



## Snoeperijrecepten

### Chocolade-amarenakoekjes

150 g boter  
85 g poedersuiker  
½ ei  
20 g cacao  
230 g bloem

ca. 250 g amarenakersen (uitgelekt)  
kristalsuiker

Voor het chocoladedeeg: meng boter, poedersuiker en ei luchtig door elkaar. Voeg cacao en bloem toe en meng het geheel vlot tot een deeg. Vorm hiervan 2 rollen met een doorsnee van 3 cm. Wikkel in plastic folie en laat dit 2 uur opstijven in de koelkast. Neem het deeg uit de koelkast en verdeel het in 40 stukjes. Leg in ieder stukje deeg een kers, vouw het dicht en rol tot een balletje. Wentel dit balletje in wat kristalsuiker en leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Herhaal totdat alle deeg is opgebruikt. Bak 13 minuten in een op 175°C voorverwarmde oven.



## Snoeperijrecepten

### Limoensnoepjes

320 g kristalsuiker  
80 g glucose  
3 el limoenpoeder

Kook de kristalsuiker met 110 ml water. Voeg de glucose toe en kook tot de suikerthermometer 144°C aangeeft. Voeg dan de limoenpoeder toe en verdeel deze over het hete suikermengsel door middel van zwenken. Giet porties van gewenste grootte op een siliconematje of in siliconenvormpjes en laat uitharden.

Opmerking: glucose is verkrijgbaar bij een goede banketbakker.



## Snoeperijrecepten

### Crème brûlée met maïs

2 jonge maïskolven  
2 dl (soja)melk  
snufje zout  
snufje kaneel  
20 g kristalsuiker  
kristalsuiker voor de brûléekorst

Breek de maïskolven in tweeën en rasp met de grove citrusrasp. Zeef deze puree door een grove zeef. Doe de puree in een pan met de melk en zout en kaneel naar smaak. Kook tot een dikke pap is ontstaan. Laat onder voortdurend roeren even doorpruttelen. Voeg de suiker toe, roer door en giet het mengsel in vuurvaste schaaltes. Laat afkoelen. Bestrooi ze als ze zijn afgekoeld dun met kristalsuiker. Karameliseer de suiker met een brûlee-ijzer of brander.



## Snoeperijrecepten

### **Mandarijnpartjes in karamel**

2 mandarijnen (medium en goed van smaak)

350 g suiker

70 g glucose

Pel de mandarijnen en verwijder eventuele witte draadjes. Maak de partjes van elkaar los. Kook de suiker met 120 g water op, voeg de glucose toe en kook verder tot een goudkleurige karamel is ontstaan. Dompel de bodem van de pan in koud water om het koken te stoppen. Doop de mandarijnpartjes één voor één in de hete karamel en haal ze er met een vork uit (niet prikken). Leg op bakpapier of siliconenmat om af te koelen.



## Snoeperijrecepten

### Misérable

200 g amandelpoeder  
40 g bloem  
100 g poedersuiker  
200 g eiwit  
85 g fijne kristalsuiker

Voor de botercrème:

120 g suiker  
merg van ½ vanillestokje  
140 g eidooier (losgeroerd)  
200 g boter

poedersuiker

Meng de amandelpoeder met de bloem en de poedersuiker. Klop het eiwit en de fijne kristalsuiker tot een stevig schuim. Voeg tijdens het kloppen de fijne suiker beetje bij beetje toe. Spatel het amandel/bloem/suikermengsel luchtig door de stijfgeklopte eiwitten. Strijk het beslag op een met bakpapier beklede bakplaat van 32x30 cm. Ca. 15 minuten bakken in een oven van 190°C. Na het afkoelen: verwijder het papier en snijd de plak in 2 even grote stukken van 16x30 cm.

Voor de botercrème: verwarm de suiker met het vanillemerg tot de suiker is opgelost. Klop de eidooiers los. Voeg de eidooier toe aan de gesmolten suiker en verwarm tot 80°C. Laat afkoelen. Klop de boter luchtig (dit gaat het makkelijkst met een mixer). Voeg het afgekoelde dooier/suikermengsel hieraan toe en klop tot een luchtige crème.

Bestrijk 1 van de twee amandelpakken met deze crème (laag van ca. 1 cm dik). Leg de tweede amandelpak erop en druk aan. Laat goed afkoelen.

Uit de koelkast: bestuif de bovenkant met poedersuiker en snijd het gebak in vierkanten van het gewenste formaat.



## Snoeperijrecepten

### Sticky Buns

1 tl gist  
130 g (lauwwarme) melk  
45 g suiker  
38 g boter  
25 g ei  
1 tl geraspte citroenschil  
225 g bloem

Voor de crème:

50 g kristalsuiker  
15 g bruine basterdsuiker  
75 g boter  
55 g honing  
snufje zout  
vanille

50 g gehakte pecannoten  
30 g rozijnen  
3 1/2 el suiker  
1/2 el kaneel

Los de gist op in 2 eetlepels van de lauwwarme melk. Voeg een eetlepel bloem toe en laat dit op een warme plaats 10 minuten rijzen. Meng suiker, boter, ei en citroenschil met elkaar. Voeg de rest van de bloem, de opgeloste gist en de rest van de melk toe en kneed het geheel tot een glad en soepel deeg. Laat dit op een warme plek ongeveer 45 minuten rijzen.

Meng ondertussen alle ingrediënten voor de crème. Verdeel over de bodem van een rechthoekige bakvorm van ongeveer 20x25 cm (bij voorkeur met antiaanbaklaag). Strooi de pecannoten en de rozijnen over de crème in de bakvorm.

Druk het inmiddels gerezen deeg samen en rol het uit tot een lap van ongeveer 20x30 cm.

Bestrooi deze deeglap met een mengsel van de suiker en de kaneel. Rol dit op tot een rol van 30 cm lengte en snijd deze rol in plakken van 2½ cm dikte (12 plakken). Leg deze plakken met het snijvlak naar onder op de crème met de noten/rozijnen in de vorm. Laat het geheel ongeveer 1 uur op een warme plek rijzen. Bak ongeveer 20 minuten in de oven op 190°C. Haal de vorm uit de oven en laat deze 5 minuten rusten. Bedek de vorm met een passend bord of een met aluminiumfolie beklede plank en keer het geheel om. Licht de bakvorm voorzichtig van het gebak.



## Snoeperijrecepten

### Marshmallows

500 g suiker  
50 g glucosesiroop  
17 g of 10 bladen gelatine  
4 eiwitten  
3 tl Angostura bitter  
poedersuiker  
maïzena

Het is raadzaam om bij dit recept een suikerthermometer te gebruiken. Een voldoende krachtige mixer (op statief) is noodzakelijk.

Week de bladen gelatine in koud water. Bij poedergelatine: doe 70 g koud water in een glazen schaal en strooi hier de 17 g poedergelatine op. Zorg dat alle gelatine vochtig is. Los na 10 minuten (bladgelatine uitknippen) de gelatine au bain marie of in de magnetron (lage stand) voorzichtig op. Vooral niet laten koken! Breng intussen de suiker met ca. 166 g water (verhouding 3:1) aan de kook. Voeg de glucose toe en verwarm tot 125°C. Ongeveer 5 minuten eerder hebt u de eiwitten in de mixer tot schuim geklopt. Giet nu de hete suikersiroop in een dunne straal op het eiwitschuim terwijl de mixer draait. Voeg vervolgens de opgeloste gelatine en de Angostura bij het draaiende schuim en laat de mixer nog 5 minuten op volle toeren draaien. Bekleed de bodem van een vierkant bakblik van 24x24 cm met bakpapier. Bestrooi dit bakpapier met een mengsel van poedersuiker en maïzena (1:1)

Verdeel het iets afgekoelde maar nog warme schuim over dit bakblik. Strijk de bovenkant glad en bestrooi met poedersuiker/maïzena. Laat het geheel minimaal 2 uur afkoelen. Snijd met een nat, warm mes de randen los en keer de plak marshmallow uit de vorm. Snijd het met een nat, warm mes in banen en vervolgens in blokken. Gebruik hiervoor eventueel een schaar. Bestrooi wederom met poedersuiker/maïzena (voor de snijvlakken). Verwijder eventueel overtollig poedersuiker/maïzena door de marshmallows in een zeef te schudden.



## Snoeperijrecepten

### Grapefruitsnoepjes

3 grapefruits  
ca. 500 g suiker  
extra suiker om te bestrooien

Verwijder met een dunschiller de gele schil van de grapefruits zo dun mogelijk. Snijd de daaronder gelegen roze sponzige laag zo voorzichtig mogelijk uit, zodat de volledige dikte bewaard blijft. Snijd deze stukken spons tot blokjes van ca. 1,5x 1,5 cm. Kook de blokjes in een pan met ruim water. Giet het water af zodra het kookt en spoel met koud water. Knijp de blokjes uit en voeg nieuw water toe. Herhaal dit proces 3 maal of tot u de gewenste graad van bitterheid hebt bereikt (proeven!). Voeg na de laatste keer uitknijpen 500 g suiker bij de inmiddels gezwollen en doorzichtig geworden stukjes spons. Kook onder geregeld omroeren totdat de siroop is ingedikt en er bijna geen vrij vocht meer aanwezig is. Doe de blokjes over in een vergiet om verder uit te lekken. Dit duurt slechts enkele minuten. Spreid de blokjes als ze eenmaal grotendeels zijn uitgelekt uit op een met kristalsuiker bestrooid plateau. Zorg dat de blokjes rondom bedekt zijn met een laagje suiker. Laat drogen.



## Snoeperijrecepten

### **Biet in sake-gelei**

1 rode biet  
100 g suiker  
½ vanillestokje  
½ zakje agar-agar  
165 g suiker  
315 g water  
135 g sake  
citroensap

Snijd de biet in plakken van 1 cm. Steek hier met een ronde steker rondjes van 1 cm doorsnee uit. Zorg voor 40 rondjes (plus eventueel wat extra om te snoepen). Kook de biet gaar in wat water met 100 g suiker en het vanillestokje. Het vocht moet licht stroperig zijn. Laat uitlekken. Breng de 165 g suiker met het water en de agar-agar aan de kook. Haal van het vuur en voeg de sake toe. Breng op smaak met wat citroensap. Verdeel deze vloeistof over 20 kleine vormpjes en leg er per vormpje 2 stukjes biet in. Laat opstijven en afkoelen.



## Snoeperijrecepten

### Roomvierkantjes

60 g ei  
100 g boter  
80 g eiwit  
45 g suiker  
poedersuiker

Voor de harde wener deeg:

100 g suiker  
150 g boter  
1 klein ei  
snufje zout  
rasp van  $\frac{1}{4}$  citroen  
300 g bloem

Voor de banketbakkersroom:

200 g melk  
50 g suiker  
16 g bloem  
1 klein ei

Voor het deeg: meng de boter met de suiker, citroenrasp en het zout goed door elkaar. Voeg het ei toe, meng en voeg de bloem toe. Laat dit deeg 3 uur in de koelkast afkoelen.

Voor de banketbakkersroom: meng de bloem met een beetje van de suiker. Voeg een beetje melk toe en meng het ei erdoor tot een glad papje ontstaat. Breng de rest van de melk en de suiker aan de kook. Voeg als dit kookt het eipapje toe en blijf roeren boven het vuur tot er een dikke vla ontstaat. Laat dit even goed pruttelen. Haal van het vuur en laat het afgedekt met een stukje plastic folie afkoelen.

Rol het deeg uit tot een lap van 16x25 cm. Prik met een vork hier en daar gaatjes en bak gedurende 12 minuten op 175°C. Als er blaasjes ontstaan of het deeg gaat rijzen, druk dit dan weer met een stukje keukenpapier plat en laat verder bakken. Klop ondertussen voor de roomvulling, de banketbakkersroom de boter en het ei luchtig. Klop het eiwit met de suiker stijf en spatel het door het boter/eimengsel. Verdeel dit mengsel over de deegbodem en bak het op 200°C in 15 minuten gaar en bruin. Snij het baksel na het afkoelen in vierkantjes van 5x5 cm. Bestrooi met poedersuiker.



## Snoeperijrecepten

### Macademia-tuilles

175 g macademianoten, fijngehakt

225 g kristalsuiker

150 g eiwit

50 g bloem

80 g gesmolten boter

Roer met een garde de fijngehakte noten, het eiwit, de suiker en de bloem tot een beslag. Voeg de gesmolten boter toe en roer dit erdoor. Laat dit mengsel enige uren staan. Verdeel het deeg op een met een siliconenmat beklede bakplaat in porties van 1 eetlepel. Strijk deze met de rug van de lepel wat uit en zorg dat er 3 cm afstand tussen de strijksels blijft. Bak ze in een oven van 185°C tot ze beginnen te kleuren. Neem de plaat uit de oven en haal de strijksels één voor één van de hete plaat (met een platenmes) en wikkel ze om een rolstok of andere vorm. Zolang ze nog heet zijn, zijn ze te vormen! Bij afkoeling verstijven de tuilles tot krokant.



## Snoeperijrecepten

### Chocoladetruffels

88 g boter  
67 g suiker  
rasp van 1½ citroen  
44 g water  
400 g pure chocolade  
88 g slagroom

Roer de boter met de suiker en de citroenrasp tot een luchtig mengsel. Voeg de gesmolten chocolade toe en meng deze met een garde goed door het mengsel. Voeg de ongeklepte slagroom en het water toe en klop tot een egale massa ontstaat. Spuit met behulp van een spuitzak lange banen van 2 cm doorsnee en laat deze even opstijven. Snijd ze in stukken van 2 cm breed en rol deze stukken zolang ze nog zacht zijn tot bollen. Laat opstijven. Rol de bollen met in gesmolten chocolade gedoopte handpalmen zodat ze van een chocoladelaagje worden voorzien en wentel ze direct in een bak met kristalsuiker. Haal ze met een grove zeef of schuimspaan uit de suiker.