

IJsbedrijf uit Pulderbos kroont Junior Gelato Chef 2019: stooferenijs met cashew is lekkerste van het land

Annelin Marien | 21 november 2019 | 13u28



© Hans Verbeeck - Stooferenijs met cashew, Junior Gelato Chef

ZANDHOVEN Ijsmachineproducent Carpigiani Ambachtelijk Benelux uit Pulderbos organiseerde dit jaar voor de tweede keer de wedstrijd 'Junior Gelato Chef'. Gisteren werd in Gent de lekkerste ijssmaak van het land gekozen: stooferenijs met cashew, van Lotte en Siem van VTI Spijker in Hoogstraten.

De wedstrijd werd vorig jaar voor het eerst georganiseerd als alternatief voor het Belgisch kampioenschap voor professionelen, zodat ook studenten kunnen laten zien wat ze in hun mars hebben. Een dertigtal studenten van verschillende koksscholen uit het land ging gisteren de strijd aan met hun zelfgemaakte ijs. De opdracht: ter plaatse binnen de 30 minuten zes liter ijs voorbereiden, met één eigen smaak, decoratie en garnering. De professionele jury beoordeelde het ijs op smaak, creativiteit en presentatie.

Verloren product

Het duo Lotte Van Ginneken (18) en Siem Roza (19) van VTI Spijker (Hoogstraten) kroonde zich tot Junior Gelato Chef 2019. De twee haalden het met een eigen creatie, het bijzondere 'stooferen-ijsje met cashewnoten'. Zij volgen de winnares van vorig jaar op, Jana Jansen uit Balen: zij werd de allereerste Junior Kampioen 'ijs bereiden' met haar eigen creatie pecan-caramelijs. Piva uit Antwerpen en Ter Duinen uit Koksijde keerden respectievelijk huiswaarts met zilver en brons.

“Wij hebben speciaal voor stoofperen gekozen, een verloren product”, vertellen Lotte en Siem. “Zoiets zie je niet vaak in een ijsversie, dus dachten we: hiermee kunnen we niet anders dan winnen! Ons ijs is ook gewoon erg lekker bereid in een wijnsausje met veel kruiden en kaneel: ideaal voor de wintermaanden. De combinatie met cashewnoten was wel een hele zoektocht. We probeerden zeker tien andere notenvarianten. Maar cashew vonden we uiteindelijk het sterkst, een juiste keuze, zo gebleken. We zijn super tevreden, want het niveau lag vreselijk hoog.”



© Hans Verbeeck - Het podium van Junior Gelato Chef: vlnr Julie (Piva), Lotte en Siem (VTI Spijker), Jules (Ter Duinen Koksijde)