

Vlaanderen Lekker Land brengt leven in de brouwerij

Tongerlo Prior 9° ijs

Ingrediënten (1 L ijs)

Volle melk – suiker - Tongerlo Prior 9° - room 40 %

Stabilisators (droge stof) : proteïngel, Super neutro latta, Fior panna.

Bereidingswijze

De vloeistof (melk, room en Tongerlo Prior) verwarmen tot 60°C. Als de temperatuur bereikt is, de suiker en de droge stof toevoegen. Handmatig of met de mixer loskloppen.

Terug op het vuur zetten en tot 80°C verwarmen om het mengsel kiemvrij te maken.

Als de temperatuur bereikt is, in een bad koud water zetten om af te koelen tot 3°C.

Ijs is beter wanneer hij 'gerijpt' is, dus een dag op voorhand maken en daarna pas afdraaien in de ijs turbine.

Toelichting

Ideaal om op de zomerkaart te zetten! Een leuke variant is bijvoorbeeld de *bananasplit*.

Vervang het vanilleijs door Tongerlo Prior 9° ijs en serveer met stukjes banaan en warme chocoladesaus.

De rode draad in deze creatie is 'foodparing'. Foodparing heeft als doel de smaak van het hoofdproduct nog beter tot zijn recht te laten komen, vb: het bier in combinatie met chocolade. Gooi in je chocoladesaus nog wat chillipepers en je hebt weer een heel andere smaak. ... Door het bier samen te brengen met het ijs en de chocolade versterken ze elkaar en dit maakt de smaakbeleving compleet!

Bierkeuze

Ik kies voor dit gerecht een echt Norbertijnerbier. Tongerlo Prior 9° is een abdijbier, een krachtig bier, goudgeel van kleur met een romige, witte schuimkraag. Het aroma is hoppig met kruidige en fruitige toetsen. De volmondige smaak wordt gekenmerkt door een zachte aanzet die uitvloeit in een aangename bitterheid. Wel opletten! Tongerlo Prior 9° heeft een verrassend hoog doordrinkgehalte! Wellicht een waarschuwing voor de komende zomer! Cheers!

