

CHOCOLADE SIERSTUKKEN EN GEBAK THEMA PASEN DORIAN ZONCA



INHOUDSTAFEL

CHOCOLADEFIGUREN

EZEL	2
------	---

PANDA	3
-------	---

TEDDYBEER	4
-----------	---

OLIFANT	5
---------	---

MODELLEERCHOCOLADE	6
--------------------	---

ENTREMETS

PAASNEST MET KOFFIE EN SINAASAPPEL	7
------------------------------------	---

SUDACHIBLOEM	10
--------------	----

AANVULLENDE RECEPTEN	14
----------------------	----

EZEL



Aantal	Vorm en afmeting	Type chocolade en specificiteit	Gebruik	Aansluiting
1	Cirkel met diameter van 7 cm (Flexipan of plastic babavorm)	Pure chocolade	Bodem	A
2	Halve eivormen van 7 cm	Gekarameliseerde witte chocolade	Ton	B
2	Halve bolvorm met een diameter van 6 cm	Melkchocolade	Onderlichaam	C
1	Halve bolvorm met een diameter van 4 cm	Melkchocolade	Bovenlichaam	D
2	Halve bolvorm met een diameter van 4 cm dichtgemaakt	Melkchocolade	Voeten	E
2	Halve bolvorm met een diameter van 3 cm	Melkchocolade	Armen	F
2	Halve eivormen van 8 cm	Melkchocolade	Hoofd	G
2	Kleine cacaovruchtvormen	Melkchocolade	Oren	H
1	Halve bolvorm met een diameter van 6 cm	Witte chocolade	Snuit	I
2	Snij vlakke cirkels uit met diameter van 4 cm en 2 cm op een chocoladeplaat met een dikte van 2 mm	Witte chocolade	Hoefijzer	J
1	Pastilles gemaakt met een cornetje	Witte en pure chocolade	Ogen	K
	Modeleren	Pure modelleerchocolade	Haar / staart	L

PANDA



Aantal	Vorm en afmeting	Type chocolade en specificiteit	Gebruik	Aansluiting
1	Flexipan-bakcirkel met diameter van 7 cm of babavorm	Pure chocolade	Pure chocolade	A
2	Halve eivormen 4,2 cm	Pure chocolade	Voeten	B
2	Halve eivormen 5,5 cm	Pure chocolade	Armen	C
3	Halve bolvorm 2,5 cm	Pure chocolade	Snuit / oren	D
1	Halve bolvorm 3 cm (doorgesneden in twee)	Pure chocolade	Oogleden	E
1	Halve bolvorm 7 cm	Pure chocolade	Bovenlichaam	F
2	Halve bolvorm 2,5 cm	Witte chocolade	Ogen	G
1 + ½	Halve bolvorm 3 cm	Witte chocolade	Neus / lippen	H
1	Halve bolvorm 7 cm	Witte chocolade	Onderlichaam	I
2	Halve bolvorm 8 cm	Witte chocolade	Hoofd	J
1	Cornetspuitje / koude stempel	Witte chocolade	Navel	K
Zoveel als nodig	Uitgerolde cirkel met diameter 3,5 + spuitmond met diameter van 8 mm	Pure modelleerchocolade	Ogen / pupillen	L

TEDDYBEER



Aantal	Vorm en afmeting	Type chocolade en specificiteit	Gebruik	Aansluiting
1	Cirkel met diameter van 7 cm (Flexipan of plastic babavorm)	Pure chocolade	Bodem	A
2	Halve bol met een diameter van 4 cm (dichtgemaakt)	Melkchocolade	Voeten	B
2	Halve bolvorm met een diameter van 8 cm	Melkchocolade	Hoofd	C
2	Halve eivorm met een diameter van 5,5 cm	Melkchocolade	Armen	D
2	Halve eivorm van 8 cm	Melkchocolade	Lichaam	E
2	Cornetspuitje / koude stempel	Melkchocolade	Oren	F
1	Bolletjesvorm / Spuit	Melkchocolade	Navel	G
1	Halve eivorm met een diameter van 3,2 cm	Pure chocolade	Neus	H
1	Halve eivorm met een diameter van 5,5 cm	Witte chocolade	Mond	I

OLIFANT



Aantal	Vorm en afmeting	Type chocolade en specificiteit	Gebruik	Aansluiting
1	Flexipan-bakcirkel met diameter van 7 cm Of bakvorm voor baba	Witte ivoorkleurige chocolade of melkchocolade	Bodem	A
1	Bekervorm	Pure chocolade	Trommel	B
8 + 2	Halve bolvorm 2,5 cm	Pure chocolade	Poten / bovenbenen / slurf	C
6	Halve bolvorm 2 cm	Pure chocolade	Slurf	D
2	Halve bolvorm 6 cm	Pure chocolade	Lichaam	E
2	Halve bolvorm 8 cm	Pure chocolade	Hoofd	F
2	Halve eivorm 7 cm	Pure chocolade	Oren buitenkant	G
2	Halve eivorm 5,5 cm	Witte ivoorkleurige chocolade	Oren binnenkant	H
1	Cornetspuitje	Witte ivoorkleurige chocolade / pure chocolade	Ogen	I
Zoveel als nodig	Modeleren	Modelleerchocolade	Wenkbrauwen, kuif	J

MODELLEERCHOCOLADE

Modelleerchocolade 'puur'

Ingrediënten

Pure couverturechocolade extra bitter Guayaquil (64%)	500 g
Kristalglucose	300 g
Fondant	200 g
Totale gewicht	1000 g

Bereiding

Smelt de couverturechocolade tot 40 °C.
Voeg er het mengsel van getempereerde glucose/fondant op 37 °C toe.
Meng voorzichtig.
Bedeck in direct contact met folie en bewaar.

Modelleerchocolade ivoorkleurig wit

Ingrediënten

Ivoorkleurige witte couverturechocolade Zéphyr Barry	600 g
Kristalglucose	300 g
Fondant	200 g
Totale gewicht	1100 g

Bereiding

Smelt de couverturechocolade tot 40 °C.
Voeg er het mengsel van getempereerde glucose/fondant op 37 °C toe.
Meng voorzichtig.
Bedeck in direct contact met folie en bewaar.

Modelleerchocolade melk

Kneed 1/3 pure modelleerchocolade met 2/3 witte modelleerchocolade

Modelleerchocolade met een kleur

Kneed de modelleerchocolade met vetoplosbare kleurstof in poedervorm

PAASNEST MET KOFFIE EN SINAASAPPEL



Recept voor ongeveer 3 entremets voor 6 personen

Samenstelling

Amandel-hazelnootdacquoise, sinaasappelcrème, mousse van koffie en melk, room van hazelnoot, romig melkglazuur.

Amandel-hazelnootdacquoise

Eiwitten	125 g
Kristalsuiker	30 g
Amandelpoeder	50 g
Hazelnootpoeder	80 g
Bloemsuiker	125 g
Totale gewicht	410 g

Klop de eiwitten en de kristalsuiker met een klopper in de mixer stevig op. Spatel er voorzichtig het mengsel van amandelpoeder, hazelnootpoeder en bloemsuiker door. Dresseer 125 g amandel-hazelnootdacquoise met een spuitzak met spuitmond nr. 9 in elke Silikomart-savarinvorm met een diameter van 16 cm. Bak gedurende ongeveer 12 minuten in een heteluchtoven op 160 °C. Laat afkoelen, haal uit de vorm en bewaar voor de opbouw.

Sinaasappelcrème

Sinaasappelsap	200 g
Zeste van sinaasappel	1
Boter	55 g
Hele eieren	170 g
Kristalsuiker	190 g
Gelatinemassa (6 g gelatinepoeder 200 Bloom en 36 g water)	42 g
Totale gewicht	657 g

Breng in een steelpan het sinaasappelsap, de zeste en de boter aan de kook. Giet het op het opgeklopte mengsel van kristalsuiker en eieren. Breng alles aan de kook, doe er de gelatinemassa bij en mix. Giet 130 g in elke Silikomart-savarinvorm met een diameter van 16 cm en vries in. Bewaar de rest voor de afwerking.

Koffiemousse

Volle melk	65 g
Ongeklopte room	65 g
Gemalen Arabica-koffiebonen	25 g
Eigelen	25 g
Couverture melkchocolade 'Ghana 40%' of gelijkaardig	150 g
Witte chocolade 'Zéphyr'	50 g
Opgeklopte room 35%	250 g
Totale gewicht	630 g

Laat de gemalen koffiebonen ongeveer 20 minuten trekken in de melk en de warme ongeklopte room, zeef de infusie en vul aan met melk tot een mengsel van 130 g. Warm de infusie op, voeg de eigelen toe en kook een crème anglaise tot 85 °C. Giet het mengsel over de chocolade en mix. Laat het mengsel afkoelen tot 30° C en roer er de opgeklopte room door. Bewaar voor de opbouw.

Room van hazelnoot

Ongeklopte room 35%	400 g
Suiker	32 g
Hazelnootpasta	60 g
Gelatinemassa (2 g gelatinepoeder 200 Bloom en 12 g water)	14 g
Totale gewicht	506 g

Kook de ongeklopte slagroom en giet op de chocolade, de hazelnootpasta en de gelatinemassa. Mix en bewaar een nacht in de koelkast. Goed koud opbouwen en zo snel mogelijk gebruiken.

Romig melkglazuur

Couverture melkchocolade 35%	700 g
Druivenpitolie of neutrale olie	200 g
Gehakte geroosterde amandelen	200 g
Totale gewicht	1100 g

Laat de couverture melkchocolade au bain-marie smelten en meng daarna met de druivenpitolie en de gehakte geroosterde amandelen. Gebruik op ongeveer 28-30 °C.

Spuitmassa van pure chocolade

Cacaoboter	150 g
Pure couverturechocolade 58%	150 g
Totale gewicht	300 g

Werkwijze

Smelt de cacaoboter en pure couverturechocolade samen op 40 °C en spuit met een spuitpistool voor chocolade.

Opbouw en afwerking

Dresseer 200 g mousse van koffie en melk in de Silikomart-savarinvormen met diameter 16 cm en duw er de insert van sinaasappelcrème en hazelnoot-amandeldacquoise in. Vries alles in.

Haal uit de vorm terwijl ze goed koud zijn en bespuit ze met de spuitmassa van pure chocolade, dompel de bodem daarna in het romige melkglazuur met behulp van 2 brochettestokken.

Dresseer de slagroom van hazelnoot met behulp van een spuitzak met spuitmond nr. 8 en garneer naar smaak met bolletjes van verschillende grootte sinaasappelcrème of pure hazelnootpasta die je uitlepelt met een warme fruitbolletjeslepel.

SUDACHIBLOEM



Recept voor 3 entremets met een diameter van 16 cm

Samenstelling

madeleinebiscuit met citroen, krokantje van pistachenoten, crèmeux van sudachi, compote van aardbei en banaan, mousse van sudachi, spiegelglazuur van pistache, wolk van sudachi en chantilly van vanille.

Madeleinebiscuit met citroen

Kristalsuiker	270 g
Zeste van 2 gele citroenen	
Hele eieren	247 g
Bloem	225 g
Bakpoeder	12 g
Olie	45 g
Gesmolten boter	22 g
Melk	72 g

Zout	4,7 g
Totale gewicht	897 g

Meng in een mixerkom met een klopper de suiker en de zeste van citroen, doe er de eieren bij en klop alles op. Voeg de gezeefde droge ingrediënten toe. Meng er de gesmolten boter en daarna de melk en de olie door. Giet het mengsel in een Flexipan 33 x 33 of in een lage bakvorm. Bak gedurende 8 minuten op 175 °C.

Steek 3 cirkels uit met een diameter van 14 cm en bewaar ze voor de opbouw.

Krokantje van pistachenoten

Witte chocolade	95 g
Pure groene pistachepasta	60 g
Feuilletine	50 g
Fijn zout	1 g
Totale gewicht	206 g

Laat de witte chocolade smelten, meng met de pistachepasta. Doe er de feuilletine en het zout bij. Meng voorzichtig en rol het uit tussen twee latjes van 6 mm dik. Laat 30 minuten rusten in de koelkast, snij daarna in blokjes en bewaar in de diepvries.

Crèmeux van sudachi

Puree van sudachi	160 g
Hele eieren	200 g
Kristalsuiker	210 g
Zeste van 3 gele citroenen om in te wrijven met de suiker	
Gelatinemassa (2 g gelatinepoeder 200 Bloom en 12 g water)	14 g
Boter	250 g
Totale gewicht	821 g

Warm de puree op in een steelpan. Klop de eieren, de suiker en de zeste van citroen, en verwarm het geheel vervolgens tot 85 °C. Meng er de gelatinemassa door, laat afkoelen tot 50 °C en doe er de koude boter in blokjes bij. Mix tot een gladde emulsie, bewaar 450 g in de koelkast voor de mousse en giet 100 g in 3 Flexipan-cirkels met een diameter van 14 cm. Vries de schijven crèmeux in terwijl je de aardbeiencompote klaarmaakt.

Compote van aardbei en banaan

Diepvriesaardbeien	225 g
Aardbeienpuree	225 g
Suiker	40 g
Gelatinemassa (11 g gelatinepoeder 200 Bloom en 66 g water)	77 g
Bananenpuree	85 g
Citroensap	40 g
Totale gewicht	692 g

Breng in een steelpan de aardbeien, de aardbeienpuree en de suiker aan de kook. Laat 1-2 minuten koken en doe er dan de gelatinemasse, de bananenpuree en het citroensap bij. Laat afkoelen tot 25 °C en giet daarna 200 g op elke cirkel van crèmeux van sudachi. Vries in.

Mousse van sudachi

Crème van sudachi	450 g
Puree van sudachi	80 g
Zeste van gele citroen	2 g
Gelatinemassa (12 g gelatinepoeder 200 Bloom en 72 g water)	84 g
Italiaanse meringue (klassiek recept 121 °C)	100 g
Opgeklopte room	375 g
Totale gewicht	1091 g

Tempereer de crème van sudachi, de puree van sudachi en de zeste van citroen tot 25-30 °C. Voeg er de gesmolten gelatinemassa aan toe, en meng er daarna de Italiaanse meringue en tot slot de schuimig opgeklopte room door. Gebruik meteen.

Wolk van sudachi

Water	110 g
Zeste van limoen	2 g
Kristalsuiker	100 g
Gelatinemassa (6 g gelatinepoeder 200 Bloom en 42 g water)	49 g
Puree van sudachi	90 g
Totale gewicht	378 g

Breng in een steelpan het water, de zeste en de suiker aan de kook. Doe er de gelatinemassa en daarna de puree van sudachi bij. Haal door een fijne zeef en laat afkoelen tot 15 °C. Klop daarna op in de mixer met draadgarde tot een schuimig en luchtig geheel. Spuit het mengsel met een spuitzak in de ingevette Flexipan-vormen. Plaats alles in de diepvriezer.

Spiegelglazuur van pistache

Water	150 g
Kristalsuiker	300 g
Glucose	300 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Gezoete gecondenseerde melk	200 g
Witte chocolade	300 g
'Trablit'-pistachepasta	30 g
Totale gewicht	1420 g

Breng in een steelpan het water, de suiker en de glucosesiroop aan de kook. Voeg de gelatinemassa en de gecondenseerde melk toe, en giet het mengsel daarna over de witte chocolade en de pistachepasta. Mix en zet aan de kant. Verwarm het glazuur de dag erop tot 40 °C en gebruik op 35 °C.

AANVULLENDE RECEPTEN

Gelatinemassa

Het gewicht van de gelatinepoeder 200 Bloom, bevochtigd in 6 keer dat gewicht koud water.

Bijvoorbeeld: 10 g gelatinepoeder + 60 g koud water.

Het gewicht van gelatineblaadjes in het recept kan worden vervangen door gelatinepoeder in dezelfde hoeveelheid, op voorwaarde dat de Bloom-waarde identiek is.

Om het gewicht van de gelatine te verkrijgen, deel je de massa door 7.

Italiaanse meringue met glucose

Koken tot 119 °C	
Kristalsuiker	150 g
Glucose	60 g
Water	45 g
Giet uit op	105 g opgeklopte eiwitten

Speciale Italiaanse meringue (koud)

Gepasteuriseerde eiwitten	125 g
Kristalsuiker	125 g
Trimoline invertsuiker	75 g
Glucose	50 g

Meng alle ingrediënten en klop alles op met een draadgarde.

Spiegelglazuur van witte ivoorkleurige chocolade

Water	150 g
Kristalsuiker	300 g
Glucose	300 g
Gezoete gecondenseerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Witte ivoorkleurige chocolade	300 g

Breng in een steelpan het water, de kristalsuiker en de glucose aan de kook. Voeg daarna de gezoete gecondenseerde melk en de gelatinemassa toe, en giet tot slot het geheel over de witte chocolade. Mix en bewaar in de koelkast. Verwarm het glazuur de dag erop tot 40 °C en gebruik op ongeveer 35 °C.

Spiegelglazuur van melkchocolade

Water	150 g
Kristalsuiker	300 g
Glucose	300 g
Gezoete gecondenseerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Couverture melkchocolade	300 g

Breng in een steelpan het water, de kristalsuiker en de glucose aan de kook. Voeg daarna de gezoete gecondenseerde melk en de gelatinemassa toe, en giet tot slot het geheel over de melkchocolade. Mix en bewaar in de koelkast. Verwarm het glazuur de dag erop tot 40 °C en gebruik op ongeveer 35 °C.

Spiegelglazuur van pure chocolade

Water	150 g
Kristalsuiker	300 g
Glucose	300 g
Gezoete gecondenseerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	170 g
Pure couverturechocolade	250 g

Breng in een steelpan het water, de kristalsuiker en de glucose aan de kook. Voeg daarna de gezoete gecondenseerde melk en de gelatinemassa toe, en giet tot slot het geheel over de pure chocolade. Mix en bewaar in de koelkast. Verwarm het glazuur de dag erop tot 40 °C en gebruik op ongeveer 35 °C.

Neutraal spiegelglazuur

Water	650 g
Glucose	200 g
Suiker	700 g
Pectine NH Nappage	18 g
Citroensap	20 g
Totale gewicht	1588 g

Verwarm in een steelpan het water en de glucose tot het mengsel lauw is. Strooi het mengsel van kristalsuiker en Pectine NH erdoor. Breng aan de kook en voeg daarna het citroensap toe. Bewaar.

Zachte karamel

Kristalsuiker	240 g
Ongeklopte slagroom	240 g
Toerboter	180 g
Totale gewicht	660 g

Werkwijze

Maak in een steelpan een droge karamel van de kristalsuiker en blus daarna met de kokende ongeklopte slagroom. Laat het mengsel koken tot 108 °C en voeg daarna de boter toe. Laat afkoelen en mix tot ongeveer 50-60 °C. Bewaar.



Contact

Jan Vanderghote
Adviseur bakkerijsector
jan.vanderghote@alimento.be
0476 62 35 96

Alimento | IPV vzw
Birminghamstraat 225
1070 Anderlecht
02/52 88 930
KBO 0442.973.363
RPR Brussel
www.alimento.be