Pistache en Baileys ijs met verveine en appel



Ingredienten

Bereiding

Ijs baileys:
400 baileys
220 melk
330 room
125 suiker
100 eigeel
3 gr ijs stabilisator

Baileys laten inkoken tot 200gr. Melk, room en suiker toevoegen en laten opkoken.
Giet kokende massa rustig op eigeel, blijven kloppen en terug in pan storten.
Breng het tot 85 graden op laag vuur. Stabilisator toevoegen en laatste keer goed mengen.
Invriezen en in paco jet afdraaien OF laten rijpen in frigo en in ijsmachine draaien.

Creme gekarameliseerde witte chocolade:

300 witte chocolade
140 melk

Laat de chocolade karamelliseren in de oven op 150graden +- 12 minuten.
Laat afkoelen en mix 3-4 minuten samen met de melk tot gladde creme. Laat opstijven in frigo.

Cremeux baileys:

10 gram gelatine
600 baileys
300 room
120 eigeel
30 gr maizena

Vanilla aroma naar smaak
300 gram witte chocolade.

Meng alles op het vuur behalve de witte chocolade en de gelatine. Breng al kloppend aan de kook. Wanneer juiste dikte, neem van het vuur en voeg gelatine + witte chocolade toe. Stort in vorm en plaats in vriezer.

Appel/gember gel:

200 appelsap
80 gembersiroop
20 appel azijn
4 gr agar

Alles opkoken, laten afkoelen en mixen tot gladde gel.

Crumble pistache:

100 pistache noten
100 boter
100 suiker
70 bloem
40 witte chocolade
2 zout

Alles mixen in de thermomix (niet te lang! Anders komt olie vrij) tot een vast deeg. Dun uitsmeren op sealpad en 25min op 150 graden in oven. Elke 10 minuten even doorroeren voor mooie crumble.

Krokantje chocolade:

60 eiwit
40 zonnebloem olie
10 boter
50 suiker
25 bloem
25 cacao poeder

Alles mixen en uitsmeren op matje/vorm. 11 minuten op 160 graden.

Optioneel:
Bouillon verveine:

Verveine mixen met appelsap, appel azijn en honing naar smaak.
Eventueel beetje binden met xantana.

Bron: Sven Fonteyn - Dante