

ALTERNATIEF SMURFENIJS

RECEPT VAN VAKDOCENT MARCEL VERMEULEN



TOELICHTING

Marcel Vermeulen staat voor ijs met pure ingrediënten. De kleuren zijn voor kinderen bepalend voor de keuze die ze maken. Kinderen zijn gek op felle kleuren, en gaan vaak voor smurfenijs, unicornijs of zelfs Minions ijs. 'Unicorn' en 'minions' is relatief makkelijk op te lossen door met de mooie kleuren van fruit te werken. Maar, hoe maak je een niet-chemisch smurfenijsje? Dat kan met blauwe spirulina. Het pigment van deze zoutwateralg kleurt zo sterk dat je slechts 1 gram per kg mix nodig hebt voor een mooie blauwe, felle kleur. Let er wel op dat de kleur minder wordt al het boven de 65 graden Celsius komt; dus toevoegen aan koude mix. Eén nadeel voor de kinderen: je krijgt er geen blauwe tong van. Het voordeel voor ouders: ze gaan er niet zo van stuiteren!

INGREDIËNTEN

WITTE BASIS	865 GRAM
VOLLE MELK 3,5%	24 GRAM
ROOM 35%	63 GRAM
INULINE	40 GRAM
DEXTROSE	5 GRAM
ZOUT	1 GRAM
BLAUWE SPIRULINA	1 GRAM
VANILLEPEULEN	2 TOT 3 GRAM PER KG

WERKWIJZE

1. Snijd de vanillepeulen open en haal het merg eruit.
2. Verwarm de witte basis met het vanille merg en de peulen tot 85°C
3. Laat de mix afgedekt een nacht infuseren in de koelkast.
4. Doe de mix door de zeef om de peulen eruit te halen.
5. Voeg alle overige ingrediënten toe. Goed mixen.
6. Draai de mix af in de ijsmachine.