



Creatief met Ijs & Bavarois

Serveertips Mini Taartjes





Voor de realisatie en samenstelling van onze serveertips werkte Van Gils samen met de gediplomeerde kok Karl Smet van Cook4u.

Samen met zijn team staat hij dagelijks voor u klaar om van elk feest een succes te maken.

Voor meer info over Karl, ga zeker een kijkje nemen op www.cook4u.be en ontdek het volledige aanbod.



Sedert 1974 ontwikkelt en produceert Van Gils Sweet Creations Belgische Ijs- en Bavarois desserts. Ambachtelijk Belgisch vakmanschap vormt onze solide basis voor het bereiden van heerlijke producten.

Voortdurend wordt het assortiment herbekeken. Het Van Gils R&D team staat niet stil. Onlangs ontwikkelden en introduceerden we een nieuwe reeks mini taartjes. Deze Ijs- en Bavarois taartjes worden zo aangeleverd dat je er zelf mee aan de slag kan.

Om jullie op weg te helpen, presenteren wij u een reeks van serveertips. Voor elk van de taartjes voorzien wij enkele mogelijke eindcreaties.

Met ingrediënten die je in de dagdagelijkse keuken kan terugvinden, werden door onze kok geweldige desserts gemaakt.

Wij wensen u veel succes in de keuken en geniet van alle mooie momenten met de heerlijke Van Gils desserts.



*Smakelijke Groeten
Team Van Gils*





1

**Oma's Vanille
Ijsbollen**

2

**Caramel
Ijstaartje**

3

**Vanille Bourbon
Mousse Stam**

4

**Melkchocolade
Mousse Druppel**





1 **Oma's Vanille
Ijsbollen**



Oma's Vanille Ijsbollen met frambozen

Bereidingswijze

- Trek om te starten een brede lijn met de coulis van rood fruit op het bord
- Plaats zowel links als rechts drie druppels coulis van rood fruit
- Leg één oma's vanille ijsbol in het midden op de brede lijn coulis van rood fruit
- Plaats 3 frambozen bovenop de ijsbol
- Steek tussen de frambozen op de ijsbol enkele muntblaadjes ter versiering
- Leg op elke druppel coulis een blaadje Vene Cress
- Plaats een kletskoek in de ijsbol
- Overstrooi het geheel met bloedsuiker

Ingrediënten

Oma's Vanille Ijsbollen
(Art. 00411)

Coulis van rood fruit
Frambozen
Muntblaadjes
Vene Cress blaadjes
Kletskoeken
Bloedsuiker



Smakelijk



Oma's Vanille Ijsbollen met mango stukjes en speculoos crunch



Bereidingswijze

- Snij een mango in kleine blokjes
- Maak een crumble van speculoos koeken
- Start met het maken van het Italiaans schuim
- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Plaats in het midden op een bord de blokjes mango
- Leg hierop een oma's vanille ijsbol
- Strooi de speculoos crumble rondom het ijs en de mangoblokjes
- Werk af met Italiaans schuim, gekleurd met gasbrander, en enkele muntblaadjes

Smakelijk

Ingrediënten

Oma's Vanille Ijsbollen
(Art. 00411)

Blokjes mango
Speculoos crumble
Italiaans schuim
Muntblaadjes





Oma's Vanille Ijsbollen met chocolade

Ingrediënten

Oma's Vanille Ijsbollen
(Art. 00411)



Chocoladesaus
Merengue stukjes
Aardbeien

Bereidingswijze

- Spuit in spiraalvorm de chocoladesaus op het bord
- Plaats in het midden een oma's vanille ijsbol
- Overgiet de ijsbol met chocoladesaus
- Strooi merengue stukjes over het geheel
- Werk af met een halve aardbei bovenop de ijsbol met chocoladesaus

Smakelijk



Happiness is Ice Cream





2 Caramel
Ijstaartje



Caramel Ijstaartje met chocolade

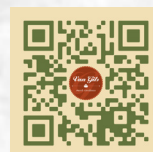
Bereidingswijze

- Trek een brede lijn chocoladesaus in het midden van het bord
- Plaats een caramel ijstaartje in het midden bovenop de chocoladesaus
- Strooi rondom de crumble van brownie
- Werk af met de merengue stukjes
- Plaats het chocolade bolletje in het midden van het ijstaartje

Ingrediënten

Caramel Ijstaartje
(Art. 00406)

Chocoladesaus
Brownie crumble
Merengue stukjes
Chocolade bolletje



Smakelijk



Caramel Ijstaartje met caramel topping en amandelschilfers



Bereidingswijze

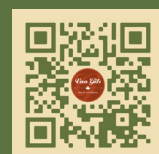
- Versier het bord met strepen caramelsaus
- Plaats het caramel ijstaartje in het midden op het bord, bovenop de caramelsaus
- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Spuit bovenop het ijstaartje een toefje Italiaans schuim
- Werk af met de amandelschilfers

Smakelijk

Ingrediënten

Caramel Ijstaartje
(Art. 00406)

Caramelsaus
Italiaans schuim
Amandelschilfers





Caramel Ijstaartje met Italiaans schuim en banaan

Ingrediënten

Caramel Ijstaartje
(Art. 00406)



Banaan
Italiaans schuim
Speculoos crumble
Coulis van advocaat
Eetbare bloemetjes
Vene Cress blaadjes



Bereidingswijze

- Plaats het ijstaartje in het midden van het bord
- Plaats 2 schijfjes banaan op het taartje
- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Spuit enkele toefjes Italiaans schuim naast en op de stukjes banaan
- Overstrooi het geheel met de speculoos crumble
- Spuit een cirkel coulis van advocaat op het bord
- Plaats nog 2 schijfjes banaan op het bord
- Werk de banaan af door een eetbaar bloemetje te plaatsen op de stukjes banaan
- Plaats als laatste nog een Vene Cress blaadje op het toefje Italiaans schuim



Smakelijk



3 **Vanille Bourbon
Mousse Stam**



Vanille Bourbon Mousse Stam met speculoos crunch

Bereidingswijze

- Dompel de zijkanten van het mousse stammetje in de speculoos crumble
- TIP! Dep het taartje in de crunch wanneer dit nog bevroren is
- Plaats het taartje in het midden van het bord
- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Spuit langs elke kant van het taartje drie toefjes Italiaans schuim
- Plaats op elk toefje een Vene Cress blaadje
- Spuit drie toefjes Italiaans schuim bovenop het taartje
- Werk af met twee muntblaadjes bovenaan

Ingrediënten

Vanille Bourbon Mousse Stam
(Art. 00409)

Speculoos crumble
Italiaans schuim
Vene Cress blaadjes
Muntblaadjes

Smakelijk



Vanille Bourbon Mousse Stam met Italiaans schuim en Amarena kersen



Bereidingswijze

- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Spuit een hoeveelheid Italiaans schuim op het bord
- Plaats het stammetje schuin op het schuim
- Lepel de Amarena kersen met de coulis op het bord naast het stammetje en het schuim
- Plaats één framboos bovenop het stammetje
- Werk af met een schijfje gedroogde sinaasappel

Smakelijk

Ingrediënten

Vanille Bourbon Mousse Stam
(Art. 00409)

Italiaans schuim
Amarena kersen
Coulis van kersen
Frambozen
Gedroogde sinaasappel





Vanille Bourbon Mousse Stam met chocolade

Ingrediënten

Vanille Bourbon Mousse Stam
(Art. 00409)



Sap van Amarena kersen
Rode besjes
Chocolade blaadjes
Eetbare viooltjes

Bereidingswijze

- Giet het sap van Amarena kersen op het bord
- Plaats het mousse stammetje middenin op het bord met sap
- Leg rondom het stammetje 6 chocolade blaadjes
- Plaats bovenop het stammetje een trosje met rode besjes
- Werk af met een eetbaar viooltje bovenop het stammetje

Smakelijk



Happiness is Ice Cream





4 Melkchocolade
Mousse Druppel



Melkchocolade Mousse Druppel en rode vruchten

Bereidingswijze

- Giet een hoeveelheid coulis van rood fruit op het bord zodat dit een grote cirkel vormt
- Plaats de mousse chocolade druppel in het midden van het bord op de coulis
- Plaats een braambes bovenop de mousse
- Plaats een halve aardbei naast de braambes
- Leg nog een blauwe bes voor de aardbei en de braambes
- Steek tussen het fruit op de mousse druppel een muntblaadje ter versiering
- Overstrooi het geheel met bloedsuiker

Ingrediënten

Melkchocolade Mousse Druppel
(Art. 00408)

Coulis van rood fruit
Braambes
Aardbei
Blauwe bes
Muntblaadjes
Bloedsuiker

Smakelijk



Melkchocolade Mousse Druppel met chocoladesaus en merengue crumble



Bereidingswijze

- Trek een brede lijn chocoladesaus op het bord
- Neem de chocolade mousse druppel en plaats deze op zijn kant in het midden op de chocoladesaus
- Strooi zowel links als rechts een rij merengue kruimels
- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Spuit bovenop het taartje drie toefjes Italiaans schuim
- Plaats twee frambozen bovenop de druppel en dit tussen de toefjes Italiaans schuim
- Steek als afwerking tussen de frambozen op de mousse druppel enkele muntblaadjes ter versiering

Smakelijk

Ingrediënten

Melkchocolade Mousse Druppel
(Art. 00408)

Chocoladesaus
Merengue kruimels
Frambozen
Muntblaadjes
Italiaans schuim





Melkchocolade Mousse Druppel en Italiaans schuim

Ingrediënten

Melkchocolade Mousse Druppel
(Art. 00408)



Italiaans schuim
Coulis van Advokaat
Eetbare rozenblaadjes
Vene Cress blaadjes
Physalis



Bereidingswijze

- Klop 200 g eiwit tot een stevige massa en meng deze met 75 g poedersuiker
- Verwarm 85 ml water en 325 g suiker in een steelpan op het vuur en verwarm dit tot 121 graden
- Zodra de temperatuur bereikt is, meng je de siroop al mixend, op de hoogste stand, onder het eiwit
- Blijf mixen tot je pieken krijgt
- Spuit een hoeveelheid Italiaans schuim in het midden op het bord
- Plaats de mousse druppel gedeeltelijk op het schuim en op het bord
- Spuit naast het taartje met schuim langs één kant drie en langs de andere kant twee druppels coulis van Advokaat
- Plaats op elk druppel Advocaat eetbare rozenblaadjes en een Vene Cress blaadje
- Spuit nog een toefje Italiaans schuim op de druppel
- Plaats ter afwerking een Physalis bovenop het toefje Italiaans schuim

Smakelijk



Van Gils Sweet Creations

Elzenstraat 53
B-2381 Weelde

info@van-gils.be
T +32 (0)14 65 56 08



Serveertips

van-gils.be