Potten & Pannen
ALLES VOOR IN DE KEUKEN
Nachtegaalstraat 94
3581 AP Utrecht
Postbus 14071
3508 SC Utrecht
T 030 2311300
F 030 2318939
www.pannen.nl
info@pannen.nl
KVK 30233952
BTW NL 818833245 B01
bank nr 68 71 62 602

# Midas IJspan Gebruiksaanwijzing

Vries de Midas ijspan, zowel pan als deksel, goed in voor gebruik. De ijspan is klaar voor gebruik, als de pan niet meer klotst als u hem schudt. Invriezen duurt 7-11 uur in een viersterren-vriezer (-18 graden Celsius) of 24 uur in het vriesvak van de koelkast.
Als u pan en deksel los van elkaar invriest, verkort dit de invriestijd.
De Midas ijspan kan onbeperkt in de vriezer bewaard worden. Het voordeel hiervan is, dat u op elk moment van de ijspan gebruik kunt maken, zonder deze eerst te moeten invriezen.

Giet het mengsel in de Midas ijspan. Leg het deksel erop en laat de ijspan buiten de vriezer op uw aanrecht of tafel staan. Hierbij geldt, hoe kouder het mengsel in de ijspan gaat, hoe sneller het ijs geworden is. Koel uw mengsel daarom bij voorkeur eerst in de koelkast alvorens het in de ijspan te gieten.

Licht het deksel af en toe op om het vriesproces te controleren. Dit duurt gemiddeld 15-20 minuten. Bij recepten met alcohol kan de bereidingstijd wat langer zijn (gemiddeld 30 min.)

Maak, als uw ijs bijna klaar is, het mengsel los met een stalen lepel en meng het tot een smeuïge massa. Schep het ijs vervolgens over in een diepvriesbestendige voorraaddoos als u het ijs niet direct consumeert.

Hygiëne is erg belangrijk bij bereiding van ijs. Dit is echter eenvoudig bij de Midas ijspan, daar deze van roestvrijstaal gemaakt is. Wassen in een warm sopje, goed spoelen en vervolgens goed afdrogen volstaat. Was de Midas ijspan pas af, als deze ontdooid is, anders kan uw sop in de ijspan bevriezen. De Midas ijspan gelieve niet in de afwasmachine te reinigen.
Wilt u de Midas ijspan buiten de vriezer bewaren, zorg dan dat deze goed schoon is en laat zowel pan als deksel enige uren goed drogen. Bij voorkeur deksel en pan niet in elkaar bewaren.

**Tips**
Mocht het deksel aan de ijspan vastgevroren zijn, zal het na enkele minuten vanzelf weer loslaten. U kunt het deksel ook voorzichtig losmaken met een lepel.

Laat, als het ijsmengsel te hard is, het ijs zonder deksel iets ontdooien en meng het vervolgens goed. Voeg eventueel nog wat melk of room toe.

Het ijs kan enigszins hard worden, indien er te weinig suiker is gebruikt.
Het ijs kan enigszins zacht blijven, indien er te veel suiker of teveel alcohol is gebruikt.

Uw ijs blijft na bereiding gedurende een uur bevroren in de ijspan mits het deksel is teruggeplaatst.

U kunt gerust metalen gereedschap gebruiken; de Midas ijspan zal hierdoor niet beschadigen. Indien u gaat experimenteren met ijsmengsels, zorg er dan voor dat het mengsel voordat het de ijspan in gaat, iets zoeter is dan bedoeld, vanwege de temperatuur zal het als ijs minder zoet smaken.

Gebruik de Midas ijspan ook eens om koud te serveren soepen snel af te koelen; 1 liter warme aardappel-preisoep (vichysoisse) of gazpacho koelt u af tot 4 graden Celsius in 15-20 minuten.

## Waarschuwing

Midas heeft aan de onderzijde van de pan een veiligheidsventiel, welke bij oververhitting open zal springen. De Midas is geen kookpan en mag nimmer op enige warmtebron worden geplaatst. Stel de Midas niet bloot aan temperaturen boven de 80 graden Celsius.

Houdt de bevroren Midas alleen vast aan de handgrepen, om vriesblaren te voorkomen.

Maak nooit meer dan 1 liter tegelijk, kleinere hoeveelheden zijn natuurlijk wel mogelijk. Wilt u grotere hoeveelheden maken, doe dit dan in twee keer. Als u de tweede lading direct na de eerste in de ijspan giet, hoeft u de ijspan niet tussendoor opnieuw in te vriezen.

## Sorbets en Roomijs Recepten

De Midas ijspan maakt de heerlijkste ijssoorten, klassiek of vetarm, voor elke gelegenheid in slecht 15-20 minuten. De recepten, welke gen9oemd worden, zijn eenvoudig te bereiden en zijn voldoende voor 1 liter ijs, ongeveer 6-8 porties.
Gebruik goed gerijpt fruit en verse ingrediënten. Indien geen vers fruit beschikbaar is, probeer dan kant en klare vruchten-moezen.
Cognac, likeur, vers fruit, nootjes of gehakte chocolade vervolmaken het resultaat!

### Vanille ijs, basisrecept.

Ingrediënten

4 grote dooiers
75 gram fijne tafelsuiker
3 dl melk
1 vanillestokje
3 dl slagroom

Tip: voor het beste resultaat, raden wij u aan een pan van goedgeleidend materiaal te gebruiken. (bijvoorbeeld Calphalon of koper)

1. Snijd het vanillestokje over de lengte open. Breng de melk aan de kook en laat de melk met het vanillestokje een kwartier trekken. Neem het vanillestokje uit het mengsel.
2. Klop de dooiers met de suiker romig.
3. Giet dit mengsel in een pan en voeg de warme melk toe. Verhit het mengsel onder voortdurend roeren tot de achterkant van de spatel bedekt is.
4. Giet het over in een schone kom en laat het minimaal 2 uur afgedekt in de koelkast afkoelen.
5. Roer de room door het mengsel en giet het in de ijspan.
6. Neem na ca. 15minuten het deksel van de pan en roer het met een metalen lepel goed door. Indien het ijs nog te zacht is, dient u het deksel weer op de pan te leggen en de Midas nog enige minuten zijn werk te laten doen.

Tip: Dit recept leent zich uitstekend voor eigen variaties: gehakte walnoten of een handje gewelde krenten en rozijnen door het mengsel roeren, voor het de ijspan in gaat geeft al een mooi resultaat.

**Aardbeien of frambozen sorbet**

500 gram mooi rijpe vruchten.
200 gram suiker
2 dl water
sap van 1 citroen
1 eiwit

Maak het fruit schoon en pureer het.
Zeef de puree.
Breng de suiker samen met het water aan de kook om de siroop te verkrijgen.
Haal de pan van het vuur en laat de suikersiroop afkoelen.

Meng de vruchten met de suikersiroop en het sap van de citroen.
Laat dit mengsel goed koelen.

Klop het eiwit stijf  en spatel het door de vruchtenpuree en schep over in de Midas.

Deksel erop en na ongeveer 20 minuten deksel eraf halen en 1 keer omspatelen.

**Chocolade-ijs**

Ingrediënten

4 grote eidooiers
100 gram fijne tafelsuiker
2 eetlepels cacao
4,5 dl melk
3 dl slagroom

Klop de dooiers met de suiker tot het mengsel dik en lichtgeel is. Maak een gladde pasta met de cacao en wat melk, giet de rest van de melk in een pan en breng het tegen de kook aan. Giet de hete melk bij de cacaopasta en meng het goed. Giet terug in de pan en breng weer aan de kook. Giet het cacao-melkmengsel al roerend met een houten lepel bij het dooiermengsel en volg het basisrecept voor vanille-ijs vanaf stap 3.

**Gemberijs**

Ingrediënten

100 gram verse gember
4 grote eidooiers
75 gram bruine basterdsuiker
sap van een halve citroen
6 dl slagroom

100 gram fijngehakte stemgember

Rasp de gember grof met schil en al.
Klop de eidooiers met de basterdsuiker tot het mengsel glad en dik is.
Knijp de geraspte gember uit in een neteldoek om al het sap eruit te persen. Schep de gember door het dooier-suikermengsel.
Doe 3 dl slagroom in de pan en breng het tegen de kook aan. Giet dan al roerend het gember-dooiermengsel erbij. Volg het basisrecept vanaf stap 3. Voeg de gehakte stemgember toe vlak voor het ijs bevroren is, opdat de stemgember niet geheel mee ingevroren wordt.

**Bitterkoekjesijs**

Ingrediënten

2,5 dl melk
75 gram suiker
10 gram custardpoeder
2 eidooiers
3 dl slagroom
100 gram gehakte bitterkoekjes
scheutje Amaretto

Custard met een beetje melk en de eidooiers tot een papje maken. Overige melk met de suiker aan de kook brengen. Custardpapje toevoegen en weer aan de kook brengen. Het mengsel goed laten afkoelen.

Vervolgens de slagroom luchtig kloppen (niet te stijf).
Voeg de Amaretto toe aan de custard, vervolgens de slagroom en tot slot de bitterkoekjes.
Schenk de massa in de ijspan. Vanwege de alcohol in de Amaretto kan het bevriezen van het mengsel iets langer duren, dan zonder alcohol.

**Ananasijs**

Ingrediënten

225 gram puree van een goed rijpe ananas
175 gram fijne tafelsuiker
sap van een citroen
4,5 dl karnemelk

Meng de puree met de suiker en citroensap en laat dit een uurtje intrekken. Schep het mengsel af en toe om. Klop de karnemelk door het ananasmengsel en giet dan in de ijspan.