DE IJSMACHINE

Onze recepten !

De basis

Voor 1,5L

Roomijs
- 250 ml melk
- 250 ml room
- 50 tot 80 gr suiker

IJs
- 500 ml melk
- 3 eigelen
- 50 tot 80 gr suiker

Sorbet
- 500 ml water
- 250 gr poedersuiker
- 500 ml vruchtenpulp

Dame blanche

Ingrediënten

Voor het vanille-ijs

- 500 ml volle melk
- 50 ml room
- 5 eigelen
- 3 vanillestokjes
- 125 gr suiker

Voor de saus

- 250 ml water
- 100 gr poedersuiker
- 150 gr vloeibare honing, agavesiroop of kokossiroop
- 75 gr bittere cacaopoeder
- 55 gr zwarte chocolade in stukjes of korrels

Stappen

De saus

- Verwarm het water, de suiker, de honing (of de siroop) en het cacaopoeder in een kookpot op een middelhoog vuur.
  Roer regelmatig het mengsel door.
- Als het mengsel lichtjes begint te pruttelen, haal de kookpot van het vuur. Voeg de chocolade toe en meng opnieuw totdat de chocolade volledig gesmolten is.
- Laat de chocoladesaus enkele uren afkoelen alvorens hem te serveren, zodat het goed kan indikken.

Het ijs

- In een kom, klop de eigelen en de suiker los tot een luchtig mengsel.
- Giet de melk en de room in een kleine kookpot.
- Snij de vanillestokjes doormidden in de lengte, verzamel de zaadjes met de punt van een mes en voeg deze samen met de stokjes toe aan het melk-roommengsel.
- Breng aan de kook en doof vervolgens het vuur.
- Giet de kokende vanillemelk geleidelijk aan bij het mengsel van suiker en eieren en blijf de bereiding kloppen.
- Laat het mengsel indikken op een zacht vuur. Blijf hierbij steeds roeren totdat het mengsel de lepel bedekt. Haal vervolgens de bereiding van het vuur.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Zodra de bereiding goed gekoeld is, kan u de ijsmachine instellen voor een bereidingstijd van 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- Het ijs is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

Speculoosijs

Ingrediënten

- 400 ml melk
- 30 gr poedersuiker
- 3 eigelen
- 4 eetlepels speculoospasta
- 100 gr speculooskoekjes

Stappen

- In een kom, klop de eigelen en de suiker los tot een luchtig mengsel.
- Breng de melk aan de kook en doof vervolgens het vuur.
- Giet de kokende vanillemelk geleidelijk aan bij het mengsel van suiker en eieren en blijf de bereiding kloppen.
- Laat het mengsel indikken op een zacht vuur. Blijf hierbij steeds roeren totdat het mengsel de lepel bedekt. Haal vervolgens de bereiding van het vuur.
- Voeg de speculoospasta toe en meng tot u een glad en homogeen mengsel verkrijgt.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Ondertussen kan u alvast de speculooskoekjes in kleine stukjes malen en bewaren.
- Zodra de bereiding goed gekoeld is, kan u de ijsmachine instellen voor een bereidingstijd van 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- Enkele minuten voor het einde van het programma moet u de kleine stukjes speculoos toevoegen via de opening in het deksel.
- Het ijs is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

frifri BE

Cuberdonijs

Ingrediënten

- 500 ml volle melk
- 5 eigelen
- 250 ml room
- 200 gr cuberdons
- 140 gr suiker

Stappen

- Laat de melk samen met de grof gehakte cuberdons opwarmen op een middelhoog vuur.
- Blijf onophoudelijk roeren tot de cuberdons volledig gesmolten zijn en de melk hebben gekleurd.
- In een kom, klop de eigelen en de suiker los tot een luchtig mengsel.
- Giet de kokende melk geleidelijk aan bij het mengsel van suiker en eieren en blijf roeren.
- Laat de bereiding opnieuw opwarmen op een middelhoog vuur totdat het mengsel de lepel begint te bedekken, haal de kookpot vervolgens van het vuur.
- Laat afkoelen en voeg vervolgens de room toe.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Stel de ijsmachine in op 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- Het ijs is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

frifri BE

Roomijs met aardbeien uit Wepion

Ingrediënten

- 240 gr aardbeien uit Wépion
- 230 ml volle melk
- 140 ml room
- 50 gr poedersuiker

Stappen

- Mix de aardbeien tot u een puree verkrijgt.
- Klop de room op.
- Meng de aardbeienpuree, de volle melk en de opgeklopte room in een mengkom.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Stel de ijsmachine in op 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- Het ijs is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

IJs met Belgische chocolade

Ingrediënten

- 200 ml room
- 200 ml volle melk
- 4 eigelen
- 150 gr intens zwarte chocolade
- 50 gr suiker

Stappen

- In een kom, klop de eigelen en de suiker los tot een luchtig mengsel.
- Breng de melk aan de kook, doof vervolgens het vuur.
- Giet de kokende melk geleidelijk aan bij het mengsel van suiker en eieren en blijf roeren.
- Laat het mengsel indikken op een zacht vuur. Blijf hierbij steeds roeren totdat het mengsel de lepel bedekt. Haal vervolgens de bereiding van het vuur.
- Voeg de stukjes (of korrels) zwarte chocolade toe aan de bereiding en meng totdat de chocolade volledig is gesmolten.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Zodra de bereiding goed is afgekoeld, stel de ijsmachine in op 25 minuten
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- Het ijs is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

frifri BE

Frambozensorbet met Kriek

Ingrediënten

- Een flesje “Kriek framboos” van 25 cl
- 200 gr poedersuiker
- 200 gr verse frambozen

Stappen

- Mix de frambozen fijn en haal ze door een zeef.
- Breng het bier en de poedersuiker aan de kook en laat afkoelen.
- Zodra het bier-suikermengsel is afgekoeld, kan u de frambozenpulp toevoegen.
- Stel de ijsmachine in voor een bereidingstijd van 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- De sorbet is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt, maar let erop dat hij niet gaat korrelen.
- Geniet van deze sorbet als dessert of digestief!

frifri BE

Sorbet van Gilles

Ingrediënten

- 250 gr suiker
- 300 ml water
- 1 eetlepel sinaasappelzeste
- 3 takjes verse rozemarijn + enkele takjes als garnituur
- 500 ml vers sinaasappelsap

Stappen

- Breng het water, de suiker en de sinaasappelzeste aan de kook in een kookpot om een siroop te krijgen.
- Doof het vuur zodra de vloeistof licht wordt,.
- Voeg de takjes rozemarijn toe aan de siroop en laat gedurende 10 minuten trekken.
- Filter de siroop met behulp van een zeef en laat hem afkoelen op kamertemperatuur.
- Voeg het verse sinaasappelsap toe aan de siroop en meng het geheel.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Zodra het mengsel goed is afgekoeld, stel de ijsmachine in op 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- De sorbet is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

frifri BE

Frozen yoghurt

Ingrediënten

- 2 eetlepels agavesiroop of honing
- 1 l yoghurt
- 100 gr suiker

Stappen

- Klop de yoghurt, suiker en agavesiroop of honing op in een mengkom.
- Stel de ijsmachine in op 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- De frozen yoghurt is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.
- Serveer met een topping naar keuze: verse vruchten, coulis, saus, koekjes, ...

Yoghurtijs
Saus van bosvruchten

Ingrediënten

Voor het yoghurtijs

- 250 gr poedersuiker
- 250 ml water
- 550 gr kwark
- Het sap van ½ citroen

Stappen

- Breng het water en de suiker aan de kook in een kookpot om een siroop te verkrijgen.
- Doof het vuur zodra de vloeistof licht wordt,.
- Zodra de siroop lauw is, voeg de kwark en het citroensap toe.
- Laat de bereiding enkele uren afkoelen in de koelkast (5-10°C) voordat u het in de ijsmachine giet.
- Zodra de bereiding goed is afgekoeld, stel de ijsmachine in op 25 minuten.
- Zodra de spatel begint te draaien kan u de bereiding via de opening in het deksel in het toestel gieten.
- Het yoghurtijs is klaar zodra het smeuïg en soepel wordt.

Voor de saus van bosvruchten

- 500 ml rode wijn
- 1 kaneelstokje
- 1 kruidnagel
- 125 gr suiker
- 200 gr rode vruchten (aardbeien, bramen, bosbessen en frambozen)

frifri BE

Ijshoorn van het huis

Benodigdheden

- HET Frifri wafelijzer WA reeks
- Bakplaten voor ijshoorntjes - M007
- Neem een ijshoorntje of creëer de vorm van een trechter met behulp van karton en bedek hem met bakpapier.

Ingrediënten

- 125 gr suiker
- 60 gr boter
- 1 ei
- 125 ml warm water
- 125 gr bloem

Stappen

- Laat de boter smelten.
- Meng de gesmolten boter, het ei en de suiker.
- Voeg de bloem toe aan het mengsel en meng opnieuw tot u een glad en homogeen beslag verkrijgt.
- Laat uw wafelijzer met de bakplaten voor ijshoorntjes M007 opwarmen.
- Giet 3 soeplepels van het beslag in het midden van het wafelijzer. Sluit het wafelijzer en duw gedurende 1 minuut aan.
- Draai het wafelijzer om en bak nog gedurende ongeveer 1 minuut.
- Verwijder het wafeltje en rol het snel rond de kegel om het de vorm van een ijshoorntje te geven.

NB: bak het deeg niet te hard, dit maakt het moeilijk om te modelleren

frifri BE

Wafeltjes

Benodigdheden

- HET Frifri wafelijzer WA reeks
- Bakplaten wafeltjes M004

Ingrediënten

- 100 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 100 gr boter
- 125 gr bloem

Stappen

- Meng de eieren, suiker en de vanillesuiker in een mengkom.
- Voeg de week gemaakte boter en vervolgens de bloem toe. Meng de bereiding tot u een homogeen deeg verkrijgt.
- Laat uw Frifri wafelijzer opwarmen met de thermostaat op 6.
- Plaats twee kleine bollen deeg in het wafelijzer.
- Sluit het wafelijzer en druk op het deeg. Laat 2 tot 3 minuten bakken en draai het wafelijzer regelmatig om.

Tip: zodra er niet langer stoom uit het wafelijzer komt, is het wafeltje gebakken !

- Haal de wafeltjes uit het wafelijzer: ze moeten goudkleurig en nog een beetje zacht zijn.
- Plaats ze op een rooster om ze te laten afkoelen.
- Doe het ijs van uw keuze op het wafeltje en bedek met een ander wafeltje om kleine ijssandwiches te creëren.

frifri BE

frifri.BE