

# LANGE FIJNE GEBAKJES EN ASSORTIMENT CAKE DORIAN ZONCA







# FINGERS & CAKES





<b>SAMENVATTING</b>	
<b>FRAMBOOSFINGERS</b>	<b>4</b>
<b>FINGERS MISS DIOR</b>	<b>8</b>
<b>CARIBBEAN FINGERS</b>	<b>12</b>
<b>FINGERS VAN CHOCOLADETAART</b>	<b>17</b>
<b>BANANENCAKE MET PECANNOTEN</b>	<b>21</b>
<b>WORTELCAKE</b>	<b>23</b>
<b>BLAUWEBESSENCAKE MET CRUMBLE</b>	<b>26</b>
<b>TULBANDCAKE VAN LIMOEN EN FRAMBOOS</b>	<b>28</b>
<b>AANVULLENDE RECEPTEN</b>	<b>31</b>
<b>WOORDENLIJST INGREDIËNTEN</b>	<b>36</b>

# FRAMBOOSFINGERS



**Recept voor 1 'Fashion Eclair' Silikomart-vorm, hetzij 10 stuks van 116 g.**

**Samenstelling:** donkere chocolademoelleux met amandel, frambozencompote, luchtige vanillecrème, opgeklote vanilleganache van witte chocolade, voorglazuur ivoor.

<b>Donkere chocolademoelleux met amandel</b>	
Amandelpasta 50%	225 g
Hele eieren	160 g
Bloem	20 g
Aardappelzetmeel	20 g
Gesmolten boter	15 g
Druivenpitolie	65 g
Totale gewicht	505 g

**Werkwijze:**

Meng in een keukenmachine de amandelpasta met de eieren en voeg daarna de samen gezeefde bloem en aardappelzetmeel toe. Voeg tot slot de gesmolten boter en de druivenpitolie toe.

Strijk een laag van ongeveer 1 cm dik uit over een inoxen bakkader van 21 cm lang bij 12 cm breed. Bak daarna gedurende ongeveer 12 tot 15 minuten in een geventileerde oven op 175°C. Vries in zonder uit de vorm te halen.

De biscuit kan ook uitgegoten worden op een 'Flexipan-bakmat voor gitaarsnijder 33 cm op 33 cm' op 1 cm hoogte. Bak daarna gedurende ongeveer 12 tot 15 minuten in een geventileerde oven op 175°C. Laat afkoelen en snij rechthoeken van 12 cm bij 1,5 cm uit of gebruik de speciale uitsteker Fingers Nr. 2.

Rol uit en geef een dubbele toer.

Laat ongeveer 5 minuten in de diepvries rusten en daarna 20 minuten in de koelkast.

Rol uit en geef een dubbele toer.

Laat ongeveer 5 minuten in de diepvries rusten en daarna 20 minuten in de koelkast.

Rol uit en geef een enkele toer; doe dit 30 minuten voor gebruik.

<b>Frambozencompote</b>	
Frambozenpuree	300 g
Framboosstukjes	120 g
Invertsuiker	90 g
Griessuiker	30 g
Pectine NH	6 g
Gelatinemassa (9 g gelatinepoeder 200 Bloom en 54 g water)	63 g
Totale gewicht	609 g

**Werkwijze:**

Maak een vruchtencompote met alle ingrediënten uitgezonderd de gelatinemassa. Die wordt op het einde toegevoegd. Mix en giet daarna over de amandelbiscuit in de rechthoekige kaders van 20 cm lang bij 12 cm breed en ongeveer 1 cm hoog. Vries opnieuw in. Snij rechthoeken van 11 cm bij 1,5 cm uit of gebruik de speciale uitsteker Fingers Nr. 2.

Je kan de frambozencompote volledig laten afkoelen in de koelkast en die dan met een spuitzak met spuitmond Nr. 9 dresseren op de rechthoekige bodems van donkere chocolademoelleux met amandel. Vries opnieuw in.

<b>Luchtige vanillecrème</b>	
Volle melk	300 g
Vanillestokje	1
Griessuiker	75 g
Roompoeder	30 g
Eigeel	60 g
Hele eieren	30 g
Boter	30 g
Gelatinemassa (5 g gelatinepoeder 200 Bloom en 30 g water)	35 g
Opgeklopte room	225 g
Totale gewicht	785 g

**Werkwijze:**

Maak banketbakkersroom met de melk, het doormidden gesneden en uitgeschraapte vanillestokje, de griessuiker, de roompoeder, de eigelen, de eieren en de boter.

Meng de gelatinemassa erdoor, mix alles en laat afkoelen tot 35 °C vooraleer er de opgeklopte room door te mengen.

Gebruik onmiddellijk.

<b>Opgeklopte vanilleganache van witte chocolade</b>	
Vloeibare slagroom	500 g
Vanillestokje	1
Witte chocolade	175 g
Gelatinemassa (5 g gelatinepoeder 200 Bloom en 30 g water)	35 g
Totale gewicht	703 g

Verwarm de vloeibare slagroom met het doormidden gesneden en uitgeschraapte vanillestokje tot 70°C. Giet daarna al roerend over de witte chocolade en gelatinemassa. Mix 1 minuut en laat dan afkoelen tot 4°C. Klop met de mixer met draadgarde het mengsel op zoals bij chantillyroom.

<b>Voorglazuur ivoor</b>	
Witte chocolade	700 g
Druivenpitolie	200 g
Totale gewicht	900 g

Smelt de witte chocolade tot 45 °C en meng er dan de druivenpitolie door. Mix en haal door een puntzeef. Gebruik op 28/30 °C.

### **Opbouw en afwerking**

Spuit de luchtige vanillecrème in de 'Fashion Eclair'-vormen (Silikomart) en leg er daarna een bodem biscuit van donkere chocolademoelleux met amandel en frambozencompote op. Strijk egaal uit, vries in en haal daarna uit de vorm.

Bedek de vingers een voor een half met het voorglazuur en doop ze daarna in geraspte kokos. Spuit er een bolletje opgeklopte vanilleganache van witte chocolade op. Leg er een plakje gekristalliseerde chocolade op en decoreer met een framboos. Bestrooi met zilveren glitters.



---

# FINGERS MISS DIOR

---



**Recept voor 1 'Fashion Eclair' Silikomart-vorm, hetzij 10 stuks van 100 g.**

**Samenstelling:** jocondebiscuit met pistache, aardbeiencompote, aardbeienmousse, rode chocoladespiegelglazuur, opgeklopte chocolade met pistache.

<b>Jocondebiscuit met pistache</b>	
Amandelpoeder	100 g
Griessuiker	35 g
Pistachepasta	55 g
Hele eieren	170 g
Bloem	35 g
Eiwit	100 g
Griessuiker	65 g

Gesmolten boter	35 g
Druivenpitolie	40 g
Totale gewicht	635 g

**Werkwijze:**

Meng in een keukenmachine het amandelpoeder, de griessuiker, de pistachepasta, de hele eieren en de bloem. Voeg daarna de eiwitten toe die vooraf met de griessuiker werden opgeklopt.

Meng er tot slot de gesmolten boter en de druivenpitolie door.

Bak in rechthoekige inoxen bakvormen van 20 cm bij 12 cm gedurende ongeveer 12 tot 15 minuten in een geventileerde oven op 170 °C.

Vries in zonder uit de vorm te halen.

<b>Aardbeiencompote</b>	
Puree van aardbeien	400 g
Vloeibare slagroom	100 g
Griessuiker	130 g
'Maizena'-maizetmeel	30 g
'Mycryo'-cacaoboter	55 g
Totale gewicht	715 g

**Werkwijze:**

Verwarm de aardbeienpuree met de vloeibare slagroom in een steelpan tot 40°C en strooi er dan de griessuiker en het maizetmeel door. Breng aan de kook en giet daarna op de 'Mycryo'-cacaoboter. Mix en giet over de pistachebiscuit in inoxen bakkaders van 21 cm bij 12 cm.

Vries in en snijd stroken van 11 cm bij 1,5 cm uit. Bewaar in de diepvries.

<b>Aardbeienmousse</b>	
Puree van aardbeien	375 g
Griessuiker	90 g
Roompoeder	30 g
Eigeel	75 g
Hele eieren	35 g
Boter	35 g
Gelatinemassa (6 g gelatinepoeder 200 Bloom en 36 g water)	42 g
Opgeklopte room	225 g
Totale gewicht	910 g

**Werkwijze:**

Maak banketbakkersroom met de aardbeienpuree, de griessuiker, de roompoeder, de eigelen, de eieren en de boter. Meng de gelatinemassa erdoor en laat afkoelen tot 30 °C. Meng er de opgeklopte room door. Dresseer onmiddellijk.

<b>Rode spiegelglazuur van chocolade</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Geconcentreerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Witte chocolade	300 g
Zoveel als nodig rode kleurstof	
Totale gewicht	1390 g

Werkwijze:

Kook in een steelpan het water, de griessuiker, de glucose en de rode kleurstof tot 103 °C.

Voeg er de zoete geconcentreerde melk, de gelatinemassa en de witte chocolade aan toe.

Mix met een 'Bamix' en bewaar in de koelkast. Warm de volgende dag het glazuur op tot 40 °C en gebruik op ongeveer 30 / 35 °C.

<b>Opgeklopte chocoladeganache met pistache</b>	
Vloeibare slagroom	325 g
Pistachepasta	20 g
Witte chocolade	150 g
Gelatinemassa (2 g gelatinepoeder, 200 Bloom en 12 g water)	14 g
Totale gewicht	509 g

Werkwijze:

Verwarm in een steelpan de vloeibare slagroom met de pistachepasta tot 70 °C. Giet daarna over de witte chocolade en de gelatinemassa. Mix en laat dan afkoelen tot 4 °C. Klop met een draadgarde het mengsel op zoals bij chantillyroom.

### **Opbouw en afwerking**

Dresseer de aardbeienmousse in de 'Fashion Eclair'-vormen (Silikomart) en leg er daarna een bodem biscuit van pistache en aardbeiencompote op. Strijk egaal uit. Vries in en haal daarna uit de vorm.

Glaceer met de rode spiegelglazuur van chocolade.

Plaats daarbovenop de decoratie van opgeklopte chocoladeganache met pistache die werd bestrooid met aardbeirode cacaoboter.

Decoreer met goudvlokken.



# CARIBBEAN FINGERS



**Recept voor 1 'Fashion Eclair' Silikomart-vorm, hetzij 10 stuks van ongeveer 105 g.**

**Samenstelling:** moelleux van pistache, compote van ananas, caribbean mousse, opgeklopte vanilleganache van witte chocolade, lentegroen spiegelglazuur, zanddeeg met amandel.

<b>Jocondebiscuit met pistache</b>	
Amandelpoeder	100 g
Griessuiker	35 g
Pistachepasta	55 g
Hele eieren	170 g
Bloem	35 g
Eiwit	100 g
Griessuiker	65 g

Gesmolten boter	35 g
Druivenpitolie	40 g
Totale gewicht	635 g

**Werkwijze:**

Meng in een keukenmachine het amandelpoeder, de griessuiker, de pistachepasta, de hele eieren en de bloem. Voeg daarna de eiwitten toe die vooraf met de griessuiker werden opgeklopt.

Meng er tot slot de gesmolten boter en de druivenpitolie door.

Bak in rechthoekige inoxen bakvormen van 20 cm bij 12 cm gedurende ongeveer 12 tot 15 minuten in een geventileerde oven op 170 °C.

Vries in zonder uit de vorm te halen.

<b>Compote van ananas</b>	
Water	100 g
Griessuiker	35 g
Vanillestokje	1 g
Victoria-ananas in blokjes	375 g
Puree van ananas	75 g
Griessuiker	65 g
Pectine NH	8 g
Puree van passievruchten	45 g
Passoa-likeur 15% Vol.	25 g
Gelatinemassa (4 g gelatinepoeder 200 Bloom en 24 g water)	28 g
Totale gewicht	728 g

**Werkwijze:**

Breng in een steelpan het water, het eerste deel griessuiker, het doormidden gesneden en uitgeschraapte vanillestokje aan de kook en voeg er daarna de ananasblokjes en ananaspuree aan toe. Strooi er het mengsel van griessuiker en pectine NH door. Laat 1 minuut koken en doe

er daarna de puree van passievruchten en de Passoa-likeur aan toe. Giet over de pistachebiscuit in inoxen bakkaders van 21 cm lang bij 12 cm breed. Vries in en snijd stroken van 11 cm bij 1,5 cm uit. Bewaar in de diepvries.

<b>Caribbean mousse</b>	
'Vergers Boiron' puree van caribbean cocktail	375 g
Griessuiker	90 g
Roompoeder	30 g
Eigeel	75 g
Hele eieren	35 g
Boter	35 g
Gelatinemassa (6 g gelatinepoeder 200 Bloom en 36 g water)	42 g
Opgeklopte room	225 g
Toale gewicht	907 g

Werkwijze:

Maak in een steelpan banketbakkersroom met de puree van caribbean cocktail, de griessuiker, de roompoeder, de hele eieren en het eigeel. Haal van het vuur en doe er de boter bij.

Laat afkoelen en roer er daarna de gesmolten gelatinemasse en tot slot de opgeklopte room door. Gebruik onmiddellijk.

<b>Opgeklopte vanilleganache van witte chocolade</b>	
Vloeibare slagroom	500 g
Vanillestokje	1
Zeste van limoen	1
Witte chocolade	175 g
Gelatinemassa (5 g gelatinepoeder 200 Bloom en 30 g water)	35 g
Totale gewicht	710 g



Werkwijze:

Verwarm in een steelpan de vloeibare slagroom met de zeste van limoen en het doormidden gesneden en uitgeschraapte vanillestokje tot 70°C.

Laat 10 minuten trekken en haal daarna door een puntzeef. Giet het mengsel op de witte chocolade en de gelatinemassa.

Mix en laat dan afkoelen tot 4 °C. Klop met een draadgarde het mengsel op zoals bij chantillyroom. Gebruik onmiddellijk.

<b>Lentegroen spiegelglazuur van chocolade</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Geconcentreerde zoete melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Witte chocolade	300 g
Zoveel als nodig gele en groene kleurstof	
Totale gewicht	1390 g

Werkwijze:

Kook in een steelpan het water, de griessuiker, de glucose en de kleurstoffen tot 103 °C. Voeg er de zoete geconcentreerde melk, de gelatinemassa en de witte chocolade aan toe. Mix met een 'Bamix' en bewaar in de koelkast. Warm de volgende dag het glazuur op tot 40 °C en gebruik op ongeveer 30 / 35 °C.



<b>Zanddeeg met amandel</b>	
Toerboter	240 g
Gezeefde poedersuiker	160 g
Bloem T55	400 g
Amandelpoeder	60 g
Zout	4 g
Hele eieren	80 g
Totale gewicht	944 g

#### Werkwijze:

Sableer in een mengkom met platte menghaak de boter met de gezeefde poedersuiker, de bloem T55, de amandelpoeder en het zout; en meng er helemaal op het einde de eieren door. Bewaar het deeg ongeveer 12 uur in plastic folie in de koelkast op 5°C.

Rol het deeg uit tot 3 mm dikte en snij daarna met de speciale uitsteker Fingers nr. 3 en nr. 1 uit. Laat opnieuw rusten en bak op een 'Fiberpain'-mat op 155 °C gedurende 15 à 18 minuten. (Met dit recept maak je veel meer dan wat je nodig hebt om de Fingers te maken, maar het is moeilijk om met minder correct te werken.)

#### Opbouw en afwerking

Dresseer de caribbean mousse in de 'Fashion Eclair'-vormen (Silikomart) en leg er daarna een bodem biscuit van pistache en compote van ananas op. Strijk egaal uit met de caribbean mousse. Vries in en haal daarna uit de vorm. Glaceer vervolgens met het lentegroene spiegelglazuur van chocolade.

Plaats elke Finger op een gebakken en met goud bedekt zandkoekje met amandel. Leg een uitgesneden zandkoekje grootte Nr.1 erbovenop, en spuit de opgeklopte vanilleganache met een effen spuitmond op de Finger.

Decoreer met enkele partjes groene appel die vooraf in citroenzuuroplossing werden gedrenkt. En met enkele stukjes bladgoud.

# FINGERS VAN CHOCOLADETAART



Recept voor 1 'Fashion Eclair' Silikomart-vorm, hetzij 10 stuks van 110 g.

**Samenstelling:** zanddeeg met chocolade, krokantje van feuillantine, biscuit van donkere chocolade, crèmeux van chocolade, glazuur van chocolade.

Zanddeeg met chocolade	
Toerboter	120 g
Gezeefde poedersuiker	80 g
Bloem T55	170 g
Cacaopoeder	30 g
Amandelpoeder	30 g
Zout	2 g
Eieren	40 g
Totale gewicht	477 g

**Werkwijze:**

Meng in een mixer met platte menghaak de in blokjes gesneden boter, de gezeefde poedersuiker, de bloem T55, de cacao poeder, de amandelpoeder en het zout. Meng er daarna de eieren door.

Laat het deeg 2 uur in de koelkast rusten en rol het dan met een deegrolmachine uit tot een dikte van 3 mm. Snij het deeg uit met de speciale uitsteker Fingers Nr. 1. Bak op een 'Fiber-pain'-mat gedurende ongeveer 15 minuten in een geventileerde oven op 155 °C. Bewaar na het bakken op een droge plaats.

<b>Krokantje van feuillantine</b>	
Hazelnootpraliné op grootmoederswijze	170 g
'pailleté feuillantine'	125 g
Hazelnootolie	10 g
Melkchocoladecouverture 39%	65 g
Totale gewicht	370 g

**Werkwijze:**

Meng de hazelnootpraliné met de 'pailleté feuillantine' en roer er dan de op 40 °C gesmolten melkchocoladecouverture met de hazelnootolie door. Strijk 3 mm dik uit tussen twee matten voor gitaarsnijder en vries daarna in. Snij uit met de speciale uitsteker Fingers Nr. 2. Hou aan de kant voor de opbouw.

<b>Biscuit van donkere chocolade</b>	
Eigeel	100 g
Eieren	50 g
Invertsuiker	25 g
Griessuiker	40 g
Bloem	50 g
Cacao poeder	25 g
Cacaopasta	25 g

Eiwit	125 g
griessuiker	50 g
boter	25 g
Totale gewicht	515 g

**Werkwijze:**

Klop de eigelen, de eieren, de invertsuiker en de griessuiker op met een klopper en voeg dan de bloem, het gezeefde cacaopoeder en de met de boter gesmolten cacaopasta toe. Spatel tot slot voorzichtig het eiwit dat met het tweede deel van de griessuiker tot een meringue werd opgeklopt erdoor. Giet de chocoladebiscuit in inoxen bakkaders van 20 cm bij 12 cm en ongeveer 1 cm dik.

Giet de biscuit uit op een 'Flexipan-bakmat voor gitaarsnijder 33 cm op 33 cm' en 1 cm hoog. Bak daarna ongeveer 12 tot 15 minuten in een geventileerde oven op 175 °C. Laat afkoelen en snij rechthoeken van 11 cm bij 1,5 cm uit of gebruik de speciale uitsteker Fingers Nr. 2.

<b>Crèmeux van chocolade</b>	
Vloeibare slagroom	500 g
Invertsuiker	45 g
Eigeel	110 g
Melkchocoladecouverture 39%	190 g
Donkere chocoladecouverture 64%	190 g
Totale gewicht	1035 g

**Werkwijze:**

Maak in een steelpan een crème anglaise met de vloeibare slagroom, de invertsuiker en de eigelen en giet dit over de twee chocoladecouvertures. Mix en gebruik onmiddellijk.

<b>Spiegelglazuur van donkere chocolade</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Zoete geconcentreerde melk	200 g
Gelatinemassa (22 g gelatinepoeder 200 Bloom en 132 g water)	154 g
Onkere chocoladecouverture 64%	250 g
<b>Totale gewicht</b>	<b>1354 g</b>

#### Werkwijze:

Breng in een steelpan het water, de griessuiker en de glucose aan de kook. Giet daarna op de zoete geconcentreerde melk, de gelatinemassa en de donkere chocolade.

Mix met een 'Bamix' en bewaar in de koelkast. Warm de volgende dag het glazuur op tot 40 °C en gebruik op ongeveer 30 / 35 °C.

#### Opbouw en afwerking

Vul de 'Fashion Eclair'-vormen (Silikomart) tot de helft met crèmeux van chocolade en leg er daarna een krokantje van feuillantine op. Garneer opnieuw met de crèmeux en leg er tot slot een strook biscuit van chocolade op. Strijk egaal uit en vries in. Haal de Fingers uit de vormen en glaceer met het spiegelglazuur van donkere chocolade.

Werk af met een dunne strook chocoladezanddeeg dat op een 'Fiberpain'-bakmat werd gebakken, een met goud bedekte hazelnoot, een stukje bladgoud en enkele goudvlokken.

# BANANENCAKE MET PECANNOTEN



Recept voor 3 cakevormen van 25 cm x 6 cm x 5 cm.

Bananencake	
Boter	160 g
Bruine suiker	230 g
Hele eieren	120 g
Rijpe bananen	300 g
Bloem	250 g
Bakpoeder	10 g
Nootmuskaatpoeder	2 g
Zout	2 g
Totale gewicht	1072 g

Meng de 'beurre pommade' en de bruine suiker. Voeg er de eieren geleidelijk aan toe en daarna de vooraf geprakte bananen en tot slot het gezeefde mengsel van bloem, bakpoeder, muskaatnoot en zout. Vul de met bakpapier beklede cakevormen tot 1/3 hoog, hetzij met 250 g cakebeslag, en leg er verse plakjes banaan op. Laat ongeveer 25 minuten bakken in een geventileerde oven op 150 °C. Bereid de dacquoise voor het tweede deel van de baktijd.

<b>Dacquoise van pecannoten</b>	
Eiwit	125 g
Griessuiker	100 g
Pecannoten	100 g
Poedersuiker	50 g
Bloem	25 g
Totale gewicht	400 g

Meng in een keukenmachine de poedersuiker en de vooraf geroosterde pecannoten tot een tant-pour-tantmengsel. Klop in de mixer met draadgarde het eiwit op en bestrooi met de griessuiker. Voeg er het tant-pour-tantmengsel aan toe en meng met de hand. Spuit het mengsel in een zigzagpatroon met een spuitmondje Saint-Honoré op de bananecake. Bestrooi lichtjes met poedersuiker en een paar pecannoten en bak af op 150°C gedurende ongeveer 20 minuten.

### **Afwerking**

Strooi de decoratiesnieuw langs de randen van de cakes met behulp van een liniaal als sjabloon.

---

# WORTELCAKE

---



Recept voor 3 cakevormen van 16 cm x 8 cm x 6 cm en 1 cakevorm van 12 cm x 8 cm x 6 cm.

Wortelcakebeslag	
Hele eieren	200 g
Druivenpitolie	180 g
Bruine suiker	400 g
Fijn zout	3 g
Bloem	260 g
Kaneelpoeder	8 g
Kardemompoeder	2 g
Baksoda	3 g
Bakpoeder	1 g
Fijn geraspte wortelen	460 g
Totale gewicht	1519 g

Klop met een mixer met garde de eieren 'en ruban' op en voeg dan geleidelijk de olie toe. Verlaag tot een trage snelheid en voeg dan de bruine suiker en het zout toe. Meng er met de hand de gezeefde poeders en daarna de geraspte wortelen door. Giet 400 g beslag in de cakevormen van 16 cm en 275 g beslag in de cakevorm van 12 cm. Laat ongeveer 45 minuten bakken in een geventileerde oven op 150 °C. Controleer de baktijd met behulp van een mes en haal ze heet uit hun vorm. Laat op een rooster afkoelen en zet aan de kant.

<b>Topping van roomkaas</b>	
Philadelphia-roomkaas	260 g
Dextrose in poeder	130 g
Zachte boter	200 g
Totale gewicht	590 g

Klop met een mixer met platte menghaak de roomkaas met de druivensuiker tot een gladde massa en meng er dan de zachte boter door. Meng alles met de draadgarde. Zet aan de kant voor de afwerking.

<b>Vruchtenpasta van mango en mandarijn</b>	
Puree van mango	310 g
Puree van mandarijn	150 g
Kristalsuiker	80 g
Gele pectine	10 g
Glucose	140 g
Kristalsuiker	420 g
Geconcentreerde Cointreau 60% Vol.	12 g
12% citroenzuuroplossing (50% water en 50% citroenzuur)	
Totale gewicht	1134 g

Doe de goed koude vruchtenpulp, de griessuiker en de gele pectine in een steelpan en meng met een garde. Breng aan de kook en laat naargelang de hoeveelheid 2 tot 3 minuten koken. Voeg de glucose toe, en daarna in 2 of 3 keer de poedersuiker, zodat de temperatuur van het mengsel absoluut boven de 85°C blijft.

Kook tot 106 °C. Haal van het vuur, en voeg de Cointreau en de citroenzuuroplossing toe. Giet onmiddellijk in een bakvorm van 30 cm x 30 cm x 2 cm.

### **Afwerking**

Spuit met een effen spuitmond nr. 12 de topping van roomkaas in een zigzagpatroon.

Steek plakjes fruitpasta uit met uitsteekvormen van verschillende diameters en leg ze op de topping.



# BLAUWEBESSENCAKE MET CRUMBLE



Recept voor 3 cakevormen van 25 cm x 6 cm x 5 cm.

Blauwebessencake	
'Beurre pommade'	250 g
Fijn zout	5 g
Vanillepoeder	2 g
Griessuiker	250 g
Hele eieren	250 g
Extract van viooltjes 'Sevarome'	1 g
Bloem	250 g
Bakpoeder	3 g
Blauwe bessen	150 g
Totale gewicht	1211 g

Meng de 'beurre pommade', het fijne zout en het vanillepoeder met een mixer en voeg daarna het witgeklopte mengsel van eieren en griessuiker toe. Voeg het extract van viooltjes toe en meng voorzichtig met de traditionele bloem en het bakpoeder. Laat het beslag minimaal 2 uur in de koelkast rusten.

Spuit in ingevette cakevormen van 25 x 6 x 5 cm een bodem van het normale beslag en spatel dan de bevroren bosbessen door de rest van het beslag. Garneer tot aan de helft van de cakevormen en strooi er dan crumble bovenop. Laat ongeveer 45 minuten bakken op 145 °C. Laat na het bakken afkoelen.

<b>Crumble van maanzaad</b>	
Boter	100 g
Bloem	100 g
Amandelpoeder	60 g
Griessuiker	100 g
Maanzaad	40 g
Fleur de sel	2 g
Totale gewicht	402 g

Sableer alle ingrediënten samen en haal daarna door een grofmazige zeef. Vries in.

# TULBANDCAKE VAN LIMOEN EN FRAMBOOS



Recept voor 3 tulbandcakevormen van 18 cm x 6 cm x 7 cm.

Limoencake	
Boter	195 g
Griessuiker	185 g
Zestes van limoen	2 g
Amandelpoeder	195 g
Hele eieren	305 g
Limoensap	50 g
Bloem	160 g
Bakpoeder	7 g
Totale gewicht	1087 g

Klop de boter met de suiker en de zestes van limoen wit. Voeg de amandelpoeder toe. Doe er beetje bij beetje de eieren bij en klop wit. Voeg er het citroensap en daarna de gezeefde bloem en bakpoeder bij. Giet 260 g beslag per speciale cakevorm met een inoxen huls in het midden die vooraf werden ingeboterd. Leg een Silpat-bakmat en een bakplaat op de vormen en bak daarna ongeveer 40 minuten in een geventileerde oven op 160 °C. Haal de huls eruit, ontvorm op een rooster en laat afkoelen.

<b>Trempeersiroop</b>	
Siroop 30°B	500 g
Water	500 g
Limoensap	50 g
Totale gewicht	750 g

Meng alles en bevochtig de cakes.

<b>Compote van framboos</b>	
Invertsuiker	75 g
Puree van frambozen	500 g
Griessuiker	25 g
Pectine NH	10 g
Gelatinemassa (12 g gelatinepoeder 200 Bloom en 72 g water)	84 g
Citroensap	10 g
Eau-de-vie van frambozen 50%	40 g
Totale gewicht	744 g

Breng in een steelpan de invertsuiker, de puree en de met NH pectine gemengde suiker aan de kook. Voeg op het kookpunt het citroensap toe. Laat 4 minuten koken. Haal van het vuur af en voeg er de gelatinemassa aan toe. Nadat het mengsel is afgekoeld tot <50 °C doe je er de eau-de-vie van framboos bij. Hou aan de kant voor opbouw.

<b>Opgeklopte ganache van framboos</b>	
Vloeibare slagroom	250 g
Frambozenpuree	100 g
Witte chocolade 'Zéphyr'	150 g
Gelatinemassa (2 g gelatinepoeder 200 Bloom en 12 g water)	14 g
Boter	50 g
Totale gewicht	564 g

Breng de vloeibare room en de frambozenpuree aan de kook. Giet het op de witte chocolade en de gelatinemassa. Doe er op 40 °C de boter bij en meng dan met een mixer. Laat een nacht in de koelkast rusten. Klop met een draadgarde het mengsel op zoals bij chantillyroom.

<b>GLAZUUR ROZE ROTSEN</b>	
Druivenpitolie	200 g
Witte chocolade 'Zéphyr'	700 g
In vet oplosbare rode kleurstof	0,5 g
Fijngehakte geroosterde amandelen	200 g
Totale gewicht	550 g

Laat de olie en de chocolade smelten tot 45 °C. Mix. Voeg er de fijngehakte amandelen aan toe. Houd aan de kant en gebruik op 25-30 °C.

### **Afwerking**

Bevochtig de cakes. Tempereer de frambozencompote en spuit het als bodem in het midden van de cake. Bekleed het hele oppervlak met de glazuur roze rotsen, spuit er de opgeklopte ganache op en werk af met wat chocoladedecoratie 'spaghetti'.

---

# AANVULLENDE RECEPTEN

---

<b>Pâte à bombe</b>	
Eigeel	360 g
Water	360 g
Melkpoeder	120 g
Glucose	80 g

Verwarm alle ingrediënten au bain-marie tot 85°C en blijf roeren tot het mengsel volledig is afgekoeld.

<b>Karameliseren van noten</b>	
<b>Basissiroop</b>	
Griessuiker	500 g
Water	250 g
Trimoline	75 g
<b>Mengsel</b>	
Basissiroop	150 g
Griessuiker	200 g
Fijngehakte witte amandelen	1 kg

Maak de basissiroop door het water, de suiker en de trimoline aan de kook te brengen. Zet opzij. Meng na afkoeling de fijngehakte witte amandelen met de griessuiker en de koude siroop. Strijk uit op een plaat en laat gedurende 15 tot 20 minuten in een oven op 165 °C karamelliseren.

## **Gelatinemassa**

Gewicht van gedroogd gelatinepoeder 200 Bloom en 6 keer dat gewicht koud water.

Bijvoorbeeld 10 g gelatinepoeder + 60 g koud water.

Het gewicht van het gelatineblaadje in je recept kan vervangen worden door poeder van hetzelfde gewicht op voorwaarde dat de Bloom identiek is. Om het gewicht van de gelatine te verkrijgen, moet de massa door 7 worden gedeeld.



<b>Basissiroop rietsuiker</b>	
<b>Breng aan de kook</b>	
Rietsuiker	1 kg
Water	400 g

Laat afkoelen

<b>Italiaanse meringue met glucose</b>	
<b>Kook tot 119 °C</b>	
Griessuiker	150 g
Glucose	60 g
Water	45 g

Giet op: 105 g opgeklopt eiwit  
Laat afkoelen.

<b>Spiegelglazuur van witte chocolade ivoor</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Zoete geconcentreerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Witte chocolade ivoor	300 g

Kook in een steelpan het water, de griessuiker en de glucose tot 103 °C. Giet alles op de geconcentreerde melk en de gelatinemassa, en tot slot op de witte chocolade ivoor. Mix en laat in de koelkast rusten. Warm de volgende dag het glazuur op tot 40 °C en gebruik op ongeveer 30 / 35 °C.

<b>Spiegelglazuur van melkchocolade</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Zoete geconcentreerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Melkcouverturechocolade	300 g

Kook in een steelpan het water, de griessuiker en de glucose tot 103 °C. Giet alles op de geconcentreerde melk en de gelatinemassa, en tot slot op de melkchocoladecouverture. Mix en laat in de koelkast rusten. Warm de volgende dag het glazuur op tot 40 °C en gebruik op ongeveer 30 / 35 °C.

<b>Spiegelglazuur van donkere chocolade</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Zoete geconcentreerde melk	200 g
Gelatinemassa (20 g gelatinepoeder 200 Bloom en 120 g water)	140 g
Donkere chocoladecouverture	300 g

Kook in een steelpan het water, de griessuiker en de glucose tot 103 °C. Giet alles op de geconcentreerde melk en de gelatinemassa, en tot slot op de donkere chocoladecouverture. Mix en laat in de koelkast rusten. Warm de volgende dag het glazuur op tot 40 °C en gebruik op ongeveer 30 / 35 °C.

<b>Neutraal glazuur</b>	
Water	150 g
Griessuiker	300 g
Glucose	300 g
Geconcentreerde melk	200 g
Gelatinemassa	110 g
Citroensap	50 g

Breng het water, de suiker, de glucose en het citroensap aan de kook tot 106 °C. Doe de gelatine erbij. Bewaar in de koelkast.

<b>Macarons van Italiaanse meringue</b>	
Amandelpoeder	250 g
Poedersuiker	250 g
Eiwit	100 g
Griessuiker	225 g
Water	60 g
Eiwit	80 g

Maak in een mixer met draadgarde een amandelpasta. Meng hiervoor het amandelpoeder, de poedersuiker en het eerste deel van het eiwit. Maak een Italiaanse meringue met de griessuiker en het tot 118 °C gekookte water; en giet over het tweede deel van de eiwitten. Laat de Italiaanse meringue een paar minuten draaien en giet het nog warme mengsel beetje bij beetje op de amandelpasta. Vermijd korrelvorming. Macaroneer alles en dresseer de macarons gelijkmatig verdeeld op een Silpat-bakmat. Leg op een dubbele bakplaat en laat ongeveer 10 tot 12 minuten bakken in een geventileerde oven op 160 °C. Haal uit de oven en leg de Silpat-bakmatten op een rooster en laat de macarons afkoelen. Garneer ze daarna met garnituur naar keuze.

<b>Guimauve</b>	
Griessuiker	490 g
Water	160 g
Invertsuiker	150 g
Invertsuiker	220 g
Gelatinemassa (36 g gelatinepoeder 200 Bloom en 216 g water)	252 g
Citroenzuuroplossing	4 g
Zoveel als nodig essentiële olie naar keuze	
Totale gewicht	1,276 kg

Kook de griessuiker, het water en de invertsuiker tot 110 °C. Giet het mengsel op het tweede deel invertsuiker in een mixer met draadgarde. Voeg daarna de opgeloste gelatine toe die je vooraf in koud water hebt laten zwellen. Voeg tot slot de citroenzuuroplossing, de essentiële olie naar keuze en de kleurstof toe. Klop het mengsel op derde versnelling gedurende 3 minuten, en klop verder op tweede versnelling tot het mengsel volledig is afgekoeld. Giet de verkregen massa in een ingeboterd kader van 30 x 40 cm en 2,5 cm hoog op een ingeboterde Silpat-bakmat. Laat een hele nacht afkoelen en snijd de volgende dag met een gitaarsnijder in de gewenste maat. Rol alles daarna door een mengsel van 50% poedersuiker en 50% zetmeel.

Ter herinnering: citroenzuuroplossing: 50% citroenzuur en 50% water.



---

# WOORDENLIJST INGREDIËNTEN

---

## Johannesbroodpitmeel

Johannesbrood is een plantaardige gom die wordt gewonnen uit de zaden van de johannesbroodboom. Deze soort komt voornamelijk voor in het Middellandse Zeegebied. Dit natuurlijke verdikkingsmiddel werkt zelfs in lage doseringen zeer goed en heeft een hoog watervasthoudend vermogen. Het kan hierdoor in heel wat toepassingen het fenomeen synerese voorkomen, alsook de vorming van waterkristallen in ingevroren/diepgevroren producten.

**Eigenschappen:** verdikkingsmiddel, stabilisator

**Aanbevolen dosering:** 0,1 – 2%

**Gebruiksaanwijzing:** meng vooraf met de andere poedingrediënten (bijvoorbeeld suiker of dextrose), en meng dit voormengsel koud of op kamertemperatuur door de vloeibare bereiding. Aan de kook brengen om het JOHANNESBROOD zo goed mogelijk op te lossen en te bevochtigen.

**Typische toepassingen:** bevroren desserts, emulsie, mousse, fruitcoulis, sauzen.

**Opmerkingen/bepalingen:** Heeft een lage oplosbaarheid in alcohol, dus het wordt niet aanbevolen voor toepassingen die alcohol bevatten. Is interessant samen met Guargom, omdat deze combinatie het watervasthoudende vermogen van het mengsel verhoogt. Daarom worden ze vaak gecombineerd in stabiliserende preparaten voor ijsdesserts. In combinatie met Xanthaan levert het een soepele en elastische gel op.

## Guargom

Guargom is een natuurlijk verdikkingsmiddel dat wordt gewonnen uit de zaden van de guarboon van de plant *Cyamopsis tetragonoloba*. Het heeft een zeer goede vries- en kookstabiliteit.

**Eigenschappen:** verdikkingsmiddel, stabilisator

**Aanbevolen dosering:** 0,2 – 2%

**Gebruiksaanwijzing:**

- Los Guargom met behulp van een garde of mixer op in koud water.
- Laat minstens 30 minuten tot een uur rusten en roer regelmatig om voor een optimale bevochtiging.
- Guargom kan ook geleidelijk aan de vloeibare bereiding worden toegevoegd tijdens het opwarmen.

- Bij middelhoge tot hoge doseringen wordt de viscositeit van het Guargom-preparaat zo groot dat luchtbellen die bij het maken ervan ontstaan worden vastgehouden. Gebruik een snelkookpan of een vacuümtoestel om de luchtbellen te laten ontsnappen.

**Typische toepassingen:** glutenvrije producten, rauwe gele deeg om de consistentie te veranderen en makkelijker te dresseren, ijs en sorbet om de vorming van waterkristallen te beperken.

**Commentaar / Limieten:** Guargom kan goed gebruikt worden in combinatie met Xanthaan. Door hun vergelijkbare werking en gebruiksomstandigheden kunnen ze gemakkelijk gecombineerd worden voor optimale prestaties bij lage doseringen. Guargom is niet oplosbaar in alcohol of olie.

## Xanthaangom

Xanthaan is een verdikkingsmiddel dat wordt verkregen door het fermenteren van bietsuiker of van glucosestroop uit zetmeel. Deze gom heeft een zeer hoog verdikkingsvermogen bij lage doseringen, waardoor het suspensie-eigenschappen heeft. Hierdoor kunnen deeltjes bijvoorbeeld in suspensie in een vloeistof worden gehouden. Xanthaan is een zeer flexibel verdikkingsmiddel dat in lage doseringen werkzaam is in zoete, zoute, geëmulgeerde, zure of alcoholische mengsels.

**Eigenschappen:** verdikkingsmiddel, stabilisator

**Aanbevolen dosering:** 1 – 4% **Gebruiksaanwijzing:** • Los Xanthaan op in koud water met behulp van een draadgarde of een mixer • Bij middelhoge tot hoge doseringen wordt de viscositeit van het Xanthaan-preparaat zo groot dat luchtbellen die bij het maken ervan ontstaan worden vastgehouden. Je kan een snelkookpan of vacuümtoestel gebruiken om de luchtbellen te laten ontsnappen.

**Typische toepassingen:** het indikken van een saus/coulis/room, het indikken van een vinaigrette om de fijne kruiden in suspensie te houden, het verminderen van het vetgehalte van half vloeibare bereidingen met behoud van een gladde, romige textuur in de mond, het indikken van een bereiding voor sferificatie met Alginaat, het indikken van bereiding met deeg om het makkelijker te kunnen dresseren op een bakplaat of in een vorm en ook om het soepeler te maken na het bakken. **Commentaar / Limieten:** Dit bestanddeel is uitermate bestand tegen invriezen/ontdooien. Het heeft ook een optimale thermoreversibiliteit.

## Inuline

Inuline is een voedingsvezel afkomstig van cichoreiwortel. Het heeft een prebiotische werking, een laag caloriegehalte en een lage zoetkracht. Het kan worden gebruikt om het suiker- en vetgehalte van recepten te verlagen terwijl de textuur verbetert.

**Eigenschappen:** vulstof, zoetstof.

**Gebruiksaanwijzing:** gebruik op dezelfde manier als poedersuiker.

**Typische toepassingen:** vervanging van vetstoffen in ganache of crème, gedeeltelijke vervanging van sucrose in sorbet en ijs. Zoetkracht: ongeveer 20% van die van sucrose uit biet of riet.

## Potatowhip (sosa)

100% natuurlijk ingrediënt.

- Aardappeleiwit met eigenschappen die gelijkaardig zijn aan die van eiwitpoeder.
- Voor het opkloppen, emulgeren en coaguleren van mengsels.
- Ideaal voor het maken van veganrecepten zoals biscuit, macaronschelpen, sponscake, guimauve, enz.

### Beschrijving

Schuimvormend middel in poeder verkregen uit gedroogd aardappeleiwit.

Meng voor optimaal gebruik het product met een vloeistof en gebruik als vegan alternatief voor eiwit. Kan zowel warm als koud gebruikt worden. Dit textuurmiddel geeft preparaten een luchtige, schuimige textuur, maar kan ze ook emulgeren en coaguleren. Je kan dit product gebruiken voor het maken van sponscake, macarons, guimauve, mousse, biscuit ...

De aanbevolen dosering is 1-4% om te emulgeren en op te kloppen, tot 8% om te coaguleren.

### Kenmerken

- Dosering 10-40 g/kg
- Invriesbaarheid: Hangt af van de toepassing
- Thermoreversibiliteit: Irreversibel
- Oorsprong: Natuurlijk
- Type basis: Waterachtige vloeistoffen
- Verwerken: In warme of koude mengsels

## Sojawhip (sosa)

100% natuurlijk ingrediënt.

- Een verdikkingsmiddel voor veganistische bereidingen, het vervangt Albuwhip.
- Mogelijkheid om veganistische meringue en mousse te maken met fruitpuree, alcohol en andere vloeistoffen.

### Beschrijving

Schuimvormend middel in poeder verkregen uit soja-eiwit. Meng voor optimaal gebruik het product met een vloeistof en gebruik als vegan alternatief voor eiwit. Van natuurlijke oorsprong en te gebruiken met warme of koude vloeistoffen. Kan niet worden ingevroren. Eenmaal geactiveerd en daarna onderworpen aan een temperatuursverandering, keert dit textuurmiddel niet terug naar zijn oorspronkelijke toestand. Dit product kan gebruikt worden voor het maken van mousse, meringue en glazuur. De aanbevolen dosering bedraagt 10-40 g/kg.

Opgelet: Dit product coaguleert niet, dus het is niet mogelijk om recepten te bereiden boven 60 °C (bijvoorbeeld: biscuit, macaronschelp).

### Kenmerken

- Dosering 10-40 g/kg
- Invriesbaarheid: Niet invriesbaar
- Thermoreversibiliteit: Irreversibel
- Oorsprong: Natuurlijk
- Type basis: Alle vloeistoffen
- Verwerken: In warme of koude mengsels









---

**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