

D.D.B.: Dutch Dame Blanche

Recept Joris Bijdendijk / Chez Bijdendijk

Dame blanche is een dessert dat in duizenden restaurants op de kaart staat. Het kan zo ongelooflijk lekker zijn, maar als je te maken hebt met keihard ijs en niet zulke lekkere chocoladesaus, valt hij vooral snel tegen. Wees gewaarschuwd. Check altijd even of het restaurant waar je het bestelt het ijs dagelijks vers draait. Of draai zelf vers ijs.

Omdat deze klassieker al zo vaak op de kaart staat, besloot ik om hem toch eens iets anders op te dienen. De Nederlandse versie van dame blanche, zeg maar. Een die wel helemaal wit is. De D.D.B.: Dutch Dame Blanche.

voor het vanille-ijs (ca. 1 liter)

500 gram volle melk
500 gram slagroom
1 vanillepeul
150 gram suiker
50 gram glucosepoeder
200 gram eidooier (ca. 10 eidooiers)

voor de ganache montée

3 gram gelatinepoeder
15 gram koud water
350 gram slagroom (35%)
¼ vanillepeul
105 gram witte chocolade,
grof gehakt of calllets

Smakelijk!
met Petra Possel

voor de wittechocoladesaus

100 gram slagroom (35%)
100 gram volle melk
100 gram witte chocolade,
grof gehakt of calllets

ook nodig

keukenthermometer
ijsmachine
spuitzak met spuitmondje

en verder

groene aardbei (in plakjes), witte aalbes en/of blaadjes van het citroenafrikaantje, om te garneren

Begin een dag van tevoren, de ijsbasis en ganache montee hebben een nacht in de koelkast nodig.

Begin met het vanille-ijs. Breng in een grote steelpan de melk en slagroom aan de kook. Snijd de vanillepeul over de lengte open en schraap met een klein mesje het merg eruit. Voeg het merg en de leeggeschraapte peul toe aan het melkroommengsel, samen met de suiker en het glucosepoeder.

Kluts intussen de eidooiers in een kom. Giet al roerend een pollepel van het hete melk-roommengsel bij de eidooiers. Meng goed, zo warmt dit mengsel een beetje op, dat heet 'familie maken' (zie blz. 227). Voeg het papje al roerend toe aan de pan en breng alles zachtjes aan de kook. Blijf roeren, als de custard de temperatuur van 83 °C bereikt is hij goed. Verwijder de vanillepeul.

Koel het mengsel zo snel mogelijk terug, bijvoorbeeld door de pan in een bak ijswater te zetten. Zet het liefst minimaal 12 uur in de koelkast om de smaken te laten rijpen. Draai in de ijsmachine tot ijs, schep in een bak en laat in de vriezer terugvriezen naar -14 °C, dan is het ijs goed schepbaar.

Maak de ganache montee, oftewel: luchtig opgeklopte ganache. Week in een kommetje de gelatine in het water. Breng in een steelpan een derde van de slagroom aan de kook. Snijd de vanillepeul over de lengte open en schraap met een klein mesje het merg eruit. Voeg het merg en de leeggeschraapte peul toe aan de slagroom. Roer door, zet het vuur uit en span een stuk vershoudfolie strak over de pan. Laat de vanille 30 minuten in de room trekken. Breng dan onafgedekt opnieuw aan de kook.

Doe de chocolade in een grote maatbeker en giet de hete vanilleroomeroverheen. Voeg het gelatinewater toe. Maak glad met een staafmixer en schenk intussen de rest van de koude slagroom erbij, zodat je een mooie massa krijgt.

Laat afgedekt met vershoudfolie 1 nacht uitkristalliseren in de koelkast. Klop de volgende dag op. Let op: als je te ver klopt kun je niet meer terug, dan is de ganache montée te stijf. Bij twijfel: stop wanneer je denkt dat de ganache montee nog niet klaar is en klop de laatste slagen met de hand, zo houd je controle. De ganache is goed wanneer de massa van vloeibaar naar luchtig verandert. Toch te stijfgeklopt? Voeg als dat gebeurt een beetje onopgeklopte ganache toe. Heb je dat niet meer over? Voeg dan een beetje onopgeklopte slagroom toe.

Verwarm voor de wittechocoladesaus de slagroom en melk in een pan met dikke bodem tot 50 °C. Voeg de chocolade toe en meng goed tot je een gladde saus hebt. Laat iets afkoelen en serveer de wittechocoladesaus als hij rond de 35 °C is.

Spuut op elk bord een cirkel van de ganache en verdeel plakjes dun gesneden groene aardbei over de rand. Maak een quenelle van vanille-ijs (zie blz. 104 hoe je dit moet doen) en schenk de wittechocoladesaus in het gedeelte tussen en het ijs en de ganache. Garneer met de aalbessen en citroenafrikaanblaadjes.