

Karamel Pecan ijs

Luc Blok



Een bezoek aan een ambachtelijke bakker waar Luc heerlijke karamelgebakjes heeft gegeten, is de inspiratiebron voor dit ijsje. Het gebakje bevatte ook gesuikerde pecan, net als dit ijs. De karamel macarons kun je zelf maken of inkopen, net als de karamel variegato.



Recept karamel-pecan ijs:

- Pecan praline 250 gram
- Basismix 4750 gram
- Toffee Variegato Naar behoefte
- Gesuikerde pecannoten 200 gram

Recept gesuikerde pecannoten:

- Pecannoten 2000 gram
- Eiwit 100 gram
- Suiker 200 gram

Recept karamel variegato:

- Sacharose 75 gram
- Erythritol 100 gram
- Glucose DE 40 150 gram
- Room 40% 230 gram
- Zeezout 2 gram



Bereidingswijze:

Maak eerst de pecannoten praline. Rooster de noten in de oven op 150° C voor 20–25 min. Dan in de magimixer (in 3 delen) en mix voor 10 min. tot een gladde pasta. Doe de pasta bij de basismix en mix goed samen. Doe dit in de ijsmachine en start programma. Als het programma klaar is, haal dan de helft van het ijs eruit en marmer de toffee variegato en een handje gesuikerde pecannoten er doorheen. Haal de rest eruit en herhaal het proces. Afgarneren met karamel macarons en gesuikerde pecannoten.

Karamel variegato:

Meng de suikers met een beetje warm water en los ze op. Voeg de glucosesiroop toe en breng ondertussen de room tot het kookpunt. Kook de karamel tot een mooie, donkere kleur. Blus voorzichtig af met de warme room en voeg het zeezout toe zodra het mengsel is afgekoeld. Verwerk op kamertemperatuur.

Gesuikerde pecannoten:

Hussel de noten en eiwit goed met elkaar en dan hussel je de suiker er goed omheen. Dan gaat het de oven in op 150° C voor 20 minuten.