



Ijs, gelato, sorbet, yoghurtijs en granité voor fijnproevers van alle leeftijden.

Dit boek met heerlijke recepten, waaronder ook enkele vegan laat u kennismaken met de eindeloze mogelijkheden met uw Magimix Gelato Expert...



magimix

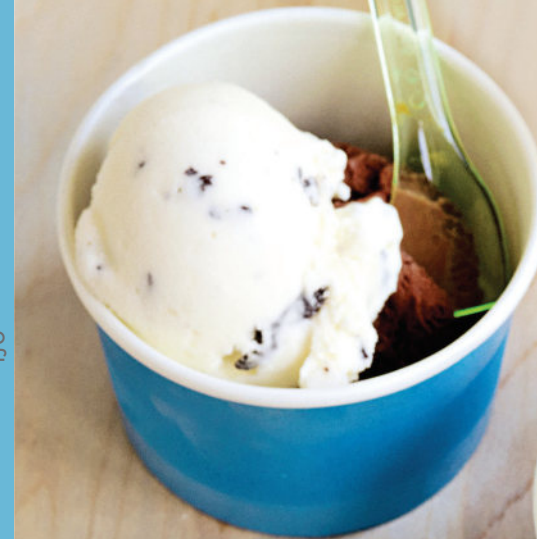
IJS

Gelato
EXPERT

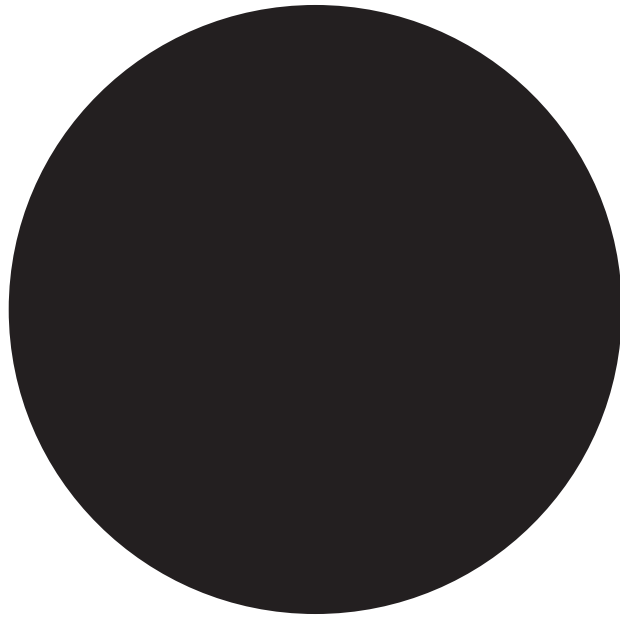
MARABOUT

Gelato
EXPERT

IJS



magimix®
MARABOUT



Gelato
E X P E R T

magimix®



IJS

MARABOUT

PROFESSIONNEEL KOOKPLEZIER

.....

In het hart van Bourgondië ontwikkelt en ontwerpt
Magimix al meer dan 50 jaar **eenvoudige,**
efficiënte en duurzame producten.

De meest gerenommeerde restaurants
ter wereld vertrouwen op onze
professionele producten.

Magimix is koploper op het gebied
van innovatie en presenteert u met veel
genoegen haar **Multifunctionele ijsmachine:**
de **Gelato Expert.**

In een oogwenk maakt u
ijs, sorbet en granité.



INHOUDSOPGAVE

Ijs maken met Gelato Expert.	4
De gouden regels voor lekker ijs.	5
Ijs	6
Gelato	20
Yoghurtijs.	30
Sorbet	32
Granité	46
Ijslolly's	52
Plantaardig ijs	56
Hartig ijs	58
Exstraatje	60
Thematische inhoudsopgave.	62



IJS MAKEN MET GELATO EXPERT

.....

Welk automatisch programma voor welk recept?

Met de 3 automatische programma's van uw Gelato Expert kunt u alle in het boek vermelde recepten maken.

Het programma voor softijs gebruikt u bij voorkeur voor het maken van luchtiger ijs of ijs met meer volume, dat zich gemakkelijk met een lepeltje of spateltje laat eten.

Dit programma wordt vooral aanbevolen voor het maken van ijs op basis van banketbakkersroom en gelato op basis van Italiaanse meringue.

Het programma voor schepijs gebruikt u bij voorkeur voor het maken van sorbetijs, vruchtenijs en yoghurtijs. Met dit programma kunt u «steviger» ijs maken.

Het programma voor granité is bestemd voor de vele soorten granité op basis van vruchten, aromatische dranken... die u met de in het boek vermelde granitérecepten kunt maken. Deze recepten worden uitsluitend bereid op basis van water, vruchten, vruchtensiroop...

De meeste recepten kunnen zowel in de versie softijs als in de versie schepijs worden gemaakt, afhankelijk van uw voorkeuren in termen van volume, luchtigheid of stevigheid.

Het huisgemaakte, professionele ijs dat u met uw Gelato Expert klaarmakt, heeft een soepelere en romigere consistentie dan industrieel bereid ijs. Wilt u een stevigere textuur, dan raden wij u aan uw ijs 1 tot 2 uur in de vriezer te zetten.

Raadpleeg en deel uw recepten en tips op de applicatie van Magimix en op www.magimix.nl



DE GOUDEN REGELS VOOR LEKKER IJS

.....

Een ijsrecept moet harmonieus zijn

Kwaliteitsijs berust op de juiste verhouding van de verschillende ingrediënten: vloeistof (melk, room, water etc.), droge stof (suiker, melkpoeder etc.) en vet (melk, room, boter). De evenwichtigheid van het recept is essentieel om te zorgen dat uw ijs de gewenste stevigheid of luchtigheid krijgt.

De rol van de ingrediënten

Gebruik volle melk voor een romiger resultaat. De toevoeging van melkpoeder verhoogt de verhouding van droge stof in de bereiding waardoor deze romiger wordt. Hoe meer vetstof uw bereiding bevat, des te romiger en smakelijker uw ijs zal zijn. Hoe meer water uw bereiding bevat, des te meer u een granité resultaat zult krijgen. Suiker zorgt voor smaak en textuur en vermindert de stevigheid. Kies goed rijpe vruchten van het seizoen voor een uitgesproken smaak. Voor sorbet: de hoeveelheid suiker kan verschillen afhankelijk van de rijpheid van het fruit. Proef het fruit eerst. Een recept met een hoge verhouding suiker, vet of alcohol heeft meer tijd nodig om op te stijven. Vanzelfsprekend zijn er ook enkele plantaardige recepten in dit boek opgenomen. Volle melk en slagroom worden dan vervangen door bijvoorbeeld amandelmelk, kokosmelk, kokosroom en kokosyoghurt.

Wees nauwkeurig

Ijs vereist nauwkeurigheid. Een thermometer is nuttig voor bereidingen op basis van banketbakkersroom. Boven 85°C lopen eieren namelijk het gevaar te stollen.

Laat uw bereiding rusten

Om de textuur en de aroma's van het ijs optimaal te verfijnen is het een goed idee om uw bereiding te laten rusten, voordat u het in de ijsmachine verwerkt. Ideaal is om de bereiding in de koelkast te laten rusten. De optimale temperatuur is 10 °C.



Vanille-IJS

BEREIDING : 20 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

300 ml volle melk

5 eierdooiers

200 ml volle vloeibare room

100 g suiker

1 vanillestokje, in tweeën

30 g melkpoeder met 0 % vet

gespleten en leeggeschraapt

(optioneel)

- 1 Maak de banketbakkersroom klaar. Doe de melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur uit, dek af en laat 20 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje.
- 2 Doe de eierdooiers en de suiker in een schaal en klop tot een romig mengsel. Voeg al kloppend de lauwe melk en het melkpoeder toe. Giet het mengsel in een pan.
- 3 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer het ijs zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het ijs in de vriezer.

APPEL-kaneel

Schil twee appels, snijd ze in stukken en kook ze met suiker en kaneel. Meng ze 5 minuten voor het einde van de draaitijd met het vanille-ijs.

TIP

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert. Doe alle ingrediënten in de kom, verwijder de dop en start het programma EXPERT, 14 minuten/snelheid 4/95 °C.



Vanille ROCKY ROAD

BEREIDING : 20 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

300 ml volle melk	100 g suiker
200 ml volle vloeibare room	30 g melkpoeder met 0 % vet (optioneel)
1 vanillestokje, in tweeën gespleten en leeggeschraapt	50 g pure chocolade in stukjes
5 eierdooiers	30 g zoete spekjes of marshmallow

- 1 Maak de banketbakkersroom klaar. Doe de melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur uit, dek af en laat 20 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje.
- 2 Doe de eierdooiers en de suiker in een schaal en klop tot een romig mengsel. Voeg al kloppend de lauwe melk en het melkpoeder toe. Giet het mengsel in een pan.
- 3 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen. Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine.
- 5 Wanneer de toetsverlichting knippert, voegt u de stukjes chocolade en de spekjes of marshmallow toe. Laat 5 minuten draaien. Uw ijs is klaar. Serveer het ijs zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het ijs in de vriezer.

ChocoladeREEP

Vervang de stukjes chocolade en de spekjes door in stukken gebroken chocoladerepen.

ETON MESS-ijs

Laat de stukjes chocolade en de spekjes achterwege. Voeg 5 minuten voor het einde van de draaicyclus vers rood fruit en stukjes meringue toe.

COOKIES

Vervang de stukjes chocolade en de spekjes door in stukken gebroken cookies.

TIP

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert (zie pagina 6).



Chocolade-muntIJS

BEREIDING : 30 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

300 ml volle melk

100 g suiker

200 ml volle vloeibare room
enkele verse muntblaadjes

30 g melkpoeder met 0 % vet
(optioneel)

5 eierdooiers

100 g pure chocolade in stukjes

- 1 Maak de banketbakkersroom met munt klaar. Doe de melk, de room en de muntblaadjes in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur uit, dek af en laat 30 minuten trekken. Verwijder de muntblaadjes.
- 2 Doe de eierdooiers en de suiker in een schaal en klop tot een romig mengsel. Voeg al kloppend de lauwe melk en het melkpoeder toe. Giet het mengsel in een pan.
- 3 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast, laat afkoelen en voeg vervolgens de stukjes chocolade toe.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer het ijs zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het ijs in de vriezer.

IJS met muntsiroop

Vervang de muntblaadjes door 80 ml muntsiroop.

TIP

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert (zie pagina 6).



KaramelIJS

BEREIDING : 30 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

KARAMEL

200 ml volle verse room
2 eetlepels golden syrup
of honing
150 g suiker
50 g zachte boter, in blokjes
gesneden

BANKETBAKKERSROOM

300 ml volle melk
200 ml volle vloeibare room
1 vanillestokje, in tweeën
gespleten en leeggeschraapt
5 eierdooiers

KNAPPERIGE KARAMEL

100 g suiker

- 1 Voor de karamel verwarmt u de room en de golden syrup in een pan. Doe het warme mengsel in een kom en zet opzij. Doe 2 eetlepels suiker in de pan en laat smelten. Voeg voorzichtig de rest van de suiker toe en laat smelten zonder te roeren om te voorkomen dat de karamel kristalliseert. Haal van het vuur en voeg de warme room toe. Klop snel en voeg de boter toe. Filter het mengsel door een zeef. Laat afkoelen.
- 2 Maak de banketbakkersroom klaar. Doe de melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur uit, dek af en laat 20 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje.
- 3 Doe de eierdooiers in een schaal en klop. Voeg al kloppend de lauwe melk toe. Giet het mengsel in de pan.
- 4 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef.
- 5 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen. Voeg vervolgens de karamel toe. Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine.
- 6 Maak ondertussen de knapperige karamel klaar. Leg een vel bakpapier op een plaat. Doe 2 eetlepels suiker in een pan en laat smelten. Voeg de rest al roerend toe. Wanneer de suiker bruin kleurt, giet u het op de plaat. Laat hard worden, breek in stukken en leg de stukken tussen 2 vellen bakpapier en sla er enkele keren met een deegroller op tot je heel kleine stukjes hebt.
- 7 Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Schep op een ondiep bord, bestrooi met de fijngehakte karamel en zet in de vriezer tot gebruik.



KaramelIJS met gezouten boter

Voeg een snufje fleur de sel toe aan uw bereiding.

Karamel-pecannotenIJS

Voeg 5 minuten voor het serveren 50 g fijngehakte pecannoten toe.

TIPS

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert (zie pagina 6).
Haal het ijs 20 minuten vóór het serveren uit de vriezer om het opscheppen te vergemakkelijken.

PindakaasIJS

BEREIDING : 20 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

BANKETBAKKERSROOM

450 ml volle melk

5 eierdooiers

100 g suiker

PINDAKAASROOM

300 ml vloeibare room

245 g pindakaas

- 1 Maak de banketbakkersroom klaar. Verwarm de melk in een pan. Haal van het vuur voordat ze begint te koken.
- 2 Doe de eierdooiers en de suiker in een schaal en klop tot een romig mengsel. Voeg al kloppend de lauwe melk toe. Giet het mengsel in de pan.
- 3 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef. Laat de bereiding afkoelen.
- 4 Ondertussen mengt u de room en de pindakaas met een garde gedurende 30 seconden, zonder het mengsel te stijf te kloppen.
- 5 Voeg de pindakaasroom bij de banketbakkersroom, zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 6 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer het ijs zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het ijs in de vriezer.

PindakaasIJS met choco-fudgesaus

Serveer het ijs met choco-fudgesaus (zie pagina 62).

IJS van chocolade-hazelnootpasta

Vervang de pindakaas door 180 g chocolade-hazelnoot pasta.

TIPS

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert (zie pagina 6). U kunt de pindakaas vervangen door crunchy pindakaas voor een krokantere textuur.



AardbeienIJS

BEREIDING : 20 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

BANKETBAKKERSROOM

300 ml volle melk

200 ml volle vloeibare room

5 eierdooiers

120 g suiker

30 g melkpoeder met 0 % vet
(optioneel)

500g aardbeien, zonder kroontjes
en in plakjes gesneden

- 1 Bestrooi de aardbeien met 20 g suiker en laat rusten.
- 2 Maak de banketbakkersroom klaar. Verwarm de melk en de room in een pan. Haal van het vuur voordat het mengsel begint te koken.
- 3 Doe de eierdooiers en de rest van de suiker in een schaal en klop tot een romig mengsel. Voeg al kloppend de lauwe melk en het melkpoeder toe. Giet het mengsel in de pan.
- 4 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef. Laat de bereiding afkoelen.
- 5 Als u over een juicer of centrifuge beschikt, kunt u de aardbeien filteren om een coulis te maken (of pureren en vervolgens door een zeef gieten).
- 6 Voeg de aardbeien coulis bij de banketbakkersroom, zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 7 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer het ijs zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het ijs in de vriezer.

FrambozenIJS

Vervang de aardbeien door dezelfde hoeveelheid frambozen en voeg 20 g suiker toe.

TIP

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert (zie pagina 6).



IJS van amarena-kers

BEREIDING : 30 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

COMPOTE VAN AMARENA-KERS

35 g suiker
425 g amarena-kersen op siroop

200 ml volle vloeibare room
1 vanillestokje, in tweeën
gespleten en leeggeschraapt

BANKETBAKKERSROOM

300 ml volle melk

5 eierdooiers

100 g suiker

- 1 Meng de suiker en de kersen in een pan, zet op een matig vuur en laat de suiker oplossen. Laat koken tot het sap siroop wordt. Laat volledig afkoelen. Pureer het fruit of hak het grof.
- 2 Maak de banketbakkersroom klaar. Doe de melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Zet het vuur uit, dek af en laat 20 minuten trekken. Verwijder het vanillestokje.
- 3 Doe de eierdooiers en de suiker in een schaal en klop tot een romig mengsel. Voeg al kloppend de lauwe melk en het melkpoeder toe. Giet het mengsel in de pan.
- 4 Verwarm op een matig vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het witte schuim verdwijnt en de room aan de lepel blijft plakken (bij ongeveer 85 °C). Het mengsel moet een beetje dikker geworden zijn. Het mag niet te lang koken omdat het risico bestaat dat de smaak van het ijs verandert. Giet de banketbakkersroom, indien nodig, door een zeef.
- 5 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 6 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar.
- 7 Doe het ijs in een bak, en schep de kersencompote (zonder sap) onder het ijs om een marmereffect te creëren. Zet het ijs in de vriezer en serveer.

KersenIJS

Vervang de amarena-kersen door 300 g verse en ontpitte, in vieren gesneden kersen.

TIPS

Maak uw banketbakkersroom met de Cook Expert (zie pagina 6).
Haal het ijs ongeveer 20 minuten vóór het serveren uit de vriezer om het opscheppen te vergemakkelijken.



ChocoladeIJS

BEREIDING : 25 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

500 ml volle melk

125 ml volle vloeibare room

30 g gezeefd cacao poeder

130 g pure chocolade (60-70 % cacao), gehakt

ITALIAANSE MERINGUE

60 g suiker

15 g water

1 eiwit (30 g)

- 1 Verwarm de melk en de room op een zacht vuur. Zet het vuur uit voordat het mengsel begint te koken. Voeg de cacao en de gehakte chocolade toe; klop tot een glad en romig mengsel. Doe het mengsel in een schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 2 Maak de Italiaanse meringue. Meng de suiker en het water in een pan. Laat koken tot 114 °C. Klop ondertussen het eiwit gedurende 2 minuten. Blijf kloppen en voeg voorzichtig de hete suikersiroop toe: het eiwit moet luchtig zijn. Ga nog 1 tot 2 minuten door met kloppen.
- 3 Voeg de meringue bij de chocoladeroom terwijl u snel klopt om een homogeen mengsel te verkrijgen.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet in de vriezer.

Choco-fudgeMILKSHAKE

Haal het ijs na enkele uren uit de vriezer, doe 3 bollen chocoladeijs, 200 ml melk en 2 eetlepels choco-fudgesaus (zie pagina 62) in een blender, en mix tot een romig mengsel. Serveer onmiddellijk. Om de chocoladesmaak te versterken kunt u een beetje choco-fudgesaus in het glas gieten.

TIP

Maak de Italiaanse meringue met de Cook Expert of de Magimix foodprocessor: plaats de eiwitklopper en giet het eiwit in de kom.

Start het programma STIJFGEKLOPT EIWIT of druk op Auto.

Vergeet niet om de dop van de deksel te verwijderen!

Ondertussen maakt u de siroop klaar zoals wordt aangegeven in het recept. Na 3 minuten giet u voorzichtig de siroop door de opening en bij bereiding met de CE wacht u tot het programma is afgelopen of u drukt op stop als u de foodprocessor gebruikt.



IJS van geroosterde amandelen

BEREIDING : 30 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

AMANDELROOM

- 150 g hele amandelen
- 250 ml vloeibare room
- 500 ml volle melk
- 2 theelepels amaretto (optioneel)
- ¼ theelepel amandearoma

ITALIAANSE MERINGUE

- 60 g suiker
- 15 g water
- 1 eiwit (30 g)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C (t. 6). Verdeel de amandelen over een bakplaat en bak goudbruin gedurende 12 tot 14 minuten. Laat de amandelen afkoelen, hak ze grof en doe ze in een pan.
- 2 Voeg de room en de melk toe en zet op een zacht vuur. Zet het vuur uit voordat het mengsel begint te koken. Dek af, laat trekken en afkoelen. Zeef de melk om de amandelstukjes te scheiden. Meng de amandelroom met de amaretto en het amandearoma.
- 3 Maak de Italiaanse meringue. Meng de suiker en het water in een pan. Laat koken tot 114 °C. Klop ondertussen het eiwit gedurende 2 minuten. Blijf kloppen en voeg voorzichtig de hete suikersiroop toe: het eiwit moet luchtig zijn. Ga nog 1 tot 2 minuten door met kloppen.
- 4 Voeg de meringue bij de amandelroom terwijl u snel klopt om een homogeen mengsel te verkrijgen.
- 5 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 6 Druk op de toets van het programma voor softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet in de vriezer.

IJS van geroosterde hazelnoten

Vervang de amandelen door hazelnoten of walnoten.

IJS van praliné

Vervang de amandelen door praliné.

TIP

Maak uw Italiaanse meringue met de Cook Expert (zie pagina 20).



IJS karnemelk

BEREIDING : 25 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

250 ml volle melk
60 ml volle vloeibare room
1 vanillestokje, in tweeën
gespleten en leeggeschraapt
500 ml gefermenteerde melk

ITALIAANSE MERINGUE
60 g suiker
15 g water
1 eiwit (30 g)

- 1 Doe de volle melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en zet op een zacht vuur. Laat trekken. Haal van het vuur voordat het mengsel begint te koken en laat afkoelen. Klop tot een glad mengsel. Doe het in een schaal.
- 2 Maak de Italiaanse meringue. Meng de suiker en het water in een pan. Laat koken tot 114 °C. Klop ondertussen het eiwit gedurende 2 minuten. Blijf kloppen en voeg voorzichtig de hete suikersiroop toe: het eiwit moet luchtig zijn. Ga nog 1 tot 2 minuten door met kloppen.
- 3 Voeg de gefermenteerde melk bij de meringue. Verwijder het vanillestokje en giet de gearomatiseerde melk bij de meringue terwijl u nog 20 seconden klopt.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet in de vriezer.

IJS karnemelk met grenadine

Laat de vanille achterwege. Gebruik slechts 150 ml volle melk en voeg 100 ml grenadine toe wanneer de melk kookt.

TIPS

Maak uw Italiaanse meringue met de Cook Expert (zie pagina 20). U kunt de gefermenteerde melk « dikmelk » in de supermarkt, (koelschap verse room en vloeibare room) of in een biowinkel kopen.



StracciatellaIJS

BEREIDING : 30 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

500 ml volle melk

250 ml volle vloeibare room

60 g pure chocolade (60-70 %
cacao), gehakt

ITALIAANSE MERINGUE

60 g suiker

15 g water

1 eiwit (30 g)

- 1 Verwarm de melk en de room op een zacht vuur. Zet het vuur uit voordat het mengsel begint te koken en laat afkoelen.
- 2 Maak de Italiaanse meringue. Meng de suiker en het water in een pan. Laat koken tot 114 °C. Klop ondertussen het eiwit gedurende 2 minuten. Blijf kloppen en voeg voorzichtig de hete suikersiroop toe: het eiwit moet luchtig zijn. Ga nog 1 tot 2 minuten door met kloppen.
- 3 Voeg de meringue bij de room terwijl u snel klopt om een homogeen mengsel te verkrijgen. Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 4 Druk op de toets van het programma voor softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine.
- 5 Ondertussen laat u de chocolade au bain-marie smelten. Laat de gesmolten chocolade even afkoelen. De chocolade mag niet te vloeibaar zijn maar moet zacht blijven.
- 6 Voeg vlak voor het serveren voorzichtig de chocolade toe zonder de ijsmachine stop te zetten. Laat de ijsmachine 5 minuten draaien om de chocolade goed te verdelen en hard te laten worden.
- 7 Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet in de vriezer.

Stracciatella-vanilleIJS

Laat het eiwit achterwege. Voeg het merg van een in tweeën gespleten en leeggeschraapt vanillestokje en het vanillestokje bij het melk-roommengsel, en laat 20 minuten trekken. Verwijder daarna het vanillestokje.

TIP

Maak uw Italiaanse meringue met de Cook Expert (zie pagina 20).



TiramisuIJS

BEREIDING : 35 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

500 ml volle melk	cacaopoeder of chocoladevlokken, om te bestrooien
60 ml volle vloeibare room	
1 vanillestokje, in tweeën gespleten en leeggeschraapt	ITALIAANSE MERINGUE
60 ml koude espresso	60 g suiker
150 g mascarpone	15 g water
8 lange vingers	1 eiwit (30 g)

- 1 Doe de melk, de room, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en zet op een zacht vuur. Haal van het vuur voordat het mengsel begint te koken en laat even afkoelen. Verwijder het vanillestokje en voeg 40 ml espresso en de mascarpone toe. Meng.
- 2 Maak de Italiaanse meringue. Meng de suiker en het water in een pan. Laat koken tot 114 °C. Klop ondertussen het eiwit gedurende 2 minuten. Blijf kloppen en voeg voorzichtig de hete suikersiroop toe: het eiwit moet luchtig zijn. Ga nog 1 tot 2 minuten door met kloppen.
- 3 Voeg de meringue bij de koffieroom terwijl u snel klopt om een homogeen mengsel te verkrijgen. Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 4 Druk op de toets van het programma voor softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine.
- 5 Breek de lange vingers ondertussen in vier stukken en dompel ze snel in de koude koffie. Voeg ze bij het mengsel. Laat draaien.
- 6 Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Bestrooi met cacao-poeder of chocoladevlokken. Serveer het ijs zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet het ijs in de vriezer.

TiramisuIJS met speculaas

Vervang de lange vingers door speculaasjes. Voeg 6 verkrumelde speculaasjes bij het melk-roommengsel voordat u het in de ijsmachine giet en voeg 5 minuten voor het einde van de draaicycclus nogmaals 6 verkrumelde speculaasjes toe.

TIP

Maak uw Italiaanse meringue met de Cook Expert (zie pagina 20).



YoghurtIJS

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

250 ml volle melk
300 ml volle vloeibare room
120 g suiker

250 ml natuurlijke yoghurt
20 g melkpoeder met 0 % vet
(optioneel)

- 1 Verwarm de melk en de vloeibare room in een pan en zet op een zacht vuur. Giet in een schaal en voeg al kloppend het melkpoeder toe.
- 2 Blijf roeren en voeg ondertussen de yoghurt en de suiker toe.
- 3 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 4 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk, schakel de conserveringsmodus in (2 uur) of zet in de vriezer.

YoghurtIJS met granola

Voeg 5 minuten voor het serveren 80 g granola toe voor een krokant effect.

YoghurtIJS met stukjes chocolade

Voeg 5 minuten voor het serveren 80 g chocolade in stukjes toe.

YoghurtIJS met vanille

Voeg een in tweeën gespleten en leeggeschraapt vanillestokje bij het melkroommengsel, en laat 20 minuten trekken. Verwijder daarna het vanillestokje.



AardbeienSORBET

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

150 ml water

500 g schoongemaakte aardbeien

150 g poedersuiker

½ uitgeperste citroen

- 1 Doe het water en de suiker in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Laat afkoelen.
- 2 Als u een juicer of het mandje van de Magimix foodprocessor gebruikt, kunt u de aardbeien aandrukken met het accessoire Extra Press. U hoeft de kroontjes niet te verwijderen. Als u een Magimix foodprocessor of een blender gebruikt, verwijdert u de kroontjes en mixt u de aardbeien tot een glad mengsel. Als u van sorbet zonder pitjes houdt, kunt u uw coulis filteren door een zeef.
- 3 Voeg het citroensap toe.
- 4 Meng de aardbeien coulis met de siroop.
- 5 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 6 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

SORBET van rood fruit en munt

Vervang de aardbeien coulis door een rode vruchtencoulis (of rood diepvriesfruit) en voeg een handvol fijngehakte muntblaadjes (ongeveer 10 blaadjes) toe.

TIP

Als u niet veel tijd hebt, kunt u de siroop vervangen door 150 ml rietsuikersiroop.



GrapefruitSORBET

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

160 ml water
225 g poedersuiker

415 ml vers geperst,
rood grapefruitsap
(ongeveer 3 grapefruits)
½ uitgeperste citroen

- 1 Doe het water en 100 g suiker in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Haal van het vuur, voeg het citroensap toe en laat afkoelen.
- 2 Meng het grapefruitsap met de rest van de suiker en het water en klop goed. Voeg al kloppend de afgekoelde suikersiroop bij de grapefruitsiroop.
- 3 Giet het mengsel door een zeef om het pulp te scheiden.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

GrapefruitSORBET met vanille

Voeg het merg van een leeggeschaapt vanillestokje bij de suikersiroop.

GrapefruitSORBET met rosé champagne

Laat het water achterwege. Doe 150 ml champagne, 15 g grapefruitschil en 100 g suiker in een pan. Breng aan de kook en laat afkoelen. Giet bij het grapefruitsap en voeg de resterende 125 g suiker toe.

TIP

Als u niet veel tijd hebt, kunt u de siroop vervangen door 150 ml rietsuikersiroop.



MangoSORBET

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

150 ml water
150 g poedersuiker

500 g verse mango's, zonder pit
(ongeveer 2 grote mango's)
1 uitgeperste limoen

- 1 Doe het water en de suiker in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Laat afkoelen.
- 2 Als u een juicer of het mandje van de Magimix foodprocessor gebruikt, kunt u de mango's aandrukken met het accessoire Extra Press. Zo niet, mixt u het mangovlees in de foodprocessor of de blender met het limoensap tot een puree.
- 3 Meng de mangopuree met de siroop. Giet het mengsel, indien nodig, door een zeef om de mangovezels te verwijderen.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

Mango-bananenSORBET

Gebruik slechts 350 g mango en voeg 150 g banaan toe.

TIP

Als u niet veel tijd hebt, kunt u de siroop vervangen door 150 ml rietsuikersiroop.



AnanasSORBET

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

160 ml water
170 g poedersuiker

575 g rijpe ananas, in stukjes
gesneden (ongeveer 1 ananas)
1 uitgeperste limoen

- 1 Doe het water en de suiker in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Haal van het vuur, voeg het limoensap toe en laat afkoelen.
- 2 Als u een juicer of het mandje van de Magimix foodprocessor gebruikt, kunt u de ananas aandrukken met het accessoire Extra Press. Zo niet, mixt u de ananas in de foodprocessor of de blender tot een puree.
- 3 Meng de ananaspuree met de siroop. Giet het mengsel, indien nodig, door een zeef voor een gladde ananaspuree.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

AnanasSORBET met kokosmelk

Mix de sorbet in de blender of in de foodprocessor met 125 ml koude kokosmelk en laat 1 uur rusten in de vriezer. Verdeel over twee glazen en serveer.

SORBET piña colada

Voor een lekkere sorbet van piña colada doet u 200 ml witte rum in de blender of foodprocessor wanneer u de kokosmelk toevoegt.

TIP

Als u niet veel tijd hebt, kunt u de siroop vervangen door 160 ml rietsuikersiroop.



CitroenSORBET

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

375 ml water

170 g poedersuiker

het sap van 4 citroenen
(200 ml)

- 1 Doe 160 ml water en 100 g suiker in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Laat afkoelen.
- 2 Giet het citroensap in een schaal, voeg het water en de rest van de suiker toe en klop goed. Voeg de afgekoelde suikersiroop toe en meng opnieuw.
- 3 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 4 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

CitroenSORBET met basilicum

Laat 10 basilicumblaadjes in de suikersiroop trekken wanneer het kookpunt is bereikt. Voor een mooiere presentatie kunt u enkele basilicumblaadjes fijnhakken en aan het mengsel toevoegen voordat u het in de ijsmachine giet.

SORBET van twee soorten citroen

Vervang de helft van het citroensap door limoensap.

TIP

Als u niet veel tijd hebt, kunt u de siroop vervangen door 160 ml rietsuikersiroop.



ChocoladeSORBET

BEREIDING : 10 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

500 g melkchocolade
(30 tot 40 % cacao)

440 ml warm water

- 1 Smelt de chocolade au bain-marie en roer regelmatig. Laat afkoelen, voeg het warme water toe en klop tot een homogene, romige massa.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

ChocoladeSORBET met tonkaboon

Voeg een geraspte tonkaboon bij de chocolade.

TIP

Als u niet veel tijd hebt, kunt u de chocolade en het water in een schaal doen en 1 minuut en 30 seconden in de magnetron zetten.



MELKSORBET met watermeloen

BEREIDING : 25 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

500 ml volle melk
50 g poedersuiker

400 g verse watermeloen, zonder
pitten en in stukken gesneden

- 1 Doe de stukken watermeloen in de kom van een blender of een foodprocessor en mix tot een dik sap. Meet 125 ml van dit sap af, voeg de suiker toe en meng.
- 2 Giet het mengsel in een pan op het vuur en roer goed tot de suiker gesmolten is. Haal van het vuur en laat afkoelen.
- 3 Doe de afgekoelde siroop opnieuw in de kom van de blender of de foodprocessor met het resterende watermeloen sap, voeg de melk toe en mix tot een homogene massa.
- 4 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

MELKSORBET met vijgen

Vervang watermeloen door vijgen. Pas de hoeveelheid suiker aan naar wens.

MELKSORBET met perzik

Vervang watermeloen door geschilde en ontpitte perziken. Pas de hoeveelheid suiker aan naar wens.

MELKSORBET met meloen

Vervang watermeloen door rijpe meloen. Doe 50 g suiker bij het meloen sap.

MELKSORBET op basis van sojamelk

Vervang de volle melk door sojamelk.



ChocoladeGRANITÉ

BEREIDING : 10 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

160 g pure chocolaatjes
(70 % cacao)
2 eetlepels ongezoete cacao

50 g suiker
800 ml kokend water

- 1 Doe de chocolade, de cacao en de suiker in een hittebestendige schaal. Voeg het kokende water toe om de chocolade te laten smelten.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor granité. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw granité klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

KoffieGRANITÉ

BEREIDING : 5 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

110 g suiker

750 ml sterke warme koffie
(of 300 ml hete espresso
in 450 ml warm water)

- 1 Doe de suiker bij de warme koffie en roer tot de suiker volledig is opgelost.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor granité. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw granité klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.



CitroenGRANITÉ

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

625 ml water
110 g suiker

het sap van 4 citroenen
(200 ml)
de schil van 2 citroenen

- 1 Doe het water en de suiker in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Laat volledig afkoelen. Voeg al kloppend het citroensap en de schil bij de afgekoelde suikersiroop.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Zeef het mengsel om de schilletjes te verwijderen voordat u het in de ijsmachine giet.
- 4 Druk op de toets van het programma voor granité. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw granité klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

GrapefruitGRANITÉ

Vervang de citroen door grapefruitsap en 15 g grapefruitschil.

SinaasappelGRANITÉ

Vervang de citroen door sinaasappelsap en 15 g sinaasappelschil.



KOKOSGRANITÉ met gember & munt

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA : 

125 ml water

400 ml kokoswater

120 g witte suiker

8 g fijngehakte muntblaadjes

15 g verse gember, geschild en
in dikke plakken gesneden

- 1 Doe het water, de suiker en de gember in een pan en breng aan de kook tot u een siroop verkrijgt. Laat volledig afkoelen en verwijder de gember.
- 2 Mix het kokoswater, de munt en de afgekoelde suikersiroop gedurende 30 seconden in de blender of de foodprocessor.
- 3 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 4 Druk op de toets van het programma voor granité. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw granité klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

KOKOSGRANITÉ met gember & rum

Laat de munt achterwege. Gebruik slechts de helft van de hoeveelheid water en voeg 40 ml witte rum toe.

ANANASGRANITÉ met gember & munt

Vervang het kokoswater en de suikersiroop door 1 liter ananassap. Voeg de geraspte gember en de fijngehakte munt toe.



VANILLE-IJSLOLLY met chocolade

BEREIDING : 15 min

VRIESTIJD : 2 tot 3 uur

VOOR 4 IJSLOLLY'S

500 ml vanille-ijs (zie pagina 6)

3 eetlepels plantaardig vet
(verwerkte kokosolie of
margarine)

OMHULSEL VAN CHOCOLADE

200 g melk- of pure chocolade,
naar keuze

4 ijslollyvormen
4 houten stokjes

- 1 Het ijs moet zacht zijn om de vormen gemakkelijk te kunnen vullen. Als u het ijs net hebt bereid, gebruik het dan onmiddellijk nadat u het uit de Gelato hebt gehaald. Zo niet, moet u het ijs gedurende 20 minuten laten zacht worden voor gebruik.
- 2 Vul de ijsvormen en strijk het oppervlak glad. Steek in elke vorm een stokje en zet 2 tot 3 uur in de vriezer.
- 3 Haal de ijslolly's uit hun vorm, leg ze op een met bakpapier beklede plaat, en zet ze opnieuw in de vriezer.
- 4 Voor een krokant chocolade-omhulsel, laat u de chocolade en het vet au-bain-marie smelten in een schaal op een pan met zacht kokend water. Meng goed en laat enkele minuten afkoelen voordat u het mengsel over het ijs giet.
- 5 Leg de ijsjes op de plaat en bewaar in de vriezer tot gebruik.

IJSLOLLY met chocolade en hazelnoten

Zodra u de chocolade over het ijs hebt gegoten, rolt u de ijslolly's door 40 g geroosterde en fijngehakte hazelnoten voor een krokant omhulsel.

TIP

Gebruik een spatel om het ijs onderaan de vorm goed aan te drukken en de vorming van luchtballen te voorkomen.



YOGHURTIJSLOLLY met bramen

BEREIDING : 20 min

VRIESTIJD : 3 tot 4 uur

VOOR 8 IJSLOLLY'S

PROGRAMMA : 

200 g verse of ontdooide
diepvriesbramen

750 ml natuurlijke yoghurt

20 g suiker

8 plastic bekertjes

40 g poedersuiker

8 houten stokjes

- 1 Verwarm de bramen met de suiker in een pan en laat sudderen tot de suiker is opgelost en het bramensap stroperig wordt. Haal van het vuur.
- 2 Als u een juicer of het mandje van de Magimix foodprocessor gebruikt, kunt u de bramen aandrukken met het accessoire Extra Press. Zo niet, mixt u ze in de foodprocessor of de blender tot een puree. Filter door een zeef.
- 3 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 4 Zeef de poedersuiker en meng met de yoghurt.
- 5 Druk op de toets van het programma voor schepijs. Giet de yoghurt en de helft van de bramenpuree in de kom. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar.
- 6 Verdeel de bereiding over de bekertjes en voeg in het midden een beetje bramenpuree toe. Zet de potjes op een bord en duw een stokje in het middel van elk potje.
- 7 Zet het bord in de vriezer. Laat het ijs gedurende 3 tot 4 uur hard worden.
- 8 Haal de ijslolly's uit hun vorm door de onderkant van de bekertjes even onder warm water te houden.

Matcha-frambozenIJSLOLLY

Vervang de bramen door frambozen en voeg 2 tot 3 theelepels matcha thee (verdund in 1 eetlepel warm water en 40 g extra poedersuiker) bij de natuurlijke yoghurt.



IJS op basis van sojamelk

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

500 ml sojamelk
25 ml sojaroom
65 ml agavesiroop

1 vanillestokje, in tweeën
gespleten en leeggeschaapt

- 1 Doe de melk, de room, de siroop, het merg van het vanillestokje en het vanillestokje in een pan en zet op een zacht vuur tot het mengsel dikker wordt.
- 2 Verwijder het vanillestokje, zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

Chocolade-IJS op basis van sojamelk/RozemarijnIJS op basis van sojamelk

Gebruik sojamelk met chocoladesmaak. Laat de vanille achterwege. Vervang het vanillestokje door 3 takjes verse rozemarijn.

IJS op basis van amandelmelk

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

500 ml amandelmelk
15 g Maïzena®, opgelost in
1 eetlepel water

100 ml agavesiroop
¼ theelepel bitter amandelaroma

- 1 Doe de melk, de opgeloste Maïzena®, de siroop en het amandelaroma in een pan en zet op een zacht vuur tot het mengsel dikker wordt.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer het ijs zo snel mogelijk of zet het in de vriezer.

IJS OP BASIS VAN AMANDELMELK met matchathee

Laat het amandelaroma achterwege. Laat afkoelen en voeg al kloppend 2 tot 3 theelepels matchathee toe.



GeitenkaasIJS

BEREIDING : 15 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

200 ml volle melk
400 g geitenkaas, in stukjes
gesneden

80 ml volle vloeibare room
blaadjes van 1 takje verse tijm

- 1 Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de tijm, in een schaal tot een dikke, homogene massa. Hak de tijm fijn en voeg bij de gezeefde massa.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

GeitenkaasIJS met honing

Voeg 50 ml honing toe aan de bereiding.

TIP

Serveer met een tomatentaart, een salade of meloen.

TomatenSORBET

BEREIDING : 10 min + draaitijd

KOELTIJD : 4 tot 6 uur

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

PROGRAMMA :  of 

500 g tomaten
50 ml water

6 druppels Tabasco®
zout, peper

- 1 Schil de tomaten. Snijd ze in stukken en verwijder de zaden en het vruchtvlees. Mix de stukken tomaat met het water en de Tabasco®. Breng op smaak.
- 2 Zet het mengsel in de koelkast en laat afkoelen.
- 3 Druk op de toets van het programma voor schepijs of softijs. Giet het mengsel in de ijsmachine. Wanneer de toetsverlichting knippert, is uw ijs klaar. Serveer zo snel mogelijk of zet in de vriezer.

TOMATENSORBET met basilicum

Doe 15 fijngehakte basilicumblaadjes bij het mengsel.



Huisgemaakte IJSHOORNTJES

BEREIDING : 25 min

KOOKTIJD : 4 tot 5 min (per bakbeurt)

VOOR 15 IJSHOORNTJES

85 g zachte boter

85 g suiker

1 theelepel vanille-extract

85 g bloem

2 eiwitten

- 1 Teken een kwart van een cirkel met een straal van 12 cm op een stuk soepel karton. De omtrek moet de vorm hebben van een driehoek met een afgeronde basis. Snijd de driehoek uit en rol het tot een hoorntje. Plak het hoorntje vast met plakband en vul het met bakbonen of gedroogde bonen. Plak de bovenkant dicht met plakband en wikkel in aluminiumfolie.
- 2 Verwarm de oven voor op 210 °C (t. 7).
- 3 Klop de boter met de suiker tot een smeùige, romige massa. Voeg de vanille en de bloem toe en meng goed.
- 4 Klop de eiwitten stijf en meng dit luchtig door het beslag.
- 5 Bekleed enkele bakplaten met bakpapier. Teken verschillende cirkels met een diameter van 13 cm op enkele vellen bakpapier en draai het papier om (de inkt blijft zichtbaar omdat het papier doorzichtig is, maar komt niet in contact met het beslag). Giet in elke cirkel 1 tot 1,5 eetlepel beslag en smeer uit met een spatel. Zet de eerste plaat in de oven en bak 4 tot 5 minuten, tot de pannenkoeken goudbruin kleuren.
- 6 Geef de hoorntjes snel vorm, terwijl ze nog warm zijn: plaats de vorm op een pannenkoek en vouw de pannenkoek met een spatel rond de vorm. Herhaal dit met de rest van het beslag. Bak nooit meer dan drie pannenkoeken per bakbeurt, aangezien ze anders hard kunnen worden voordat u ze vorm kunt geven.

TIP

Maak dit recept met de Cook Expert: plaats de eiwitklopper, giet het eiwit in de metalen kom en verwijder de dop. Laat het programma STIJFGEKLOPT EIWIT 4 minuten draaien. Zet opzij. Voeg de suiker, de zachte, in blokjes gesneden boter en de vanille toe en start het programma DEEG/TAART. Spatel de resten van de wand indien nodig. Voeg de bloem en de eiwitten die u hebt stijfgeklopt toe en start het programma DEEG/TAART.

Choco-fudgeSAUS

BEREIDING : 10 min

KOOKTIJD : 10 min

VOOR 250 ML

40 g pure chocolade 70 %
40 g melkchocolade 30 %
50 g suiker

150 ml volle verse room
15 g golden syrup of honing

- 1 Breek de chocolade in stukjes en doe in een schaal. Verwarm de suiker, de room en de golden syrup in een pan. Breng aan de kook: de suiker moet volledig opgelost zijn.
- 2 Giet over de chocolade en meng met cirkelvormige bewegingen van binnen naar buiten toe, tot u een glanzende, gladde massa verkrijgt. Deze saus is tot 2 weken houdbaar in de koelkast.

FrambozenCOULIS

BEREIDING : 5 min

VOOR 250 ML

200 g verse frambozen

- 1 Mix de frambozen tot een gladde massa of doe ze in een juicer. Deze coulis is tot 1 week houdbaar in de koelkast.

SLAGROOM

BEREIDING : 5 min

VOOR 200 ML

200 ml volle vloeibare room met
30 % vet

3 eetlepels poedersuiker

- 1 Klop de room met de eiwitklopper in uw foodprocessor zonder de aanduwer. Wanneer de room dik begint te worden, voegt u door de invoerbuis de gezeefde suiker toe tot het mengsel steviger wordt.

Gehakte NOTEN OF AMANDELEN

BEREIDING : 5 min

KOOKTIJD : 5 min

amandelen, hazelnoten, pindanoten...

- 1 Rooster de noten enkele minuten droog in een pan en hak ze fijn.
- 2 U kunt ze met chocolade omhullen voor een fijnproevers versie.

EXTRA

61

THEMATISCHE INHOUDSOPGAVE

.....

IJS

Aardbei	16	Kers	18
Amarena-kers	18	Munt-chocolade	10
Appel-kaneel	6	Muntsiroop.....	10
Chocolade-hazelnootpasta	14	Pindakaas	14
Eton mess-ijs	8	Pindakaas en choco-fudgesaus	14
Framboos.....	16	Vanille	6
Karamel.....	12	Vanille rocky road.....	8
Karamel met gezouten boter	12	Vanille-chocoladereep.....	8
Karamel-pecannoten	12	Vanille-cookies.....	8

GELATO

Karnemelk.....	24	Praliné	22
Karnemelk met grenadine	24	Stracciatella	26
Choco-fudgemilkshake	20	Stracciatella-vanille.....	26
Chocolade	20	Tiramisu	28
Geroosterde amandelen	22	Tiramisu met speculaas	28
Geroosterde hazelnoten.....	22		

YOGHURTIJS

Yoghurt.....	30	Yoghurt en stukjes chocolade.....	30
Yoghurt en granola.....	30	Yoghurt met vanille	30

SORBET

Aardbei	32	Mango	36
Ananas.....	38	Mango-banaan.....	36
Ananas met kokosmelk	38	Met melk en meloen	44
Chocolade	42	Met melk en perzik.....	44
Chocolade met tonkaboon	42	Met melk en vijgen.....	44
Citroen	40	Met melk en watermeloen	44
Citroen-basilicum	40	Met sojamelk.....	44
Grapefruit	34	Piña colada.....	38
Grapefruit-rosé champagne.....	34	Rood fruit-munt.....	32
Grapefruit-vanille	34	Twee soorten citroen.....	40

GRANITÉ

Ananas, gember & munt	50	Koffie	46
Chocolade	46	Kokos, gember & munt	50
Citroen	48	Kokos, gember & rum	50
Grapefruit	48	Sinaasappel	48

IJSLOLLY'S

Braam-yoghurt	54	Framboos-matcha	54
Choco-hazelnoot	52	Vanille-chocolade	52

PLANTAARDIG IJS

Amandelmelk	56	Sojamelk met chocoladesmaak	56
Amandelmelk en matcha thee	56	Sojamelk met rozemarijn	56
Sojamelk	56		

HARTIG IJS

Geitenkaas	58	Tomatensorbet	58
Geitenkaas met honing	58	Tomatensorbet met basilicum	58

EXTRAATJE

Choco-fudgesaus	61	Gehakte noten	61
Frambozen coulis	61	Huisgemaakte ijshoortjes	60
Gehakte amandelen	61	Slagroom	61

Speciale uitgave voor Magimix.

De recepten, foto's en afbeeldingen zijn afkomstig uit het boek *Crèmes glacées, sorbets et gelatos* van Amelia Wasiliev en Alice Cannan, Deirdre Rooney en Alice Chadwick, uitgegeven bij Marabout, uitgezonderd: pagina 3: foto © Prise de Vue Production; pagina's 4-5: foto's

© istock/unpict; pagina 7: foto © fotolia/stevecuk; pagina 21: foto © fotolia/ julijadmi; pagina 33: foto © fotolia/goodween123; pagina 39+omslag: foto

© fotolia/cook_inspire; pagina 43: foto van Rebecca Genet afkomstig uit het boek *Choco super facile*, uitgegeven bij Marabout; pagina 47: foto © SCPixBit; pagina 49: foto © Antonio; pagina's 50-51: Kokosgranité met gember & munt (recept afkomstig uit *Huile de coco*, van Jessica Oldfield en Victoria Wall Harris, uitgegeven bij Marabout); pagina's 56-57: Ijs op basis van sojamelk en Ijs op basis van amandelmelk (recepten van Nicole Rosenblat; foto © 5ph); pagina's 58-59, Tomatensorbet en Geitenkaasijs (recepten van Nicole Rosenblat; foto © 5second).

Alle rechten voorbehouden. Reproductie en gebruik van het werk in om het even welke vorm en met om het even welk middel (elektronisch, fotokopieën, opname of andere) zijn ten strengste verboden zonder toestemming van de uitgever.

Redacteur: Coralie Borderie

Correctie: François Bernier

Opmaak: Patrick Leleux PAO

Fotogravure: Graphium

Productie: Isabelle Simon-Bourg

Commercieel contact: Dana Lichiardopol (dlichiardopol@hachette-livre.fr)

De redacteur dankt Nicole Rosenblat voor haar waardevolle bijdrage.

Uitgegeven bij Éditions Marabout

(58, rue Jean-Bleuzen, 92178 Vanves Cedex)

© Hachette Livre (Marabout) 2020 www.marabout.com

Druk voltooid in oktober 2020 op de persen van Graficas Estella, Spanje.

Wettelijk depot: oktober 2020

2939337

3010000108535