

I S D E S S E R T E R

Fløde-isreme

(Cremeis)

Fremgangsmåde;

Fløde, mælk og halvdelen af sukkeret, evt. glykose samt vanille koges op.

Resten af sukkeret røres med æggeblommer, evt. med tømælk og stabilisator og legeres derefter med den kogende fløde/mælk. Legeringen skal varmes op til 82 c., men må ikke koge.

Cremen sigtes, modner i køleskab i min. 4 timer, gerne 12 timer og fryses derefter i frysemaskinen.

Recept 1.

700 g sødmælk
300 g piskefløde
200 g sukker
30 g glykose
160 g æggeblommer (8 stk)
4 g stabilisator
Evt. Vanillesukker

Indhold: 13 % fedt
16 % sukker
38 % tørstof

Recept 2.

500 g sødmælk
500 g piskefløde
200 g sukker
30 g glykose
160 g æggeblommer (8 stk)
4 g stabilisator
Evt. vanille

Indhold: 18 % fedt
16 % sukker
42 % tørstof

Chokoladeblanding

Til hver 1. grundis koges følgende:

300 g sødmælk
120 g sukker
60 g cacao

Blandes i grundisen, og fryses.

Recept 3.

Denne opskrift har det laveste indhold af mælkefedt for at kaldes " Flødeis "

850 g sødmælk
150 g piskefløde
210 g sukker
30 g glykose
50 g skummetmælkpulver
4 g stabilisator

Indhold: 9,1 % fedt
16 % sukker
37 % tørstof

Recept 4.

Denne opskrift indeholde kun 5 % mælkefedt og må kun kaldes " Mælkeis "

1000 g sødmælk
200 g sukker
30 g glykose
160 g æggeblommer
100 g skummetmælkpulver
4 g stabilisator

Indhold: 5 % fedt
15 % sukker
35 % tørstof