



## Melkijs verbeterd

**49000** g hoefemelk  
**1500** g inlandse magere melkpoeder  
**2400** g butvan special glacier  
**9500** g fijne Tiense suiker "ST"  
**2850** g trimoline  
**950** g pudding extra  
**500** g actiglance neutraal  
**3500** g verrijkt ei diepvries

- Warm de melk op, voeg bij 35°C de boter toe in kleine stukjes.
- Meng suiker, melkpoeder en stabilisator droog samen.
- Voeg toe na het smelten van de boter.
- Voeg de trimoline toe.
- Klop de eieren met wat suiker glad en voeg toe bij ongeveer 60°C en warm verder tot 95°C.
- Homogeniseer de mix (ongeveer 1/2 minuut per liter kruipinhoud).
- Laat de mix afkoelen en gedurende 1 nacht (of minimum 12u) rijpen bij 5°C.
- Voeg de aroma's toe kort voor het turbineren.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --