

GEMBER | SEREH | ZWARTE CITROEN

SORBETIJSRECEPT VAN VAKDOCENT BJÖRN OLAF ROYD COCU



INGREDIËNTEN

GEMBER	200 GRAM
GALANGA	50 GRAM
SEREH	10 STUKS
LIMOEN	1 STUK
CITROEN	1 STUK
GEDROOGDE ZWARTE CITROEN	1 STUK

SUIKERSTROOP 46% BRIX

WATER	53,5%
SACHAROSE	37%
DEXTROSE	4%
GLUCOSESTROOPPOEDER	4%
MALTODEXTRINE OF INULINE OF POLYDEXTROSE	1%
BINDMIDDEL VOOR IJS, WARM	0,5%

WERKWIJZE SUIKERSTROOP

1. Verzamel de benodigde ingrediënten.
2. Desinfecteer de apparatuur en materialen.
3. Vul je pan of pasteuriseerketel met warm water.
4. Weeg alle grondstoffen af.
5. Meng alle droge stoffen en voeg toe aan de pan of ketel bij 60°C.
6. Pasteuriseer naar 85°C en koel terug naar een bewaartemperatuur van 4°C.
7. Laat de stroop minimaal 4 uur rijpen.

RECEPT

WATER	1520 GRAM
SUIKERSTROOP (46% BRIX)	2480 GRAM
SEREH	10 STUKS
LIMOEN	1 STUK
CITROEN	1 STUK
GEDROOGDE ZWARTE CITROEN	1 STUK

WERKWIJZE

1. Schil en snijd de gember, galanga en zwarte citroen fijn.
2. Snijd de sereh doormidden en in fijne stukjes.
3. Breng het water samen met de kruiden en het sap van de limoen en citroen aan de kook en laat minimaal 15 minuten infuseren.
4. Zeef de kruiden uit het water.
5. Meng het water en de suikerstroop en rasp de schil van de gewassen citroen en limoen in de sorbetmix.
6. Mix en voeg eventueel naar wens emulgator toe.
7. Draai de sorbetmix af in de ijsmachine.