

KLEINE ENTREMETS GEBAKJES



INHOUD

GEBAKJE VAN MUSCOVADO EN CALAMANSI	2
BANANENFINGER	8
PAVLOVA MET MANGO EN CITROENVERBENA	14
TARTELETTE VAN SINAASAPPEL EN AMANDEL	18
TARTELETTE VAN THEE EN BERGAMOT	24



Léane Casadio
Formatrice pâtissière INBP



GEBAKJE VAN MUSCOVADO EN CALAMANSI

Voor 8 stuks

Crème van mascarpone en vanille 'puur'

Gelatine in poeder 200 Bloom	5 g	0,82%
Water	30 g	4,93%
Vloeibare room (35%)	129 g	21,38%
Fijne kristalsuiker	60 g	9,87%
Mascarpone	80 g	13,16%
Vloeibare room (35%)	299 g	49,34%
Vanillestokje	1 stuk	0,49%
Totale gewicht	0,605 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Verwarm in een steelpan het eerste deel van de room en de suiker tot 60 °C.
- Giet het mengsel over de geweekte gelatine, de mascarpone en de vanille.
- Mix.
- Voeg het tweede deel van de room toe.
- Zet opzij.

Koffiepraliné

Hele geblancheerde amandelen	63 g	52,63%
Fijne kristalsuiker	42 g	35,09%
Water	11 g	8,77%
Koffiebonen	4 g	3,51%
Totale gewicht	0,12 kg	

- Rooster de amandelen gedurende ongeveer 15 minuten in de oven op 160 °C.
- Warm het water en de suiker op in een steelpan tot een karamel.
- Giet de karamel op de amandelen en de koffiebonen.
- Maal de gekaramelliseerde amandelen en koffiebonen in een cutter tot een gladde pasta.

Croustillant van koffiepraliné

Melkcouverturechocolade 38%	60 g	25,00%
Koffiepraliné	120 g	50,00%
Feuilletine	60 g	25,00%
Totale gewicht	0,24 kg	

- Laat de couverturechocolade smelten tot 40 °C.
- Voeg er de koffiepraliné en de feuilletine aan toe.
- Zet opzij.

Compote van calamansi

Pulp van calamansi	101 g	60,98%
Fijne kristalsuiker	43 g	26,13%
Fijne kristalsuiker	17 g	10,45%
Pectine NH Nappage	4 g	2,44%
Totale gewicht	0,165 kg	

- Verwarm in een steelpan de pulp en het eerste deel van de suiker tot het mengsel lauwwarm is.
- Voeg er het tweede deel van de suiker vooraf gemengd met de pectine aan toe.
- Laat het mengsel 1 minuut koken.

Crème brûlée met muscovado

Vloeibare room (35%)	198 g	68,14%
Muscovadosuiker	35 g	11,93%
Fijne kristalsuiker	10 g	3,41%
Pectine X58	1 g	0,34%
Eigeel (vloeibaar)	47 g	16,18%
Totale gewicht	0,29 kg	

- Laat de room met de muscovadosuiker koken in een steelpan.
- Laat 15 minuten trekken.
- Meng in een steelpan de fijne kristalsuiker met de Pectine X58.
- Voeg er het afgekoelde roommengsel en de eigelen aan toe.
- Breng aan de kook.
- Laat afkoelen tot ongeveer 30 °C.
- Mix het mengsel.

Zacht biscuit met vanille

Witte amandelpoeder	112 g	18,04%
Bruine suiker	87 g	13,97%
Eiwit (vloeibaar)	32 g	5,24%
Eigeel (vloeibaar)	43 g	6,98%
Fijn zout	0 g	0,06%
Vloeibare room (35%)	11 kg	1,75%
Vanillestokje	1 stuk	0,47%
Boter	97 g	15,71%
Eiwit (vloeibaar)	124 g	19,98%
Bruine suiker	20 g	3,30%
Fijne kristalsuiker	32 g	5,24%
Gewone bloem T65	54 g	8,73%
Bakpoeder	3 g	0,54%
Totale gewicht	0,62kg	

- Mix in een cutter het amandelpoeder, de bruine suiker, de eiwitten, de eigelen, het zout, de vloeibare vanille en de uitgeschraapte vanillestokjes.
- Voeg de warme gesmolten boter toe.
- Klop de eiwitten samen met de bruine suiker en de kristalsuiker op in de klopper-mengelaar met de klopper.
- Voeg het opgeklopte eiwit toe aan het eerste mengsel.
- Zeef de bloem en de bakpoeder en spatel voorzichtig door het mengsel.

Opbouw en afwerking

Uitgeschraapt vanillestokje

1 Stuk

- Strijk de croustillant uit tot een dikte van 2 mm.
- Bewaar in de diepvries.
- Verdeel het biscuit over 1/4 van een bakplaat van 60×40 cm.
- Bak gedurende ongeveer 12 minuten in de oven op 160 °C.
- Giet 15 g compote van calamansi in siliconenvormen van halve bolletjes met een diameter van 4 cm.
- Steek 8 cirkels met een diameter van 6,5 cm uit de croustillant.
- Steek 8 cirkels met een diameter van 6,5 cm uit het biscuit.
- Leg een schijfje croustillant in individuele desertringen met een diameter van 6,5 cm.
- Verdeel 5 g crème brûlée van muscovado over de croustillant.
- Plaats het biscuit bovenop de crème brûlée.
- Verdeel 25 g crème brûlée van muscovado over het biscuit.
- Bewaar in de diepvries.
- Leg een halve bol compote van calamansi in het midden van de gebakjes.
- Spuit de mascarponecrème errond.
- Decoreer.



BANANENFINGER

Voor 8 stuks

Bananecake

Boter	53 g	15,24%
Bruine suiker	72 g	20,63%
Volledig ei (vloeibaar)	39 g	11,11%
Banaan	100 g	28,57%
Bloem	80 g	22,86%
Bakpoeder	3 g	0,95%
Gemberpoeder	1 g	0,32%
Fijn zout	1 g	0,32%
Totale gewicht	0,35 kg	

- Maak de boter zalfzacht (beurre pommade).
- Voeg de bruine suiker toe en daarna de eieren, en meng tot een glad geheel.
- Voeg de bananen toe die vooraf in kleine blokjes werden gesneden.
- Zeef de bloem met het bakpoeder, de gember en het zout en meng dit door het mengsel.

Geroosterde bananen

Banaan	222 g	88,96%
Fijne kristalsuiker	12 g	4,60%
Boter	8 g	3,07%
Rum	8 g	3,07%
Zeste van limoen	1 g	0,31%
Totale gewicht	0,25 kg	

- Snij de bananen in kleine blokjes.
- Laat de suiker in een steelpan karamelliseren.
- Voeg de boter en de bananen toe en laat ze 1 minuut sudderen tot een compote.
- Voeg de rum en de zeste van limoen toe.

Bananen crèmeux

Gelatine in poeder 200 Bloom	1 g	0,89%
Water	7 g	4,45%
Pulp van banaan	60 g	40,09%
Eigeel (vloeibaar)	18 g	12,25%
Volledig ei (vloeibaar)	23 g	15,59%
Fijne kristalsuiker	17 g	11,14%
Boter	23 g	15,59%
Totale gewicht	0,15 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Laat de pulp van banaan koken in een steelpan.
- Klop met een garde de eigelen op met de kristalsuiker.
- Giet de pulp op het opgeklopte mengsel.
- Breng opnieuw aan de kook.
- Roer er de geweekte gelatine door.
- Laat snel afkoelen tot 40 °C.
- Voeg de boter toe.
- Meng tot een gladde emulsie in de mixer.

Opgeklopte kokosganache

Gelatine in poeder 200 Bloom	1 g	0,37%
Water	9 g	2,22%
Vloeibare room (35%)	74 g	18,50%
Witte chocolade 29%	69 g	17,26%
Pulp van kokos	59 g	14,80%
Vloeibare room (35%)	187 g	46,86%
Totale gewicht	0,4 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Verwarm in een steelpan het eerste deel van de room tot 80 °C.
- Giet over de geweekte gelatine, de witte chocolade en de pulp van kokos.
- Meng tot een gladde emulsie in de mixer.
- Doe er de rest van de room bij.
- Bewaar tot de dag erop.

Chocoladeglazuur met kokos

Melkcouverturechocolade	291 g	64,66%
Cacaoboter	39 g	8,62%
Druivenpitolie (een neutrale olie mag ook)	58 g	12,93%
Geraspte kokos	62 g	13,79%
Totale gewicht	0,45 kg	

- Rooster de geraspte kokos op 150 °C gedurende ongeveer 5 minuten.
- Laat de chocolade en de cacaoboter smelten tot 35 °C.
- Voeg de olie en de geroosterde kokosnoot toe.

Crumble van amandel en kokos

Boter	20 g	24,84%
Bruine suiker	20 g	24,84%
Witte amandelpoeder	10 g	12,42%
Geraspte kokos	10 g	12,42%
Bloem	20 g	24,84%
Fijn zout	0 g	0,62%
Totale gewicht	0,08 kg	

- Meng met een mixer met platte menghaak alle ingrediënten tot een deeg.
- Zet opzij.

Kokoscroustillant

Witte chocolade	14 g	7,14%
Amandelpraliné	71 g	35,71%
Druivenpitolie (een neutrale olie mag ook)	6 g	2,86%
Crumble van amandel en kokos	80 g	40,00%
Geraspte kokos	14 g	7,14%
Feuilletine	14 g	7,14%
Totale gewicht	0,2 kg	

- Laat de witte chocolade smelten tot 40 °C.
- Doe er de olie en de praliné bij.
- Meng de crumble, de feuilletine en de vooraf geroosterde geraspte kokos erdoor.
- Gebruik meteen.

Opbouw en afwerking

- Melkcouverturechocolade
- Zeste van limoen
- Giet het biscuitbeslag in een vierkante vorm van 20x20 cm en bak in de oven op 160 °C gedurende ongeveer 14 minuten
- Zet opzij.
- Strijk de kokoscroustillant uit tot een dikte van 2 mm en laat opstijven in de diepvries.
- Meng 100 g crèmeux met 250 g geroosterde bananen.
- Snijd het biscuit in rechthoeken van 10x3 cm.
- Snijd het croustillant in rechthoeken van 10x3 cm.
- Giet 35 g bananencompote in de vormen.
- Leg er de biscuit op.
- Lijm de croustillant op het biscuit met de resterende bananencremeux.
- Bewaar in de diepvries.
- Glaceer de gebakjes met het kokos-chocoladeglazuur.
- Spuit er de opgeklopte ganache op.
- Decoreer.



PAVLOVA MET MANGO EN CITROENVERBENA

Voor 8 stuks

Meringue

Eiwit (vloeibaar)	172 g	34,31%
Fijne kristalsuiker	163 g	32,68%
Poedersuiker	163 g	32,68%
Citroenzuur	2 g	0,33%
Totale gewicht	0,5 kg	

- Verwarm de eiwitten samen met de kristalsuiker en het citroenzuur au bain-marie tot 40 °C.
- Klop in de mixer met draadgarde stevig op tot meringue.
- Spatel de poedersuiker er voorzichtig door.

Compote van mango

Pulp van mango	111 g	31,76%
Pulp van passievrucht	80 g	18,68%
Diepgevroren mango in blokjes	126 g	36,11%
Fijne kristalsuiker	41 g	11,83%
Pectine 325 NH95	6 g	1,62%
Totale gewicht	0,35 kg	

- Laat al het pulp smelten in een steelpan.
- Voeg er de suiker vooraf gemengd met de pectine aan toe.
- Voeg de blokjes mango toe.
- Warm het mengsel op tot 85 °C.
- Zet opzij.

Citroenverbenacrème (crème verveine)

Gelatine in poeder 200 Bloom	4 g	0,82%
Water	20 g	3,95%
Vloeibare room (35%)	107 g	21,42%
Gedroogde citroenverbena	7 g	1,32%
Fijne kristalsuiker	49 g	9,88%
Mascarpone	66 g	13,18%
Vloeibare room (35%)	247 g	49,42%
Totale gewicht	0,5 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Warm het eerste deel van de room op tot 80 °C.
- Voeg er de citroenverbena aan toe en laat 15 minuten trekken.
- Giet de infusie over de geweekte gelatine, de suiker en de mascarpone.
- Mix het mengsel.
- Doe er de rest van de room bij.

Opbouw en afwerking

Witte chocolade	100 g
Poeder van citroenverbena	25 g

- Spuit de meringue op siliconenvormen met een diameter van 4,5 cm en bestrooi met poeder van citroenverbena.
- Spuit met een spuitmond met diameter 0,6 cm staafjes van meringue en bestrooi ze met poeder van citroenverbena.
- Laat 3 uur drogen op 90 °C.
- Rasp de onderkant van de meringues glad om een vlakke basis te creëren.
- Bestrijk met een penseel de binnenkant van de meringueschelpen met een laagje witte chocolade.
- Vul de holte met compote van mango.
- Gebruik een spuitzak en een draaischijf om de crème van citroenverbena op te spuiten.
- Spuit de rest van de mangocompote in het midden van de crème.
- Decoreer.



TARTELETTE VAN SINAASAPPEL EN AMANDEL

Voor 8 stuks

Luchtige ganache met orgeatsiroop

Vloeibare room (35%)	78 g	15,68%
Gelatine in poeder 200 Bloom	3 g	0,70%
Water	17 g	3,48%
Witte chocolade	22 g	4,36%
Orgeatsiroop	74 g	14,81%
Vloeibare room (35%)	305 g	60,98%
Totale gewicht	0,5 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Verwarm in een steelpan 90 g vloeibare room tot 80 °C.
- Giet de warme room over de geweekte gelatine, de witte chocolade en de orgeatsiroop.
- Meng in de mixer en voeg er de rest van de room aan toe.

Amandelcrème en sinaasappel

Boter	45 g	25,22%
Fijne kristalsuiker	45 g	25,22%
Witte amandelpoeder	45 g	25,22%
Volledig ei (vloeibaar)	36 g	20,18%
Bloem	5 g	2,52%
Zeste van sinaasappel	0,5 stuk	0,25%
Zeste van citroen	0,5 stuk	0,13%
Essence van bittere amandel	2 g	1,26%
Totale gewicht	0,18 kg	

- Maak de boter zalfzacht (beurre pommade).
- Voeg de kristalsuiker en het amandelpoeder toe.
- Roer tot een homogeen geheel.
- Roer de hele eieren er beetje bij beetje door.
- Voeg de bloem, de zeste en de essence van bittere amandel toe.

Marmelade van sinaasappel en citroen

Sinaasappel	1 stuk	0,06%
Gele citroen	1 stuk	0,06%
Water	1492 g	93,23%
Fijn zout	4 g	0,25%
Fijne kristalsuiker	99 g	6,22%
Pectine NH Nappage	3 g	0,19%
Totale gewicht	1,6 kg	

- Was de citrusvruchten.
- Snijd de schil in drie stroken en haal ze van de vrucht.
- Blancheer de citrusschillen ongeveer 15 minuten in gezouten water.
- Spoel de schillen tweemaal in schoon water en snijd in kleine blokjes.
- Pers de citrusvruchten uit en giet het sap in een steelpan.
- Voeg er de suiker vooraf gemengd met de pectine aan toe.
- Breng aan de kook.
- Voeg de blokjes geblancheerde schillen aan het mengsel toe.
- Laat 1 minuut koken.
- Mix het mengsel.
- Zet opzij.

Zoet amandeldeeg

Boter	63 g	25,21%
Poedersuiker	38 g	15,13%
Volledig ei (vloeibaar)	21 g	8,40%
Fijn zout	1 g	0,42%
Vloeibare vanille	1 g	0,42%
Bloem	105 g	42,02%
Witte amandelpoeder	21 g	8,40%
Totale gewicht	0,25 kg	

- Maak de boter zalfzacht (beurre pommade) in de mixer met platte menghaak.
- Voeg de poedersuiker toe.
- Klop de eieren los met zout en vloeibare vanille en voeg dit mengsel beetje bij beetje toe aan het deeg.
- Doe er tot slot het amandelpoeder en de bloem bij.
- Kneed kort zodat het deeg niet elastisch wordt.
- Wikkel het deeg in folie en zet het aan de kant.

Opbouw en afwerking

Hele amandel	100 g
Neutrale warme nappage	100 g

- Giet 5 g marmelade in 8 holtes van een Flexipan éclipse-vorm met een diameter van 2,5 cm.
- Rol de zoete deeg uit tot een dikte van 2,5 mm.
- Steek 8 cirkels met een diameter van 9 cm uit.
- Leg de deeggrondjes op omgekeerde, ingevette briochevormpjes.
- Prik met een vork enkele gaatjes in de bodem van de tartelette.
- Bak ongeveer 10 minuten in de oven op 155 °C.
- Haal de tartelettes uit de vorm en vul ze met 20 g amandelcrème.
- Bak ongeveer 12 minuten in de oven op 155 °C.
- Zet opzij.
- Rasp de amandelen en rooster ze in de oven op 155 °C gedurende ongeveer 15 minuten.
- Zet opzij.
- Garneer de tartelettes met 20 g marmelade.
- Klop de ganache op en spuit toe met een glad spuitmondje van 12 mm.
- Bestrooi de tartelette met geraspte amandel.
- Dompel de marmelade-éclisses in de warme nappage en plaats ze in het midden van de tartelette.



TARTELETTE VAN THEE EN BERGAMOT

Voor 8 stuks

Zoet amandeldeeg

Boter	101 g	25,21%
Poedersuiker	61 g	15,13%
Volledig ei (vloeibaar)	34 g	8,40%
Fijn zout	2 g	0,42%
Vloeibare vanille	2 g	0,42%
Bloem	168 g	42,02%
Witte amandelpoeder	34 g	8,40%
Totale gewicht	0,4 kg	

- Maak de boter zalfzacht (beurre pommade) in de mixer met platte menghaak.
- Voeg de poedersuiker toe.
- Voeg er geleidelijk aan de hele eieren aan toe die vooraf werden gemengd met het zout en de vloeibare vanille.
- Doe er tot slot het amandelpoeder en de bloem bij.
- Kneed kort zodat het deeg niet elastisch wordt.
- Wikkel het deeg in folie en zet het aan de kant.

Ganache met Earl Grey-thee

Earl Grey-thee	26 g	5,21%
Vloeibare room (35%)	107 g	21,33%
Volle melk	107 g	21,33%
Glucosestroop DE 38/40	18 g	3,55%
Dextrose	36 g	7,11%
Pure couverturechocolade 64%	107 g	21,33%
Melkcouverturechocolade 38%	83 g	16,59%
Boter	18 g	3,55%
Totale gewicht	0,5 kg	

- Warm de room en de melk op tot 80 °C.
- Voeg de thee toe en laat 24 uur trekken.
- Zeef de thee uit de room in een steelpan en vul de room opnieuw aan tot het oorspronkelijke gewicht.
- Roer er de glucosestroop en de dextrose door.
- Verhit alles tot 80 °C en giet het mengsel over de melk- en pure couverturechocolade en de boter.
- Meng tot een gladde emulsie in de mixer

Compote van bergamot

Pulp van bergamot	61 g	60,98%
Fijne kristalsuiker	26 g	26,13%
Fijne kristalsuiker	10 g	10,45%
Pectine NH Nappage	2 g	2,44%
Totale gewicht	0,1 kg	

- Verwarm in een steelpan de pulp en de suiker tot het mengsel lauw is.
- Voeg er de rest van de suiker vooraf gemengd met de pectine aan toe.
- Laat 1 minuut koken.
- Zet opzij.

Gelei van bergamot

Gelatine in poeder 200 Bloom	10 g	4,92%
Water	59 g	29,51%
Pulp van bergamot	66 g	32,79%
Water	66 g	32,79%
Totale gewicht	0,2 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Verwarm in een steelpan de pulp en het water tot 50 °C.
- Giet het mengsel over de geweekte gelatine.
- Zet opzij.

Mousse van citroen en bergamot

Gelatine in poeder 200 Bloom	2 g	0,55%
Water	12 g	3,32%
Volle melk	56 g	15,97%
Zeste van citroen	1 g	0,31%
Witte chocolade	97 g	27,64%
Citroensap	15 g	4,30%
Pulp van bergamot	11 g	3,07%
Vloeibare room (35%)	157 g	44,84%
Totale gewicht	0,35 kg	

- Laat de gelatine in koud water weken.
- Warm de melk op tot 80 °C en laat er de zeste van citroen in trekken.
- Roer er de gelatinemassa door.
- Zeef het mengsel over de fijngehakte witte chocolade en mix tot een glad geheel.
- Doe er de pulp bij en mix opnieuw.
- Meng de luchtig opgeklopte room voorzichtig onder de ganache eens die is afgekoeld tot 35 °C.
- Gebruik meteen.

Opbouw en afwerking

Poeder van Earl Grey-thee	4 g
Bloemen van Earl Grey-thee	5 g

- Voeg 4 g theepoeder toe aan het zoete amandeldeeg.
- Bekleed de tartelettevormen met een doorsnede van 7 cm met het deeg.
- Bak gedurende ongeveer 15 minuten in de oven op 155 °C.
- Giet 50 g ganache in de tartelettevormen.
- Bewaar in de koelkast.
- Spreid de gelei uit over een siliconenmat tot een dikte van 2 mm.
- Spuit 10 g compote van bergamot in het midden van de tartelette.
- Spuit de mousse van citroen en bergamot.
- Plaats het schijfje gelei in het midden van de tartelette.
- 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