

## Recepturen culinaire persbijeenkomst Wie zoet is.... krijgt lekkers



### Recept Tarte Tatin:

150	g	Kristalsuiker
50	g	Water
40 à 50	g	Honing
70	g	Slagroom
5		Appels (geen moesappel)
4		plakjes diepvries bladerdeeg

### Werkwijze:

Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Ontdooi het bladerdeeg.

Breng de suiker, het water en de honing in een pan aan de kook tot het karamelliseert (een lichtbruine stroop). Haal de pan van het vuur en roer er de slagroom doorheen. Wanneer je de slagroom voordat je het er door heen roert eerst even verwarmt zal het mengsel minder erg schuimen. Zet het terug op het vuur om een beetje te laten binden. Koel de karamel iets af, en giet dan een laagje op de bodem van één grote of meerdere kleine metalen bakvormen. De karamel zal hard worden en kun je tot later gebruik bewaren.<sup>1</sup>

Schil per taartje ongeveer 5 appels. (Jonagolds bijvoorbeeld zijn hiervoor zeer geschikt omdat zij niet tot een moes koken.) Snij de appel, afhankelijk van de grootte in 4 tot 6 parten en schik ze op de karamel in de vorm. Stevig vullen en aandrukken. Leg de plakjes op elkaar en rol het uit tot een cirkel die iets groter is dan de bakvorm. Prik over het gehele oppervlak gaatjes in de deegcirkel. Leg de plak over de appels en sluit de rand rondom goed aan. Bak de tarte tatin ongeveer 45 minuten in een oven van 200° C.

Na het bakken, als de taart nog heet is, de taart met behulp van een rooster omkeren en het overtollig sap weggieten. De taart op een schaal leggen met de gekaramelliseerde appels naar boven. Serveer de taart lauwwarm.

### Tips:

- Voor extra glans kun je de bovenkant bestrijken met abrikozenjam
- Serveer de tarte tatin met een lepel losgeroerde crème fraîche
- Je kunt de taart ook van te voren maken; warm hem voor gebruik even op in de oven.

<sup>1</sup> Suiker smelt en ontleedt bij temperaturen van 165°C en hoger. Er ontstaan gekleurde producten met een bittere smaak; dit wordt het karamelliseren van suiker genoemd. Karamel is een van de langst bekende kleurstoffen en aromastoffen voor voedingsmiddelen. In plaats van suiker kunnen ook andere sachariden (o.a. glucose) gebruikt worden.

### **Recept Chocolademousse:**

125	g	Water
140	g	Kristalsuiker
150	g	Dooier (ongeveer 8 eieren)
250	g	Pure chocolade_
800	g	Slagroom (geklopt)

Eventueel:

7 blaadjes gelatine (14 gram)

### **Werkwijze:**

Verwarm het water en de suiker in een pannetje tot de suiker is opgelost, je hebt dan ongeveer 250 gram suikerwater. Klop de dooiers los in een kom met een mixer op hoge snelheid. Giet, terwijl je blijft kloppen, langzaam het warme suikerwater bij de dooiers en blijf mixen totdat de massa is afgekoeld, flink in volume is toegenomen en zachtgeel van kleur is geworden. Smelt de chocolade au bain marie, en giet de chocolade als hij ongeveer 40° C is (iets warmer dan je vinger) bij de dooiermassa en er goed doorheen kloppen.

Wanneer je gelatine gebruikt moet je nu het volgende doen:

Week de blaadjes gelatine een paar minuten in koud water. Knijp ze stevig uit en laat ze op een laag vuur in een pannetje smelten. Gelatine smelt al bij 35° C. Meng de gelatine met de chocoladedooier massa.

Spatel de geklopte slagroom door het dooiermengsel. Spuit de mousse in bakjes, vormen of iets anders.

Wanneer je dit recept maakt zonder de gelatine en laat bevriezen heb je een 'parfait', oftewel stilstaand bevroren ijs. Kort voor gebruik uit de vriezer halen.

\_Dit recept kun je ook gebruiken voor andere mousses. Kies per 250 gram suikerwater voor:

- 250 gram Pure chocolade
- 300 gram Melkchocolade
- 350 gram Witte chocolade
- 400 à 500 gram Gepureerde frambozen of aardbeien

### **Tip:**

Wanneer je de slagroom doorspatelt is het beter eerst een deel van de slagroom door te spatelen, zeker bij grote hoeveelheden. Dit wordt 'familie maken' genoemd. Hierdoor wordt alles beter gemengd en houd je meer lucht in je mousse doordat je minder lang hoeft te mengen om het tot een homogene massa te krijgen.

### **Recept Biscuitbeslag (springvorm 26-28 cm)**

3		Eieren
3		Eetlepels lauwwarm water
1		Snufje Zout
90	g	Suiker (basterdsuiker <sup>1</sup> )
1		Pakje vanillesuiker <u>of</u> geraspte schil van _ citroen
90	g	Bloem <u>of</u> 60 g bloem en 30 g maizena
Margarine om in te vetten		

### Belangrijk!

Omdat biscuitbeslag niet lang mag blijven staan, moet de oven eerst worden ingeschakeld (200° C). Je moet snel werken, dus ook van te voren de vorm invetten of met ingevet bakpapier beleggen. Bij een springvorm moet alleen de bodem maar *niet* de rand worden ingevet omdat dan de kans bestaat dat het gebak te veel krimpt.

### Werkwijze:

Alle ingrediënten, behalve de bloem (of bloem en maïzena) ongeveer 5 minuten lang zeer luchtig kloppen tot het mengsel licht van kleur en schuimig is geworden. Gezeefde bloem (eventueel met maïzena gemengd) voorzichtig door het eimengsel scheppen; dit kun je het best met de hand doen! Het beslag in de geprepareerde vorm doen.

Als je een dunne laag biscuit maakt zoals voor een opgerolde koek, dan moet je het bakblik op de bovenste richel van de oven schuiven. In alle andere gevallen schuif je het blik in het midden van de oven. Een dunne laag biscuit is in ongeveer 12 minuten klaar, een dikkere laag in ongeveer 20 tot 30 minuten.

### Tips:

- Om te controleren of biscuit gaar is kun je:
  - Voelen of het oppervlak niet meer te zacht is
  - Kijken of het biscuit loslaat van het papier, zo ja, dan is het gaar
  - Een naald in het gebak steken en kijken of het er droog uitkomt.
- Om te voorkomen dat het biscuit uitdroogt kun je het het beste het biscuit na afkoelen in plasticfolie bewaren. Een dunne laag voor een opgerolde koek moet je meteen na het bakken oprollen.
- Biscuit moet je meteen 'lossen'. Dit betekent dat je het direct uit de vorm haalt en het papier voorzichtig van het gebak haalt. Zo kan het vocht beter verdampen en wordt het biscuit niet klef.
- Je kunt een deel van de bloem ook vervangen door cacao (ongeveer 30 gram). Zo krijg je chocoladebiscuit.

<sup>1</sup> Basterdsuiker lost beter op dan kristalsuiker. Hoewel kristalsuiker kan worden gebruikt, wordt met basterdsuiker de structuur van het gebak iets fijner. Suiker heeft in biscuitbeslag de volgende functies:

- Het beslag wordt gezoet;
- Suiker bevordert de viscositeit van het dunne beslag, hetgeen de gevormde luchtballen stabiliseert. De lucht wordt dus beter vastgehouden;
- Suiker heeft invloed op de structuur van het gebak;
- Het gebak wordt gebruineerd.

### **Chocoladetaart**

Maak chocoladebiscuit op een bakblik volgens het recept. Druk met de springvormring die je gaat gebruiken 2 of 3 cirkels uit het gebak. Bekleed de ring daarna aan de binnenkant met folie. Leg de ring op een plat vlak en leg een biscuitcirkel in de ring. Spuit of schep er een laag chocolademousse op (zie recept). Leg er dan weer een biscuitlaag in en druk goed aan. Het is handig deze cirkel iets kleiner te maken omdat dan uiteindelijk je taart aan de zijkant strakker wordt. Vul dan weer met een laag mousse. Als het de laatste laag is de mousse strak afstrijken en de taart koel wegzetten. Invriezen en de dag erna decoreren is het beste.

Je kunt de taart decoreren met bijvoorbeeld een chocolade decoratie of een glacage (zie verder)

### **Recept Chocoladeglacage (saus)**

240	g	Slagroom
280	g	Water
360	g	Suiker
120	g	Cacaopoeder

### **Werkwijze:**

Breng de slagroom, het water en de suiker aan de kook en strooi er dan het gezeefde cacaopoeder bij. Neem hiervoor een diepe pan en werk voorzichtig; het mengsel zal flink gaan schuimen. Goed blijven roeren, anders brandt het vast aan de pan en even laten inkoken. De glacage is nu klaar voor gebruik.

### **Tips:**

- De glacage is lang houdbaar in de koelkast. Verwarm steeds wat je nodig hebt.
- Wanneer je een taart wilt glaceren is het handig om de taart op een verhoging te plaatsen die iets kleiner is dan de diameter van de taart. De taart lijkt dan iets boven het werkblad te zweven. Vergeet niet de folie van de zijkant te verwijderen en overgiet dan de taart met de glacage. Nu kun je makkelijk het restje terug doen in je pannetje én de zijkant van je taart wordt strakker!

### **Chocolade decoratie:**

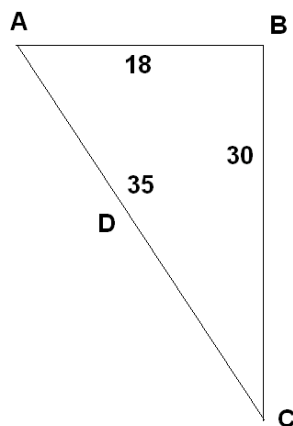
Verwarm een aluminiumplaat in de oven (dubbel geanodiseerd is het beste). Smelt ondertussen melkchocolade au bain marie. Neem de plaat uit de oven, giet er wat chocolade op en strijk dit met een paletmes zo dun mogelijk uit. De hele plaat moet bedekt zijn. Zet de plaat in de diepvries. Wanneer de plaat goed gekoeld is dan kun je moet een soepel plamuurmes lange stroken van de plaat af steken die je bijvoorbeeld rond de taart kunt zetten. De kleinere stukken en waaivormen kun je gebruiken voor de bovenkant. Bestrooi de taart daarna met poedersuiker of cacao.

### **Chocolade 'tempereren' om versieringen te maken**

Smelt de (pure) chocolade au bain marie. Verwarm het tot 40-50°C, dit is iets warmer dan lichaamstemperatuur. Giet nu ongeveer 2/3 van de gesmolten chocolade op een koele plaat (het liefst marmer). Met spatels de chocolade steeds weer uitstrijken en door elkaar mengen. Wanneer de chocolade op de plaat iets koeler wordt en je hem steviger ziet worden, de chocolade op de plaat weer in de kom scheppen en goed mengen. De temperatuur zal nu 32°C. Dit proces van temperen is erg belangrijk om een lekker chocolaatje te maken. Zonder het tempereren blijft de chocolade vaak dof en nog belangrijker: als je er in hapt geeft hij niet een 'knak'. Met tempereren glanst je chocolade en geeft hij de beroemde 'knak'.

Giet nu de chocolade in een cornetje. Dit cornetje maak je zo:

Knip een stuk bakpapier van de onderstaande afmetingen (of een papiertje naar verhouding). Pak het papiertje met je linkerhand vast op A. Pak met je rechterhand C. Draai nu met je rechterhand (C) richting A, maar zo dat D het spuitpuntje wordt. In feite ga je 'achter' A langs. Nu doordraaien totdat je een smal cornetje hebt. Vouw dan punt C naar binnen en je hebt je cornetje vastgezet. Voorzichtig vullen, dichtvouwen en een klein puntje afknippen. En spuiten maar!



Tips:

- Spuiten is nog niet zo makkelijk, vooral wanneer je letters gaat spuiten, maar het helpt als je beide handen gebruikt; één om het cornetje vast te houden en te doseren, en je andere hand voor het begeleiden. Op deze manier kun je makkelijker rechte lijnen en letters maken.
- Spuit bij voorkeur de chocolade op een plastic folie, dan krijgt de chocolade nog meer glans!

**Tips voor dessert op bord:**

- Zorg voor een goede mise en place, dus dat alle voorbereidingen in de keuken klaar zijn.
- Zorg dat er geen vette vingers of vlekken of druppels die er niet horen op het bord terecht komen. Met een schone doek kun je alles zo wegvagen.
- Serveer de gerechten op de goede temperatuur; let op dat gebakjes ontdooid zijn of bij warme gerechten dat ze snel geserveerd worden aan de gast.
- Kies een decoratie die bij de smaak past
- Zorg dat de coulis (saus) niet te stijf is en let erop dat deze combineert qua smaak en kleur met het dessert, dit kun je ook goed opspuiten met een klein cornetje.

**Recept getrokken suiker**

550 gram	water
1500 gram	suiker
350 gram	glucose (blanke stroop)
11	druppels wijnsteenzuur

**Werkwijze:**

Suiker en water aan de kook brengen, zodra dit kookt de glucose toevoegen. Hierna de suiker doorkoken tot 164 °C, en dan het wijnsteenzuur<sup>1</sup> toevoegen. Haal de pan van het vuur en heel even laten trekken. Daarna de massa uitgieten op een siliconenmat en langzaam bewerken. Kleurstof kan eventueel worden toegevoegd zodra de glucose aan het mengsel is toegevoegd.

**Tips:**

- Voor suikertrekken, -gieten en -blazen heb je een ander soort recept suiker nodig. Bij gieten moet je vooral van blanke stroop uitgaan, voor het blazen is het belangrijk om een zuur toe te voegen.
- Wanneer je een zuur toevoegt, maakt dat het blazen makkelijker, maar het nadeel is dat je deze suiker niet te lang onder de lamp kunt leggen of terug onder de lamp kan leggen na het blazen. Het zuur zorgt namelijk voor kristallisatie van de suiker. Om te oefenen is het wel het makkelijkst om zuur te gebruiken
- Kook de suikerstroop van te voren of maak gekleurde suiker kant en klaar in handzame blokjes. Je kunt deze stroop of suiker lange tijd bewaren, zolang je de suiker maar goed afdekt om hem te beschermen tegen vocht.

- Hoewel je een bepaald recept gebruikt voor het koken van suiker, betekent dit niet altijd dat de suiker(stroop) dezelfde karakteristieken heeft. Je zult altijd moeten aanpassen aan de suiker die je hebt.
- Begin simpel en stap voor stap. De resultaten zullen klein zijn. Als je snel resultaten wilt zien kun je het beste suiker gieten, dit ziet er meteen imposant uit.
- Leren werken met suiker test je geduld. Het belangrijkste is oefenen, oefenen, oefenen. Succes!

<sup>1</sup> Door zuur toe te voegen aan een kokende suikeroplossing bevordert je de hydrolyse; splitsing van suiker (sacharose) in glucose en fructose. Naarmate er meer suiker hydrolyseert tot glucose en fructose wordt de consistentie zachter.

#### **Algemene suikertips:**

- Maak suikerwater op voorraad, het blijft erg lang goed. Kook hiervoor 1 kilogram suiker met 1 liter water totdat de suikerkristallen zijn opgelost.
- Dit suikerwater kun je ook gebruiken als decoratie, maar let op: het duurt ongeveer een week! Giet een klein laagje suikerwater in een pan of op een plaat. Laat het een paar dagen zo staan (niet aanraken en niet bewegen!!) en je zult zien dat er na een paar dagen een laag bovenop komt. Ga voorzichtig onder de laag en breek het oppervlak. Leg deze suikerschotsen omgekeerd op een bakpapiertje en laat het weer een paar dagen drogen. Zoals je ziet kristalliseert de suiker weer en wordt een soort 'ijzige' decoratie!
- Bij kookwinkels en groothandels kun je tegenwoordig bakmatten kopen (siliconenmatten). Als je deze op maat knipt voor jouw oven of bakplaat hoef je nooit meer bakpapier te gebruiken!
- Bij deze winkels kun je soms ook decorsuiker (spinsuiker) kopen, vaak wordt dit Isomalt genoemd. Wanneer je een dunne laag op een bakmat strooit (dit hoef je dus niet eerst te koken met water), er dan een bakmat overheen legt, het dan verzwaart (bijvoorbeeld met een andere bakplaat) en 25 minuten in een oven van 180° C zet, ontstaat er een prachtig suikerpatroon dat je na afkoeling in stukjes kunt breken en als decoratie kunt gebruiken op gebak en desserts.

Voor meer informatie of vragen over het Nederlands Patisserie Team kunt u kijken op de website of contact opnemen met Vicky Littlejohn, secretariaat.

*Website:*

<http://www.nederlandspatisserieteam.nl>

*Email:*

[info@nederlandspatisserieteam.nl](mailto:info@nederlandspatisserieteam.nl)