

CONFISERIE DOOR DORIAN ZONCA

École Gastronomique Bellouet Conseil





Confiserie door Dorian Zonca





INHOUD

FRUITPASTA VAN PASSIEVRUCHT	4
FRUITPASTA VAN ZWARTE BESSEN	5
FRUITPASTA VAN FRAMBOOS	6
FRUITPASTA VAN PEER EN GEMBER	7
FRUITPASTA VAN MANGO EN MANDARIJN	8
GELEISNOEPJES MET COLASMAAK	10
GELEISNOEPJES MET TWEE LAGEN	11
NOUGAT VAN MONTELIMAR	12
WITTE MARSHMALLOW	13
MARSHMALLOW VAN FRUITPULP	14
GEKARMELISEERDE AMANDELEN OF HAZELNOTEN	15
HAZELNOTEN OMHULD MET CHOCOLADE	16
AMANDELEN OMHULD MET CHOCOLADE	17
OPLOSSING VAN ARABISCHE GOM	18
GEKARMELISEERDE AMANDELSTAAFJES	19
NOTENHAPJES MET SINAASAPPEL	20
KNAPPERIGE NOTENHAPJES	21
IVOORWITTE NOTENHAPJES	22
ABRIKOZENCONFITUUR	23
AALBESSENGELEI	24



FRUITPASTA VAN PASSIEVRUCHT

Recept voor een kader van ongeveer 2,100 kg fruitpasta, hetzij 196 stukken van 10 g.

Ingrediënten

750	g	passievruchtensap
250	g	abrikozenpulp
165	g	griessuiker
25	g	gele pectine
310	g	glucose
830	g	kristalsuiker
12	g	citroenzuuroplossing
2342	g	totale gewicht



Werkwijze

Meng in een koperen kom de koude pulp en het koude sap, de griessuiker en de gele pectine met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken.

Giet de glucose erbij; en voeg daarna in twee tot drie keer de kristalsuiker toe, probeer hierbij steeds het mengsel goed warm te houden.

Laat koken tot 105/106 °C of tot 72/73° op de refractometer. Haal van het vuur en voeg de citroenzuuroplossing toe. Giet zo snel mogelijk uit in een kader en laat afkoelen. Draai na enkele uren – eens de bovenzijde hard is geworden – de fruitpasta om en laat 24 uur opstijven vooraleer in stukken te snijden.

Snij daarna met een gitaarsnijder blokjes van 22,5 x 22,5 millimeter en haal de verkregen blokjes door de suiker.

1 x de dosis geeft een kader van: 33 cm x 33 cm x 1,2 cm dikte.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% water en 50% citroenzuurkristallen

FRUITPASTA VAN ZWARTE BESSEN

Recept voor een kader van ongeveer 2,100 kg fruitpasta, hetzij 196 stukken van 10 g.

Ingrediënten

750	g	zwartebessenpulp
250	g	sap van peren of perziken op siroop
200	g	griessuiker
22	g	gele pectine
300	g	glucose
1	kg	kristalsuiker
20	g	citroenzuuroplossing
2542	g	totale gewicht

Werkwijze

Meng in een koperen kom de pulp en de siroop die goed koud zijn, de griessuiker en de gele pectine met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken.

Giet de glucose erbij; en voeg daarna in twee tot drie keer de kristalsuiker toe, probeer hierbij steeds het mengsel goed warm te houden.

Laat koken tot 105/106 °C of tot 72/73° op de refractometer. Haal van het vuur en voeg de citroenzuuroplossing toe. Giet zo snel mogelijk uit in een kader en laat afkoelen. Draai na enkele uren – eens de bovenzijde hard is geworden – de fruitpasta om en laat 24 uur opstijven vooraleer in stukken te snijden.

Snij daarna met een gitaarsnijder blokjes van 22,5 x 22,5 millimeter en haal de verkregen blokjes door de suiker.

1 x de dosis geeft een kader van: 33 cm x 33 cm x 1,2 cm dikte.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% water en 50% citroenzuurkristallen

FRUITPASTA VAN FRAMBOOS

Recept voor een kader van ongeveer 2,100 kg fruitpasta, hetzij 196 stukken van 10 g.

Ingrediënten

1	kg	frambozenpulp
290	g	griessuiker
28	g	gele pectine
250	g	glucose
900	g	kristalsuiker
25	g	citroenzuuroplossing
2493	g	totale gewicht



Werkwijze

Meng in een koperen kom de pulp die goed koud is, de griessuiker en de gele pectine met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken.

Giet de glucose erbij; en voeg daarna in twee tot drie keer de kristalsuiker toe, probeer hierbij steeds het mengsel goed warm te houden.

Laat koken tot 105/106 °C of tot 72/73° op de refractometer. Haal van het vuur en voeg de citroenzuuroplossing toe. Giet zo snel mogelijk uit in een kader en laat afkoelen. Draai na enkele uren – eens de bovenzijde hard is geworden – de fruitpasta om en laat 24 uur opstijven vooraleer in stukken te snijden.

Snij daarna met een gitaarsnijder blokjes van 22,5 x 22,5 millimeter en haal de verkregen blokjes door de suiker.

1 x de dosis geeft een kader van: 33 cm x 33 cm x 1,2 cm dikte.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% water en 50% citroenzuurkristallen

Variant: Fruitpasta van zure kers

Volg hetzelfde recept, maar met zurekersenpulp en giet er op het einde van de kooktijd 22 g Amaretto vol. 60% bij.

FRUITPASTA VAN PEER EN GEMBER

Recept voor een kader van ongeveer 2,100 kg fruitpasta, hetzij 196 stukken van 10 g.

Ingrediënten

1	kg	perenpulp
180	g	griessuiker
23	g	gele pectine
215	g	glucose
1	kg	griessuiker
50	g	gehakte gekonfijte gember
20	g	citroenzuuroplossing
2488	g	totale gewicht

Werkwijze

Meng in een koperen kom de pulp die goed koud is, de griessuiker en de gele pectine met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken.

Giet de glucose erbij; en voeg daarna in twee tot drie keer de kristalsuiker toe, probeer hierbij steeds het mengsel goed warm te houden.

Laat koken tot 105/106 °C of tot 72/73° op de refractometer. Haal van het vuur, voeg de zeer fijngehakte gekonfijte gember en de citroenzuuroplossing toe. Giet zo snel mogelijk uit in een kader en laat afkoelen. Draai na enkele uren – eens de bovenzijde hard is geworden – de fruitpasta om en laat 24 uur opstijven vooraleer in stukken te snijden.

Snij daarna met een gitaarsnijder blokjes van 22,5 x 22,5 millimeter en haal de verkregen blokjes door de suiker.

1 x de dosis geeft een kader van: 33 cm x 33 cm x 1,2 cm dikte.

FRUITPASTA VAN MANGO EN MANDARIJN

Recept voor een kader van ongeveer 2,100 kg fruitpasta, hetzij 196 stukken van 10 g.

Ingrediënten

700	g	mangopulp
335	g	mandarijnpulp
185	g	griessuiker
22	g	gele pectine
300	g	glucose
940	g	kristalsuiker
22	g	citroenzuuroplossing
25	g	Cointreau
2529	g	totale gewicht



Werkwijze

Meng in een koperen kom beide pulpsoorten die goed koud zijn, de griessuiker en de gele pectine met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken. Giet de glucose erbij; en voeg daarna in twee tot drie keer de kristalsuiker toe, probeer hierbij steeds het mengsel goed warm te houden.

Laat koken tot 105/106 °C of tot 72/73° op de refractometer. Haal van het vuur, en voeg de Cointreau en de citroenzuuroplossing toe. Giet zo snel mogelijk uit in een kader en laat afkoelen. Draai na enkele uren – eens de bovenzijde hard is geworden – de fruitpasta om en laat 24 uur opstijven vooraleer in stukken te snijden.

Snij met een gitaarsnijder blokjes van 22,5 x 22,5 millimeter en haal de verkregen blokjes door de suiker.

1 x de dosis geeft een kader van: 33 cm x 33 cm x 1,2 cm dikte.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% water en 50% citroenzuurkristallen

AANBEVELINGEN VOOR DE FRUITPASTA'S

Alle soorten fruitpasta's moeten zeer snel gekookt worden op een uiterst krachtig vuur.

De ideale luchtvochtigheid om de fruitpasta's te bewaren is: 65%.

Kook voor fruitpasta's met zeer fragiele vruchten – zoals banaan, vijg, sinaasappel of alcohol – de perensiroop samen met de suikers, de pectine, de glucose tot 80° Brix op de refractometer. Verlaag daarna de temperatuur met de fruitpulp en laat opnieuw koken tot 75° Brix op de refractometer.

Als algemene regel geldt dat zoet fruit wordt gekookt tot 74° Brix op de refractometer en zuur fruit tot 75° Brix op de refractometer.

GELEISNOEPJES MET COLASMAAK

Recept voor ongeveer 125 geleisnoepjes.

Ingrediënten

800	g	sap van peren op siroop
100	g	griessuiker
15	g	gele pectine
150	g	glucose
500	g	kristalsuiker
3	g	aroma cola (Déco'Relief)
7	g	citroenzuur
Zoveel als nodig		Kleurstof chocoladebruin

1575 g totale gewicht

Werkwijze

Meng in een koperen kom het perensap dat goed koud is, de griessuiker en de gele pectine met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken. Giet de glucose en de citroenzuuroplossing erbij; en voeg daarna in vier tot vijf keer de kristalsuiker toe, probeer hierbij steeds het mengsel goed warm te houden.

Laat koken tot 104/105 °C of tot 74° op de refractometer. Haal van het vuur, voeg het aroma van cola en het bruinechocoladekleurmiddel toe. Giet zo snel mogelijk in de gewenste Flexipan-vorm met een doseertrechter. Haal ze de dag erop uit de vorm en rol ze door de kristalsuiker.

Laat 24 uur opstijven op een rooster.

1 x de dosis geeft een 1/2 kader van: 36 cm x 36 cm x 1 cm dikte.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% water en 50% citroenzuurkristallen

GELEISNOEPJES MET TWEE LAGEN

Ingrediënten

100	g	water
400	g	suiker
350	g	glucose DE38
50	g	gelatine 200 Blooms
250	g	water
5	druppels	citroenzuuroplossing
15	druppels	aroma naar keuze
Kleurstof volgens het aroma		



Werkwijze

Laat de gelatine in het water zwellen.

Kook de suikers en het water tot 114 °C, voeg het aroma en het citroenzuur toe.

Laat de temperatuur zakken door er de gelatine aan toe te voegen.

Neem de helft van de massa en klop het op in een mixer met garde.

Kleur de andere helft en giet die op de zetmeel of in siliconen mallen. Giet er daarna de opgeklopte massa aan toe.

Laat 24 uur drogen op kamertemperatuur.

Zeef en laat glanzen, of rol door kristalsuiker.

Bewaar in een hermetisch afgesloten doos.

NOUGAT VAN MONTELIMAR

Recept voor een kader van 27 x 18 x 3,5 cm hoogte voor ongeveer 36 nougatrepen.

Ingrediënten

70	g	eiwit
35	g	griessuiker
500	g	honing
400	g	griessuiker
200	g	glucose
135	g	water
400	g	geroosterde hele witte amandelen
130	g	gepelde pistachenoten



Werkwijze

Klop het eiwit en de suiker met een mixer op tot schuim. Klop het niet te veel op en giet er eerst de tot 130 °C gekookte honing bij, daarna de suiker met de glucose en vervolgens het tot 145 °C gekookte water. Vervang de garde door een platte menghaak, laat op lage snelheid draaien en droog uit met behulp van een heteluchtpistool gedurende 5 à 10 minuten (afhankelijk van de hoeveelheid). Doe de verkregen merengue daarna in een roestvrijstalen kom en roer er met een spatel voorzichtig de geroosterde hele amandelen en de gepelde pistachenoten door.

Koel de nougat wat af met een beetje poedersuiker op de tafel, vorm een kader van 3,5 cm hoog, laat volledig afkoelen en snij met een kartelmes stroken van 9 cm breed en daarna van 1,5 cm dik. Verpak de verkregen nougatrepen onmiddellijk in papieren folie.

Noot: Wil je hostievellen gebruiken, leg dan het vel onmiddellijk op de bodem van het kader, en giet er het mengsel op na de noten er doorheen te hebben gemengd. Bedek de bovenkant van de nougat met een tweede hostievel na de bovenkant met een glaceermes glad te hebben gestreken.

WITTE MARSHMALLOW

Ingrediënten

490	g	griessuiker
160	g	water
150	g	invertsuiker
220	g	invertsuiker
252	g	gelatinemassa (36 g gelatinepoeder 200 Blooms en 216 g water)
4	g	citroenzuuroplossing
Zoveel als nodig		essentiële olie naar keuze

1,276 kg totale gewicht



Werkwijze

Kook de griessuiker, het water en de invertsuiker tot 110 °C. Giet alles in de mixer met garde op het tweede deel invertsuiker en voeg daarna de gesmolten gelatine toe die vooraf in koud water is gezwollen. Voeg tot slot de citroenzuuroplossing, de essentiële olie naar keuze en het kleurmiddel toe. Klop alles op derde versnelling gedurende 3 minuten op en laat volledig afkoelen op tweede versnelling. Giet de verkregen massa in een ingeboterd kader van 30 x 40 cm en 2,5 cm hoog, leg er bovenop ook een ingeboterde Silpat-mat op. Laat een volledige nacht afkoelen. Snij de dag erop met een gitaarsnijder op gewenste grootte en rol alles door een mengsel van 50% poedersuiker en 50% zetmeel.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% citroenzuur en 50% water.

MARSHMALLOW VAN FRUITPULP

Ingrediënten

460	g	griessuiker
190	g	fruitpulp
150	g	invertsuiker
220	g	invertsuiker
252	g	gelatinemassa (36 g gelatinepoeder, 200 Blooms en 216 g water)
4	g	citroenzuuroplossing
Zoveel als nodig		kleurmiddel naar keuze

1,276 kg totale gewicht

Werkwijze

Kook de griessuiker, de fruitpulp en de invertsuiker tot 110 °C. Giet alles in de mixer met garde op het tweede deel invertsuiker en voeg daarna de gesmolten gelatine toe die vooraf in koud water is gezwollen. Voeg tot slot de citroenzuuroplossing en het kleurmiddel toe.

Klop alles op derde versnelling gedurende 3 minuten op en laat volledig afkoelen op tweede versnelling. Giet de verkregen massa in een ingeboterd kader van 30 x 40 cm en 2,5 cm hoog, leg er bovenop ook een ingeboterde Silpat-mat op. Laat een volledige nacht afkoelen. Snij de dag erop met een gitaarsnijder op de gewenste grootte en rol alles door een mengsel van 50% poedersuiker en 50% zetmeel.

Herinnering citroenzuuroplossing: 50% citroenzuur en 50% water.

GEKARMELISEERDE AMANDELEN OF HAZELNOTEN

Basissiroop

500	g	griessuiker
250	g	water
75	g	trimoline

Mengsel

150	g	basissiroop
500	g	gepelde amandelen of gepelde hazelnoten

Werkwijze

Maak de basissiroop door de suiker, het water en de trimoline aan de kook te brengen. Meng 150 g basissiroop door de gekozen noten, spreid die uit over een plaat met een Silpat-mat op en plaats alles ongeveer 15 minuten in een geventileerde oven op 170 °C. Controleer op kleur, en scheidt ze wanneer ze uit de oven komen met wat cacaoboter. Bewaar op een droge plaats.

HAZELNOTEN OMHULD MET CHOCOLADE

Ingrediënten

600 g	gekarameliseerde hazelnoten
150 g	melkcouverture
900 g	zwarte couverture 58%
Zoveel als nodig	cacaopoeder
Zoveel als nodig	brandy vol. 50%



Werkwijze

Laat de drageerketel draaien met de koude gekarameliseerde hazelnoten erin en voeg de melkcouverture op 36 °C graden toe in meerdere opeenvolgende keren. Meng tot volledige afkoeling. Laat 15 minuten afkoelen in de koelkast op ongeveer 6 °C graden.

Doe de hazelnoten opnieuw in de drageerketel, giet er de zwarte couverture op 36 °C in meerdere keren bij en laat omwentelen tot de hazelnoten glad zijn.

Bevochtig met wat brandy vol. 50% en voeg de cacaopoeder toe.

Laat 1 uur in de koelkast afkoelen in de cacaopoeder vooraleer te zeven.

AMANDELEN OMHULD MET CHOCOLADE

Ingrediënten

600	g	gekarameliseerde amandelen
150	g	melkcouverture
900	g	zwarte couverture 58%

Werkwijze

Laat de drageerketel draaien met de koude gekarameliseerde amandelen erin en voeg de melkcouverture op 36 °C graden toe in meerdere opeenvolgende keren. Meng tot volledige afkoeling. Laat ongeveer 15 minuten afkoelen in de koelkast op ongeveer 6 °C graden.

Doe de amandelen opnieuw in de drageerketel, giet er de zwarte couverture op 36 °C in meerdere keren bij en laat omwentelen tot de amandelen glad zijn.

Laat de chocolade-amandelen afkoelen en glaceer met de oplossing van Arabische gom.

Glaceer de chocolade-amandelen in drie of vier keer en laat ze tussen elke beurt goed drogen.

OPLOSSING VAN ARABISCHE GOM

Ingrediënten

- 100 g oplossing van Arabische gom in poeder
- 200 g water
- 100 g poedersuiker



Werkwijze

Warm het water op tot 40 °C en voeg terwijl je krachtig klopt het mengsel van Arabische gom en de gezeefde poedersuiker toe. Breng aan de kook en mix. Bewaar.

GEKARAMELISEERDE AMANDELSTAAFJES

Basissiroop

500 g griessuiker

250 g water

75 g trimoline

Mengsel

300 g basissiroop

1 kg amandelstaafjes

Werkwijze

Maak de basissiroop door de suiker, het water en de trimoline aan de kook te brengen. Meng 300 g basissiroop met de amandelstaafjes, spreid ze uit over een plaat met een Silpat-mat op en plaats alles in een geventileerde oven op 170 °C. Controleer op kleur, en scheidt ze wanneer ze uit de oven komen met wat cacaoboter. Bewaar op een droge plaats.

NOTENHAPJES MET SINAASAPPEL

Kristalliseren

500 g zwarte couverture

50 g cacaoboter

Voeg toe en meng

600 g gekarameliseerde amandelstaafjes

200 g blokjes gekonfijte sinaasappelschil

50 g gepofte rijst

Werkwijze

Maak rotsjes met behulp van een lepel of een vormer.

KNAPPERIGE NOTENHAPJES

Kristalliseren

500 g melkcouverture

50 g cacaoboter

Voeg toe en meng

600 g gekarameliseerde amandelstaafjes

100 g gepofte rijst

Werkwijze

Ga op dezelfde manier te werk als voor de notenhapjes met sinaasappel.

IVOORWITTE NOTENHAPJES

Kristalliseren

500 g couverture ivoor

50 g cacaoboter

Voeg toe en meng

400 g geroosterde amandelstaafjes

100 g gehakte pistachenoten

200 g sinaasappelblokjes

50 g gepofte rijst

Werkwijze

Ga op dezelfde manier te werk als voor de notenhapjes met sinaasappel.

ABRIKOZENCONFITUUR

Recept voor ongeveer 3 bokalen van 500 g.

Ingrediënten

1	kg	verse abrikozen
900	g	kristalsuiker
50	g	suiker
6	g	pectine 'medium rapide set'
350	g	water
1		vanillestokje

Werkwijze

Was en giet de abrikozen af, droog ze daarna zorgvuldig en snij ze in twee. Kook in een koperen kom de suiker, het water en het vanillestokje tot 125 °C en dompel er de abrikozen in onder. Laat een volledige nacht rusten.

Giet op dag twee het fruit af, laat de siroop koken en dompel er opnieuw de abrikozen in onder. Verwarm op dag drie de siroop tot 40 °C en voeg het mengsel van suiker en pectine toe.

Kook het mengsel tot 62° Brix op de refractometer, hetzij ongeveer 102/103 °C.

Giet de confituur in steriele potten, sluit ze af en draai ze gedurende enkele minuten ondersteboven. Draai ze daarna weer om. Steriliseer de potten confituur en bewaar ze na afkoeling op een donkere en droge plaats.

Voeg er eventueel geroosterd amandelschaafsel aan toe.

AALBESSENGELEI

Recept voor ongeveer 3 bokalen van 500 g.

Ingrediënten

- 1 kg verse aalbessen
- 1 kg kristalsuiker
- 400 g water
- 6 g wijnsteenzuuroplossing



Werkwijze

Kies de aalbessen zorgvuldig uit, was ze en droog ze goed. Doe het fruit in een kom met water, doe er een deksel op, breng aan de kook en laat daarna gedurende 7 à 8 minuten sudderen op een zacht vuur. Onttrek het sap door de bereiding door een fijne zeef te halen. Filtreer daarna opnieuw in een filtreerdoek.

Giet het verkregen sap, hetzij 1 kg, in een koperen kom en kook samen met de suiker tot 63° Brix op de refractometer, hetzij ongeveer 106/107 °C. Giet er op het einde van de kooktijd de wijnsteenzuuroplossing bij.

Herinnering wijnsteenzuuroplossing: 50% water en 50% wijnsteenzuur.



Nougat

Contact

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

Alimento | IPV vzw
Birminghamstraat 225
1070 Anderlecht
02 528 89 30
KBO 0442.973.363
RPR Brussel
www.alimento.be

In samenwerking met

École Gastronomique Bellouet Conseil
Paris
304/306 rue Lecourbe
75015 - Paris, FR
0033 140 60 16 20
contact@ecolebellouetconseil.com
www.ecolebellouetconseil.com

