

Dessert - Tim, Peter en Thierry op 16/10/2023

Speculaas ijs met gebakken appeltjes

Ingrediënten: (voor 1 liter ijs) x 2

2 g gelatineblaadjes
40 g glucosestroop
400 g volle melk
200 g room 40%
120 g suiker
20 g magere melkpoeder
80 g eidooiers
85 g crunchy speculaaspasta
4 jonagold (schone van Boskoop)
2 eetlepel suiker
Beetje boter
8 speculaaskoekje, verkrumelen of tot poeder malen
karamelsaus



Bereiding

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Weeg de glucosestroop rechtstreeks af in de volle melk en breng samen met de room, de magere melkpoeder en driekwart van de suiker aan de kook.

Klop de eidooiers los met de rest van de suiker.

Giet een deeltje van de kokende massa op het eidooier mengsel en meng zeer goed.

Doe alles weer samen in de kookpan en verwarm al roerend tot 82 à 85 °C.

Blijf nog een halve minuut roeren in de kookpan nadat de ijsmix klaar is. Dit vermijdt aanbranden op de bodem van de kookpan.

Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en mix 1 minuut.

Voeg als laatste de speculaaspasta toe.

Koel de ijsmix zo snel mogelijk af en maak hiervoor gebruik van een koude au bain-marie.

Giet de koude ijsmix in een pot met deksel en plaats minstens enkele uren tot 1 dag in de koelkast. Giet de gerijpte ijsmix in een ijsmachine en laat draaien.

De appels schillen en in blokjes snijden. Verwarm een pan op middelhoog vuur en smelt hierin de boter. Voeg de stukjes appel samen met de suiker toe en laat enkele minuten verder bakken.

In een dresseerring de appeltjes leggen en aandrukken. Een quenelle van speculaasijis er bovenop plaatsen. Bestrooien met wat speculaaspoeder of verkrumelde speculaas. Geef er de karamelroom bij.

Dessert

Tim, Peter en Thierry op 16/10/2023

Karamelroom

Ingrediënten

- 200 gr suiker
- 75 ml water
- 125 ml room
- 50-100 gr boter

Bereidingswijze

1. Verwarm de room alvast voor in een pan, breng deze tot net aan de kook en zet dan het vuur uit. Hou warm totdat je het nodig hebt door een deksel op de pan te doen.
2. Doe de suiker met het water in de andere steelpan, het liefst een met hoge rand. Zet op het vuur.
3. Breng dit suiker-water mengsel langzaam aan de kook en laat het net zolang koken totdat je een mooie licht amber kleurige karamel hebt.
4. Blus de hete karamel af met de warme room. Let op dit kan flink gaan bubbelen en omhoog komen in je pan. Het is gloeiend heet, dus wees voorzichtig!
5. Kook de karamelroom in tot 104C
6. Neem de pan van het vuur, laat iets afkoelen en voeg dan de boter in blokjes toe. Roer goed door totdat je een mooie gladde karamelsaus hebt.