

Klassieker in een koud jasje: dit is meloen en parmaham 2.0

04/06/19 om 16:07 - Bijgewerkt om 17:16

Jarrik Vermeulen, de beste jonge ijsmaker van België van het jaar, maakt gelato creaties op basis van Parmaham. Verrassend, maar wel echt lekker.



Jarrik Vermeylen, met zijn Rococò Gelateria gekroond tot beste jonge ijsmaker van België, heeft een passie voor het culinaire Italië en in het bijzonder: il gelato! Daarom is hij ook naar Milaan getrokken, om er het vak te leren van maestro gelatiere Maurizio Poloni. 'Mijn zoektocht naar het perfecte ijs houdt me 's nachts wakker. Ik wil mijn klanten een smaakbeleving geven die de puurheid van de ingrediënten naar voor brengt. En dat kan je enkel met een zorgvuldig gebalanceerd recept', aldus Jarrik.

'Ik heb een liefde voor de pure keuken,' klinkt het verder. 'En die vind je terug in de klassieke ijsmaken. Het is niet eenvoudig om met deze klassiekers te verbazen. Maar door de focus op kwaliteit te leggen, met respect voor de oorsprong, breng je ze tot een hoger niveau.' En toch zit het plezier van koken net in alles soms overboord gooien en helemaal opnieuw beginnen. Dat deed Vermeylen nu, door parmaham te bombarderen tot ster van zijn gelato. Zo maakte hij een bijzondere versie van een klassiek voorgerecht. Voor wie er zich thuis wil aan wagen, volgt hier het recept van zijn meloensorbet met crunchy parmaham:

Benodigheden

- 160 g water
- 600 g meloen
- 145 g suiker
- 50 g dextrose
- 40 g gedroogd glucosepoeder (42DE)
- 5 g stabilisator (voor sorbet)
- Gekarameliseerde stukjes Parmaham voor afwerking in het ijs - of vergezeld met enkele sneetjes pure Parmaham

Voor de gekarameliseerde parmaham:

- 5 grote sneden Parmaham
- 50 gram suiker

Bereiding

Gekarameliseerde Parmaham

1. Verwarm de oven voor tot 170°. Leg de sneden Parmaham op een met bakpapier bedekte ovenplaat en breng er de suiker gelijkmatig over. Zet in de oven en van zodra je ziet dat de suiker karamelliseert (tussen de 5 à 10 minuten) mag je de oven uitzetten en laat je alles nog een halfuurtje in de oven rusten.
2. Vermorzel nadien tot kleinere stukjes krokante, gekaramelliseerde Parmaham. De reden waarom we de Parmaham karamelliseren, is omdat we deze op dezelfde temperatuur

als het ijs moeten kunnen eten. Het gekarameliseerde laagje zorgt dient als beschermmantel voor de koude.

Meloen sorbet

1. Maak de meloenen schoon en pureer ze in de blender.
2. Breng 250 g puree met het water in een pan en breng aan de kook. Breng nooit de volledige hoeveelheid meloenpuree aan de kook, door de warmte verandert de smaak van de meloen deels. In dit recept brengen we het minimum toe om net voldoende vocht te hebben.
3. Weeg ondertussen de droge stoffen af en meng ze.
4. Zodra het water en het deel meloenpuree op 40° zijn doe je er de droge stoffen bij. Blijf goed roeren tot de mix 85° warm is.
5. Zet de kookpot in een ijsbad (koud water aangevuld met ijsblokjes) en breng zo snel mogelijk naar 4°. Je zal merken dat je het ijsbad enkele keren zal moeten vervangen omdat het opwarmt. Van zodra de mix 4° is voeg je de rest van de meloenpuree toe en mix je alles nog eens goed met een staafmixer. Het vloeibare mengsel is klaar om in de ijsmachine te gieten.
6. Voeg naar believen de gekaramelliseerde Parmaham als afwerking toe. Wees zeker niet te zuinig, je wilt bij elke hap net voldoende crunch hebben.