

★ BORETTI ★



## RECEPTEN – RECETTES

*Passione nella cucina*

## *Roomijs koud bereid*

- 3 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Doe er vervolgens de slagroom en de melk bij. Roer alles door elkaar terwijl je een snuifje zout toevoegt en doe het geheel daarna in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten**

## *Roomijs warm bereid*

- 4 dl melk
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 eierdooiers
- snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg vervolgens beetje bij beetje de melk en de slagroom toe. Verwarm het geheel langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken. Als het schuim steviger wordt, komt de gele crème naar boven. Neem het mengsel van het vuur, laat het afkoelen en giet het daarna in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten**

## *Crème glacée préparation à froid*

- 3 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel

Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'oeufs et de sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait. Mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 30 minutes**

## *Crème glacée préparation à chaud*

- 4 dl de lait
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 jaunes d'oeufs
- une pincée de sel

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait et la crème fraîche. Portez le tout au point d'ébullition sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaîtra à la surface. Retirez alors le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 30 minutes**

## Vanille-ijs

- 1 vanillestokje
- 3 eierdooiers
- 3 1/2 dl melk
- 2 dl slagroom
- 150 g suiker

Was het vanillestokje en snijd het overlangs door, zodat het aroma beter tot zijn recht kan komen. Klop de slagroom en de melk op en voeg het stokje toe aan het mengsel. Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt. Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het ei-eel en de suiker tot een schuimig mengsel. Verwijder het vanillestokje uit het lauwe melkmengsel en voeg het mengsel beetje bij beetje bij het schuimige mengsel van ei-eel en suiker. Verwarm het geheel opnieuw terwijl u roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Wanneer het geheel steviger begint te worden, neem je het mengsel van het vuur en laat je het afkoelen. Filter het mengsel daarna door een zeef en giet het in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten**

## Glace de vanille

- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 1/2 dl de lait -
- 2 dl de crème fraîche
- 150 g de sucre

Battez ensemble la crème fraîche et le lait. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange du lait et de la crème fraîche. Portez le mélange à ébullition, puis retirez-le du feu. Laissez-le refroidir un peu. Entre-temps, battez les jaunes d'oeufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Puis, vous ajoutez en petites quantités le lait tiède (après avoir retiré la gousse de vanille). Réchauffez alors le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Lorsque le mélange commence à se raffermir, vous le retirez du feu et vous le laissez refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 30 minutes**





## *Chocolade-ijs*

- 150 g suiker
- 150 g cacao of pure chocolade
- 3 eierdooiers
- 2 dl melk
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker

Smelt de chocolade (of roer de cacao) in een beetje melk en maak dan ijs volgens het recept 'roomijs warm bereid'. Doe er de gesmolten chocolade bij. Roer alles goed door elkaar en laat afkoelen. Giet het mengsel in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten**

## *Glace au chocolat*

- 150 g de sucre
- 150 g de cacao ou de chocolat fondant
- 3 jaunes d'oeufs
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé

Faites fondre le chocolat dans (ou mélangez le cacao à) un peu de lait. Préparez ensuite la glace comme décrit sous «Crème glacée (préparation à chaud)». Ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez bien le tout. Laissez refroidir le mélange, puis versez-le dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 30 minutes**

## Mokka-ijs

- 2 koppen hele sterke koffie (of 2 eetlepels oploskoffie)
- 1 eetlepel cacao
- 2 eierdooiers
- 150 g suiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl melk

Maak ijs zoals beschreven bij 'roomijs koud bereid'. Voeg aan het einde van de bereiding nog de cacao en de koffie toe. Klop daarna alles goed door elkaar en giet het mengsel in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 30 minuten**

## Glace moka

- 2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble)
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 jaunes d'oeufs
- 150 g de sucre
- 2 dl de crème fraîche
- 3 dl de lait

Préparez la glace de façon identique que la «Crème glacée (préparation à froid)». Ajoutez le cacao et le café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez ensuite le mélange dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 30 minutes**





## *Vruchten-ijs*

- 400 g fruit (naar keuze)
- eiwit van 1 ei
- 100 g suiker
- 1 dl melk
- 1 dl slagroom
- citroensap

Mix het fruit samen met de suiker en de slagroom. Als het geheel goed gemengd is, voegt u de melk, het geklopte eiwit en eventueel een beetje citroensap toe. Giet het mengsel in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten**

## *Glace aux fruits*

- 400 g de fruits au choix
- 1 blanc d'oeuf
- 100 g de sucre
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche
- jus de citron

Mélangez les fruits avec le sucre et la crème fraîche. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-y le lait, le blanc d'oeuf monté en neige et éventuellement un peu de jus de citron. Versez le mélange dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 20 minutes**

## *Ijs van wilde vruchten*

- 300 g fruit naar keuze
- eiwit van 1 ei
- 150 g suiker
- 1 dl melk
- 1/2 dl slagroom
- 1 snuifje zout

Mix het fruit samen met een gedeelte van de suiker. Klop het eiwit op. Voeg de melk, de slagroom, de rest van de suiker en het zout toe. Alles goed mengen en het geheel in de roomijsmachine gieten. Indien nodig kan je eerst alles zeven.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten**

## *Glace aux fruits sauvages*

- 300 g de fruits au choix
- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre
- 1 dl de lait
- 1/2 dl de crème fraîche
- une pincée de sel

Mélangez les fruits avec la moitié du sucre. Battez le blanc d'oeuf en neige. Ajoutez le lait, la crème fraîche, le reste du sucre et le sel. Mélangez bien le tout, puis versez-le dans la machine à crème glacée. Si nécessaire, le mélange pourrait être filtré avant de le verser dans la machine.

**Temps de préparation: +/- 20 minutes**





## *Bananenijs*

- 4 bananen
- 100 g suiker
- 1 1/2 dl melk
- 1 1/2 dl slagroom
- 1/2 eiwit
- 1 snuifje zout
- citroensap

Klop eerst het eiwit stijf. Klop daarna de suiker, de melk en de slagroom goed door elkaar. Doe dan het eiwit, de fijnge maakte bananen en de andere ingrediënten bij het mengsel. Alles goed door elkaar roeren en in de roomijsmachine gieten.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten**

## *Glace aux bananes*

- 4 bananes
- 100 g de sucre
- 1 1/2 dl de lait
- 1 1/2 dl de crème fraîche
- 1/2 blanc d'un oeuf
- une pincée de sel
- jus de citron

Battez d'abord le blanc d'oeuf. Mélangez ensuite le sucre, le lait et la crème fraîche. Ajoutez-y le blanc d'oeuf, les bananes broyées et les autres ingrédients. Mélangez bien le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 20 minutes**



## *Citroenijs*

- 4 citroenen
- 150 g suiker
- 2 dl melk
- 2 dl slagroom

Pers de citroenen uit. Mix het sap met de suiker en voeg dan de melk en de slagroom toe. Roer alles goed door elkaar en giet het geheel in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten**

## *Glace au citron*

- 4 citrons
- 150 g de sucre
- 2 dl de lait
- 2 dl de crème fraîche

Pressez les citrons. Mélangez le jus avec le sucre et ajoutez-y le lait et la crème fraîche. Bien mélanger et verser le tout dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 20 minutes**





## *Citroensorbet*

- Eiwit van 1 ei
- 2 dl citroensap
- 200 g suiker
- 3 dl water

Schil een paar citroenen, zonder het wit onder de schil te verwijderen. Laat de schillen ongeveer 30 minuten trekken in 3 dl water. Zeef het water en het citroensap. Mix deze vloeistof samen met de suiker en het eiwit. Giet het mengsel daarna in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten**

## *Sorbet au citron*

- blanc d'oeuf
- 2 dl de jus de citron
- 200 g de sucre
- 3 dl d'eau

Pelez quelques citrons, sans toutefois enlever le blanc sous le zeste. Laissez mariner pendant une demi-heure le zeste des citrons dans 3 dl d'eau. Filtrez ensemble l'eau et

le jus de citron. Mixez le liquide (mélange eau-jus de citron) avec le blanc d'oeuf et le sucre. Versez ensuite le tout dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 20 minutes**

## *Vruchtensorbet*

- 400-500 g fruit naar keuze
- 1 dl water
- 100 g suiker

Mix het fruit. Doe er de suiker en het water bij (eventueel zeven) en giet alles in de roomijsmachine.

**Tijd in de roomijsmachine: +/- 20 minuten**

## *Sorbet au fruits*

- 400 à 500 g de fruits au choix
- 1 dl d'eau
- 100 g de sucre

Mixez les fruits, ajoutez-y l'eau et le sucre. Filtrez le mélange si vous le souhaitez. Versez le tout dans la machine à crème glacée.

**Temps de préparation: +/- 20 minutes**

★ BORETTI ★

