



## Roomijs gewoon

**10000** g water  
**1100** g inlandse magere melkpoeder  
**1400** g butvan special glacier  
**2100** g fijne Tiense suiker "ST"  
**600** g glucose  
**300** g actiglance neutraal

- Warm het water op en 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 glucose toe en warm verder tot 75°C.
- Homogeniseer de mix (ongeveer 1 minuut per liter kruipinhoud).
- Laat de mix afkoelen en gedurende 1 nacht rijpen bij 5°C.
- Voeg de aroma's toe kort voor het turbineren.

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