

Kerstman Ijsbûche

Image



Kerstman Ijsbûche

Een heerlijke bûche met amarena kers- en champagne ijs!

240°C

6-8 min

Ingrediënten

Basis Ijsreceptuur:

40 L Water
14000 g Dawn Base Pasto Pronta
5000 g Suiker
1000 g Volle melkpoeder
500 g Dextrose
12 g Dawn Citro Nova

Bodem Chocolade Plak:

350 g Dawn Summum
350 g Heelei
15 g Cacaopoeder
15 g Suiker

Amarena Kers Ijs:

3500 g Compositie met Dawn Base Pasto Pronta
400 g Dawn Variegato Amarena Kers

Champagne Ijs:

3500 g Compositie met Dawn Base Pasto Pronta
210 g Dawn Compound Marc de Champagne
200 g Melk

Afwerking:

500 g Dawn Silvia
175 g Water
Kokos gruis, naar wens
Velvet spray chocolade rood

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Basis Ijsreceptuur:

1. Water in de pasteuriseerketel verwarmen tot 50°C.
2. Droge ingrediënten met de garde klontvrij roeren en toevoegen aan het water.
3. Laat de mix op 82°C pasteuriseren.
4. Laat de mix voor een optimaal resultaat 8 uur rijpen in de pasteuriseerketel.

Bodem chocolade plak 60 x 40 cm:

1. Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten in de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 – 340 g/l. Strijk dunne plakken.
2. Bakken inschietoven 215°C onder – 240°C boven inschieten met de schuif dicht, stomen (rotatieoven 210°C inschieten met de schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open) gedurende 6-8 minuten.

Amarena kers ijs:

1. Draai in de machine het basis ijsreceptuur tot ijs.
2. Spatel tijdens het uitdraaien Dawn Variegato Amarena Kers door het ijs.

Champagne ijs:

1. Maak uw compositie met Dawn Base Pasto Pronta volgens de basis ijsreceptuur.
2. Meng de Dawn Compound Marc de Champagne met de melk en voeg toe aan de basis ijscompositie.
3. Draai in de machine tot ijs.

Afwerking:

1. Klop Dawn Silvia en water in de hoogste versnelling met de garde tot een standig schuim.
2. Spuit doppen en de zijkanten van de bûche op en strooi hier kokos overheen.
3. Bakken inschietoven 110°C (rotatieoven 90°C) gedurende 40 minuten.
4. Vul de kleine bûche mal (50 x 6 cm) met Amarena kers ijs. Gladstrijken en goed invriezen.
5. Los het bevroren interieur.
6. Vul de grote bûchemal (50 x 8 cm) voor de helft met champagne ijs.
7. Plaats het interieur in het champagne ijs en vul verder af met champagne ijs. Plaats op de onderkant de chocolade plak. Tip: Bekleed de bûche vormen met

plastic folie zodat het ijs makkelijk lost.

8. Bûche lossen, afspreken met Velvet spray.
9. Snij de bûche op lengte 22 cm.
10. Afwerken naar wens.

Image



Image



Image

