

LAB-proat (29)

Juni 2002

IJs.

IJs, aan het begin van de zomer het moment om het eens te hebben over deze koude lekkernij. In Nederland verorberen we jaarlijks zo'n 7 liter per persoon. De Amerikanen lusten wel zo'n 25 liter per jaar. Maar ja, in Amerika is alles groter. In menig Amerikaanse speelfilm zie je een Yankee de koelkast openrukken - die meestal veel groter is dan die wij in de keuken hebben staan— een gigantische beker (chocolade)ijs pakken en daar ongestoord uit begint te lepelen. De bakermat van ijs ligt in Italië. De oude Romeinen haalden in de zomer sneeuw uit de bergen en mengden dit met vruchtensap tot ijstoetjes. Zo'n 700 jaar geleden, toen Marco Polo recepten uit China meenam, begon de opmars van roomijs, gemaakt van melk. Je hebt ijs en ijs, de één zweert bij een soft-ijsje, de ander wil niets anders dan een waterijsje, weer anderen hebben amper genoeg aan een Magnum. Wat is het verschil? Simpel gezegd is waterijs niets anders dan bevroren water met een smaakje, roomijs wordt gemaakt van melk, althans als je dat thuis zou maken. Industrieel ijs bestaat vaak uit: vet, water, melkpoeder, room, suiker, verdikkingsmiddelen, emulgatoren, stabilisatoren en smaak- en geurstoffen. Eet (lik) smakelijk! Fabrikanten maken bij (room)ijs nog onderscheidt tussen soft-ijs, schepijs en bewaarijs. Soft-ijs moet vers worden gegeten. De temperatuur van soft-ijs is -3 tot -5 °C, waardoor er weinig ijskristallen in het ijs zitten en het zacht (soft) is. Schepijs heeft een temperatuur van -10 en -15 °C. Dit ijs kan enkele weken worden bewaard. Bewaarijs (uit de diepvries) is hard ijs, het wordt bewaard onder de -25 °C. Maar hoe wordt fabrieks(room)ijs gemaakt? Alle ingrediënten worden bij elkaar gevoegd en gepasteuriseerd op 80 °C. Daarna wordt de ijsmix gehomogeniseerd, dat gebeurt door de ijsmix onder druk door dunne buizen te persen. Het vet in de ijsmix valt uiteen in kleine bolletjes, zo ontstaat de fijne gladde structuur van het ijs. Na het koelen volgt de eigenlijke ijsbereiding. De ijsmix wordt snel afgekoeld en gelijktijdig moet er lucht ingeslagen worden. De ijsmachine thuis is in het klein dezelfde die fabrikanten in het groot gebruiken. De ijsmix wordt al roerend en schrapend rond gedraaid in een cilinder die gekoeld is tot -20 á -30 °C. Er bevriest steeds een heel dun laagje ijs op de koude wand die vervolgens direct wordt afgeschraapt en in de rest van de ijsmix wordt geslagen. Het uiteindelijke resultaat is een luchtige ijsmassa. De helft van een roomijsje bestaat uit lucht. Als je ijs onder de microscoop zou bekijken, zie je dat er om elk luchtbelletje kleine vetbolletjes zitten. Dat maakt het ijs nu zo lekker likbaar. Fabrikanten zijn steeds op zoek naar nieuwe smaken en varianten, zoals yoghurtijs. Degenen die in Italië zijn geweest zullen bemerkt hebben dat het Italiaanse ijs daar nog vaak ambachtelijk wordt gemaakt. Het ijs wordt gemaakt uit roomijs met vruchtenpuree en het is zo zacht als soft-ijs. Het is ook nog eens goedkoop (we blijven Hollanders) en lekker! (althans dat vonden wij). Tot slot kwam ik in een Amerikaans tijdschrift een ijsrecept tegen, dat ik jullie niet wil onthouden. Het kan zonder ijsmachine gemaakt worden. Het is een typische 'Amerikaanse calorieën-bom', niet zo geschikt voor degenen die met een strak lijf het strand op willen.

Ingrediënten:

225 ml melk

400 ml slagroom (36-40% vet)
3 eidooiers
100 g basterd suiker
vanillestokje

Meng 225 ml melk met 225 ml slagroom (36 – 40%), doe daar een vanillestokje bij en breng het langzaam aan de kook. Van het vuur af en 10 minuten afkoelen. Verwijder het vanillestokje en weer verhitten, niet koken. Roer de eidooiers met de basterdsuiker en voeg dit onder voortdurend roeren (met houten lepel) toe aan de hete melk/slagroom. Blijf roeren totdat het iets is ingedikt (het recept zegt: 'until the custard thickens enough to coat the back of a wooden spoon'). Zorg ervoor dat het mengsel niet gaat koken. Klop intussen de rest van de slagroom. Giet de custard in een grote schaal en laat het afkoelen. Lepel de opgeklopte slagroom voorzichtig door de custard. Zet het in de diepvries, na een uur het mengsel omroeren en dit na weer een uur nog een keer. Laat het daarna nog enkele uren vriezen.
Wie durft? Prettige vakantie.