

**SINAASAPPEL-CHOCOLADE-IJS**1350 g ijsmix **Callebaut Pure Sensation Fondente MXD-ICE29-X52**

In een kom doen.

1000 g melk

1000 g sinaasappelsap

3 druppels essentiële sinaasappelolie

Toevoegen.

30 minuten laten rijpen in de koelkast. Laten turbineren in de ijsmachine.

SINAASAPPELCAKE

150 g bloemsuiker

10 eieren

250 g boter

500 g amandelpoeder

5 druppels essentiële sinaasappelolie

Fijne zeste van 2 sinaasappels

Samen opkloppen.

Laten smelten.

Toevoegen aan de gesmolten boter.

Onder het eiermengsel spatelen.

Bakken in een geventileerde oven op 170°C gedurende 60 minuten.

KUMQUATS

40 kumquats

1000 g water

500 g suiker

500 g suiker

Kort blancheren in ruim water en verfrissen in ijswater.

De kumquats hierin 10 minuten laten koken.

Verwerken tot suikersiroop.

Laten afkoelen.

Toevoegen en aan de kook brengen.

30 minuten zachtjes konfijten en laten afkoelen in de siroop.

SINAASAPPELGELEIDROPS

500 g sinaasappelsap

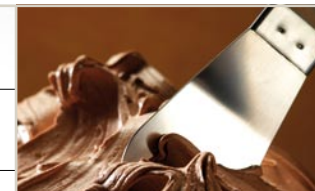
500 g suiker

100 g glucose

10 g pectine

5 g citroenzuur

Koken tot 105°C.

**VOOR INTENS CHOCOLADEIJS:****Callebaut Premix voor ijs Pure Sensation Fondente 29%**

- gemaakt met echte donkere chocolade
- krachtige en gebalanceerde chocoladesmaak
- de intense smaak en smeuïgheid van Italiaans roomijs
- bestelcode: **MXD-ICE29**
- verpakking: zak 1,35 kg