

# RECEPT

## COMPOSITIE ROOMIJS



### Ingrediënten

2000	gram	volle melk
800	gram	room 35% ongezoet
530	gram	suiker
270	gram	glucosestroop
130	gram	volle melk poeder
210	gram	eidooier
400	gram	heeleei
10	gram	Stabilisator
2	stuks	vanillestokken



### Bereiding

Meng de melk, room, ei delen en uitgeschaapte vanille glad met staafmixer. Meng alle suikers, de stabilisator en het melkpoeder. Doe de twee mengsels samen en maak de mix mooi glad met de staafmixer (hoe gladder hoe beter). Pasteuriseer de mix op 82°C-. Koel hem zo snel mogelijk terug af naar 4°C. Laat de compositie nacht rijpen. Draai het ijs tot slot af in de ijsmachine.

**TIP:** laat voor nog meer smaak de vanillestokjes een nacht meerrijpen. Haal de stokjes eruit voor je het ijs afdraait.



Neerloopweg 53  
4814 RS Breda  
The Netherlands

Tel: +31 (0)85 004 16 42  
E-mail: [info@vanille.nl](mailto:info@vanille.nl)  
[www.vanille.nl](http://www.vanille.nl)

Vanille B.V. beschikt over  
onderstaande certificaties:



# RECEPT

## PARFAIT



### Ingrediënten

160	gram	dooier
120	gram	suiker I
80	gram	water
700	gram	room
70	gram	suiker II
10	gram	vanille extract met merg



### Bereiding

Kook het water en suiker I tot 121°C.  
Giet al kloppend op de eidooier (82°C)  
draai het geheel luchtig en koud.  
Klop de room met suiker II en Vanille  
Extract met Merg lobbig.  
Spatel hier vervolgens de opgeklopte  
dooier doorheen.  
Verdeel de massa in gewenste vormen  
en laat de parfait minimaal 12 uur  
aanvriezen voor gebruik.



Neerloopweg 53  
4814 RS Breda  
The Netherlands

Tel: +31 (0)85 004 16 42  
E-mail: [info@vanille.nl](mailto:info@vanille.nl)  
[www.vanille.nl](http://www.vanille.nl)

Vanille B.V. beschikt over  
onderstaande certificaties:



# RECEPT

## PANNENKOEKEN



### Ingrediënten

100	gram	melk
250	gram	heelei
50	gram	vanille suiker
3	gram	zout
5	gram	bakpoeder
170	gram	gesmolten roomboter
100	gram	zonnebloemolie
500	gram	patentbloem



### Bereiding

Meng de melk met de eieren, voeg vervolgens Vanille Suiker, zout, bakpoeder en patentbloem toe. Mix het geheel. Voeg tot slot de gesmolten boter en zonnebloem olie toe en mix het geheel glad met staafmixer. Laat voor extra smaak het beslag 8 uur rijpen.



Neerloopweg 53  
4814 RS Breda  
The Netherlands

Tel: +31 (0)85 004 16 42  
E-mail: [info@vanille.nl](mailto:info@vanille.nl)  
[www.vanille.nl](http://www.vanille.nl)

Vanille B.V. beschikt over  
onderstaande certificaties:



# RECEPT

## CRÈME PATISSIÈRE



### Ingrediënten

1000	gram	volle melk
50	gram	heelei
80	gram	eidooier
250	gram	suiker
90	gram	maïzena
1	stuk	vanillestok



### Bereiding

Meng de helft van de suiker met de eierbestanddelen en de maïzena tot een papje. Schraap de vanillestok uit en voeg de merg en stok toe aan de melk, en voeg andere deel van de suiker toe. Breng de melk tegen de kook aan. Giet 1/3 bij de eiermassa en roer goed tot glad geheel. Voeg vervolgens dit bij de rest van de melk en breng de massa in het geheel aan de kook totdat de massa gebonden in.

Koel de crème patissière terug naar 4 graden en laat opstijven. Klop vervolgens het geheel glad met garde.



Neerloopweg 53  
4814 RS Breda  
The Netherlands

Tel: +31 (0)85 004 16 42  
E-mail: [info@vanille.nl](mailto:info@vanille.nl)  
[www.vanille.nl](http://www.vanille.nl)

Vanille B.V. beschikt over  
onderstaande certificaties:



# RECEPT

## VANILLE MOUSSE



### Ingrediënten

- 1000 gram melk
- 1000 gram crème patissière
- 8 gram vanille extract met alcohol
- 1000 gram witte chocolade
- 50 gram gelatinemassa (1 deel gelatine 5 delen water)
- 2350 gram room 35% ongezoet



### Bereiding

Verwarm de helft van de melk en smelt hierin de gelatinemassa. Giet dit op de chocolade en maak hier een gladde ganache van. Klop de room lobbig met het Vanille Extract met alcohol. Meng de Crème Patissière met de ganache en spatel hier vervolgens de room onder.



Neerloopweg 53  
4814 RS Breda  
The Netherlands

Tel: +31 (0)85 004 16 42  
E-mail: [info@vanille.nl](mailto:info@vanille.nl)  
[www.vanille.nl](http://www.vanille.nl)

Vanille B.V. beschikt over  
onderstaande certificaties:

