Desserts / Japan

Matcha-ijs

Uji matcha van ceremoniële kwaliteit – samentrekkend, plantaardig, de kleur van mos na regen – gekarnd tot een rijke custardbasis totdat het bevriest tot een bitterzoete crème die de tong bedekt met tannines van groene thee voordat de zuivelzoetheid volgt. De spanning tussen bitter en zoet zorgt ervoor dat dit ijs aanvoelt alsof het thuishoort in een theeceremonie, en niet alleen in een dessertkom.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 240 g Volle melk
- ☐ 360 g slagroom (35%+ vet)
- ☐ 90 g eierdooiers (5 grote)
- ☐ 150 g basterdsuiker
- ☐ 20 g matchapoeder van ceremoniële kwaliteit (bij voorkeur Uji)
- ☐ 1 g Schilferig zeezout (een klein snufje)

Zo maak je het.

01 Zeef het matchapoeder in een brede, ondiepe kom om eventuele klontjes los te maken; matcha is fijngemalen en kan klonteren. Voeg 3 eetlepels (ongeveer 45 g) van de afgemeten volle melk toe, warm maar niet heet (ongeveer 60 C). Gebruik een bamboe-chasen (matcha-garde) of een kleine ballongarde en klop de matcha en de melk in snelle 'M'- en 'W'-vormige bewegingen tot er een gladde, klontvrije pasta ontstaat. Voeg geleidelijk de resterende melk toe en klop om de gladheid te behouden. Matchapasta moet volledig homogeen zijn voordat het aan de vla wordt toegevoegd; een enkel onopgelost klontje zal een bittergroene streep achterlaten in het afgewerkte ijs.

02 Klop in een middelgrote hittebestendige kom de eidooiers en de basterdsuiker ongeveer 2 minuten krachtig door elkaar totdat het mengsel bleek is geworden, merkbaar dikker is geworden en in een langzaam, breed lint uit de garde valt. Dit is het lintstadium; dit geeft aan dat er voldoende lucht en emulgering heeft plaatsgevonden om de custard body te geven. De dooiers zijn klaar als ze in volume zijn verdubbeld, van diep oranje naar bleek crèmegeel zijn veranderd en het lint 3 seconden op het oppervlak blijft liggen voordat het zinkt. Deze stap helpt ook om de dooiers te bufferen tegen klauteren wanneer de hete matchamelk wordt toegevoegd.

03 Combineer de matchamelk en de resterende slagroom in een middelgrote pan. Verwarm op middelhoog vuur, af en toe roerend, tot het mengsel net begint te stomen en er kleine belletjes aan de rand verschijnen – ongeveer 75 C. Niet koken. Giet langzaam ongeveer een derde van de hete matcharoom bij het dooiermengsel terwijl je voortdurend blijft kloppen – dit is tempereren: verhoog geleidelijk de temperatuur van het ei om klauteren te voorkomen. Giet het getemperde dooiermengsel terug in de pan met de resterende hete room. Kook op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren met een siliconen spatel in achtvormige patronen en schraap de bodem en hoeken, tot de custard een temperatuur van 82 C bereikt en de achterkant van een lepel schoon bedekt. Voeg het snufje zout toe. Giet het mengsel onmiddellijk door een fijnmazige zeef in een schone kom die op een ijsbad staat.

04 Laat de vlabasis volledig afkoelen boven het ijsbad, af en toe roerend, en zet hem vervolgens minimaal 2 uur of een hele nacht in de koelkast tot hij grondig is gekoeld (ongeveer 4 C). Draai in een ijsmachine volgens de instructies van de fabrikant tot het ijs de consistentie heeft van een dikke, schepbare softijs (ongeveer 20 tot 25 minuten). Doe het mengsel in een gekoeld bakje, druk het bakpapier direct op het oppervlak om de vorming van ijskristallen te voorkomen en vries het minimaal 3 uur in voordat je het uitschept. Voor een versie zonder karn: 200 g slagroom apart tot middelmatige pieken kloppen, door de gekoelde vla roeren en 5 uur in een broodvorm invriezen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / matcha-ice-cream