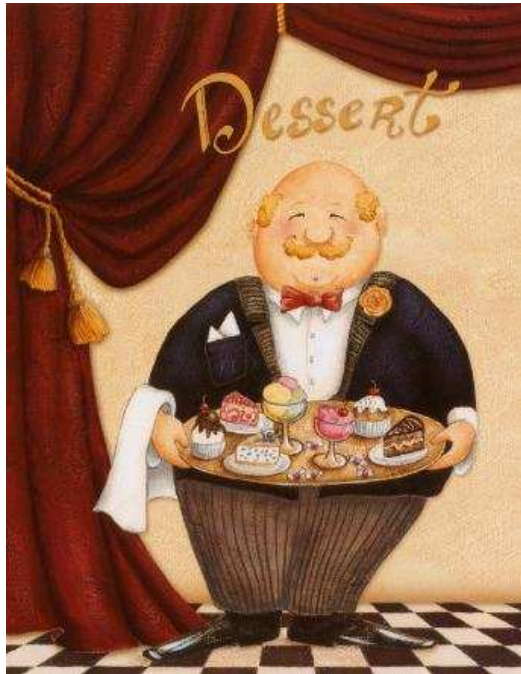


KamerKook
Catering & kookworkshops

Recepten uit de patisserie kookworkshop Amsterdam, 2010

Beknopt receptenboekje



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten van desserts en gebak uit diverse windstreken zoals deze tijdens de patisserie-workshop van www.KamerKook.nl worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens bij een andere gelegenheid.

Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse
[KamerKook Catering en Kookworkshops](http://www.KamerKook.nl)

tel. 06 / 284 194 10
e-mail info@KamerKook.nl

Koekjes:

Amandelkletsoppen	pagina 3
Marasche	pagina 4
Florentines met chocolade	pagina 5
Kerstkransjes	pagina 6

Taart:

Engadiner Nusstorte.....	pagina 7
mandarijentaart met amandelen.....	pagina 8
brownies.....	pagina 9
blindgebakken bodem met vanillebavaroise	pagina 10/11
Kaapse brandewyntert	pagina 12
Charlotte Royale	pagina 13

Ijsbereidingen:

mango-cocosijs.....	pagina 14
speculaasijs	pagina 15
chocoladeparfait	pagina 16
vanilleijs	pagina 17

Chocolade:

chocoladebonbon met rozemarijn en zeezout (doorhalen).....	pagina 18
chocoladebonbon met rozemarijn (gietbonbons)	pagina 19
Tiramisù	pagina 20

Amandelkletsoppen

20 stuks

Ingrediënten:

50 gram bloem
100 gram basterdsuiker
35 gram roomboter (niet koud)
30 gram amandelen, in grove stukjes
20 ml water
1,5 tl kaneel



siliconenmatje (of een bakplaat bekleed met bakpapier)

Bereiding:

Roer de boter zacht in een kom en meng suiker, kaneel en gebroken amandelen erdoor. Zeef de bloem boven de kom en spatel door het mengsel. Voeg het water toe en meng nog een keer goed.

Verwarm de oven voor op 220° C.

Maak met twee theelepeltjes kleine bergjes deeg van ca. 2 cm. doorsnee op ruime afstand van elkaar. Het deeg gaat smelten en uitlopen.

Bak de koekjes in ca. 6 minuten of tot ze bruine randjes krijgen. Let op dat ze niet te donker worden (bitter).

Laat afkoelen op een rooster.

Marasche



Inleiding:

Dit mooie Italiaanse koekje is prima thuis te maken. Het lijkt qua smaak en vorm wel op ons bitterkoekje. Het moeilijkste zal waarschijnlijk zijn om de kersen te vinden. Probeer een horecagroothandel, een delicatessenzaak of een Italiaanse specialiteitenwinkel.

Ingrediënten:

(voor ca. 25 stuks)

200 gram witte amandelen

175 suiker

2 eiwitten (=60 gram)

amarenekersen op siroop (in pot of blik te koop)

klein scheutje amaretto of een paar druppels amandelessence

extra amandelschaafsel

extra eiwit

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °Celsius.

Doe alle ingrediënten behalve de kersen en het amandelschaafsel in een keukenmachine en maak fijn. Kneed een beetje van het mengsel om elke kers heen zodat deze bedekt is. Haal elk balletje door het eiwit en rol het door het amandelschaafsel.

Leg de koekjes op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak ze in ca. 12 minuten op 160 °Celsius tot ze bleek-bruin zijn.

Florentinekoekjes met chocolade



Ingrediënten:

400	gr	pure chocolade (minstens 70% cacao)
250	gr	amandelschaafsel of grof gehakte stukjes witte amandelen
250	gr	gekonfijt fruit (sukade, kersjes, sinaasappelsnippers), fijngesneden
50	gr	rozijnen
250	ml	slagroom
250	gr	suiker
70	gr	bloem
50	gr	zachte boter

Bereiding:

Verwarm de oven op 175°C.

Bedek een ovenplaat met bakpapier of een siliconenmatje.

Breng in een grote pan de slagroom (hou een eetlepel slagroom achter), suiker en boter aan de kook. Voeg het gekonfijte fruit en de rozijnen toe en breng het al roerend opnieuw aan de kook. Haal van het vuur af en roer de amandelen en de bloem erdoor.

Leg kleine hoeveelheden (ca. een hele eetlepel) van de crème op de ovenplaat. Laat voldoende ruimte tussen de porties want ze zullen nog uitvloeien.

Zet de bakplaat gedurende 10 à 15 minuten in de oven, tot de koekjes ook in het midden lichtbruin zijn. Herhaal tot het beslag op is.

Laat de koekjes afkoelen voordat je ze van het bakpapier of het siliconenmatje haalt.

Zet een metalen kom met de chocolade boven een pannetje warm water en smelt de helft van de chocolade behoedzaam *au bain marie*. Haal de kom dan van de pan af en roer de andere helft van de chocolade er door. Roer de overgebleven lepel slagroom erdoor.

Dompel de onderkant van de koekjes in de gesmolten chocolade en laat ze dan omgekeerd drogen met de chocoladekant naar boven.

Je maakt ze helemaal af door als de chocolade nog zacht is er een golfpatroon in te tekenen met een breedgetande vork. Zo dus:



Kerstkransjes

Voor ca. 30 koekjes

Ingrediënten:

200	gr	suiker
1	st	sinaasappelschil, geraspt (zonder het wit!)
½	tl	kaneel
150	gr	zachte boter
1	st	ei
220	gr	tarwebloem

beetje eigeel
amandelschaafsel

Bereiding:

Meng de suiker met kaneel en de fijngeraspte sinaasappelschil (niet het wit, dat smaakt bitter). Roer de suiker en de boter tot een crème, bijvoorbeeld met een mixer of een keukenmachine met deeghaak. Roer het ei er door.

Voeg dan beetje bij beetje de bloem toe tot alles is opgenomen tot een gelijkmatige bal.

Wikkel het deeg in een stuk plasticfolie en leg het een half uur in de vriezer.

Bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconematje. Invetten is niet nodig.

Bestuif een schoon werkblad met wat bloem en rol het deeg in een aantal stukken uit tot ca. 4 mm dikte. Gebruik een deegroller.

Steek met behulp van steekringen (of vormpjes) koekjes uit. Steek met een kleiner steekvormpje het midden eruit (kun je natuurlijk opnieuw uitrollen). Bestrijk de koekjes lichtjes met eigeel en strooi er wat geschaafde amandel en wat kristalsuiker op.

Bak de koekjes ca. 15 minuten op 180° Celsius tot ze lichtbruin zijn. Laat ze afkoelen voor je ze van de bakplaat haalt.

Variatie: bestrooi met wat kandijnsuiker in plaats van amandelschaafsel.

Engadiner Nusstorte

Voor 10 personen

Deze taart van Zwitserse afkomst is rijk van smaak en erg machtig.

Ingrediënten voor het deeg:

300 gr bloem

150 gr zachte boter

150 gr suiker

1 ei

snufje zout

1 geraspte citroenschil

- extra bloem om te bestuiven

voor de vulling:

250 gr gepelde walnoten, amandelen en/of hazelnoten

300 gr suiker

2 dl slagroom

Extra poedersuiker en fijngemalen noten voor garnering

taartvorm ca. 20 cm doorsnede

keukenmachine

Bereidingswijze:

Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed er een homogeen deeg van. Rol 2/3 deel van het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap. Bekleed daarmee een ingevette en met bloem bestoven taartvorm (met losse bodem). Zet de taartvorm in de koelkast zodat het deeg kan opstijven.

Maal de noten fijn in een keukenmachine. Laat de suiker in een ruime pan met dikke bodem al roerend goudbruin worden (niet donker worden anders wordt hij bitter). Pas op: gesmolten suiker is zeer heet! Roer de gemalen noten en vervolgens de slagroom erdoor. Blijf roeren en laat de massa twee maal aan de kook komen. Neem de pan van het vuur.

Rol de rest van het deeg uit tot een ronde lap die iets groter is dan de taartvorm. Giet de warme notenmassa in de taartvorm, strijk met een spatel glad af en dek de taart toe met de uitgerolde deeglap. Rol met de deegroller over de taartvorm zodat het deksel op de rand netjes wordt afgesneden. Controleer op eventuele scheurtjes.

Bak de taart af in een voorverwarmde oven op 200° C. gedurende 30 minuten. Controleer na 25 minuten of de taart al knapperig en goudbruin is. Laat de taart afkoelen.

De taart ziet er niet zo heel spannend uit. Je kunt hem daarom decoreren met een sjabloon om er met poedersuiker en/of fijngemalen noten een patroon op te strooien. Serveer de taart in heel bescheiden stukjes en naar smaak met een lepel ongezoete crème fraîche.

Mandarijntaart met amandelen
Voor 8 personen

Ingrediënten:

300 gr mandarijnen
3 st eieren
170 gr suiker
200 gr gemalen amandelen
1 theelepel bakpoeder

Bereiding:

Breng de mandarijnen in een pan met wat koud water aan de kook en laat ze 1 uur zachtjes koken. Laat ze uitlekken en snijd ze als ze afgekoeld zijn door en haal de pitten eruit. Hak in de keukenmachine alles (schil, wit, vruchtvlees) tot pulp.

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vet de benodigde springvorm(en) in met boter en bekleed ze met bakpapier.

Klop de eieren. Doe er de suiker, amandelen en bakpoeder bij. Meng goed en voeg er de mandarijnenpulp aan toe.

Giet het beslag in de voorbereide vorm en zet hem een uur in de oven. Een satépen die je erin steekt moet er schoon en droog uitkomen.

Dek de taart na 30 minuten oven af met aluminiumfolie om de bovenkant niet te bruin te laten worden.

Haal de taart uit de oven en laat het afkoelen, op een rooster, maar in de vorm.

Brownies

Voor ca. 10 stukken

Ingrediënten:

120	gr	boter
6	el	cacao
2	el	zonnebloemolie
1	el	oploskoffie
3	el	koffielikeur
70	gr	bloem
½	tl	bakpoeder
		snufje zout
200	gr	suiker
2	st	eieren
2	tl	vanillesuiker

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de boter, cacao, zonnebloemolie, oploskoffie en koffielikeur zachtjes smelten (niet koken!).

Maak de eieren, suiker en vanillesuiker met een mixer glad. Zeef de bloem en meng zout en bakpoeder er doorheen.

Mengen met chocolademengsel.

Bekleed een bakplaat met een opstaande rand met ovenpapier. Giet het mengsel erop (als het goed is ca. 2 cm hoog, het gaat nog rijzen in de oven).

Ca. 25 minuten op 180°C bakken. Als het uit de oven komt lijkt het gebak misschien nog wat vloeibaar van binnen. Het wordt vanzelf steviger. Laat het gebak daarom goed afkoelen voordat je het gaat snijden.

Je kunt de brownies nog rijker maken door ze te glazuren met een laagje gesmolten chocolade.

Blindgebakken taartbodems van zoet deeg

Ingrediënten:

125 gram boter
100 gram suiker
225 gram bloem
1 stuks ei

Aluminiumfolie
Droge bakbonen
Deegroller

Bereiding:

Meng en kneedt de ingrediënten tot een soepel deeg. Verdeel in twee stukken en verpak in plasticfolie. Leg in de koelkast tot gebruik.

Verwarm de oven voor op 160° C.

Bestrooi het werkblad en de deegroller met wat bloem. Rol met een deegroller het deeg uit tot een ronde lap van ca. 5 mm en bekleedt hiermee een ingevette bakvorm (of een aantal individuele vormpjes, verkort dan de baktijd met enkele minuten). Leg over het deeg een laagje aluminiumfolie en strooi hier een laag bakbonen over.

Bak de taartbodems gedurende ca. 12 minuten tot ze goudbruin zijn. Verwijder de bonen (kunnen opnieuw gebruikt worden) en het aluminiumfolie. Bak de bodems nog ca. 4 minuten.

Laat afkoelen op een rooster. Deze taartbodems kun je prima enkele dagen van tevoren bakken. Vul de vormen met bijvoorbeeld een crème of een bavaroise zoals in het volgende recept.

Kleine bakjes kun je ook vullen met vers fruit en wat geslagen room of crème fraîche.

Bavaroise van kokos en vanille

Ingrediënten:

2	dl	slagroom
2	dl	kokosmelk
60	gr	witte basterdsuiker
		handje limoenblaadjes
20	gr	eidooier (1 eidooier)
4	blaadjes	gelatine
1	st	vanillepeul
1	st	steranijs
½	st	limoen, de schil geraspt

1 zeef

Bereiding:

Week de gelatine in ruim koud water.

Zet de blindgebakken bodems klaar.

Doe de eidooiers met de helft van de suiker in een beslagkom. Roer met een garde tot het mengsel wit is.

Doe de kokosmelk met de rest van de suiker, een handje limoenblaadjes en de steranijs in een pan en breng al roerend aan de kook. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën en schraap het merg eruit. Doe dit met de peul en het limoenrasp in de pan. Laat tien minuten zachtjes trekken. Haal dan de limoenblaadjes, vanillepeul, limoenrasp en steranijs er weer uit met behulp van een zeef.

Giet de kokende kokosmelk beetje bij beetje - al roerend - bij het eimengsel en doe het terug in de pan. Niet meer koken! Knijp de gelatineblaadjes goed uit en voeg ze al roerend toe tot alle blaadjes zijn opgelost. Laat het mengsel afkoelen tot het "hangend" wordt (niet stijf!). Plaats daarvoor een ruime kom met het mengsel in een nog grotere kom gevuld met koud water.

Sla de slagroom bijna stijf in een kom. Spatel de slagroom door het mengsel en vul de vormpjes meteen. Strijk netjes glad. Plaat de gevulde taartbodems in de koelkast.

Deze bavaroise kan ook in grotere schalen of vormen worden gedaan. Als de bavaroise moeilijk wil lossen, kun je de vormpjes een paar tellen in een bakje heet water houden.

Kaapse brandewyntert met siroop

Voor 6 personen

Ingrediënten:

250	gr	gedroogde dadels (zonder pit)
250	ml	kokend water
2	tl	bicarbonaat (zuiveringszout, vraag bij de drogist of een kookwinkel)
125	gr	roomboter
200	gr	bruine basterdsuiker (1)
2	st	eieren
180	gr	bloem
2	tl	bakpoeder
0,5	tl	zout
1	tl	speculaaskruiden of koekkruiden
100	gr	walnoten, gehakt

Voor de siroop:

15	gr	roomboter
100	ml	water
1	st	vanillestokje
80	ml	cognac
2	st	limoen, geraspte schil van~
125	gr	bruine basterdsuiker (2)

Bereiding:

Snijd de dadels in kleine stukjes en doe deze in een pan met het kokende water en breng ze opnieuw aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer het zuiveringszout door het water. Zet de pan apart.

Klop boter en basterdsuiker (1) romig. Klop de eieren schuimig en klop dit langzaam door het botermengsel. Zeef de bloem samen met het bakpoeder, het zout en de speculaaskruiden en voeg dit bloemmengsel bij het eimengsel. Voeg hieraan het dadelmengsel en de noten toe en roer alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een goed ingevette ovenschotel en bak de taart 40 minuten in een oven van 180° Celsius. Controleer of de taart gaar is door er met een naald in te prikken. Als de naald er droog uit komt, is de taart gaar.

Maak ondertussen de siroop. Breng basterdsuiker (2), boter, water, geraspte limoenschil en het vanillestokje al roerend aan de kook tot al de suiker is opgelost. Neem de siroop van het fornuis en verwijder het vanillestokje.

Breng de siroop vlak voor serveren weer snel aan de kook, voeg de cognac toe en giet de siroop over het gebak. Serveer lauwwarm met ongezoete, opgeklopte slagroom en/of vanillesaus.

Charlotte Royale*

Voor ca. 10 personen

Ingrediënten rolletjes:

4 st eieren
125 gr suiker
75 gr bloem
rodebessen- of frambozengelei

Ingrediënten bavaroise:

4 dl melk
1 st vanillepeul
5 st eidooiers
100 gr suiker
6 blaadjes gelatine
scheutje Marasquin
2 dl slagroom, stijfgeslagen
3 eiwitten



Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconenmat. Zet een pan (als bain marie) klaar met een laag kokend water.

Doe eieren en suiker in een metalen kom en zet deze op de pan op het vuur.

Klop suiker en eieren tot een schuimige massa. Klop daarna op een zachtjes kokende bain marie verder tot het mengsel in een lint van de garde afloopt. Haal dan de kom van de pan en blijf kloppen tot de inhoud handwarm is. Spatel dan voorzichtig de gezeefde bloem erdoor. Doe het deeg op de bakplaat en strijk het gelijkmatig uit met een pannenkoekenmes. Zet het deeg ca. 5 minuten in de oven. Leg het dan omgekeerd op de werkbank op een vel plasticfolie. Trek eerst het gebruikte bakpapier eraf. Besmeer de oppervlakte met de geleï. Rol het netjes op m.b.v. het velletje bakfolie. Plaats de rol in de koelkast om af te laten koelen.

Week de gelatine in ruim koud water. Breng de melk met de in de lengte doorgesneden vanillepeul aan de kook. Schraap met een mesje het merg uit de peul. Klop de eidooiers met de suiker tot een lichtschuimige massa. Giet de warme melk al roerend bij het eiermengsel en giet dit terug in de pan. Laat dit op een zacht vuur doorgaren. Roer hierbij regelmatig met een spatel tot het mengsel een beetje bindt. Zeker niet laten koken, anders gaan de eieren schiften en krijg je roerei! Haal de gelatineblaadjes uit het water, knijp ze uit en los ze op in de hete massa. Laat afkoelen. Roer als de massa gaat 'hangen' de stijfgeslagen slagroom erdoor, samen met de marasquin. Klop de eiwitten stijf en spatel die als laatste door de massa.

Vet een kom of ronde vorm in met een beetje roomboter. Haal de rol uit de koelkast en snijd er plakjes van van ca. 1 cm dikte. Bekleed hiermee de vorm. Stort de nog vloeibare bavaroise hierin. Laat minstens 1½ uur opstijven in de koelkast.

* De bavaroise in deze vorm met zulke rolletjes wordt Charlotte Royale genoemd, je kunt als eenvoudiger alternatief ook lange vingers in een steelpannetje rechtop zetten en daar de bavaroise in gieten. Als de charlotte stevig is, kun je hem omkeren en er een lint omdoen: en voilà, een Charlotte Russe.

Mango-cocosijs

Voor 10 personen

Ingrediënten:

4	dl	cocosmelk
3	st	eidooiers
4	el	witte basterdsuiker
2½	dl	room
2	st	rijpe mango's
2	st	steranijs
1	st	stengel citroengras, grofgehakt
1	el	vanillesuiker
25	gr	amandelschaafsel of cocosrasp

Bereiding:

Verwarm de cocosmelk in een pan en voeg steranijs en citroengras toe. Laat niet koken! Laat dit nog 10 minuten van het vuur af verder trekken.

Meng in een grote kom de suiker, vanillesuiker en de eidooiers. Klop dit met een garde tot een crèmeachtige massa.

Schil de mango en ontpit deze. Snijd het vruchtvlees in grove stukken en pureer ze met een keukenmachine of een blender tot een gladde massa.

Zeef de cocosmelk en gooi de specerijen weg.

Voeg nu beetje bij beetje en al roerend de warme cocosmelk bij de dooiers.

Doe dit mengsel in een schone pan en verwarm het tot 75° Celsius. Blijf roeren! Gebruik een kookthermometer. Haal onmiddellijk van het vuur af en doe de vla in een schone bak en laat het wat afkoelen.

Sla ondertussen de room lobbig maar net niet stijf.

Voeg de mangopuree toe aan de vla en roer goed door.

Doe dit mengsel dan in de ijsmachine en draai er ijs van. Wanneer het bijna klaar is, gaat de room erbij. Laat nog enkele minuten draaien. Zonder ijsmachine kan het ook: zet een ruime bak met het mengsel, inclusief de slagroom in de vriezer en roer het ieder kwartier goed door totdat het ijs stevig ijs.

Rooster ter garnering het amandelschaafsel of de cocosrasp goudbruin in een droge koekenpan.

Speculaasparfait

Voor 8 personen

Parfait is een variant van ijs maar mag niet zo heten omdat het niet "gedraaid" is in een ijsmachine.

Ingrediënten:

½	dl	water
90	gr	suiker
4	st	(gepasteuriseerde) eidooiers (=80 gram)
½	tl	speculaas- of koekkruiden
1½	el	Corenwijn of speculaaslikeur of gebruik 1 tl speculaasesprit
1½	dl	zeer koude slagroom
1	dl	koude melk
75	gr	speculaasjes

Bereiding:

Zet per persoon een picardieglaasje in de vriezer.

Zet een platte metalen bak in de vriezer.

Los water en suiker op en breng in een pan aan de kook tot een suikersiroop.

Doe de dooiers en de speculaaskruiden in een kom en voeg de kokendhete siroop al roerend toe. Voeg de Corenwijn of de speculaasesprit toe. Blijf roeren en laat afkoelen (bijvoorbeeld in een keukenmachine of op lage snelheid met een mixer). Voeg de koude melk toe. Blijf mengen.

Sla de slagroom niet helemaal stijf. Meng voorzichtig met een spatel door het afgekoelde mengsel. Verkruimel de speculaasjes grof.

Als je een ijsmachine hebt: doe alles in de ijsmachine en laat draaien tot het ijs wordt.

Doe de kruimels bij het ijs en laat nog enkele minuten draaien. Bewaar het ijs tot gebruik in de diepvries.

Als je geen ijsmachine hebt: doe de kruimels bij de compositie (het mengsel) en spatel ze er voorzichtig doorheen. Doe alles over in de bevroren metalen bak om het zo snel mogelijk te laten afkoelen. Doe de compositie na 30 minuten in de bevroren glaasjes en plaats ze zo snel mogelijk terug in de vriezer.

Chocoladeparfait

Voor 6 personen

Ingrediënten:

1	st	ei
1	st	eidooier
15	gr	suiker
125	ml	slagroom
100	gr	geraspte pure chocolade
2	el	likeur

stuk extra pure chocolade voor garnering

Zet enkele uren van te voren 6 picardieglasjes (1-persoons aluminiumbakjes) in de vriezer.

Bereiding:

Zet een pan met heet water (au bain marie) op het vuur waar een ronde kom op past. Doe ei, eidooier en suiker in deze kom. Klop de inhoud even goed door met de handmixer. Zet dan het vuur onder de bain marie laag, zet de kom erop en klop de inhoud tot deze dik en vla-achtig wordt. Zet de kom in een bak met koud water en roer tot het eimengsel koud is. Smelt de geraspte chocolade in een andere kom ook boven de au bain marie pan en voeg deze dan aan de eimassa toe. Meng er de likeur door. Sla de slagroom stijf en spatel deze voorzichtig door de kom. Doe de massa in picardieglasjes en zet ze minstens 1½ uur in de vriezer.

Haal de glaasjes 10 min. voor gebruik uit de vriezer. Dompel ze een paar tellen in heet water. Maak de randen voorzichtig met een mesje los. Stort de inhoud van de bakjes op een bord. Maak met een dunschiller wat mooie krullen van de extra pure chocolade. Garneer de parfait hiermee.

In plaats van individuele vormpjes kun je ook een cakeblik gebruiken. Bekleed dat van binnen met plasticfolie voordat het mengsel erin gaat. Reken dan wel op 6 uur extra tijd in de vriezer.

Vanille-ijs

Voor 4 personen

Ingrediënten:

1	st	vanillepeul, in de lengte gehalveerd
3	dl	halfvolle melk
4	st	eidooiers
75	gr	basterdsuiker, wit
1	tl	maizena
3	dl	slagroom

Bereiding:

Zet als eerste de ijsmachine aan, zodat deze goed koud is.

Spoel een pan om met koud water en doe de melk en de vanillepeul in de pan en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat dit 15 minuten afkoelen.

Klop in een grote kom de dooiers met de suiker en de maizena schuimig met een garde. Het mengsel moet iets doffer van kleur worden en iets lobbiger. Zorg ervoor dat alle suikerkorrels opgelost zijn.

Verwijder de vanille en schraap het merg uit de peul en voeg dit aan de melk toe. Giet geleidelijk, onder voortdurend roeren, de melk bij het dooiermengsel. Doe deze vloeistof terug in de schoongespoelde pan en verwarm dit tot 74 graden. (Weer steeds blijven roeren) Gebruik de thermometer, de temperatuur mag niet te hoog worden om schiften te voorkomen. Deze custard zal iets dikker worden.

Giet het in een platte bak om af te koelen; doe er een vetvrij papier over om velvorming te voorkomen.

Sla de slagroom stijf en meng die door de custard als die afgekoeld is. Draai het mengsel in de ijsmachine tot vanille-ijs.

N.B. zonder ijsmachine gaat het ook. Spatel (dus niet roeren!) voorzichtig de slagroom door de custard. Probeer zoveel de lucht er in te laten. Doe het mengsel in een cakeblik dat bekleed is met plasticfolie en zet het in de diepvries. Meng het voorzichtig na een uur en laat het een nacht invriezen.

Haal een kwartier voor serveren uit de vriezer en snijd er plakken van met een warm mes (heet water).

Chocoladebonbons met rozemarijn en zeezout.

Voor ca. 30 bonbons

Ingrediënten:

200 gr slagroom 40% vet
650 gr pure chocolade
2 takjes verse rozemarijn
grof zeezout

Benodigheden:

steelpan (dikke bodem)
spatel
rvs kom
doorhaalvorkje
ovenschaal
plastic folie
bakpapier



Bereiding:

Weeg de slagroom samen met de rozemarijn af op een weegschaal. Rozemarijn niet te lang in de slagroom laten trekken (zeepsmaak). Breng de slagroom en rozemarijn aan de kook, zeef de massa en haal deze zodra de massa kookt van de warmtebron af. Bekleed in tussentijd een ovenschaal met plastic folie. Voeg aan de gekookte massa 200 gram van de chocolade toe. Roer de slagroom en de chocolade met de spatel door elkaar en zorg dat het een geheel vormt. Giet de chocolademassa vervolgens in de ovenschaal. Laat de chocolade liefst 24 uur uitkristalliseren (dit is de basis voor de bonbon).

Snijdt deze massa als deze stevig is geworden in vierkanten van 2 bij 3 cm. Verwarm 150 gram van de overgebleven chocolade tot 45 graden. Wanneer de chocolade de 45 graden heeft bereikt voegt u onder voortdurend roeren de resterende 300 gram chocolade toe. Blijf de chocolade roeren tot alle chocolade is opgelost, de chocolade heeft een eindtemperatuur van 30 graden. Met een doorhaalvorkje haalt u nu de blokken van 3 bij 3 door de chocolade heen. Leg de bonbons op bakpapier om ze uit te laten lekken. Leg enkele korrels grof zeezout op elke bonbon.

Chocoladebonbons met rozemarijn

Voor ca. 20 bonbons

Er zijn grofweg 2 typen bonbons of pralines, zoals ze bij onze Zuiderburen zeggen. Bij het ene type wordt de vulling eerst gemaakt en nadat deze stevig is geworden (meestal goed afgekoeld) door een dun laagje chocolade gehaald, zoals in de vorige bereiding. Het andere type bonbon wordt gegoten in een gietmal die daarna met de ganache (vulling) wordt gevuld en dan wordt afgesloten met een dun laagje chocolade. In beide gevallen bepaalt het interieur de smaak van de bonbon en dient het buitenlaagje vooral om de bonbons te kunnen vastpakken.

Ingrediënten

Voor de ganache:

170 gr slagroom 40% vet
200 gr pure chocolade
3 takjes verse rozemarijn

voor de buitenkant:

350 gr pure chocolade

Benodigdheden:

bonbon gietmal
steelpan (dikke bodem)
spatel/palletmes
rvs kom
ovenschaal of bakplaat
plastic folie

Bereiding van de ganache

Breng de slagroom en rozemarijn aan de kook, 10 minuten in de slagroom laten trekken. Zeef de massa en haal deze zodra de massa kookt van de warmtebron af. Bekleed in tussentijd een ovenschaal met plastic folie. Voeg aan de gekookte massa 180 gram van de chocolade toe. Roer de slagroom en de chocolade met de spatel door elkaar en zorg dat het een geheel vormt. Giet de chocolademassa vervolgens in de ovenschaal. Laat de chocolade afkoelen en uitkristalliseren (dit is de basis voor de bonbon). Doe de ganache als deze wat is afgekoeld in een spuitzak met gladde mond.

Chocolade tempereren

Verwarm 130 gram van de overgebleven chocolade au bain marie tot 45° C. Wanneer de chocolade de 45° C. heeft bereikt gaat het vuur uit en voegt u onder voortdurend roeren de resterende 220 gram chocolade toe. Blijf de chocolade roeren tot alle chocolade is opgelost, de chocolade heeft een eindtemperatuur van 30° C.

Mouleren

1. Giet de vorm vol met de getempereerde chocolade.
2. Houd de vorm schuin en schraap met het smalle palletmes de overtollige chocolade van de bovenzijde en buitenranden van de vorm.
3. Tril de vormen stevig op het oppervlak van de werktafel om eventuele luchtballen uit de chocolade weg te trillen. Giet de overtollige chocolade uit de vorm. Let erop dat alle hoekjes en randen in de vorm bedekt zijn met chocolade. Verwijder de chocoladeresten van de bovenzijde en de randen van de vorm met het smalle palletmes.
4. Laat de vorm 5 minuten uitdruppen op papier (tot de druppende chocolade begint te stollen). Leg de vorm onderste boven op bijv. twee houten lepels.
5. Schraap de chocoladeresten weg van de bovenzijde van de vorm en laat enkele minuten uitharden in de koelkast (10°C).
6. Vul de vormen met de ganache. Gebruik daarvoor bij voorkeur een spuitzak met effen spuitmond of zonder spuitmond. Vul ze tot 2 mm. onder de rand. Zorg ook dat de vulling niet te warm is (max. 25°C).
7. Sluit de pralines. Breng dan een kleine hoeveelheid getempereerde chocolade aan op het smalle palletmes en strijk die uit. Doe dit liever in enkele keren dan in één keer. Strijk de bovenzijde mooi glad en schraap de overtollige chocolade van het vormoppervlak en de randen. Plaats dan gedurende ±30 minuten in de koeling (10°C).
8. Klop de vormen zachtjes uit op bakpapier op een rvs plaatje. Tik eventueel lichtjes tegen met de achterkant van het palletmes tegen de vorm om de pralines te laten lossen uit de vorm.

Tiramisù

Voor 8 personen

Ingrediënten:

400 gram mascarpone
4 stuks eieren of
80 gram gepasteuriseerd eigeel en 120 gram gepasteuriseerd eiwit
160 gram fijne tafelsuiker (houd 1 of 2 eetlepels achter)
80 ml sterke espresso koffie
40 ml rum of koffielikeur
24 stuks lange vingers of Italiaanse savoiardi

cacaopoeder of pure chocolade

Bereidingswijze:

Zet sterke espresso.

Klop de eiwitten met een snufje zout totdat ze stijf zijn.

Klop de eidooiers met de suiker totdat deze helemaal opgelost is.

Roer de mascarpone door de eidooiers-suiker crème totdat je een egale massa hebt verkregen. Spatel voorzichtig de opgeklopte eiwitten door het mascarpone-eimengsel.

Meng 1 à 2 eetlepels suiker door de koffie en voeg een flinke scheut rum toe. Doop de savoiardi (lange vingers) in dit mengsel en schik ze naast elkaar in een ondiepe, wijde kom of in glazen coupes zodat ze een basislaagje vormen. Spatel een laag mascarpone-crème eroverheen. Bedek de crème met een laagje koekjes, waarop nog een laag mascarpone-crème komt. Zet de schaal (of de coupes) in de koelkast voor tenminste 4 uur.

Haal de tiramisù 10 minuten voor het opdienen uit de koelkast.

Serveren:

Zeef een dun laagje cacaopoeder over de tiramisù ter garnering of versier met geraspte of gesmolten pure chocolade.