

Parfait Is.

Parfait betyder fuldendt.

Isen består af æggeblommer, der tilsættes kogende sukkersirup og derefter piskes meget kraftigt, indtil massen bliver let og fyldig.

Når massen er pisket pisket helt kold, herefter meleres forsigtigt den piskede fløde i.

Isen (cremen) kan smages til efter behag f.eks. chokolade, pistache eller anden smag, dette blandes i de stift piskede æggeblommer.

Ved tilsætning af likør og andre søde smagsstoffer må man være forsigtig med doseringen, da isen har svært ved at fryse, hvis den er for sød. I så tilfælde må der spares på sukkeret i sukkersirupen.

Recept 1.

6 stk æggeblommer
100 g vand
75 g melis
500 g piskefløde
smag

Recept 2.

8 stk æggeblommer
100 g vand
75 g melis
500 g piskefløde
smag

Recept 3. med nougat med cognac.

8 stk æggeblommer
1 stk æg
100 g vand
100 g melis
100 g blød nougat
50 g cognac
500 g piskefløde.

I stedet for sukkersirup kan flormelis anvendes. I så tilfælde piskes blandingen over svag ild eller vandbad.

Ved disse opskrifter skal pasteuriserede æggeblommer anvendes. Disse fås med et sukkerindhold på 10 %.

Fremgangsmåde;

Flormelis og past. æggeblommer piskes kraftigt op under opvarmning, til massen er stiv, let og luftig. Tilsættes den ønskede smag og til sidst vendes den piskede fløde i. Kommes i de nedkølede forme og nedfryses under stærk kulde.

Recept 4.

100 g past. æggeblommer =
(4 æggeblommer incl sukkerindhold)
75 g flormelis
500 g piskefløde
vanille/smag

Recept 5

125 g past. æggeblommer =
(5 blommer incl sukkerindhold)
75 g flormelis
500 g piskefløde
vanille/smag

Recept 6 Parfait is med mocca

180 g past. æggeblommer
50 g flormelis
5 g pulverkaffe
60 g kalualikør
1000 g piskefløde

Indfrysningen af parfait is tager ca. 3-4 timer.

Hvis nedfrysningen tager længere tid evt. på grund af dårlige fryseforhold, er der risiko for at isen danner bundfald, og at der bliver små iskrystaller i den. Og dermed en dårligere kvalitet.