

# GLACERIE.

HIDDE DE BRABANDER

GEUREN,  
KLEUREN, SMAKEN  
EN TEXTUREN  
HET ULTIEME  
HANDBOEK VOOR  
IJS





# INHOUDSOPGAVE

Geschiedenis	10
Bereidingswijzen	16
Recepturen	18
Zuivel	26
Suikers	34
Verdikkingsmiddelen en emulgatoren	42
Plantaardige zuivel en proteïnen	48
Hygiëne	52
Hoorntjes en wafels	54
Smaakpasta's	62
Sauzen	68
Variegati	74
Decoraties	80
Melk- en roomijssoorten	86
Sorbetijssoorten	98
Sherbetijssoorten	110
Granités, slush en schaafijs	122
Parfaits	134
Waterijs	146
Stikstofbereidingen	158
Dranken	170
Softijssoorten	182
Cacao- en chocolade-ijssoorten	194
Hartige ijssoorten	206
Verklarende woordenlijst	218
Register	220
Verkrijgbaarheid	224

# GESCHIEDENIS

De weg die ijs heeft moeten afleggen om te worden zoals we het nu kennen, is een ware evolutie geweest. Daarvoor moeten we ruim 4000 jaar terug in de tijd, om te landen op de oevers van de Eufraat. Destijds was deze rivier gelegen in Mesopotamië, een gebied dat we tegenwoordig kennen als delen van Syrië en Irak.

Langs die oevers waren opslagpunten om ijs te bewaren. In werkelijkheid was dat ijs

dat van keizer Nero, die vanaf het jaar 54 het Romeinse Rijk regeerde. Hij at fruit dat gekoeld was met sneeuw, waar vaak wijn en honing aan waren toegevoegd. Ook Alexander de Grote at gekoeld fruit met wijn en honing toen hij de stad Petra veroverde. Hiervoor werden ondergronds holen gegraven, die werden volgestopt met sneeuw. Door de isolerende werking bleef de sneeuw langere tijd bevroren. Plinius de Jongere beschrijft in het jaar 90 'halica', een bevroren

## Net als elke andere (culinaire) geschiedenis, is ook de historie van ijs omhuld met aannames en uiteenlopende verhalen

simpelweg sneeuw, dat uit de bergen naar beneden was gehaald. Later werd ook ijs van bevroren waterbedden of rivieren afgehaald. Er zijn aanwijzingen van 1100 voor het begin van onze jaartelling dat ditzelfde gebeurde in China, waar onder andere ook eten onder ijs bewaard werd, ten behoeve van de houdbaarheid. Je zou kunnen zeggen dat dit de eerste koelingen waren. Er was een heuse 'ijsman' met personeel aangesteld, die verantwoordelijk was voor het oogsten en opslaan van ijs en sneeuw. Tijdens de zomer maakte men van het ijs en de sneeuw verkoelende drankjes.

Van de latere Tang-dynastie (618-907) kennen we een ijskoud mengsel van buffelmelk, bloem en kamfer. Ook de Grieken en Romeinen waren hiermee bekend. Een van de beroemde verhalen is

pap gemaakt van granen, wijn en honing. In die tijd is 'ijs' dus vooral een koude drank.

Een van de eerste verhalen die over 'gedraaid' ijs de ronde doen, komt uit het Mongoolse Rijk, in 1206 na Christus gesticht door Dzjengis Khan. Ruiters zouden in de winter room hebben meegenomen tijdens hun reizen door de Gobiwoestijn. De beweging van de paarden, in combinatie met de kou, zouden de aanzet zijn voor een gedraaid ijs met zuivel zoals we dat nu kennen. Naar verluidt nam Marco Polo dit idee mee terug naar Italië, na zijn reizen door China. Vanuit hier zou het terecht zijn gekomen in Frankrijk dankzij Catharina de' Medici, die naar dit land verhuisde nadat zij in 1533 als veertienjarig meisje trouwde met koning Hendrik II. Het is echter onduidelijk of dit verhaal helemaal klopt. Net als elke

# GESCHIEDENIS

andere (culinaire) geschiedenis, is ook de historie van ijs omhuld met aannames en uiteenlopende verhalen.

Na de donkere periode van de middeleeuwen zijn er hardere bewijzen omtrent de ontwikkelingen van ijs. Pas in de 16<sup>e</sup> eeuw zijn literaire bewijzen gevonden van het gebruik van zuivel in gedraaid ijs. In 1530 beschrijft Marco Antonio Zimara een kunstmatige manier van bevriezen in zijn boek *Problemata Aristoteles*. De Napolitaanse alchemist Giovanni Battista della Porta publiceert in 1589 zijn *Magia Naturalis*, waarin hij beschrijft hoe wijn wordt bevroren door middel van sneeuw en salpeter. Door de toevoeging van een zout aan water, daalt het vriespunt en wordt het water kouder. Een techniek die later veelvuldig gebruikt zal worden.

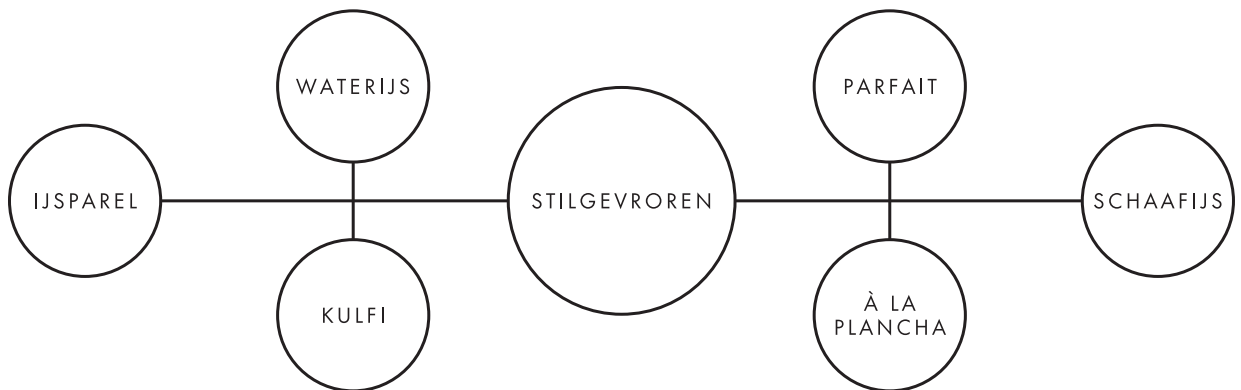
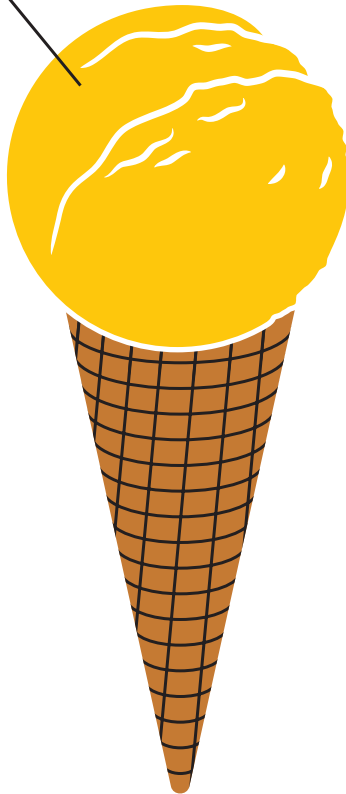
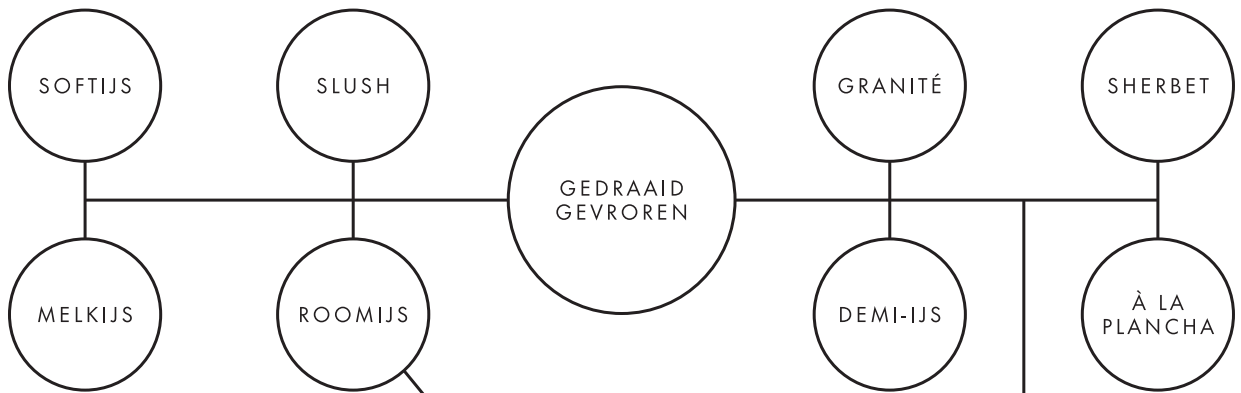
Langzaam maar zeker doen gekoelde drankjes hun intrede in Europa.

Limonademaker, of mooier gezegd *limonadier*, Audiger serveert naar alle waarschijnlijkheid in 1662 zelfs waterijsjes aan Louis XIV in Versailles. Het zijn de Fransen die goed kijken wat de Italianen doen, want ook dan al zijn het de Italianen die vooroplopen in de ontwikkeling van ijs. Halverwege de 17<sup>e</sup> eeuw wordt de *sorbetto* al beschreven. Het is een vrije vertaling van het Arabische *sharbat*, dat staat voor een fruitige ijsdrank. Ondertussen verovert ijs ook Engeland, waar koning Charles II veelvuldig bevroren desserts eet op Windsor Castle. Zelfs de Atlantische Oceaan blijkt niet te breed, want in diezelfde tijd krijgt ijs ook voet aan Amerikaanse grond. De Fransen en Italianen blijven in deze periode wel leidend op het gebied van de ontwikkeling van ijs.

Het eerste ijsrecept zoals we dat nu kennen, is een handgeschreven recept dat is gevonden in het boek van Anne Fanshawe, dat dateert uit 1665. Het eerste gedrukte recept stamt uit 1674, als L'Emery in het boek *Recueil de Curiositez Rares et Nouvelles* schrijft over waterijs. Gedurende deze tijd wordt ijs steeds toegankelijker. Zijn het eerst alleen keizers en koningen die van ijs kunnen genieten, langzaam wordt het iets beter bereikbaar voor een breder publiek. Uiteraard nog wel steeds voor de welgestelden van de samenleving. In onze contreien duurt het iets langer voordat er ijsrecepten op schrift worden gezet. Pas in de 18<sup>e</sup> eeuw vereeuwigd de Nederlandse upper class recepten van roomijs, chocolade-ijs en vanille-ijs in hun kookschriftjes. De eerste gedrukte recepten, bestaande uit suikerwater met gezeefd fruit, bloementhee of een infusie op basis van specerijen, staan in *Het Hollands- of Nederlands kookboek* uit 1724.

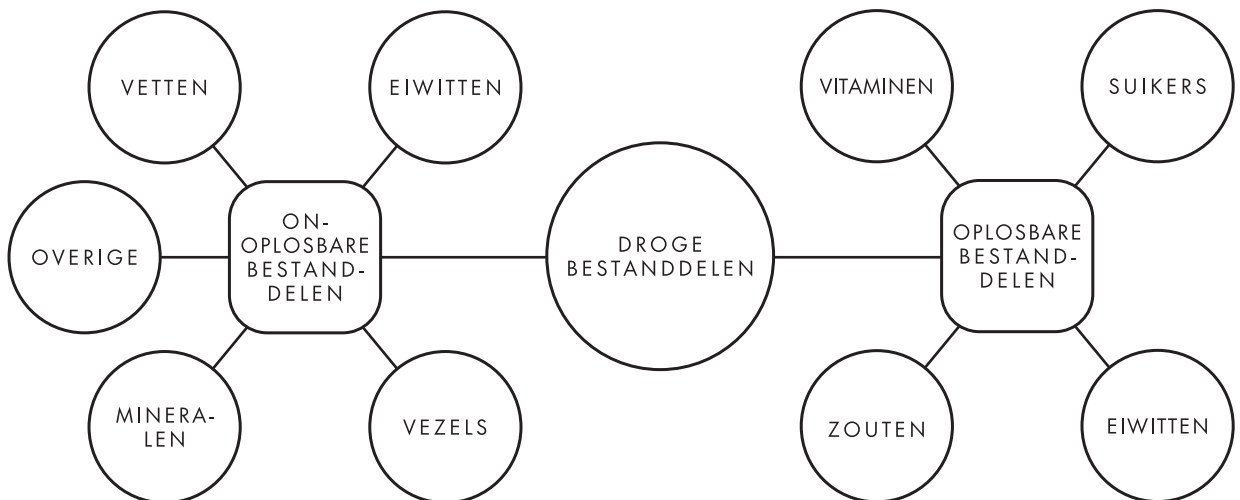
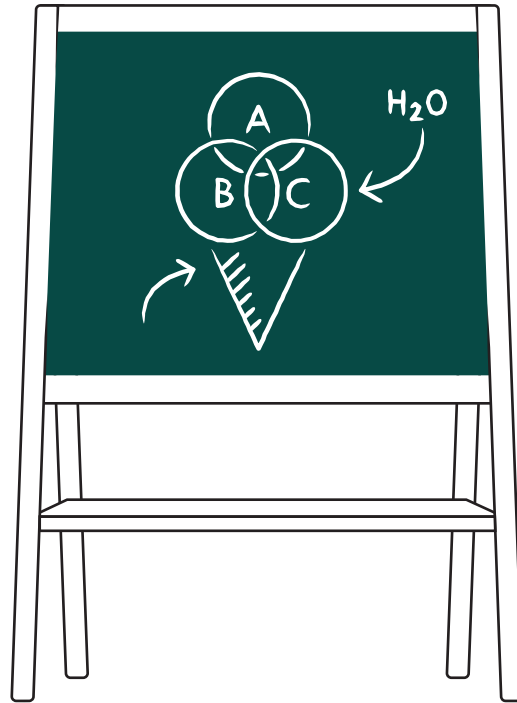
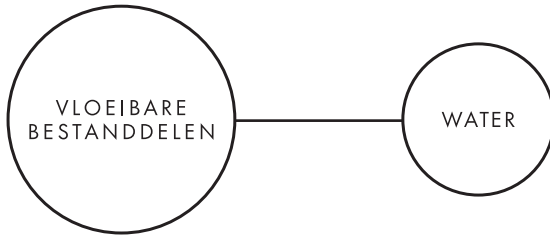
In 1686 opent de Siciliaan Francesco Procopio dei Cotelli in Parijs zijn café Le Procope, waar hij ijs serveert. Dit café, gelegen in de Rue de l'Ancienne Comédie en waarschijnlijk het oudste café van Parijs, bestaat nog steeds. Als je er binnenstapt, ervaar je nog altijd de allure die het destijds ook had, toen schrijvers als La Harpe en Voltaire er vaste klant waren. De luxe van ijs wordt steeds bereikbaarder en de smaken worden diverser. Waar eerst vooral fruit wordt gebruikt, komen, mede door de kolonisaties, ook andere smaakmakers aan bod. Rond 1690 wordt zelfs al voor het eerst geschreven over het gebruik van vanille in ijs. Vandaag de dag is vanille naar alle waarschijnlijkheid de bekendste en meest gebruikte smaak voor ijs.

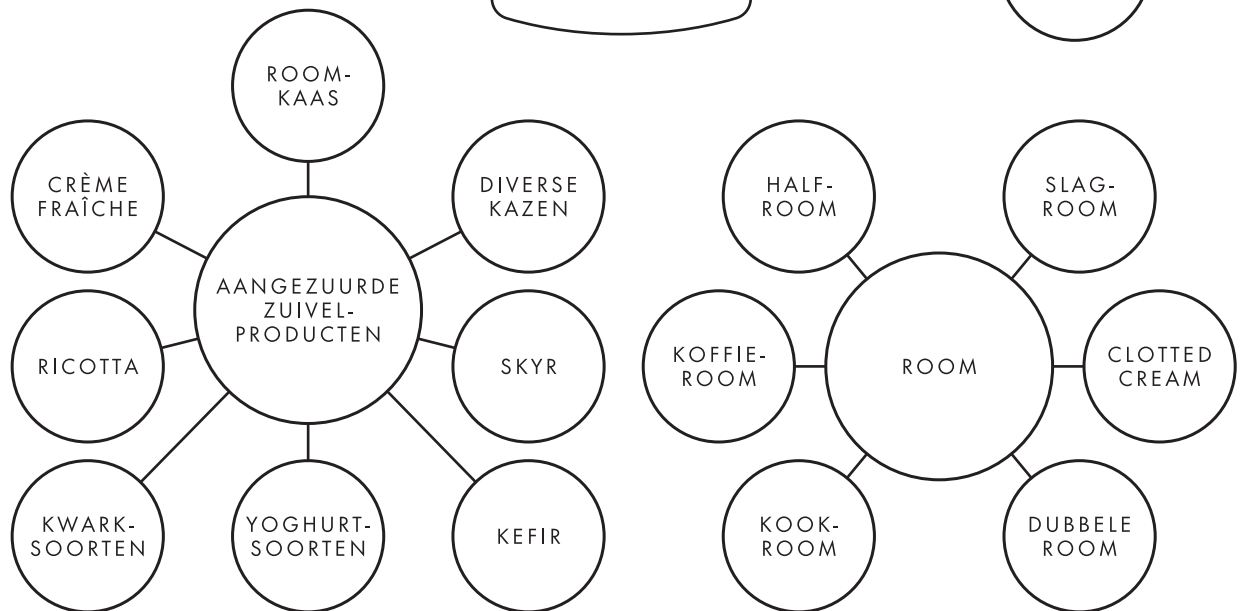
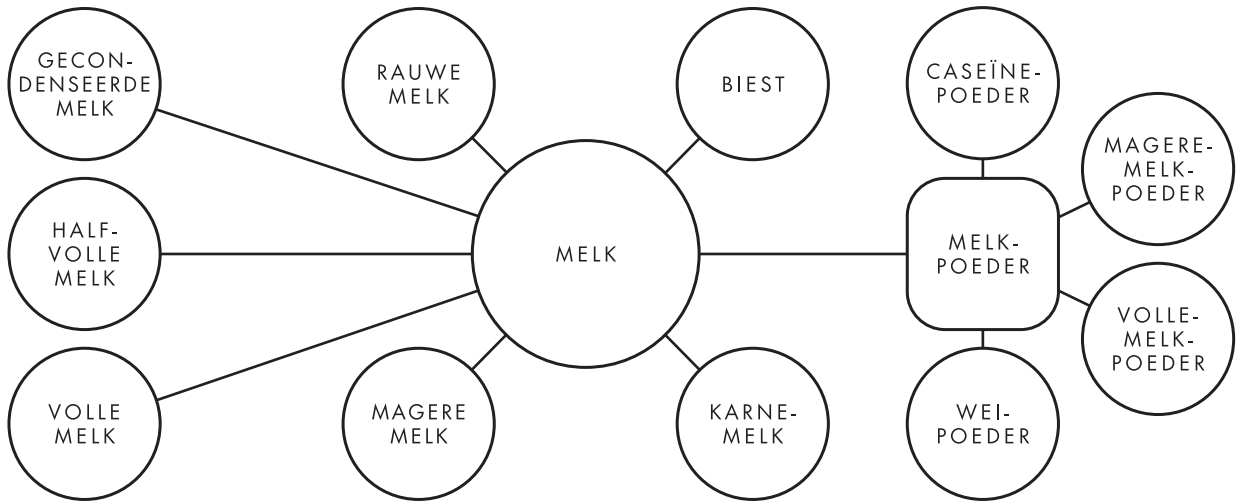
# BEREIDINGSWIJZEN



# RECEPTUREN







# ZUIVEL

Een hoofdstuk met een korte naam, maar van zeer grote omvang als het gaat om de verschillende componenten. Wanneer je teruggaat naar de kern, is zuivel een verzamelnaam van alle producten die zijn voortgekomen uit rauwe melk. Verschillende zoogdiersoorten produceren melk, waar het in de melkklieren ontstaat. Als baby hebben de meeste van ons, vanaf de eerste seconden van ons leven, melk mogen drinken van onze moeder. In ons verdere leven consumeren we echter vooral zuivel op basis van de melk van andere zoogdieren. De bekendste is de koe, maar ook van schapen, geiten, buffels, paarden, kamelen en rendieren zijn zuivelproducten verkrijgbaar. Daarnaast zijn er diverse soorten vloeibare 'zuivel'-producten met een plantaardige bron als basis. Deze mogen echter officieel geen zuivel heten. Hierover schrijf ik in het hoofdstuk 'Plantaardige zuivel en proteïnen' (zie blz. 48).

Het is een apart gegeven. Van elke zoogdiersoort drinken de pasgeborenen de melk van de moeder in de eerste periode van

hun leven. Na deze periode consumeren ze andere soorten voedsel. Voor zover bekend zijn wij als mens de enige diersoort die melk en melkproducten drinken en eten na onze periode als zuigeling, en dan ook nog van een andere diersoort. Dit is een van de verklaringen dat wij als mens mogelijk een intolerantie kunnen ontwikkelen voor melkbestanddelen; onze spijsvertering is er vanuit de basis niet op ingesteld om melk te verwerken in ons volwassen leven. De waarheid hierachter is nog schimmig. Wat echter als een paal boven water staat, is dat de groep van zuivelproducten er eentje is waarvan we enorm kunnen genieten. Het omvat melk, room, boter, aangezuurde zuivel en kaas. En van dat laatste kan ik zeker in mijn privéleven nogal warm worden!

In het Europa van nu staat de consumptie van koemelk op een prominente nummer 1. Alleen al in Nederland was de productie van koemelk in 2019 14 miljard kilogram, dit ten opzichte van 0,4 miljard kilogram geitenmelk. Meer dan de helft van de koemelk wordt verwerkt tot kaas en maar

## Diverse melksoorten

Naam	Water	TDS*	Melkvet	VVDM**	Proteïnen	Lactose
Mens	87,30	12,70	4,60	8,10	1,10	6,80
Koe	86,60	13,40	4,40	9,00	3,40	4,60
Buffel	82,70	17,30	7,80	9,50	3,80	4,90
Geit	87,10	12,90	4,50	8,40	3,20	4,40
Schaap	82,10	17,90	7,60	10,30	3,90	4,80
Rendier	67,60	32,40	18,00	14,40	10,40	2,80
Kameel	86,30	13,70	4,00	9,70	3,60	5,40

\* Totaal Droge Stof

\*\* VetVrije Droge Melkbestanddelen

# BEREIDINGSTECHNIEKEN

## NEUTRAAL HOORNTJE

Dit is toch wel de meest geziene, eetbare drager van ijs: de oubliehoorn. Oubliehoorns heb je in verschillende maten en allerlei vormen, soms ook als bakjes, en tegenwoordig zelfs steeds vaker in diverse kleuren. Dit geweldige recept kreeg ik van Kees Baars jr., van IJssalon IJsie Prima, waar ze de hoorntjes nog dagelijks met de hand maken. Over vakmanschap gesproken!



1. 100 g boter, 120 g poedersuiker, 3 g zout, 120 g patentbloem, 1 vanillestokje en 60 g eiwit worden afgewogen.

2. De boter wordt gesmolten. De poedersuiker, het zout en de patentbloem worden met elkaar gemengd. Het vanillestokje wordt opengesneden en leeggeschraapt.



3. Het eiwit en de vanille worden door de droge stoffen gemengd, waarna de gesmolten boter volgt.

4. Nadat het beslag gerust heeft voor minimaal 30 minuten, wordt het tussen oubliewafelijzers gebakken. De wafels worden opgerold tot hoorntjes.



# BEREIDINGSTECHNIEKEN

## CHOCOLADEHOORNTJE

Dit is eigenlijk een afgeleide van het neutrale hoorntje. Door 10% van je bloemgewicht te vervangen door 20% cacao poeder, krijg je een koekje met een mooie smaak. Officieel geen chocolade, maar cacao. Maar ach, het is lekker! Net als het neutrale hoorntje kun je dit chocoladehoorntje goed vormen tot hoorntjes, bakjes of galettes.



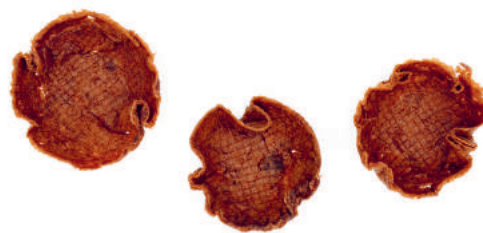
1. 100 g boter, 120 g poedersuiker, 3 g zout, 108 g patentbloem, 24 g cacao poeder en 60 g eiwit worden afgewogen.

2. De boter wordt gesmolten. De poedersuiker, het zout, de patentbloem en het cacao poeder worden met elkaar gemengd.



3. Het eiwit wordt door de droge stoffen gemengd, waarna de gesmolten boter volgt.

4. Nadat het beslag gerust heeft voor minimaal 30 minuten, wordt het tussen oubliewafelijzers gebakken. De wafels worden opgerold tot chocoladehoorntjes.



# SORBETIJSSOORTEN

## BACK TO THE 80'S

(SORBETIJS, FRUITBASIS)

Je zou het niet zeggen, maar ik kom uit de jaren 80. Mijn eerste herinnering die ik heb aan ijs waren de uitgeholde citroenen, die werden gevuld met citroensorbetijs. De kwaliteit was om te huilen, maar toch ontstond hier een klein vlammetje.

Voor het citroensorbetijs:

220 g kristalsuiker  
5 g bindmiddel (voor koude bereiding)  
70 g dextrose  
550 g water  
100 g citroensap  
75 g yuzusap  
75 g bergamotsap  
5 g emulgatorpasta  
12 g citroenrasp  
2 g yuzurasp  
2 g bergamotrasp

Extra:

10 citroenen

Meng voor het citroensorbetijs 50 g kristalsuiker met het bindmiddel. Meng de rest van de kristalsuiker met de dextrose. Verwarm het water tot 40 °C.

Haal de pan van het vuur en roer met een garde het suiker-dextrosemengsel, vervolgens het suiker-bindmiddelmengsel en ten slotte het citroensap, yuzusap en bergamotsap door het water. Koel de ijsmix snel terug tot 4 °C en laat minstens 3 uur koel rijpen.

Snijd de topjes van de citroenen en schep het vruchtvlies uit de schillen. Leg de schillen in de diepvries zodat ze flink koud worden.

Spatel de emulgatorpasta en vervolgens de rasp van de citroen, yuzu en bergamot door de ijsmix en draai tot ijs.

Vul de uitgeholde citroenen met het citroensorbetijs.



# GRANIT ROSE

(GRANITÉ)

Langs de noordelijke kust van Bretagne vind je schitterende rotspartijen. De roze gloed van het gesteente in combinatie met de rauwe, zoute zee inspireerde mij tot dit ogenschijnlijk simpele recept, dat echter een complexe smaakbeleving is.

400 g water  
25 g rozenblaadjes  
5 g roze zout  
100 g suiker

Verwarm het water tot 40 °C.

Haal de pan van het vuur, voeg de rozenblaadjes toe en laat ca. 2 uur infuseren.

Zeef het water, voeg het zout en de suiker toe en schenk het mengsel in een bak. Zet in de diepvries en schep de ijsmix ca. elke 30 minuten om totdat de granité bevroren is.





# THE FOOD OF GODS

(SORBETIJS, FRUIT- EN PURECHOCOLADEBASIS)

Dat cacao en chocolade een prominente plek in mijn hart hebben, wist je natuurlijk allang. Het is dan ook niet zo gek dat ik ook in dit boek het ultieme uit deze ingrediënten wilde halen. Door zoveel mogelijk elementen van dit ijs van de cacaovrucht terug te laten komen, hoop ik in ieder geval een juist offer te brengen.

285 g water  
50 g cacaonibs (Callebaut), plus extra om te bestrooien  
400 g cacaojuice  
35 g glucosestroop  
150 g kristalsuiker  
5 g bindmiddel (voor koude bereiding)  
125 g pure chocolade (Ecuador, 70,4% Callebaut)

Verwarm het water tot 50 °C. Haal de pan van het vuur, voeg de cacaonibs toe en laat ca. 1 uur infuseren.

Zeef het water, roer de cacaojuice en glucosestroop erdoor en verwarm opnieuw tot 50 °C. Meng de kristalsuiker met het bindmiddel.

Haal de pan van het vuur en voeg het suikermengsel en de pure chocolade aan het watermengsel toe. Maal met een staafmixer glad. Koel de ijsmix snel terug tot 4 °C en laat minstens 3 uur koel rijpen.

Draai de ijsmix tot ijs en bestrooi met de cacaonibs.



**GLACERIE.**, DE NIEUWSTE PATISSERIEBIJBEL VAN MEESTER PATISSIER HIDDE DE BRABANDER, LEERT JE ALLES OVER DE HISTORIE EN DE BASIS VAN IJS. DE BEREIDINGSWIJZEN VOOR SORBET EN SHERBET, SOFTIJS, PARFAITS EN KULFI KOMEN STAP-VOOR-STAP AAN BOD, EN HIDDE DAAGT MET ZIJN MEESTERSTUKKEN UIT OM ZELF NEXT-LEVEL IJSCREATIES TE MAKEN.

**GLACERIE.** IS ONMISBAAR VOOR DE SERIEUZE THUISBAKKER OF (SEMI)PROFESSIONAL DIE DE KUNST VAN HET IJS BEREIDEN ONDER DE KNIE WIL KRIJGEN.

'HET VAKMANSCHAP EN DE VEELZIJDIGHEID VAN HIDDE STAAN GARANT VOOR NIEUWE IDEEËN.'

– JACQUES VOS,  
OUD-MANAGER IJSCENTRUM

'HET IS ONGELOFELIJK KNAP DAT HIDDE DE COMPLEXITEIT VAN IJS TOEGANKELIJK MAAKT VOOR PROFESSIONALS ÉN HOBBYKOKS.'

– CAROLINE KOOUJ,  
SVH MEESTERIJSBEREIDER

#### OVER PATISSERIE.:

'DE GEBRUIKER VAN DIT VAKBOEK ZAL ER ZEKER IN SLAGEN DE RECEPTEN GOED UIT TE VOEREN, OMDAT DEZE ZEER PRECIËS AANGEGEVEN ZIJN.'

– CEES HOLTkamp,  
PATISSERIE HOLTkamp



9 789021 576695

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen