

KLASSIEKERS VAN DE FRANSE PATISSERIE

DORIAN ZONCA



INHOUDSOPGAVE

BASISDEGEN EN -CRÈMES	02
KLASSIEK BLADERDEEG	03
OMGEKEERD BLADERDEEG	04
ZANDDEEG MET AMANDEL	05
BODEMDEEG	06
BRETOENS ZANDDEEG	07
BASKISCH TAARTDEEG	08
BANKETBAKKERSROOM	09
AMANDELCRÈME	10
FRANGIPANECRÈME	11
TAARTEN	13
TARTE TATIN	14
FLANTAART	16
CITROENTAART	18
EXOTISCHE CRUMBELTAART	22
APPELTAART MET NOUGAT	26
BASKISCHE TAART	28
MULTIVRUCHTENCOCKTAIL	30
AANVULLENDE RECEPTEN	32

BASISDEGEN EN -CRÈMES

KLASSIEK BLADERDEEG

bloem T55 (11,5%)	865 g
zachte boter (beurre pommade)	125 g
koud water	370 g
zout	20 g
toerboter	620 g
Totaal gewicht	2000 g

Werkwijze

Meng in de klopper mengelaar met de platte menghaak de bloem T55, de zachte boter en het zout en voeg beetje bij beetje het water toe. Meng zonder het deeg te overwerken. Dek af met vershoudfolie en bewaar minstens 2 uur in de koelkast.

Geef 6 enkele toeren en laat het deeg tussen elke toer minstens 2 uur rusten in de koelkast.

OMGEKEERD BLADERDEEG

toerboter in blokjes	300 g
bloem T55 (11,5%)	130 g
bloem T55 (11,5%)	260 g
water (bij benadering)	130 g
zout	12 g
zachte boter (beurre pommade)	75 g
Totaal gewicht	907 g

Werkwijze

Kneed de blokjes toerboter met de 130 g bloem, spreid de massa uit op een plaat en zet ongeveer 1 uur in de koelkast bij 5 °C.

Maak met de mixer met kneedhaak een détrempe (basisdeeg) met de 260 g bloem, het water, het zout en de zachte boter en laat ongeveer 1 uur in de koelkast rusten bij 5 °C.

Geef 2 dubbele toeren en 2 enkele toeren en laat het deeg tussen elke toer minstens 2 uur rusten in de koelkast.

ZANDDEEG MET AMANDEL

bloem T55 (11,5%)	270 g
zachte boter	150 g
zout	6 g
bloedsuiker	110 g
amandelpoeder	40 g
vanillepoeder	1 g
hele eieren	55 g
Totaal gewicht	632 g

Werkwijze

Meng de boter, het zout, de bloedsuiker, het amandelpoeder en het vanillepoeder tot een zanderige massa. Voeg vervolgens de eieren toe en tot slot de bloem, en kneed zonder het deeg te overwerken. Stop met kneden zodra het deeg homogeen is. Bewaar in de koelkast bij 5 °C. Laat 24 uur rusten vooraleer het deeg te gebruiken. Het zanddeeg is meerdere dagen houdbaar in de koelkast. We gebruiken het voor tal van producten, zoals voor taarten met rode vruchten of exotisch fruit, en in het algemeen voor alle taarten waarbij het fruit niet gebakken wordt.

Zanddeeg met cacao

Vervang de 270 g bloem door 225 g bloem en 45 g cacaopoeder.

BODEMDEEG

bloem T55 (11,5%)	400 g
zeer koude toerboter	300 g
melk	80 g
eigeel	15 g
kristalsuiker	25 g
zout	10 g
Totaal gewicht	830 g

Werkwijze

Meng in een mixer met platte menghaak de zeer koude stukjes boter met de bloem tot een zanderige massa. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe - melk, eigeel, kristalsuiker en zout die je eerst samen mengt - en kneed op lage snelheid met de platte menghaak. Door het zanderig mengen krijg je een deeg met weinig elasticiteit. Bewaar het deeg in de koelkast bij 5 °C. Gebruik het bij voorkeur na 24 uur rusten.

Het deeg kan meerdere dagen in de koelkast worden bewaard, bedek het deeg altijd met vershoudfolie zodat er zich geen korst vormt. Dit deeg wordt gebruikt voor alle taarten met gebakken fruit, met een vulling van amandelcrème en fruit, pistachecrème en fruit, enzovoort.

BRETOENS ZANDDEEG

zachte boter	225 g
bloem T55 (11,5%)	300 g
bakpoeder	15 g
kristalsuiker	200 g
eigeel	90 g
Totaal gewicht	830 g

Werkwijze

Meng in de mixer met platte menghaak de boter, de bloem, het bakpoeder en de helft van de suiker tot een zanderige massa. Voeg daarna de andere helft van de suiker toe die je vooraf hebt gemengd met het eigeel. Bewaar in de koelkast.

BASKISCH TAARTDEEG

bloem T55 (11,5%)	315 g
bakpoeder	5 g
toerboter	250 g
cassonadesuiker	215 g
amandelpoeder	125 g
zout	3 g
poeder van vanillepeulen	2 g
hele eieren	100 g
amberkleurige rum	20 g
Totaal gewicht	1035 g

Werkwijze

Meng in de mixer met platte menghaak de bloem, het bakpoeder, de boter, de cassonadesuiker, het amandelpoeder, het zout en het vanillepoeder tot een zanderige massa. Voeg de eieren en de rum toe en kneed het deeg zonder het te overwerken. Laat ongeveer 2 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot een dikte van 6 mm. Bewaar in de koelkast.

BANKETBAKKERSROOM

melk	1000 g
uitgeschaapt vanillestokje	1/2
kristalsuiker	125 g
eigeel	240 g
kristalsuiker	125 g
banketbakkersroompoeder	80 g
boter	50 g
Totaal gewicht	1620 g

Werkwijze

Maak een banketbakkersroom met alle ingrediënten. Giet hiervoor de kokende melk op het witgeklopte mengsel van eigeel, kristalsuiker en roompoeder. Kook het geheel 2 minuten op het vuur terwijl je krachtig klopt met een garde. Meng er daarna de boter door en laat snel afkoelen tot 4 °C.

AMANDELCRÈME

zachte boter	200 g
bloedsuiker	200 g
amandelpoeder	200 g
banketbakkersroompoeder	20 g
hele eieren	120 g
amberkleurige rum	25 g
Totaal gewicht	765 g

Werkwijze

Meng achtereenvolgens de zachte boter, de bloedsuiker, het amandelpoeder en het roompoeder, en voeg daarna de eieren en de rum toe.

TAARTEN

TARTE TATIN



Recept voor 2 taarten met een diameter van 18 cm.

Samenstelling

bladerdeeg, karamel Tatin en appelen.

Klassiek bladerdeeg of omgekeerd bladerdeeg

Rol het bladerdeeg (zie basisrecept) of bladerdeegresten uit tot een dikte van 2,5 mm.

Karamel Tatin	
kristalsuiker	500 g
boter	250 g
suiker	30 g
Pectine NH	15 g
Totaal gewicht	795 g

Werkwijze

Laat de kristalsuiker smelten door die geleidelijk toe te voegen in een warme steelpan. Laat verder karamelliseren tot een lichtbruine karamel. Meng er eerst de boter en daarna het mengsel van suiker en pectine door, en giet meteen de gewenste hoeveelheid in de taartvormen.

Bakappel

Kies Golden-appels of een andere appelsoort met een goede kookvastheid. Schil ongeveer 9 appels per taartvorm van 18 cm, snij ze doormidden en verwijder daarna het klokhuis.

Opbouw en afwerking

Giet 300 g karamel Tatin in een springvorm met een diameter van 18 cm en 8 cm hoog. Schik de appels erop met de bolle kant naar onder, dicht en strak tegen elkaar aan. Bak in een oven op 150 °C gedurende 1,5 tot 2 uur, afhankelijk van de kwaliteit van de appels. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Rol het bladerdeeg uit tot 2,25 mm dikte, steek er een schijf uit die iets groter is dan de taartvorm en bedek de appels met de bladerdeegschijf. Zet opnieuw in de oven op 170 °C en laat verder bakken tot het deeg gaar is. Laat de taart 3 uur afkoelen en ontvorm ze door de vorm even in warm water te houden en daarna om te keren op een serveerschaal. Serveer de taart lauw samen met zure room en/of vanille-ijs.

FLANTAART



Recept voor 2 flantaarten met een diameter van 18 cm en 4,5 cm hoog.

Samenstelling

bodemdeeg, vanilleflanvulling

Bodemdeeg	
bloem T55 (11,5%)	400 g
toerboter	300 g
volle melk	75 g
eigeel	15 g
kristalsuiker	20 g
zout	10 g
Totaal gewicht	820 g

Werkwijze

Kneed met de platte menghaak de bloem en de boter tot een zanderige massa. Maak daarna een mengsel van melk, eigeel, kristalsuiker en zout en voeg het aan het deeg toe. Kneed zonder het deeg te overwerken en laat ongeveer 2 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm en bekleed 2 inox ringen van 18 cm diameter en 4,5 cm hoog. Vries ze in.

Vanilleflanvulling	
verse volle melk	500 g
mineraalwater	500 g
uitgeschraapt vanillestokje	1
gepasteuriseerde hele eieren	265 g
eigeel	40 g
kristalsuiker	280 g
roompoeder (Ancel) (100 g vloeibare room 35%)	80 g
Totaal gewicht	1665 g

Werkwijze

Meng in een inox kom de eieren, het eigeel, de kristalsuiker, het roompoeder en de vanillezaadjes. Leng aan met de kokende melk en kook vanaf het kookpunt het mengsel vervolgens al roerend 2 minuten op het vuur. Haal van het vuur, voeg er de koude room aan toe en mix het mengsel.

Opbouw en afwerking

Vul de rauwe, diepgevroren taartbodems met de flanvulling tot 1 cm onder de rand. Laat afkoelen in de diepvries. (Anders rijst de flan tijdens het bakken en bestaat het risico dat hij uitloopt en over de rand van de taartvorm gaat.)

Bak op 170 °C gedurende ongeveer een uur. Laat na het bakken 30 minuten afkoelen op kamertemperatuur en zet vervolgens kort in de koelkast vooraleer de flan uit de ring te halen.

CITROENTAART



Recept voor 2 taartbodems met een diameter van 19 cm en 2 cm hoog.

Samenstelling

amandezanddeeg, bodem van amandelcrème, citroen crème, half gekonfijte citroen, citroenwolk, exotische nappage

Zanddeeg met amandel	
bloem T55 (11,5%)	270 g
zachte boter	150 g
zout	6 g
bloedsuiker	110 g
amandelpoeder	40 g
poeder van vanillepeulen	1 g
hele eieren	55 g
Totaal gewicht	632 g

Meng de zachte boter, het zout, de bloedsuiker, het amandelpoeder en het vanillepoeder. Voeg vervolgens de eieren toe en daarna de bloem, en kneed tot een zanddeeg zonder het te overwerken. Stop met kneden zodra het deeg homogeen is. Bewaar in de koelkast bij 5 °C. Laat 24 uur rusten vooraleer het deeg te gebruiken. Rol het deeg uit met de deeguitrolmachine tot een dikte van 2,5 mm en bekleed 2 taartvormen van 19 cm diameter. Laat rusten in de koelkast. Bak de bodems blind voor in een heteluchtoven op 155 °C gedurende ongeveer 20 minuten, en bak vervolgens nog 10 minuten verder met een laag amandelcrème. Laat afkoelen voor het aanbrenge van de garnituur.

Citroencrème	
hele eieren	225 g
kristalsuiker	240 g
verse zeste van gele citroen	8 g
vers citroensap	160 g
gelatinemassa (3 g gelatinepoeder 200 Bloom en 18 g water)	21 g
boter	350 g
Totaal gewicht	1004 g

Meng in een inox mengkom de suiker met de citroenzeste en voeg vervolgens de eieren en het citroensap toe. Verwarm het mengsel au bain-marie terwijl je af en toe roert, of gebruik een pasteuriseermachine op 84/85 °C. Laat vervolgens afkoelen tot 45 à 50 °C (au bain-marie of met een pasteuriseermachine), voeg de gelatinemassa toe en daarna de boter, en roer glad met een garde. Mix het geheel 10 minuten met een staafmixer, zodat de vetmoleculen breken en je een gladde, smeuijge crème krijgt. Bewaar in een plastic doos afgedekt met vershoudfolie in contact met de crème en laat vóór gebruik 24 uur afkoelen in de koelkast.

Half-gekonfijte citroen	
gele citroenen (10 stuks)	1,2 kg
water	1 l
kristalsuiker	500 g
Totaal gewicht	2700 g

Snij beide uiteinden van de citroenen af en snij ze vervolgens van boven naar beneden in vier parten.

Blancheer 3 keer, telkens beginnend in koud water, en laat telkens 2 minuten koken. Maak de siroop met de suiker en het water en breng aan de kook. Voeg de citroenen toe en laat ze ongeveer 1,5 uur heel zachtjes sudderen op een laag vuur, afgedekt zodat de citroenen zacht blijven. Haal ze uit de pan en bewaar in de siroop in de koelkast.

Citroenwolk	
water	110 g
zeste van limoen	2 g
kristalsuiker	100 g
gelatinemassa (6 g gelatinepoeder 200 Bloom en 42 g water)	48 g
limoensap	90 g
Totaal gewicht	351 g

Breng in een steelpan het water, de zeste en de suiker aan de kook. Doe er de gelatinemassa en daarna het citroensap bij. Haal het mengsel door een zeef en laat afkoelen tot 15 °C. Klop daarna op in de mixer met draadgarde tot een schuimig en luchtig geheel. Strijk uit in een kader op een Flexipat-mat ingevet met olie. Plaats alles in de diepvries.

Exotische nappage	
water	1000 g
kristalsuiker	600 g
sinaasappelzeste (verwijderd met dunschiller)	1 zeste
gele citroenzeste (verwijderd met dunschiller)	1 zeste
Pectine NH	45 g
vers citroensap	45 g
Totaal gewicht	1690 g

Warm het water met de zeste van sinaasappel en citroen op tot 45 °C. Voeg de kristalsuiker gemengd met de pectine toe en breng 3 minuten aan de kook. Haal van het vuur en meng het citroensap erdoor. Haal het mengsel door een zeef en bewaar in hermetisch afgesloten dozen in de koelkast of diepvries.

Opbouw en afwerking

Neem de gebakken taartbodems van amandelzanddeeg. Verdeel de citroen crème tot aan de rand van de taart, strijk glad met een spatel en zet in de koelkast. Schik er enkele reepjes gekonfijte citroen op, nappeer het geheel en werk af met enkele blokjes citroenwolk en wat zeste van limoen.

EXOTISCHE CRUMBELTAART



Recept voor 3 taarten met een diameter van 16 cm en 2 cm hoog.

Samenstelling

amandelzanddeeg, amandelcrème met ananas, exotische compote, exotische crumbel van zanddeeg

Amandelzanddeeg	
bloem T55 (11,5%)	270 g
boter	150 g
zout	6 g
bloedsuiker	110 g
amandelpoeder	40 g
vanillepoeder	1 g
hele eieren	55 g
Totaal gewicht	632 g

Werkwijze

Meng de bloem, de boter, het zout, de bloedsuiker, het amandelpoeder en het vanillepoeder tot een zanderige massa. Voeg daarna de eieren toe en kneed het deeg zonder het te overwerken. Bewaar in de koelkast bij 4 °C. Laat 24 uur rusten vooraleer het deeg te gebruiken. Rol het deeg uit met de deeguitrolmachine tot een dikte van 2,5 mm en bekleed 3 taartvormen van 16 cm diameter. Laat rusten in de koelkast.

Amandelcrème met ananas	
zachte boter	100 g
bloemsuiker	130 g
eieren	70 g
amandelpoeder	130 g
flanpoeder	12 g
amberkleurige rum	12 g
vloeibare room 35%	110 g
ananaspuree	110 g
Totaal gewicht	674 g

Werkwijze

Meng de zachte boter en de bloemsuiker, voeg beetje bij beetje de eieren toe en daarna het amandelpoeder, het flanpoeder en de bruine rum. Voeg tot slot de onopgeklopte slagroom en de ananaspuree toe. Bewaar in de koelkast.

Exotische compote	
verse bananen	250 g
verse mango's	100 g
verse ananas	250 g
honing	70 g
passievruchtpuree	50 g
ananaspuree	250 g
maïszetmeel	18 g
kristalsuiker	30 g
Totaal gewicht	1018 g

Werkwijze

Snij het fruit in kleine stukjes en laat het op een zacht vuur compoteren met de honing en de passievrucht- en ananaspuree. Voeg op het einde van de bereiding het zetmeel gemengd met de kristalsuiker toe, laat nog even doorkoken en zet daarna in de koelkast.

Exotische crumbel van zanddeeg	
boter	150 g
basterdsuiker	90 g
cassonadesuiker	90 g
bloem T55 (11,5%)	185 g
vanillesuiker	3 g
Totaal gewicht	518 g

Werkwijze

Meng met een mixer met platte menghaak alle ingrediënten tot een deeg. Stop met mixen zodra het deeg homogeen is en leg het in de koelkast. Wrijf het deeg na ongeveer 30 minuten door een grove zeef tot crumbel en bewaar in de diepvries.

Opbouw en afwerking

Bekleed taartringen van 2 cm hoog met het amandelzanddeeg en bak de bodems 10 minuten blind voor. Spuit vervolgens de ananas-amandelcrème in de bodems en bak verder in een heteluchtoven op 160 °C tot alles zeer blond gebakken is. Laat afkoelen, garneer met de exotische compote - ongeveer 130 g voor een ring van 16 cm diameter - en bedek het geheel met de crumbel van zanddeeg en cassonade. Plaats alles opnieuw in een heteluchtoven op 160 °C en bak af. Laat afkoelen, bestrooi met decoratieve sneeuwsuiker en decoreer met vers fruit.

APPELTAART MET NOUGAT



Recept voor 3 taartbodems met een diameter van 16 cm en 3,5 cm hoog.

Samenstelling

bodemdeeg, frangipanecrème, gebakken appelen, nougatvulling

Bodemdeeg

Zie basisrecept

Frangipanecrème	
amandelcrème (basisrecept)	700 g
banketbakkersroom (basisrecept)	350 g
Totaal gewicht	1050 g

Werkwijze

Bereid een amandelcrème en maak het mengsel af door 50% van het gewicht in banketbakkersroom toe te voegen.

Gebakken appels	
Granny Smith-appels in blokjes	750 g
boter	45 g
kristalsuiker	100 g
Totaal gewicht	895 g

Werkwijze

Doe de boter in een pan, doe er de in blokjes gesneden appels bij en daarna de kristalsuiker, en bak ze goed aan. Laat afkoelen vooraleer te gebruiken als vulling voor de taart.

Nougatvulling	
eiwit	150 g
kristalsuiker	150 g
amandelschilfers	150 g
Totaal gewicht	450 g

Werkwijze

Meng het eiwit met de suiker tot de suiker opgelost is. Spatel er vervolgens voorzichtig de amandelschilfers door.

Opbouw en afwerking

Bekleed een taartring van 3,5 cm hoog met basisdeeg en bak blind voor. Verdeel een laag amandelcrème die gemengd is met 50% banketbakkersroom over de bodem, voeg vervolgens een laag in boter en kristalsuiker gebakken appels toe, en bedek tot slot met de nougatvulling. Bak 20 tot 25 minuten in een heteluchtoven op 170 °C.

BASKISCHE TAART



Recept voor 2 Baskische taarten met een diameter van 20 cm.

Samenstelling

Baskisch taartdeeg, Baskische taartcrème

Baskisch taartdeeg	
bloem T55 (11,5%)	315 g
bakpoeder	5 g
toerboter	250 g
cassonadesuiker	215 g
amandelpoeder	125 g
zout	3 g
poeder van vanillepeulen	2 g
hele eieren	100 g
amberkleurige rum	20 g
Totaal gewicht	1035 g

Werkwijze

Meng in de mixer met platte menghaak de bloem, het bakpoeder, de boter, de cassonadesuiker, het amandelpoeder, het zout en het vanillepoeder tot een zanderige massa. Voeg de eieren en de rum toe en kneed het deeg zonder het te overwerken. Laat ongeveer 2 uur rusten in de koelkast. Rol het deeg uit tot een dikte van 6 mm. Bewaar in de koelkast.

Baskische taartcrème	
volle melk	330 g
uitgeschaapt vanillestokje uit Madagaskar	1/2
eigeel	50 g
kristalsuiker	80 g
maïzena (maïszetmeel)	30 g
amandelpoeder	55 g
amberkleurige rum	30 g
Totaal gewicht	575 g

Werkwijze

Meng in een inox kom het eigeel, de kristalsuiker, de maïzena en de vanillezaadjes. Leng aan met de kokende melk en kook vanaf het kookpunt het mengsel al roerend 2 minuten op het vuur. Haal van het vuur, voeg er het amandelpoeder en de rum aan toe. Laat snel afkoelen en bewaar in de koelkast.

Opbouw en afwerking

Rol het Baskische deeg uit tot een dikte van 6 mm en boter de taartcirkels in.

Bekleed een taartring van 20 cm met een deegschijf van 24 cm diameter en vorm een opstaande rand.

Vul de taartbodem met 250 g Baskische taartcrème, die je vooraf gladgestreken hebt met een spatel. Sluit af met een deegcirkel van 20 cm diameter en knijp de randen samen om ze goed te sluiten.

Doreer de taart en breng met een vork de strepen aan. Bak ongeveer 40 tot 45 minuten in een heteluchtoven op 160 °C.

MULTIVRUCHTENCOCKTAIL



Recept voor 3 taarten / entremets van 16 cm.

Samenstelling

Dacquoise amandelbiscuit, tropische mousse, vruchtencocktail

Dacquoise amandelbiscuit	
eiwit	215 g
kristalsuiker	170 g
amandelpoeder	170 g
bloemsuiker	85 g
bloem T55 (11,5%)	45 g
Totaal gewicht	685 g

Werkwijze

Klop het eiwit op middelhoge snelheid op en doe er beetje bij beetje de kristalsuiker bij zodat het mengsel stevig wordt. Eens het eiwit goed stijf is, spatel je er voorzichtig de droge ingrediënten door zonder te veel te mengen. Spuit het mengsel met een spuitzak en spuitmond nr. 12 in licht ingevette taartcirkels.

Bak ongeveer 18 tot 20 minuten in een heteluchtoven op 170 °C.

Tropische mousse	
pabanapuree 'Ravifruit' (of 115 g mangopuree, 75 g banaanpuree, 60 g passievruchtpuree)	250 g
gelatinemassa (6 g gelatinepoeder 200 Bloom en 36 g water)	42 g
eiwit	60 g
kristalsuiker	125 g
water	40 g
opgeklopte room	250 g
Totaal gewicht	767 g

Werkwijze

Warm de pabanapuree licht op tot 25 °C en meng er de gesmolten gelatinemassa door.

Maak een Italiaanse meringue met het eiwit en het suiker/water gekookt tot 121 °C.
(of 190 g speciale koud bereide meringue, zie aanvullende recepten)

Meng de afgekoelde meringue door het mengsel van de vruchtenpuree en gelatine.
Werk af met de opgeklopte room.

Spuit op de dacquoisebodems een lichte koepel van mousse. Vries in. Wikkel individueel in vershoudfolie.

Afwerking

Laat de entremets met folie errond op temperatuur komen. Haal uit de folie en bestrooi de randen met decoratieve sneeuwsuiker.

Schik halve abrikozen op siroop in een krans, leg in het midden een mengeling van fruit (aardbei, framboos, blokjes kiwi, druif, rode bes ...), bestrijk alles met een penseel met nappage en decoreer met een sierkrul van goudkleurig lint.

AANVULLENDE RECEPTEN

Gelatinemassa

gelatinepoeder 200 Bloom

koud water

Werkwijze

Om een gelijkmatige gelering te verkrijgen, tijd te winnen en weegfouten te vermijden, maken we een gelatinemassa (die klaar is voor gebruik).

Neem gelatinepoeder 200 Bloom en voeg daar 6 keer het gewicht aan koud water aan toe.

Laat daarna smelten op 50 °C en meng tot een homogene massa. Bewaar maximaal 7 dagen bij 4 °C.

Bijvoorbeeld: 10 g gelatinepoeder + 60 g koud water = 70 g gelatinemassa

(Om het initiële gewicht van de gelatine te verkrijgen, deel je het gewicht van de gelatinemassa door 7)

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

Neutrale nappage

water	1000 g
suiker	600 g
Pectine NH	45 g
citroensap	45 g
Totaal gewicht	1690 g

Werkwijze

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

Neutrale nappage voor verstuiwen / invriezen	
water	650 g
glucose	200 g
suiker	700 g
Pectine NH Nappage	18 g
vers citroensap	20 g
Totaal gewicht	1588 g

Werkwijze

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.

Speciale koude meringue (voor mousse)	
gepasteuriseerd eiwit (ovoprodukten)	125 g
kristalsuiker	125 g
Trimoline	75 g
glucose	50 g
Totaal gewicht	375 g

Werkwijze

Klop alles op tot de consistentie van een koude Italiaanse meringue. Gebruik meteen als alternatief voor Italiaanse meringue in mousses (ideaal voor kleine hoeveelheden of koude mengsels).

Karamel met gezouten boter	
kristalsuiker	240 g
vloeibare room 35%	240 g
boter (toerboter bij gebruik met een spuitzak)	180 g
zout	1 g
Totaal gewicht	660 g

Werkwijze

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



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