. U kunt het ijs opdienen in een halve kokosnoot en garneren met gekonfijte sinaasappeltjes, kumquats geheten.

PISTACHE-IJS

Bereiden als amandelijs, maar met slechts 50 gr. amandelen en 100 gr. gehakte groene amandelen. U kunt enkele druppels groene consumptie-kleurstof toevoegen.

IJS MET GEKONFIJTE VRUCHTEN *

'Plombières' of 'Tutti Frutti'

Als basis gebruikt men vanille-ijs met wat kirsch. Daarin doet men 125 gr. fijngehakte gekonfijte vruchten die eerst in kirsch geweekt zijn.

ROZIJNEN-IJS *

Laat 100 gr. rozijnen zonder pit weken. Hak ze vervolgens fijn en week ze in lauwe rum. Daarna maakt u vanille-ijs en voegt de rozijnen toe voordat het ijs in de Tefal-machine gaat.

KASTANJE-IJS *

Vanille-ijs waarin 100 gr. geglaceerde kastanjes gaan die eerst zorgvuldig tot poeder gemaakt en vervolgens in cognac geweekt worden.

N.B. Als u de drie ijssoorten met * (gekonfijte vruchten, rozijnen en kastanjes) liever maakt van stukjes vruchten en niet fijngehakt of in poedervorm, moet u deze vruchten direkt in de ijsmachine doen, maar pas nadat de spatels automatisch opgeklapt zijn. Doet u dat niet, dan klappen de spatels door de vruchten onmiddellijk op en het nog niet geroerde ijs wordt klonterig.

PARFAITS

Deze heerlijke ijssoort, gemaakt van eieren en room, vraagt slechts heel weinig bereidingstijd.

Smaken: koffie, chocola, vanille, praline, caramel en alle soorten likeur.

LIKEURPARFAIT

4 eieren - 150 gr. suiker
½ glas water
200 gr. slagroom
2 glaasjes likeur

Klop de room. Op een laag vuur maakt u van de suiker en het water een stroperige vloeistof. De eidooiers worden van het wit gescheiden. Doe het wit van twee eieren in een schaal. De vier dooiers gaan in een grote kom en worden (elektrisch) geklopt, terwijl heel langzaam de hete, maar niet kokende siroop wordt toegevoegd.

U gaat door met kloppen tot het mengsel koud en mooi wit is. Daarna wordt de likeur toegevoegd en vervolgens de slagroom. Klop het eiwit tot schuim en meng het door het ijs.

Deze parfait wordt op smaak afgemaakt met likeur naar eigen keus. Elke soort kan gebruikt worden, bovendien rum, kirsch, cognac, marasquin en zelfs anisette.

VANILLEPARFAIT

Bereidingswijze als boven. De likeur wordt vervangen door twee zakjes vanillesuiker.

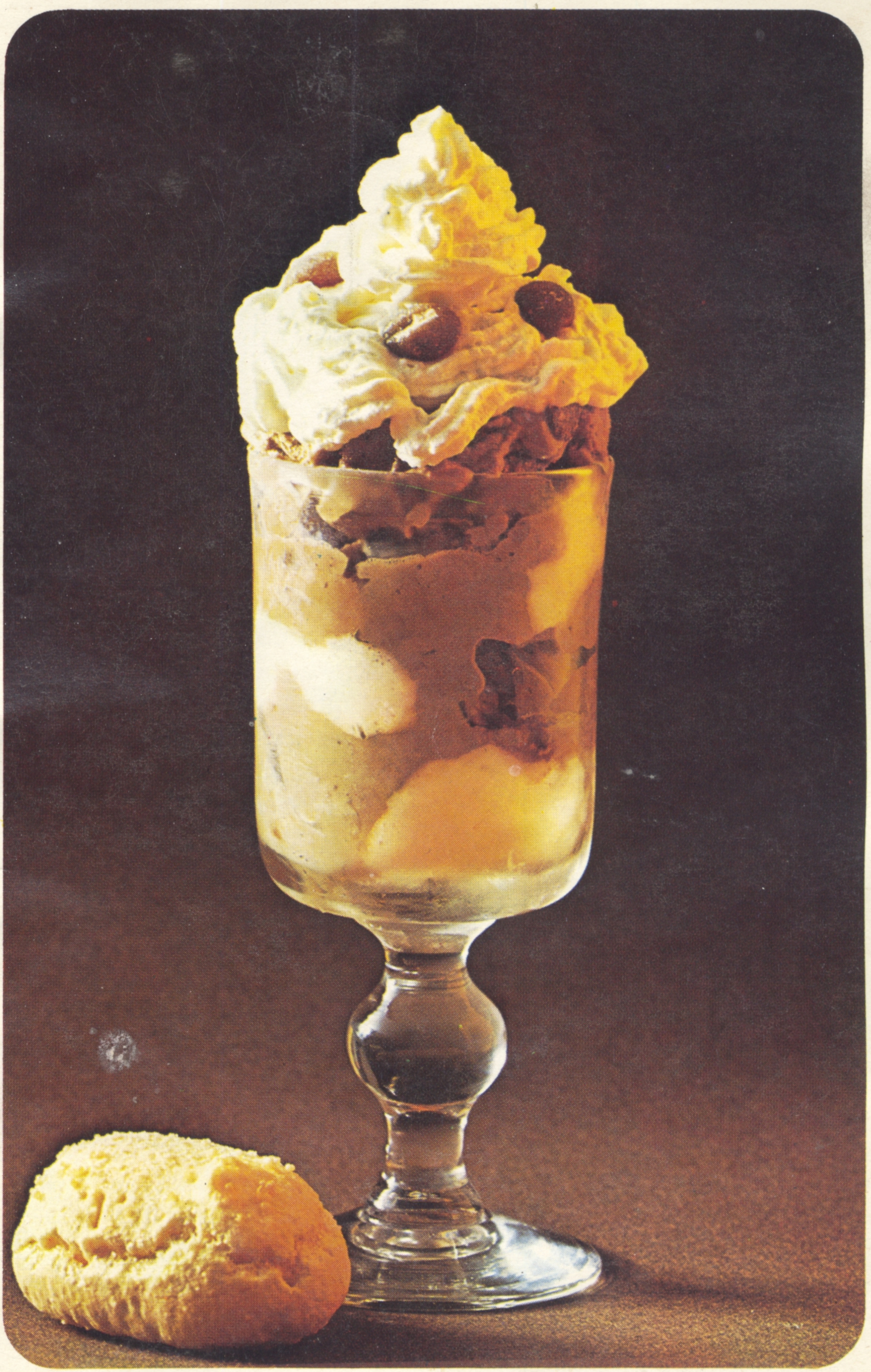
KOFFIEPARFAIT

Bereiden als de vanilleparfait, echter met 50 gr. suiker meer en 5 eetlepels zeer sterke koffie.

CHOCOLADEPARFAIT

Zelfde recept als de vanilleparfait, waaraan 100 gr. chocolade wordt toegevoegd, die eerst gesmolten wordt in een half glas lauw water.

Bovendien kunt u een theelepeltje oploskoffie toevoegen aan de gesmolten chocola.



IJS MET VRUCHTEN

1 - VLEZIGE VRUCHTEN:

bananen, perziken, peren, abrikozen.

De vruchten schillen en ontpitten. Door de mixer doen. Klop de eidooiers en de suiker. Voeg er de vruchtenpuree en de opgeklopte slagroom bij. Goed door elkaar roeren en in de Tefal-ijsmachine overgieten.

400 gr. slagroom
4 eidooiers - 250 gr. suiker
4 dl. vruchtenpuree

2 - SAPPIGE VRUCHTEN:

aardbeien, frambozen, aalbessen, kersen, ananas, zwarte bessen.

De vruchten worden van steeltjes, pitjes en vellen ontdaan en gaan daarna in de mixer. Het sap wordt vervolgens gefilterd. Voeg bij de rode vruchten het sap van een citroen en een sinaasappel. Bij de ananas gaat het sap van twee citroenen. Aan de zwarte bessen wordt niets toegevoegd. Doe de suiker er bij en roer net zolang tot die goed opgelost is. Klop de slagroom stijf en schep hem door het mengsel.

4 dl. vers vruchtensap
sap van 2 citroenen (ananas)
sap van 1 citroen en 1 sinaasappel (rood fruit)
250 gr. suiker
250 gr. slagroom

3 - CITRUSVRUCHTEN

citroen, sinaasappel, mandarijn

CITROENIJS

6 citroenen + 6 eieren
350 gr. suiker
200 gr. slagroom
½ glas water
1 afgestreken eetlepel maïzena

Klop de eidooiers en de suiker en voeg daarna de zeer fijngeraspte buitenste schil van drie citroenen toe. Filter het citroensap. U moet ongeveer $^1/_3$ liter sap hebben. Doe er het halve glas water bij waarin de maïzena opgelost is.
Laat het mengsel op een zacht vuur indikken en giet het beetje bij beetje onder voortdurend roeren bij het eigeel met suiker.
Alles op een laag vuur al roerend laten binden. Van het vuur afhalen zodra de ijsmassa aan de lepel gaat zitten. Vervolgens het wit van twee eieren tot schuim opkloppen en bij het ijs doen.
De geklopte slagroom pas toevoegen als alles is afgekoeld.

MOUSSELINE

De fijne, lichte en schuimige mousseline is gemaakt op basis van vruchtenpuree, slagroom en Italiaans schuim.

AARDBEIENMOUSSELINE

1 kilo aardbeien
250 gr. slagroom
125 gr. suiker + 1 zakje vanillesuiker
voor het Italiaanse schuim:
het wit van 2 eieren
100 gr. suiker
eventueel: 1 eetlepel aardbeienlikeur

De aardbeien schoonmaken, wassen en door de mixer doen. U moet dan een halve liter puree hebben. Likeur, suiker en vanillesuiker toevoegen. Even omroeren, zodat de suiker smelt.

Klop de slagroom stijf.

Vervolgens maakt u Italiaans schuim (zie onder het hoofdstukje 'tips'); koud laten worden voordat het bij de aardbeienpuree gaat.
Daarna schept U de opgeklopte slagroom er doorheen.

U giet dan alles in uw Tefal-ijsmachine.

FRAMBOZENMOUSSELINE

Bereiden als voorgaand. Voor de smaak kan frambozenlikeur, kirsch of marasquin toegevoegd worden.

ABRIKOZENMOUSSELINE

Zelfde bereidingswijze als voor aardbeienmousseline. U hebt ongeveer 1,2 kg abrikozen nodig om een halve liter puree te krijgen. De vruchten pellen (dat gaat erg makkelijk als ze vijf minuten in kokend water gelegd worden), ontpitten en door de mixer doen.

Eventueel wat kirsch toevoegen.

ANANASMOUSSELINE

Wordt bereid als aardbeienmousseline.

U hebt een ananas van ongeveer 1,2 kg nodig. De ananas schillen, het vruchtvlees in de mixer doen, daarna het sap zeven en het sap van een citroen er aan toevoegen. Als de ananas erg zuur is, moet u 50 gr. suiker meer gebruiken. Eventueel afmaken met kirsch of rum.

MOUSSELINE

PERZIKMOUSSELINE

Maken als abrikozenmousseline.

Het sap van een halve citroen aan de vruchtenpuree toevoegen.

Eventueel afmaken met marasquin.

BANANENMOUSSELINE

Bereiden als aardbeienmousseline, maar met andere hoeveelheden room en vruchtenpuree (350 gr. room en 350 gr. bananenpuree, verkregen uit drie net rijpe bananen, die door de mixer gaan, waarna er het sap van een citroen door gaat om te voorkomen dat de puree bruin wordt).

Eventueel rum toevoegen.

KASTANJEMOUSSELINE

Bereiden als bananenmousseline, maar er geen citroen doorheen doen.

Eventueel afmaken met wat cognac.

SORBETS

In tegenstelling tot de andere ijssoorten, moeten sorbets zonder eieren en room gemaakt worden, wil men ze lichtverteerbaar houden. In de volgende recepten wordt dan ook niet over eieren en room gesproken. Wel kan men Italiaans schuim (het wit van twee eieren per liter sorbet) of slagroom (200 gr. per liter) voor garnering gebruiken.

SINAASAPPELSORBET

¾ liter sinaasappelsap
het sap van 1 citroen
300 gr. suiker

Voor ¾ liter sap hebt u ongeveer 1,2 kilo sinaasappels nodig. De vruchten in tweeën snijden, uitpersen, het sap zeven en de suiker al roerend er in oplossen. Daarna gaat het citroennat er bij en giet u alles in de ijsmachine.

N.B. U kunt in plaats van sinaasappelsap natuurlijk ook mandarijnensap gebruiken.

ZWARTEBESSENSORBET

Wordt bereid als hierboven, maar zonder citroensap. U hebt ongeveer een kilo bessen nodig die in de mixer fijngemaakt worden.

Vergeet het sap niet te zeven.

AARDBEIENSORBET

1 kg. net rijpe aardbeien
sap van een sinaasappel
sap van een citroen
300 gr. poedersuiker

De aardbeien schoonmaken, wassen en in de mixer doen.

Het sap zeven. Verder bereiden als de sinaasappelsorbet.

FRAMBOZENSORBET

Zelfde manier van bereiden als de aardbeiensorbet. De frambozen worden echter niet gewassen.

AALBESSENSORBET

Bereiden als de frambozensorbet, maar 100 gr. extra suiker toevoegen.

KERSENSORBET

Hiervoor hebt u ongeveer anderhalve kilo goed rijpe

morellen nodig. U wast ze, haalt de steeltjes er af, ontpit ze en doet ze daarna door de mixer. U moet nu ongeveer ¾ liter sap hebben.
Voorts gaat u te werk als bij de aardbeiensorbet.

ANANASSORBET

1 ananas van ongeveer 1 kilo
sap van 2 citroenen
sap van 1 sinaasappel
400 gr. suiker

De ananas in plakken van 2 cm. snijden. De schijven schillen en het vruchtvlees in stukjes snijden; deze in de mixer fijnmaken en het sap zeven.
Voeg de suiker bij het sap en laat die roerend oplossen. Vervolgens doet u er het sap van de citroenen en de sinaasappel bij en giet alles in de Tefal-ijsmachine.

ABRIKOZENSORBET

1 kilo abrikozen
sap van 2 citroenen
300 gr. poedersuiker
1 glas water

Laat suiker en water twee minuten in een pan koken. Leg de abrikozen 5 minuten in kokend water, dan pellen ze makkelijk. Na ze gepeld te hebben, ontpitten en in de mixer doen. U moet nu een goede halve liter puree hebben. Meng deze vruchtenpuree met de afgekoelde siroop, voeg citroensap toe en doe alles in de Tefal-ijsmachine.

Variatie: de abrikozen kunnen vervangen worden door dezelfde hoeveelheid perziken.

CITROENSORBET

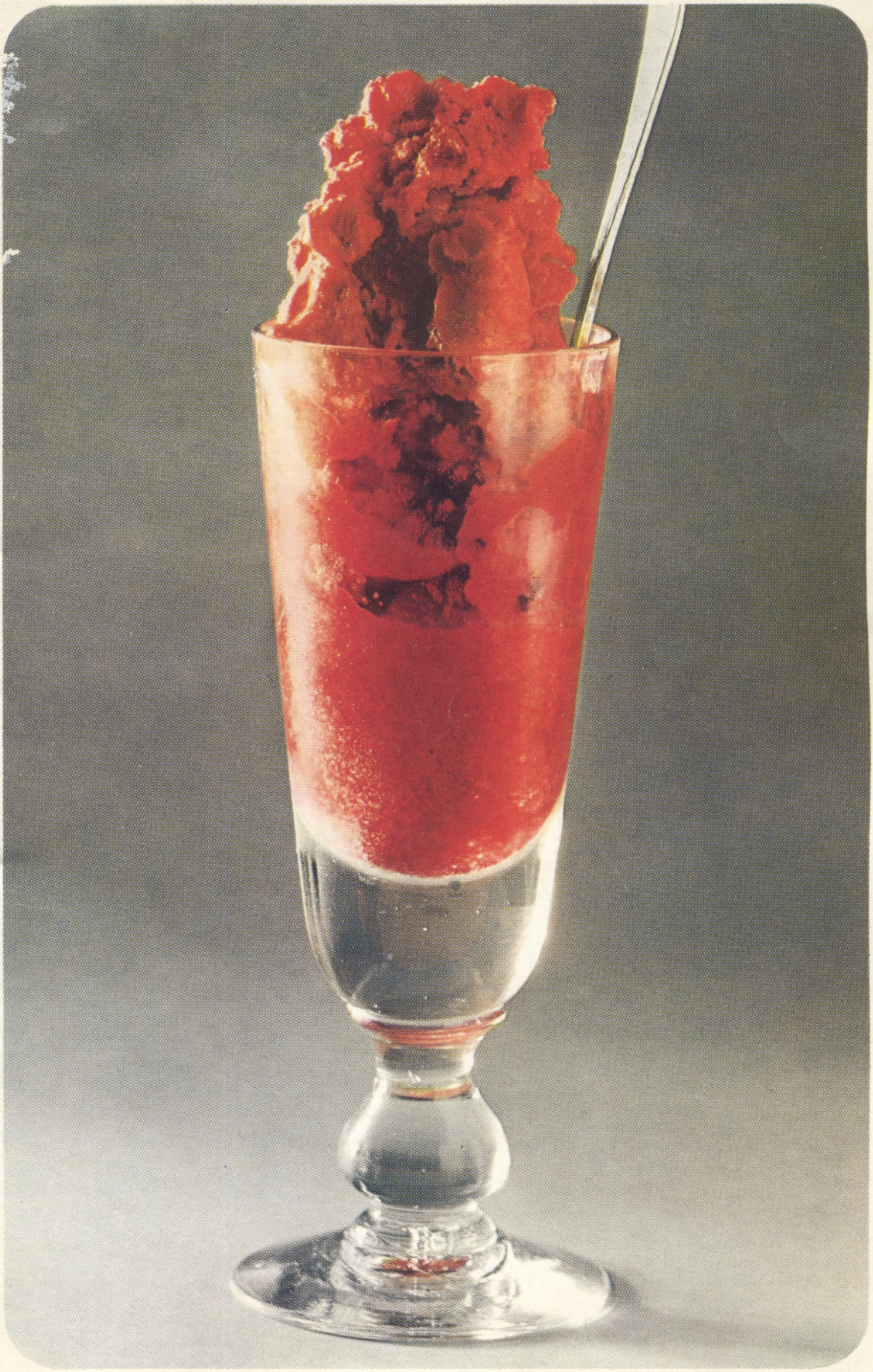
½ liter citroensap
1 glas water
500 gr. suiker

Laat de suiker, door met een lepel te roeren, in het koude water oplossen. Pers de citroenen uit en zeef het sap.

Sap en siroop mengen en in de ijsmachine doen.

MELOENSORBET

1 geurige meloen van 1 à 1,2 kilo
of 2 kleine meloenen
200 à 250 gr. suiker (al naar



SORBETS

gelang de grootte van de meloen)
½ glas water
sap van 1 citroen

De meloen van pitjes ontdoen en het vruchtvlees in de mixer fijnmaken. U moet nu een ½ liter puree hebben. Laat water en suiker twee minuten koken en de siroop daarna afkoelen.

Meng de puree met de siroop en giet er daarna het citroennat bij.

EXOTISCHE SORBET

¼ liter sinaasappelsap
sap van 1 citroen
¼ liter ananassap
1 net rijpe banaan
1 net rijpe mango
350 gr. suiker
2 zakjes vanillesuiker
1 snuifje kaneel in poedervorm
1 eetlepel witte rum
1 eetlepel Grand Marnier likeur

Suiker en vanillesuiker oplossen in het vruchtensap. Het vruchtvlees van mango en banaan door de mixer doen.

Daarna kaneel en drank toevoegen. Alles goed mengen en in de Tefal-ijsmachine doen.

SAUTERNESSORBET

(kan ook gemaakt worden met champagne)

½ liter Sauternes (witte wijn)
¼ liter water - 300 gr. suiker
sap van 1 citroen + de schil zonder wit
sap van 1 sinaasappel + de schil zonder wit
Italiaans schuim
wit van 1 ei - 50 gr. suiker

Maak in een pan een dikke siroop van het water en de suiker door het 10 minuten op laag vuur te laten koken.

Laat de siroop afkoelen, terwijl de citroen- en sinaasappelschil er in getrokken worden. Als de siroop koud is, de schillen er uit halen. U doet er nu wijn, sinaasappelsap en citroensap bij en zet de pan in de koelkast. Maak Italiaans schuim (zie hoofdstukje 'tips'). Als alles goed koud is, doet u het schuim bij de sorbet en giet het geheel in de Tefal-ijsmachine.

DE GARNERING

U hebt heerlijk, zeer geslaagd ijs gemaakt. Voor u het opdient, geeft u er eerst nog een persoonlijk tintje aan.

Sorbets worden bij voorkeur opgediend in hoge smalle glazen, gevuld tot aan de lepel. U kunt er droge en erg lichte petits fours bij geven, knapperige zandkoekjes of wafeltjes.

Met het ijs kunt u veel meer kanten uit en uw fantasie de vrije loop laten: in zijn geheel opdienen als taart op een leuke koek- of fruitschaal, of in porties in ijscoupes, puddingschaaltjes, glazen of op schoteltjes. Er petits fours, bitterkoekjes of schuim bij geven.

De garnering kan voor elk recept anders zijn. Maar geeft u vooral niet teveel slagroom bij het Italiaanse roomijs en de parfaits, want deze zijn al zwaar en romig genoeg.

Bij vanille-ijs passen goed verse rijpe vruchten en wat slagroom.

Met een lichte caramel- of chocoladesaus (het recept hiervoor vindt u iets verder) kunt u koffie-, vanille- en caramelijs smakelijk garneren. IJs met wat minder room er door wordt opgediend òf met een laagje vruchtenmoes of vruchten op sap, òf met warme chocolade er over, òf wel met een vruchtensalade er bij.

Bovendien kunt u het ook opdienen op een laagje amandelkoek, dat eerst geweekt wordt in een dranksiroop of likeur.

Mousselines vragen als het ware om verse vruchten van bijpassende smaak, of aalbessengelei, zwartebessengelei en natuurlijk slagroom. Bestrooi ze met schilfers amandel, chocoladevlokken (die u met een mes van een stuk chocola schraapt), korreltjes likeurkoffie, zilveren of gekleurde suikerbolletjes, suikerbloempjes, gekonfijte kersen of gebroken noten.

Het in de Tefal-ijsmachine gemaakte ijs kan als taart opgediend worden. Keer de vorm om op een bord of fruitschaal.

De mooie kroonvormige ijstaart kunt u naar uw eigen fantasie opmaken.

DE GARNERING

Als u het ijs liever in porties verdeelt, gebruikt u een lepel.

U kunt ook bolletjes ijs maken met een handige 'automatische ijsschep', een apparaatje dat wel niet onmisbaar is, maar toch goede diensten bewijst. Deze manier van opdienen vraagt geen biezondere garnering, hoogstens een lepel siroop of room.

Een goede raad: iedere keer als u porties ijs maakt, doopt u dan eerst het mes, de lepel of de ijsschep in lauw water, dat werkt aanzienlijk makkelijker.

Nu volgen enkele ideeën voor de garnering van ijscoupes en ijstaarten.

IJSTAARTEN

1. Vruchtentaart van vanilleijs. In het midden legt u in stukjes gesneden vers fruit, op smaak afgemaakt met kirsch. Rondom een dikke rand slagroom.

2. Aardbeientaart van vanille- of aardbeienijs. In het midden aardbeien, overgoten met marasquin en daar bovenop slagroom.

Hetzelfde doet u met frambozen.

3. Antilliaanse ijstaart. IJs met rum en rozijnen. In het midden komt het vruchtvlees van een ananas, bedekt door het kapje met de bladeren.

Rondom de ijstaart halve plakken ananas op sap.

4. Chocolade-taart van chocolade-ijs met een beetje koffie. In het midden een bergje slagroom. Rondom randen noten (de noten kunnen vervangen worden door schuim).

5. Koffietaart van koffie-ijs. In het midden een bergje slagroom, versierd met korreltjes likeurkoffie; rondom kleine kattetongen of schuim.

6. Bananentaart van bananenijs. In het midden nog warme halve bananen die vantevoren met rum geflambeerd zijn.

Rondom een krans van slagroom.

DE GARNERING

7. Compotetaart van vanille-ijs. In het midden pruimenmoes. Het geheel begieten met het goed ingedikte pruimennat, waarin een scheutje cognac gaat.

Bestrooien met gebrande en fijngehakte hazelnoten.

DE SCHUIMBERG

Garneer het midden van een schuimrand, die u bij de banketbakker koopt, met ijs naar keuze.

Schep het ijs lepel voor lepel tot een berg op en zet alles een half uur in de koelkast.

IJSCOUPES

1. Coupe Melba

2 eetlepels vanille-ijs. Daarop een halve perzik op sap waarover aalbessengelei gaat. Een rand slagroom en stukjes gebrande amandel.

De coupe Melba kan ook gemaakt worden met abrikozen of peren op sap, met aardbeien of verse frambozen.

2. Banana split

1 banaan in plakjes

2 eetlepels vanille-ijs en slagroom

Chocoladesaus erover gieten.

3. Aardbeiencoupe

In een glas: een laag aardbeienijs (1 eetlepel), een laag slagroom, een laag aardbeien, een laag aardbeienijs, slagroom, aardbeien. Tot slot nog eens slagroom.

Kan ook gemaakt worden met frambozen.

4. Koffie 'liégeois'

Koffie-ijs in een groot glas op een voet; bedekken met slagroom. Versieren met korreltjes likeurkoffie.

5. Coupe Montmorency

3 bolletjes vanille-ijs, kersen op sap, overgoten met marasquin en een schepje slagroom.

Bedekken met frambozensiroop.

6. IJsmandarijnen

Snijdt het topje af van mooie

mandarijnen. Haal er voorzichtig met een lepel het vruchtvlees uit en maak een mandarijnensorbet. De schillen gaan in het vriesvak en worden gevuld met het ijs zodra dat klaar is. Het afgesneden topje wordt er op gezet en de mandarijnen gaan weer in het vriesvak tot ze opgediend worden.

N.B. Op dezelfde manier kunt u ijssinaasappels en ijscitroenen maken.

7. Ananassorbet

Maak een sorbet van het vruchtvlees van een ananas die u eerst in lengterichting in tweeën gesneden en daarna uitgehold hebt. Zet de schil in het vriesvak. Als de sorbet klaar is, garneert u er de schil mee en kan er opgediend worden. U kunt het beste kleine ananas nemen (een halve ananas per persoon).

Tijdens een feestdiner serveren, met champagne.

8. Champagnesorbet

Laat een bol perzik-, sinaasappel- of mandarijnsorbet in een champagneglas glijden.

Vul het glas verder met champagne die in ijs is afgekoeld.

SAUZEN OM TE GARNEREN

1. Chocola

Smelt 100 gr. bittere chocola in een half glas water. Op het laatste moment doet u er een klontje boter in. Goed doorroeren en heet serveren.

2. Caramel

Laat een glas water met 200 gr. suiker inkoken totdat de siroop een mooie lichtbruine kleur heeft. Op dat moment giet u er nog een half glas warm water bij.

3. Vruchten

Laat een halve pot jam (abrikozen, aardbeien, frambozen) uitlekken op een zeef. Doe er een glas water bij en laat het mengsel 10 minuten koken.

Koud laten worden.

INHOUDSOPGAVE

Presentatie en gebruiksaanwijzing	blz. 2
Een paar tips	blz. 8
Roomijs	blz. 10
Parfaits	blz. 14
Vruchtenijs	blz. 16
Mousseline	blz. 18
Sorbets	blz. 21
De garnering	blz. 25

SEB - 21-Selongey - France
R.C. Dijon 56 B 138 - R.P. Côte d'Or 550
Réf. 744 351

74 annecy-seynod