

INLEIDING
p. 8

2

DE RECEPTEN
VAN DE
CHOCOLATIER
p. 44

1 -
C
A
K
E
E
N
G
E
B
A
K
p. 10

3 - DE

RECEPTEN
VAN DE

CONFISEUR

p. 106

BIJLAGEN
p. 276

8 - DE
S
I
R
O
O
P
-
R
E
C
E
P
T
E
N
p. 264

6 - DE
RECEPTEN
VAN DE
BISCUITIER
p. 210

7 - DE
RECEPTEN
VAN DE
GLACIER
p. 244

5 -
J
A
M,
C
H
O
C
O
-
P
A
S
T
A
E
N
A
N
D
E
R
E
S
M
E
E
R
S
E
L
S
p. 192

4 - GEKONFLIJTE VRUCHTEN EN ZO

p. 156

FRUITS

FINANCIERS MET KERSEN

VOOR 12 CAKEJES



BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN
BAKTIJD 13 MINUTEN

80 g boter
150 g poedersuiker
50 g amandelmeel
60 g bloem
2 g bakpoeder
5 eiwitten
50 g kersen op brandewijn

KEUKENGEREI

Rechthoekige vuurvaste schaaltes

HET BESLAG

Smelt de boter zachtjes tot beurre noisette. Meng de poedersuiker, het amandelmeel, de bloem en het bakpoeder in een kom door elkaar. Voeg de eiwitten toe en meng geleidelijk de beurre noisette erdoorheen.

BAKKEN

Giet het beslag in de rechthoekige vuurvaste schaaltes. Leg 5 kersen op elke financier. Zet 13 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven. De cakejes zijn 5 dagen houdbaar in een goed afgesloten trommel.



TIP VAN DE CHEF: dit is een ideaal recept als je eiwit over hebt van een ander recept waarin alleen eidooiers gebruikt worden, zoals crème anglaise. Niets gaat dan verloren.



MADELEINES

VOOR 25 MADELEINES



BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN
BAKTIJD 7 MINUTEN

190 g suiker
10 g vanillesuiker
4 eieren
240 g bloem, gezeefd
6 g bakpoeder
50 g melk
125 g boter, gesmolten

KEUKENGEREI
Madeleinevormpjes



HET BESLAG

Meng de suiker, de vanillesuiker en de eieren in een kom. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe en meng door elkaar. Voeg als laatste de melk en de gesmolten boter toe.

BAKKEN

Verdeel het beslag over beboterde madeleinevormpjes. Zet 7 minuten in een op 190 °C voorverwarmde oven. Neem ze uit de oven en haal ze direct uit de vormpjes. Laat afkoelen. Madeleines zijn een week houdbaar in een goed afgesloten trommel.



TIP VAN DE CHEF: *de madeleine schijnt een bult te krijgen wanneer je de oven op het moment dat deze aan de randen gaar is maar in het midden nog niet, snel opendoet en meteen weer sluit.*



DE ECHTE TRUFFEL

VOOR ONGEVEER 50 STUKS



BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN
RUSTTIJD 1 NACHT

200 g pure chocolade met 70% cacao
280 g slagroom
20 g zachte boter
Cacaopoeder voor het omhulsel

DE GANACHE

Hak de chocolade in stukjes. Verhit de slagroom tot het kookpunt en voeg de chocolade toe. Roer voorzichtig met een spatel tot een gladde emulsie. Zorg dat er geen lucht in komt. Roer de zachte boter erdoor en laat de ganache 24 uur opstijven bij 18 °C.

HET OMHULSEL

Vorm kleine balletjes van de ganache en rol ze door de cacaopoeder. Leg ze in een zeef en schud overtollige cacao eraf. Let op: de truffels zijn maar 5 dagen houdbaar bij 20 °C.



MARSHMALLOW- LOLLY'S

AARDBEI - PURE CHOCOLADE

VOOR 30 LOLLY'S



BEREIDINGSTIJD 40 MINUTEN
RUSTTIJD 1 NACHT

DE LOLLY'S
17 g gelatine
70 g aardbeienpuree
40 g water
240 g suiker
50 g honing
100 g eiwit
Rode kleurstof (desgewenst)

HET OMHUSEL
50 g gedroogde aardbeien
300 g pure chocolade met 70% cacao

KEUKENGEREI
Lollystokjes
Kookthermometer
Feuille guitare

DE MARSHMALLOW

Maak een vruchtenmarshmallowmengsel (volg daarbij het recept van blz. 108, maar vervang de zwarte bessen door aardbeien). Giet de massa in een 3 cm dikke laag in een rechthoekig blik dat bekleed is met vetvrij papier. Laat het mengsel 1 nacht opstijven. Snijd het de volgende dag in blokjes van 3 cm en steek in alle blokjes een lollystokje.

HET OMHUSEL

Snijd de gedroogde aardbeien in kleine stukjes. Tempereer de pure chocolade (zie blz. 46). Dompel elke lolly in de chocolade en laat uitlekken. Bestrooi de lolly's met een paar stukjes aardbei en leg ze vervolgens op een feuille guitare. Laat de chocolade minstens 2 uur opstijven bij 18 °C. Haal ze van de folie en smul.





SUNDAE

VOOR 10 COUPES



BEREIDINGSTIJD 1 UUR
RUSTTIJD 1 NACHT

520 g melk
2 vanillestokjes, gespleten en
uitgeschraapt
25 g mageremelkpoeder
195 g slagroom (35% vet)
180 g suiker
4 eidooiers

KEUKENGEREI
Kookthermometer
Ijsmachine
Spuitzak met gekarteld mondstuk
Zeef
Keukenmachine

HET IJS

Verwarm de melk met de gespleten en uitgeschraapte vanillestokjes. Laat 1 uur trekken. Voeg het melkpoeder, de slagroom, de suiker en de eidooiers toe. Verhit het mengsel tot 83 °C. Zeef het (haal de vanillestokjes eruit) en draai het 1 minuut in de keukenmachine. Laat het mengsel koud worden in de koelkast. Maak het ijs in de ijsmachine en zet in de vriezer.

OPMAKEN

Zet 10 coupes 20 minuten in de vriezer zodat ze door-en-door koud worden. Spuit het ijs met de spuitzak in de coupes. Zet meteen terug in de vriezer. Schep voor het serveren saus of vruchtenjam naar wens over het ijs en strooi er wat garnituur (blz. 262) over.



KEUKENGEREI: heb je geen ijsmachine, koop dan ijs van goede kwaliteit en maak de coupes op met de aanbevolen saus en garnituur. Dat is al heel wat.

