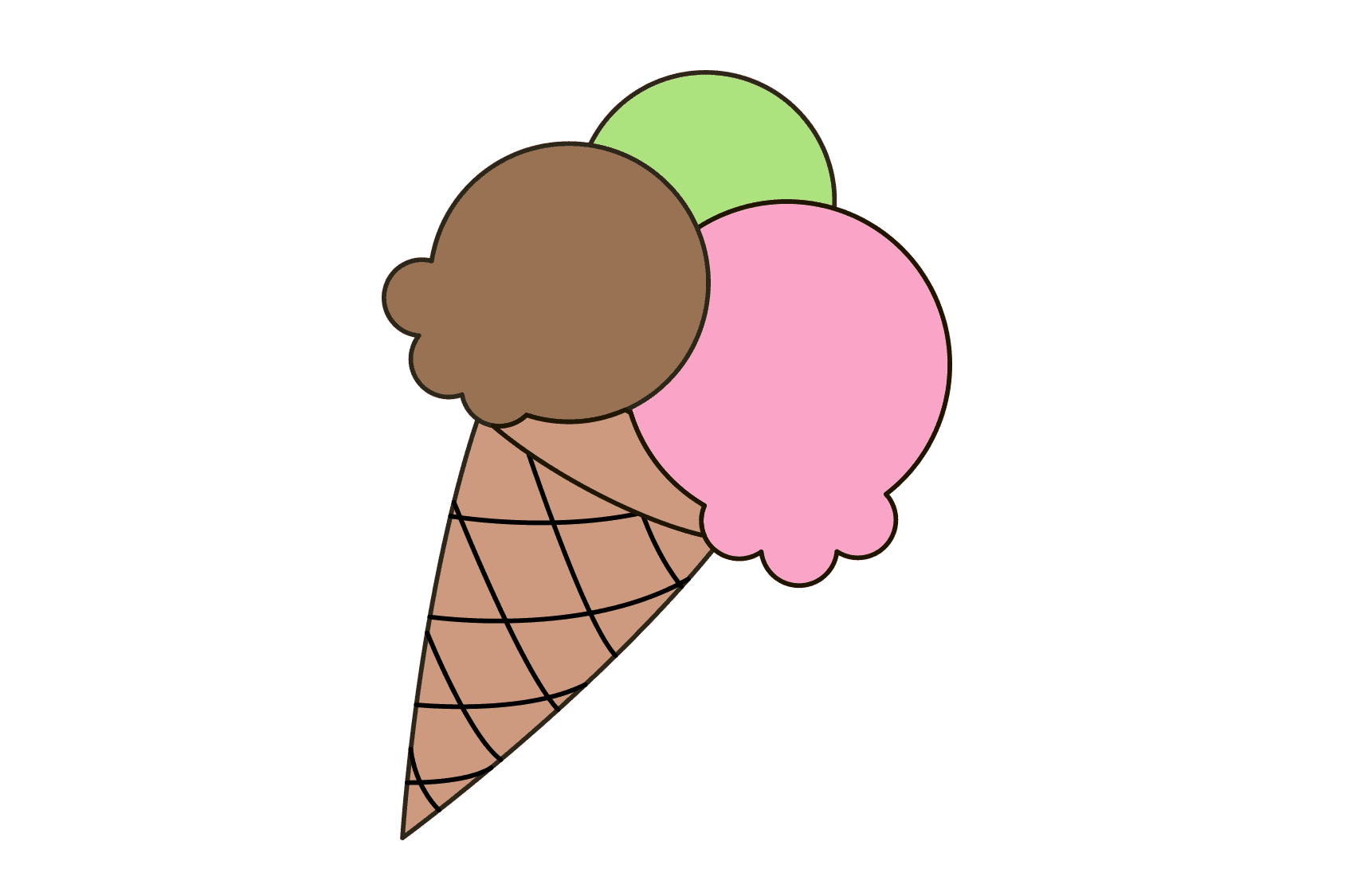
Project ijs break



Klas: 2hv2

Leden team: Radi, Aziz, Cemal en Mahir

Docent: mvr vacirca

Inhoud

[Onderzoek de ijstrends in de culinaire wereld door op onderzoek te gaan in vakbladen/culinaire bladen 3](#_Toc169867121)

[Onderzoek de ijstrends in de regio bij ijssalons 3](#_Toc169867122)

[Overzicht van bestaande ijsssmaken voor de regio. 3](#_Toc169867123)

[Tabel van de beste smaken van de klas 4](#_Toc169867124)

[Het onderzoeks verslagje 5](#_Toc169867125)

# Onderzoek de ijstrends in de culinaire wereld door op onderzoek te gaan in vakbladen/culinaire bladen

We hebben verschillende bladen gelezen en online gezocht op verschillende website om informatie van over de hele wereld te krijgen en in welk land wat het populairste is. Over de hele wereld is vanille het populairste en in Nederland is cookie dough de populairste

# Onderzoek de ijstrends in de regio bij ijssalons

we hebben onderzoek gedaan in onze eigen regio bij allemaal verschillende ijssalons zoals de ijshoeven en ijskoud de beste. We waren even in de winkel gebleven en veerschillen klanten bekeken wat ze hadden bestelt en dat hadden we opgeschreven dat papiertje is nu helaas kwijt maar de meeste mensen hadden soorten ijs wat gerelateerd zijn met chocolade en koek.

# Overzicht van bestaande ijsssmaken voor de regio.

Er zijn verschillende ijssalons hier in amsterdam en ik heb dit van het internet af kunnen krijgen

**IJscuypje**:

* mango, aardbei, en chocolade.

**Monte Pelmo**:

* ricotta, tiramisu, en hazelnoot.

.

**La La IJs**:

* mango, passievrucht, en aardbei.

**IJsboutique**:

* aardbeiensorbet (met 50% verse aardbeien), kokos-limoen, en witte chocolade-pistache.

**Tofani**:

* pistache en kokos.

**Metropolitan Deli**:

* mandarijn en bacon-ijs.

**IJskarretje**:

* limoncello-cheesecake en roze koek.

# Tabel van de beste smaken van de klas

|  |  |
| --- | --- |
| Ranking van alle groepen | 4 Dalila & Mariam |
| 1 groepje Iliana & Aaliyah | 5 groepje van Yagiz |
| 2 Vacirca | 6 ons eigen groepje |
| 3 groepje van Isha | 7 groepje van Zakaria |

# Bananenijs maken

We hebben ijsgemaakt we hebben als eerst bananenijs gemaakt om te kijken wat het recept gaat worden en hoe we het moeten maken. We hebben bij het eerste recept minder suiker moeten gebruiken en de rest was normaal aantal. We waren begonnen met de bananen fijnprakken en dat bij de basispasta te doen daarna suiker erbij. Toen moest het in een bak dat verkouden was en het gemixte ingrediënt kan verkoelen en meer mixen tot dat het dikker wordt en in de koeling kan om dan uiteindelijk is te worden.

# Programma van eisen

1.et ijs moet goed van smaak en textuur zijn.

2.Het is moet alleen natuurlijke ingrediënten bevatten.

3. De kleur, geur en presentatie van het ijs tijdens eindpresentatie in de ijsbak moeten uitgenodigen v d voor het ijsetend publiek.

# Onderzoeksposter

Afbeelding met tekst, papier, Papierprodcut, brief

Automatisch gegenereerde beschrijving

# Nieuwe ijssmaak

We hebben Filipino ijs gemaakt met een beetje witte chocolade erbij. Het was erg lekker het proefde echt naar de koek filipinos alsof je de koek aan het eten bent maar dan veel kouder. De presentatie was bruine kleur met een paar stukjes filipino er doorheen er boven op gekruimelde filipino.

dat was ons verslag van het project Ijs break