



Roomijs met eidooiers

10 liter melk, vol
400 g volle melkpoeder
1200 g melkerijboter
60 stuks eidooier
2250g g kristalsuiker
500 g trimoline
150 g actiglance neutraal

- Warm de melk op, voeg bij 35°C de in stukken gesneden boter toe.
- Meng de suiker, melkpoeder, actiglance droog samen en voeg toe als alle boter gesmolten is.
- Voeg de trimoline toe.
- Klop de dooiers met wat melk glad en voeg toe bij ong. 70°C, verwarm verder tot 85°C.
- Homogeniseer ong 1min/l, koel snel af tot 5° en laat 8u rijpen.
- Voeg aroma toe net voor turbineren.

Source: Dehaeck-Delbaere | Servings: --