

bizz made in belgium

ACHTER DE SCHERMEN VAN DE IJSPRODUCENT **FRAJALUX** IN BINCHE

SUIKERVRIJ EN TOCH LEKKER ZOET

In 2011 besloot Franklin Schiettecatte, een ambachtelijke ijsbereider uit Binche, dat hij ijs wou maken waarin de échte smaak van de ingrediënten opnieuw centraal staat. Dat leidde tot ijs zonder toegevoegde suiker. Vijfjaar later is zijn roomijsmerk Franklin te koop in de supermarkt.

JÉRÉMIE LEMPEREUR, FOTOGRAFIE RAPHAËL DEMARET





franklin



MADE IN BELGIUM

NEW

franklin

— MÂÎTRE GLACIER — ADMISSEUR —
REDISCOVER
THE PLEASURE OF
AUTHENTIC FLAVOURS



CREAMY SUMMER
STRAWBERRY





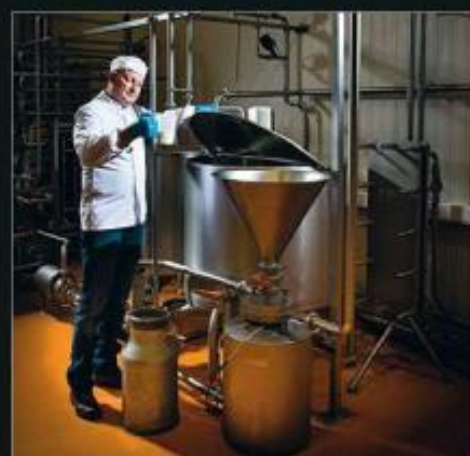
1



2



3



1 Geheim recept

Van 2011 tot 2013 werkte ijsmeester Franklin Schiettecatte samen met een voedingsingenieur en een arts-voedingsdeskundige om het geheime recept helemaal goed te krijgen. Na diverse tests kozen ze voor ijs zonder toegevoegde suiker. Dankzij het ambachtelijke procedé slaagt het team erin lekker ijs te bereiden dat twee tot drie keer minder calorieën bevat.

2 De mix bereiden

In zijn laboratorium in Binche

bereidt Schiettecatte de mix die de basis vormt van al zijn ijs. "De vrucht van een vol jaar research", zegt hij. Schiettecatte weegt diverse natuurlijke zoetstoffen op basis van stevia en maltitol af en mengt ze met enkele verdikkingsmiddelen. Het geheim zit in de verhoudingen. "Stevia zoet zo sterk dat we er bulkstoffen aan moeten toevoegen om de smaak uit te vlakken. Doorgaans zijn dat voedingsvezels." Die mix wordt in het begin van de week naar het atelier in Stavelot gebracht.

3 Pasteuriseren

Op maandag komt de melk aan, rechtstreeks van de boerderij. "De verse melk van diezelfde ochtend", verduidelijkt Franklin Schiettecatte. Twee kuipen worden gevuld met melk en het pasteuriseren kan beginnen. De melk wordt verhit tot 85 °C om alle microben te vernietigen. Vervolgens worden alle ingrediënten toegevoegd: de geheime mix, de boter en – afhankelijk van de gewenste smaak – de vanille, de chocolade, de aardbeien of de koffie. Alles wordt gemengd in de



4



5



6

homogenisator en vervolgens wordt dat mengsel opnieuw kort gepasteuriseerd.

4 Rijpen

Nadien wordt het roomijs gedurende 24 tot 48 uren opgeslagen in grote kuispen. "We koelen het zo snel mogelijk tot 4 °C", legt de ambachtelijke ijsbereider uit. "Tijdens dat rijpingsproces kunnen de aroma's zich ontwikkelen." In dat stadium heeft het roomijs nog veel weg van crème anglaise: het is nog erg vloeibaar.

5 Draaien en in potjes spuiten

Het vloeibare roomijs gaat in de roomijsdraaijer, die de temperatuur zeer snel doet dalen tot -4 graden. "Al draaiend koelt de machine de vloeistof zeer sterk af", zegt Schiettecatte. "Ze geeft het mengsel de consistentie van roomijs, maar zonder het te bevriezen, want het blijft voortdurend draaien." Vervolgens worden er aan het roomijs stukjes aardbei of chocolade toegevoegd en wordt het manueel in potjes gespoten.

EEN MARKETING-UITDAGING

"Laat je de mensen blind proeven, dan denken ze dat het om traditioneel ijs gaat", verzekert Vincent Harvengt, de algemeen directeur van de nv Frajalux, die het Franklin-roomijs produceert. De marketing is een uitdaging van formaat. "We moeten erover waken dat het slechte imago van suikervrije producten ons niet de das omdoet", zegt de bedrijfsleider. "Het was niet van meet af aan onze bedoeling suikervrij roomijs te maken", benadrukt Franklin Schiettecatte. "We wilden lekker roomijs maken en toen kwamen we vanzelf uit bij suikervrij." In 2013 ging ijsmeester Schiettecatte in zee met Vincent Harvengt en diens vader. "We ontwierpen toen een eerste verpakking om ons ijs tijdens de zomer te verkopen via lokale bakkers", zegt Vincent Harvengt. "Eind 2013 begonnen we ons product te verkopen bij gourmetmarkt Rob in Sint-Pieters-Woluwe. Vanaf november 2015 had ik ontmoetingen met de inkopers van de grootdistributie." Vandaag is het Franklin-ijs te koop bij Carrefour, Match, Cora, Delitrateur en Rob. Binnenkort hoopt het bedrijf, dat dit jaar een omzet van 140.000 euro zal draaien, nieuwe smaken uit te brengen. Naast aardbei, vanille, chocolade en koffie lanceert het team weldra ook speculaas- en cuberdon-frambozenijs.

6 Verpakken en invriezen

De potjes worden gesloten en verpakt in dozen die zo snel mogelijk de vriescel in moeten. "In die vriescel bedraagt de temperatuur -40 °C", legt Schiettecatte uit. "Het is de bedoeling het roomijs zo snel mogelijk te koelen van -4 °C tot -20 °C zodat het niet de tijd krijgt te stollen of ijskristallen te vormen. Hoe sneller de temperatuur daalt, hoe minder kristallen." Na circa 4 tot 5 uren in de vriescel gaan de potjes roomijs de bewaarcel (-20 °C) in tot ze aan de klanten worden geleverd. ©