Amandelijs met peren en chocoladestrooisel

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Rusttijd	10 Hrs
Gaartijd	33 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Amandelijs

75 g amandelen, geschild, heel

300 ml melk

300 ml volle room

6 eigeel

120 g suiker

1 el rozenwater

De amandelen over nacht in water weken, laten afdruipen en fijn malen. De gemalen amandelen met de overige ingrediënten mengen en in een zak doen. Op niveau 1 vacuümeren.

Peren

4 peren

100 ml peren- of appelsap

2 el Williams jenever

1 citroen, sap

½ vanillestokje, merg

2 el suiker

De peren schillen, halveren en het klokhuis verwijderen. De overige ingrediënten voor het mengsel kort aan de kook brengen, laten afkoelen en samen met de gehalveerde peren in een zak doen. Op niveau 1 vacuümeren.

Beide zakken (peren en ijs) op de geperforeerde gaarplaat leggen en in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 84 °C gedurende 25 Mins

Prepare

De zak uit het toestel nemen. De zak met de ijsmassa goed schudden en laten afkoelen. De ijsmassa in een kom doen en in de diepvries plaatsen. Regelmatig roeren tot de massa vast is.

Chocoladestrooisel

Ovenruimte tot 180 °C op Hot air (voor)verwarmen

50 g amandelen, gepeld, gemalen

50 g witte chocolade

2 el suiker

1 el bloem

1 eiwit, losgeklopt

De chocolade raspen en het eiwit opkloppen. Met de overige ingrediënten mengen en kruimelig over een met bakpapier beklede bakplaat verdelen. De bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte schuiven. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 180 °C gedurende 8 Mins

De peren met het amandelijs en het chocoladestrooisel aanrichten.

Tips

Voor het amandelijs kan in plaats van gemalen amandelen en melk ook amandelmelk worden gebruikt.

Het amandelijs kan ook met een ijsmachine worden bereid.

Accessoires

Gaarplaat geperforeerd

Bakplaat

Vacuümzak

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019