

Citrus van Valencia

Hans Kennis



Het bezoek aan een citrus boomgaard in Valencia is de inspiratiebron voor Hans geweest om dit ijs te maken. Er bestaan meer dan 1000 soorten citrusvruchten en elke vrucht beschikt over andere eigenschappen. Citrus van Valencia is een creatie van 50% melkcompositie en 50% van Citrus uit Valencia, oftewel calamansi, mandarijn en sinaasappel. Het ijs bevat een lekkere crunch van gesuikerde kaneel/pecannoten en melkchocolade. Als finishing touch gaat er een zeste van Calamansi variegato overheen.

Het recept

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| • Melk compositie | 4400 gram |
| • Frolino pasta | 100 gram |
| • Calamansi sap | 500 gram |
| • Mandarijn sap | 500 gram |
| • Sinaasappel sap | 500 gram |
| • Lemon 50 | 100 gram |
| • Water | 500 gram |
| • Citroensap | 200 gram |
| • Suikerstrop 40% | 2500 gram |
| • Calamansi zeste variegato | 100 gram |
| • Melk chocolade | 200 gram |
| • Gesuikerde kaneel/Pecannoten | 200 gram |



Bereidingswijze

Doe de basis ijscompositie en de Frolino pasta bij elkaar. Meng de Calamansi, Mandarijn en sinaasappelsap samen met de lemon 50 water, citroensap en de suikerstroop. Zet deze op een TDS (totaal droge stof) van 30%. Meng de melkcompositie en de citrus sorbet bij elkaar en daarna direct afdraaien in de ijsmachine om schiften te voorkomen. Tijdens het uitdraaien de melkchocolade als stracciatella er door werken samen met de Pecan crunch en de Calamansi zeste variegato. De ijsbak mooi decoreren met melk chocolade schotten.