

KLASSIEKE GEBAKJES MET EEN HEDENDAAGSE TWIST THOMAS MAHOU

 inbp
Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur



VOORWOORD

Tijdens deze demonstratie ontdekken jullie de methoden en geheimen voor het maken van patisserie waarbij traditie en innovatie hand in hand gaan.

Naast de technologische aspecten, bekijken we ook hoe je de productie kan optimaliseren. Van essentieel belang voor elk bedrijf.

Ter illustratie van dit thema, maak ik samen met jullie vijf iconische Franse gebakjes:

- **Eclair van pistache, zure kersen en chocolade.** Een niet te missen foodpairing met een strakke en innovatieve look.
- **Baba met rum.** De basis van ons vak in een verrassend jasje en met een originele vorm. Doordrenkt naar wens en perfect op smaak gebracht met rum.
- **Citroentartelette.** Gevuld met een heerlijk zurige crème, zonder toevoeging van gelatine of bindmiddel. Deze tartelette werd pienter uitgedacht. Je zult versteld staan van haar originele look.
- **Tartelette van chocolade en framboos.** Een onweerstaanbare combinatie in een nieuw jasje. Hier nemen we ook even de tijd om het over kwaliteit en efficiëntie te hebben.
- **Exotische cheesetartelette.** Een zoete verrukking. Hier toon ik jullie onder meer hoe je kwarksoufflé maakt: een echte smaakbom die zo luchtig is als een wolk.

Mijn visie op patisserie:

- eenvoudige en efficiënte recepten;
- waarbij zorgvuldig uitgekozen grondstoffen worden gebruikt;
- aan de hand van methodische en precieze technieken en handelingen;
- producten met fijne, evenwichtige en gevarieerde smaken die met plezier werden gemaakt;
- verfraaid met een moderne en cleane look die meteen zin geeft om er je tanden in te zetten.

INHOUDSOPGAVE

BASISRECEPTEN

AMANDELCRÈME 4

AMANDELCRÈME MET CHOCOLADE 5

SOEZENDEEG 6

ZOETE AMANDELDEEG 7

ZOETE AMANDELDEEG MET CACAO 8

NEUTRAAL SPUITGLAZUUR 9

TRADITIE EN INNOVATIE IN DE BAKKERIJ

CITROENTARTELETTE 11

BABA MET RUM 14

ECLAIR VAN PISTACHE, ZURE KERSEN EN CHOCOLADE 18

TARTELETTE VAN CHOCOLADE EN FRAMBOOS 22

EXOTISCHE CHEESETARTELETTE 25

BASISRECEPTEN

AMANDELCRÈME

Benodigdheden

| | |
|---------------------|-------|
| Boter | 500 g |
| Fijne kristalsuiker | 500 g |
| Volledig ei | 400 g |
| Witte amandelpoeder | 500 g |
| Gewone bloem T65 | 50 g |

Bereidingswijze

Mix de boter zacht met een platte menghaak.

Voeg de fijne kristalsuiker toe.

Maak er een homogene massa van.

Voeg er geleidelijk de vooraf losgeklopte en getempereerde hele eieren aan toe.

Maak een mengsel.

Voeg de amandelpoeder toe.

Voeg tot slot de bloem toe.

Gebruik onmiddellijk.

AMANDELCRÈME MET CHOCOLADE

Benodigheden

| | |
|-------------------------|-------|
| Boter | 200 g |
| Fijne kristalsuiker | 200 g |
| Volledig ei | 160 g |
| Vloeibare room | 80 g |
| Witte amandelpoeder | 200 g |
| Cacaopasta | 60 g |
| Couverturemelkchocolade | 60 g |

Bereidingswijze

Mix de boter zacht met een platte menghaak.

Voeg de fijne kristalsuiker toe.

Maak er een homogene massa van.

Voeg geleidelijk de hele eieren (op kamertemperatuur) en vloeibare room toe.

Maak een mengsel.

Voeg de amandelpoeder toe.

Voeg tot slot de cacaopasta en de vooraf gesmolten couverturemelkchocolade toe.

Gebruik onmiddellijk.

SOEZENDEEG

Benodigheden

| | |
|-----------------------|-------|
| Water | 250 g |
| Volle melk | 250 g |
| Fijn zout | 10 g |
| Fijne kristalsuiker | 17 g |
| Boter | 232 g |
| Gruttenmeel | 268 g |
| Volledig ei vloeibaar | 475 g |

Bereidingswijze

Breng in een steelpan het water, de melk, het zout, de fijne kristalsuiker en de boter aan de kook.

Giet op het kookpunt de vooraf gezeefde gruttenmeel toe en maak de panade (gewicht van de panade voor drogen: 1027 g).

Voeg lauw water toe om een panade van 1027 g te hebben (verdamping).

Mix met een platte menghaak op lage snelheid tot het mengsel is afgekoeld tot 50 °C.

Voeg er de helft van de getempereerde eieren aan toe en meng goed.

Doe er geleidelijk aan de rest van de eieren bij.

Mix het soezendeeg op gemiddelde snelheid om het smeug, homogeen, glad en glanzend te maken.

Vet de bakplaten heel licht in voor de opmaak.

Dresseer onmiddellijk in functie van de gewenste grootte en vorm.

Beleg het soezenbeslag met een dunne laag vetdeeg om een krokant laagje te bekomen.

Bestrooi licht met poedersuiker (optioneel).

Bak op 180 °C in een vloeroven met damper open.

ZOETE AMANDELDEEG

Benodigheden

| | |
|-------------------------------|-------|
| Boter | 500 g |
| Poedersuiker | 300 g |
| Volledig ei vloeibaar | 170 g |
| Fijn zout | 10 g |
| Vloeibare vanille | 10 g |
| Traditionele Franse bloem T65 | 840 g |
| Witte amandelpoeder | 170 g |

Bereidingswijze

Klop de boter zacht.

Voeg de poedersuiker toe en klop luchtig.

Doe er geleidelijk de getempereerde hele eieren bij, die vooraf werden gemengd met het zout en de vloeibare vanille.

Maak een mengsel.

Voeg tot slot de amandelpoeder en daarna de bloem toe.

Meng zonder het deeg elastisch te maken.

Fraiseer het deeg.

Dek af en leg opzij in de koelkast tot gebruik.

Voor tartelettes van 8 cm met één laag:

Rol uit tot 2,5 mm dikte en duw rondjes van 12 cm diameter uit.

Voor tartelettes van 8 cm met twee lagen:

Rol uit tot 2,5 mm dikte. Snij stroken van 2,5 x 24 cm en duw bodems met een diameter van 7,5 cm uit.

ZOETE AMANDELDEEG MET CACAO

Benodigdheden

| | |
|-------------------------------|-------|
| Boter | 270 g |
| Poedersuiker | 110 g |
| Volledig ei vloeibaar | 90 g |
| Fijn zout | 4 g |
| Witte amandelpoeder | 110 g |
| Traditionele Franse bloem T65 | 380 g |
| Cacaopoeder | 40 g |

Bereidingswijze

Klop de boter zacht.

Voeg de poedersuiker toe.

Doe er geleidelijk de getempereerde hele eieren bij, die vooraf werden gemengd met het zout.

Maak een mengsel.

Voeg tot slot de amandelpoeder en daarna de bloem en cacaopoeder toe.

Meng zonder het deeg elastisch te maken.

Fraiseer het deeg.

Dek af en leg opzij in de koelkast tot gebruik.

Voor tartelettes van 8 cm met één laag:

Rol uit tot 2,5 mm dikte en duw rondjes van 12 cm diameter uit.

Voor tartelettes van 8 cm met twee lagen:

Rol uit tot 2,5 mm dikte. Snij stroken van 2,5 x 24 cm en duw bodems met een diameter van 7,5 cm uit.

NEUTRAAL SPUITGLAZUUR

Neutraal spuitglazuur

| | |
|----------------------|--------|
| Water | 1000 g |
| Fijne kristalsuiker | 600 g |
| Pectine NH Nappage | 35 g |
| Citroenzuuroplossing | 10 g |

Bereidingswijze

Giet het water in een steelpan.

Voeg er de vooraf gemengde suiker en pectine al kloppend aan toe.

Breng aan de kook.

Haal van het vuur en voeg er de citroenzuuroplossing aan toe.

Leg opzij in de koelkast.

Gebruik op 70 °C.

Citroenzuuroplossing

| | |
|-------------|--------|
| Water | 1000 g |
| Citroenzuur | 600 g |

Bereidingswijze

Warm het water in een steelpan op tot 80°C.

Doe er het citroenzuur bij en meng met een garde zodat het citroenzuur goed oplost.

Deze oplossing kan in een fles worden bewaard.

TRADITIE EN INNOVATIE IN DE BAKKERIJ

CITROEN-MERINGUETARTELETTE

Voor 12 stuks met een diameter van 8 cm



Gekonfijte gele citroen

| | |
|---------------------|--------|
| Gele citroen | 1 Stuk |
| Fijne kristalsuiker | 180 g |
| Water | 90 g |

Bereidingswijze

Blancheer de citroenen in kokend water, doe dat 3 keer.
Snij de uiteinden van de citroenen.
Snij de citroenen in 8 stukken.
Breng het water en de suiker aan de kook in een steelpan.
Doe er de stukken citroen bij.
Laat ongeveer 1 uur sudderen.
Mix alles.
Leg opzij in de koelkast.

Gele citroencrème

| | |
|----------------------|-------|
| Zeste van citroen | 8 g |
| Fijne kristalsuiker | 125 g |
| Eigeel | 110 g |
| Sap van gele citroen | 240 g |
| Fijne kristalsuiker | 30 g |
| Pectine NH | 6 g |
| Cacaoboter | 30 g |
| Boter | 120 g |

Bereidingswijze

Mix met een Robot Coupe de zeste van citroen met de fijne kristalsuiker.

Klop de suiker met de eigelen wit.

Strooi in een steelpan het tweede deel van de vooraf gemengde fijne kristalsuiker en pectine NH op het koude citroensap.

Warm het sap van gele citroen, de fijne kristalsuiker en de pectine op tot 80 °C.

Giet dit mengsel op de witgeklopte eigelen en giet het over in de steelpan.

Breng aan de kook.

Giet het mengsel op de in kleine stukken gesneden boter en de cacaoboter en mix.

Leg opzij in de koelkast.

Franse meringue

| | |
|---------------------------------|-------|
| Gepasteuriseerd vloeibaar eiwit | 120 g |
| Gedroogd eiwit | 4 g |
| Fijne kristalsuiker | 120 g |
| Poedersuiker | 120 g |

Bereidingswijze

Klop de eiwitten met de fijne kristalsuiker en de gedroogde eiwitten op in een mixer met draadgarde.

Meng er met een spatel geleidelijk aan de gezeefde poedersuiker aan toe.

Gebruik onmiddellijk.

Citroen-meringuetartelette

| | |
|------------------------------------|--------|
| Zoete amandeldeeg | 500 g |
| Zeste van citroen | 5 g |
| Amandelcrème | 300 g |
| Neutrale nappage voor koud gebruik | 120 g |
| Vanillestokje | 1 Stuk |
| Bruine suiker | 35 g |
| Niet-smeltende suiker | 35 g |

Bereidingswijze

Steek rondjes van 8 cm diameter uit het zoete amandeldeeg en laat rusten.

Bak 12 minuten voor in een geventileerde oven op 155 °C.

Voeg 5 g citroenzeste toe aan de amandelcrème.

Garneer de tartelettebodems met 25 g amandelcrème.

Bak 12 minuten in een geventileerde oven op 155 °C.

Laat afkoelen.

Verdeel 5 g gekonfijte citroen op elke tartelettebodem.

Spuit in elke tartelette 45 g crème van gele citroen.

Spuit met een spuitmond van 12 mm 1 boord van de Franse meringue op de rand van de tartelette. Gebruik een paletmes om de rand mooi te bedekken.

Draai de tartelette om op een gitaarvel om een oneffen 'vogelbek' te vormen.

Bestrooi de rand met bruine suiker en daarna met niet-smeltende suiker.

Verdun de gekonfijte citroen met 30% neutrale nappage voor koud gebruik en het merg van een vanillestokje.

Garneer het midden van elk taartje met een dun laagje.

BABA MET RUM

Voor 35 taartjes



Babadeeg

| | |
|---------------------|-------|
| Traditionele bloem | 200 g |
| Zout | 3 g |
| Fijne kristalsuiker | 20 g |
| Gist | 8 g |
| Boter | 15 g |
| Volledig ei | 80 g |
| Water | 85 g |
| Boter | 50 g |

Bereidingswijze

Doe de traditionele bloem, het zout, de fijne kristalsuiker, het gist, het eerste deel van de boter, de hele eieren en het water in de mengkom van een mixer.

Knead alles met een platte menghaak tot het deeg van de kom loslaat.

Voeg er de getempereerde gesmolten boter aan toe.

Knead opnieuw tot het deeg van de kom loslaat.

Verdeel onmiddellijk over de vormen.

Gelatinestroop van rum

| | |
|--------------------------|---------|
| Gelatinepoeder 200 Bloom | 13 g |
| Water | 78 g |
| Water | 1200 g |
| Fijne kristalsuiker | 500 g |
| Zeste van sinaasappel | 2 Stuks |
| Zeste van citroen | 2 Stuks |
| Geschraapt vanillestokje | 2 Stuks |
| Rum | 95 g |

Bereidingswijze

Laat de gelatine in koud water weken.

Doe het water, de fijne kristalsuiker, de geschraapte vanillestokjes en de zeste van citroen en sinaasappel in een steelpan.

Warm alles op tot 80 °C.

Bedek en laat 30 minuten trekken.

Filter.

Warm alles op tot 80 °C.

Voeg er de natte gelatine aan toe.

Voeg er de rum aan toe.

Gebruik op ongeveer 70 °C.

Streusel van amandel

| | |
|--------------------|-------|
| Bruine suiker | 250 g |
| Boter | 250 g |
| Amandelpoeder | 250 g |
| Traditionele bloem | 250 g |
| Fleur de sel | 3 g |

Bereidingswijze

Doe de bruine suiker, de boter, de amandelpoeder, de traditionele bloem en de fleur de sel in een mengkom van een mixer.

Meng tot een homogeen deeg.

Opgeklopte rumganache

| | |
|---------------------|-------|
| Vloeibare room | 455 g |
| Vanillestokje | 2 g |
| Invertsuiker | 90 g |
| Witte chocolade 34% | 300 g |
| Vloeibare room | 680 g |
| Rum | 60 g |

Bereidingswijze

Laat het geschaapte vanillestokje 15 minuten afgedekt trekken in de tot 80°C verwarmde room. Voeg er de invertsuiker aan toe en warm op tot 80 °C.

Giet op de witte chocolade.

Meng alles.

Voeg het tweede deel van de koude room toe.

Meng opnieuw.

Doe er tot slot de rum bij en meng.

Dek af met folie in direct contact en plaats in de koelkast tot de temperatuur van het mengsel daalt tot 4 °C.

Glazuur van witte chocolade

| | |
|---------------------|-------|
| Witte chocolade 34% | 750 g |
| Cacaoboter | 75 g |
| Druivenpitolie | 150 g |
| Vanillepoeder | 3 g |

Bereidingswijze

Laat de chocolade en de cacaoboter smelten tot ongeveer 35 °C.
Voeg er de olie en de vanillepoeder aan toe.

Bakken en opbouwen

| | |
|-----------------------|-------|
| Neutraal spuitglazuur | 400 g |
| Witte chocolade 34% | 100 g |
| Cacaopoeder | 10 g |

Bereidingswijze

Doe ongeveer 11 g babadeeg in elke siliconen bakvorm 'halve bol' met een diameter van 4 cm.
Laat ongeveer 30 tot 40 minuten rijzen in een rijskast op 28 °C.
Bak 15 minuten in een oven op 180 °C.
Draai de baba's om en laat ze gedurende 15 minuten drogen op 160 °C.
Dompel de baba's onder in de siroop op 70 °C.
Laat ze uitlekken.
Rol de streusel van amandel tussen twee gitaarvellen uit tot 3,5 mm.
Laat afkoelen.
Steek 35 rondjes met een diameter van 7,5 cm uit.
Bak ongeveer 20 minuten in een geventileerde oven op 155 °C.
Klop met een mixer de rumganache luchtig.
Spuit 45 g opgeklopte rumganache in inoxen ringen van 7,5 cm diameter.
Druk er meteen de doordrenkte baba in.
Vries in.
Bedek de baba's met het spuitglazuur.
Glaceer de bodem van de baba's en plaats ze op de streusels van amandel.
Decoreer.

ECLAIR VAN PISTACHE, ZOETE KERSEN EN CHOCOLADE

Voor 12 stuks



Opgeklopte ganache van pistache

| | |
|-----------------|-------|
| Vloeibare room | 250 g |
| Invertsuiker | 40 g |
| Witte chocolade | 170 g |
| Pistachepasta | 40 g |
| Vloeibare room | 90 g |

Bereidingswijze

Warm het eerste deel van de room met de invertsuiker op in een steelpan tot 80 °C.

Giet op de witte chocolade en mix.

Voeg het tweede deel van de room en de pistachepasta toe en mix.

Leg opzij in de koelkast.

Klop de gewenste hoeveelheid pistacheganache op in een mixer met draadgarde na het bereiken van een temperatuur van 4 °C.

Dresseer onmiddellijk.

Cacaocrumble

| | |
|------------------|------|
| Boter | 20 g |
| Bruine suiker | 30 g |
| Gewone bloem T65 | 30 g |
| Cacaopoeder | 4 g |

Bereidingswijze

Meng de ingrediënten in een mixer met platte menghaak tot een pasta.
Verkruimel op een bakplaat bedekt met een Silpain-mat.
Bak ongeveer 15 minuten in een oven op 150 °C.

Krokantje van pure chocolade

| | |
|----------------|------|
| Boter | 15 g |
| Cacaopasta | 35 g |
| Amandelpraliné | 70 g |
| Pindakaas | 70 g |
| Cacaocrumble | 40 g |
| Cacaonibs | 30 g |

Bereidingswijze

Laat de boter en de cacaopasta smelten.
Voeg er de praliné en de pindakaas aan toe.
Meng er de crumble en de nibs door.
Gebruik onmiddellijk.

Compote van zure kersen

| | |
|--------------------------|-------|
| Gelatinepoeder 200 Bloom | 1 g |
| Water | 5 g |
| Zure kersen op alcohol | 265 g |
| Fijne kristalsuiker | 40 g |
| Vanillestokje | 0,5 g |
| Pulp van limoen | 14 g |
| Pulp van zure kersen | 175 g |
| Fijne kristalsuiker | 20 g |
| Pectine NH Nappage | 5 g |

Bereidingswijze

Laat de gelatine in het koude water weken.

Laat de zure kersen op alcohol, de fijne kristalsuiker, het geschraapte vanillestokje en de limoenpulp in een steelpan op een zacht vuur sudderen.

Verwarm de pulp van zure kersen op tot 40 °C.

Voeg de vooraf gemengde fijne kristalsuiker en pectine NH toe.

Warm op tot 80 °C.

Roer dit mengsel door de compote van zure kersen.

Voeg er de natte gelatine aan toe.

Mix grof.

Leg opzij in de koelkast.

Chocoladecraquelin voor soezendeeg

| | |
|---------------|------|
| Bruine suiker | 45 g |
| Bloem | 40 g |
| Cacaopoeder | 5 g |
| Boter | 35 g |

Bereidingswijze

Meng de bruine suiker, de bloem, de cacao poeder en de boter in een mixer met platte menghaak.

Verdeel het craquelindeeg tot 1,5 mm dikte tussen twee gitaarvellen.

Leg opzij in de koelkast.

Snij de craquelindeeg in de gewenste vorm.

Bakken en opbouwen

| | |
|--------------------------|-------|
| Soezendeeg | 500 g |
| Pure couverturechocolade | 400 g |
| Pistache | 70 g |
| Cacaonibs | 50 g |
| Zure kersen op alcohol | 20 g |

Bereidingswijze

Snij rechthoeken van 3 x 13 cm uit de chocoladecraquelin voor soezendeeg.

Maak het soezendeeg.

Spuit eclairs van 13 cm lang met behulp van een effen spuitmond met een diameter van 14 mm.

Bedek de eclairs met een strook chocoladecraquelin voor soezendeeg.

Bak ongeveer 35 min. in een vloeroven op 170°C met damper open.

Maak het krokantje van pure chocolade in een kader van 18 x 18 cm.

Laat afkoelen in de koelkast.

Snij repen van 12 x 1,5 cm uit.

Snij de éclairbodems.

Vul de eclairs met 20 g compote van zure kersen.

Vul de eclairs met 50 g opgeklopte pistacheganache.

Duw een reep krokantje van pure chocolade in de eclairs.

Sluit de eclairs.

Spuit met een kleine spuitmond Saint Honoré een rechtlijnige topping op de eclairs.

Maak decoratie van pure chocolade.

Decoreer.

TARTELETTE VAN CHOCOLADE EN FRAMBOOS

Voor 12 stuks met een diameter van 8 cm



Chocoladecrémeux

| | |
|-------------------------|-------|
| Vloeibare room | 65 g |
| Volle melk | 130 g |
| Fijne kristalsuiker | 33 g |
| Eigeel | 33 g |
| Couverturechocolade 74% | 90 g |

Bereidingswijze

Klop het eigeel en de fijne kristalsuiker op in een mixer met draadgarde.

Breng de vloeibare room en de volle melk aan de kook in een steelpan.

Roer 1/3 van het warme mengsel door het opgeklopte mengsel.

Giet alles terug in de steelpan en klop het mengsel door elkaar van het vuur af.

Breng alles terug aan de kook.

Zift het op de couverturechocolade.

Meng met de mixer.

Bedek met folie en zet aan de kant.

Laat afkoelen.

Frambozencompote

| | |
|---------------------|-------|
| Frambozenpulp | 300 g |
| Fijne kristalsuiker | 42 g |
| Pectine NH Nappage | 7 g |

Bereidingswijze

Laat de frambozenpulp in een steelpan ontdooien.
Voeg de vooraf gemengde suiker en pectine toe aan de koude pulp.
Warm op tot 80 °C.
Bedek met folie en zet aan de kant.
Laat afkoelen.

Chantillyroom met cacaonibs

| | |
|--------------------------|-------|
| Gelatinepoeder 200 Bloom | 1,5 g |
| Water ter bevochtiging | 9 g |
| Nibs | 50 g |
| Room 35% | 100 g |
| Invertsuiker | 10 g |
| Gelatinemassa | 10 g |
| Room 35% | 90 g |

Bereidingswijze

Maak de gelatine nat in het koude water.
Rooster de cacaonibs 20 minuten op 150 °C.
Verwarm het eerste deel van de room en de nibs tot 80 °C in een steelpan.
Dek af en laat 20 minuten trekken.
Zeef en vul aan tot het oorspronkelijke gewicht van de room.
Verwarm tot 80 °C en voeg de gelatinemassa en de invertsuiker toe.
Mix en voeg het tweede deel van de koude room toe.
Laat afkoelen tot 4° C.
Klop de chantillyroom op met een mixer met draadgarde.
Gebruik onmiddellijk.

Bakken en opbouwen

| | |
|---------------------------------|-------|
| Zoete deeg van amandel en cacao | 500 g |
| Amandelcrème met chocolade | 60 g |
| Neutraal spuitglazuur | 150 g |
| Trablit | 1 g |
| Framboos | 20 g |

Bereidingswijze

Steek rondjes met een diameter van 8 cm uit het zoete amandeldeeg met cacao en laat rusten.

Bak de tartelettebodems 12 minuten in een geventileerde oven op 155 °C.

Garneer de tartelettebodems met 25 g amandelcrème met chocolade.

Bak ongeveer 12 minuten in een geventileerde oven op 155 °C.

Laat afkoelen.

Garneer de tartelettebodems met 25 g chocoladecrèmeux.

Vries in.

Garneer elke tartelette met 27 g frambozencompote en strijk glad in een bolvorm.

Vries in.

Dresseer fijne evenwijdige stroken met de chantillyroom van cacaonibs met behulp van een minispuitmond Saint Honoré.

Werk de randen af.

Vries in.

Spuit het neutrale glazuur op de chantillyroom met cacaonibs.

Voeg wat Trablit aan het neutrale glazuur toe en spuit een kleine hoeveelheid voor een dégradé-effect.

Decoreer.

EXOTISCHE CHEESETARTELETTE

Voor 12 stuks met een diameter van 8 cm



Kwarksoufflé

| | |
|------------------------|----------|
| Eiwit | 50 g |
| Fijne kristalsuiker | 30 g |
| Kwark 7% vet | 180 g |
| Zeste van gele citroen | 1/2 stuk |
| Volledig ei | 35 g |
| Fijne kristalsuiker | 35 g |
| Maïszetmeel | 18 g |

Bereidingswijze

Klop de eiwitten met de fijne kristalsuiker op in een mixer met draadgarde.

Breng de kwark met de zeste van citroen aan de kook in een steelpan.

Klop de volledige eieren en de fijne kristalsuiker wit met een garde.

Voeg het maïszetmeel toe.

Breng de witgeklopte eieren op temperatuur met 1/3 van de kwark.

Haal de steelpan van het vuur en doe er het mengsel bij.

Klop het mengsel door elkaar.

Breng alles aan de kook.

Giet de gekookte crème over in een mengkom.

Meng de meringue met dit mengsel.

Gebruik onmiddellijk.

Compote van exotische vruchten

| | |
|---------------------|-------|
| Mangopulp | 120 g |
| Passievruchtenpulp | 70 g |
| Ananasblokjes IQF | 135 g |
| Fijne kristalsuiker | 45 g |
| Pectine NH Nappage | 6 g |

Bereidingswijze

Laat de vruchtenpulp in een steelpan ontdooien.

Voeg aan dit koude mengsel de vooraf gemengde suiker en pectine toe.

Doe er de ontdooide ananasblokjes IQF bij.

Warm op tot 80 °C.

Bedek met folie.

Zet opzij in de koelkast.

Opgeklopte ganache van kwark

| | |
|--------------------------|-------|
| Gelatinepoeder 200 Bloom | 3 g |
| Water ter bevochtiging | 18 g |
| Vloeibare room | 55 g |
| Vanillestokje | 1/2 g |
| Volle melk | 30 g |
| Witte chocolade 33% | 50 g |
| Kwark 7% vet | 75 g |
| Vloeibare room | 335 g |

Bereidingswijze

Laat de gelatine in koud water weken.

Warm het eerste deel van de room, het vanillestokje en de melk op tot 80 °C in een steelpan.

Giet op de witte chocolade en meng.

Voeg de kwark toe en meng.

Voeg het tweede deel van de koude room toe aan het eerste mengsel.

Meng opnieuw.

Dek af met folie in direct contact en zet in de koelkast tot de temperatuur van het mengsel daalt tot 4 °C.

Klop de ganache op met een mixer met draadgarde tot een smeuijge consistentie.

Gebruik onmiddellijk.

Bakken en opbouwen

| | |
|---------------------|-------|
| Zoete amandeldeeg | 500 g |
| Geklaarde boter | 50 g |
| Fijne kristalsuiker | 100 g |
| Witte chocolade | 100 g |
| Vanillepoeder | 10 g |

Bereidingswijze

Steek rondjes met een diameter van 8 cm uit het zoete amandeldeeg en laat rusten.

Bak de tartelettebodems 12 minuten in een geventileerde oven op 155 °C.

Laat afkoelen.

Garneer de tartelettebodems met 25 g kwarksoufflémengsel.

Laat 10 minuten bakken in een geventileerde oven op 180 °C.

Laat afkoelen.

Garneer elke tartelette met 25 g compote van exotische vruchten en strijk glad.

Bestrijk de randen van de tartelette met de geklaarde boter en rol door de kristalsuiker.

Dresseer met een effen spuit van 8 mm een spiraal met de opgeklopte ganache met kwark.

Decoreer.



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