



# Inhoud

---

*Inleiding... 6*

*Hoofdstuk 1 : snoep & lolly's... 10*

*Hoofdstuk 2 : toffees... 30*

*Hoofdstuk 3 : karamels... 40*

*Hoofdstuk 4 : fondant, borstplaat & drop... 52*

*Hoofdstuk 5 : vruchtenblokjes & fruitjellies... 74*

*Hoofdstuk 6 : marshmallows, nougat & Turks fruit... 84*

*Hoofdstuk 7 : fudge... 112*

*Hoofdstuk 8 : ganaches, truffels & chocoladerepen... 124*

*Hoofdstuk 9 : marsepein... 188*

*Hoofdstuk 10 : meringues... 194*

*Hoofdstuk 11 : nougatine... 212*

*Hoofdstuk 12 : overig snoepgoed... 222*

*Hoofdstuk 13 : chocoladerepen & babbelaars... 234*

*Register... 248*

---

# Mandarijnolly's

met friszuur poeder

Vorbereidingsijd: 10 minuten

Kooktijd: 50-60 minuten • Rusttijd: 40 minuten

KEUKENGEREI:

antiaanbakpray om in te vetten

200 g kristalsuiker

125 ml water

70 ml golden syrup

het sap van 1 citroen

½ tl mandarijnaroma (kookwinkel, online)

een beetje oranje voedingskleurstof  
in de vorm van pasta of gel

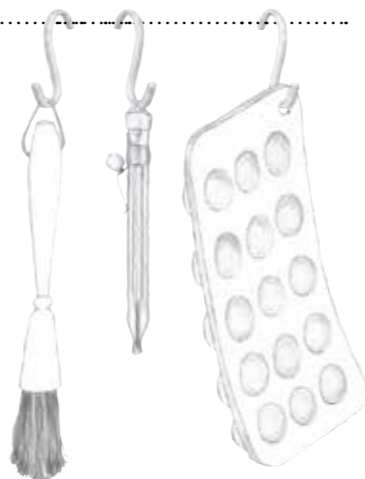
FRISZUUR POEDER

20 g poedersuiker

1 tl baksoda

1 tl citroenzuur  
(natuurwinkel, online)

1 tl fijngestampte  
druivensuiker



Voor  
15-20  
stukks

• Spuit 15-20 minivormpjes (hartjes of een andere vorm) licht in met antiaanbakpray.

• Verwarm in een pan met dikke bodem de suiker, het water, de golden syrup en het citroensap op een matig vuur. Roer totdat de suiker is opgelost.

• Zet een suikerthermometer in de pan en breng het mengsel aan de kook. Veeg de druppels op de wand van de pan met een in koud water gedoopt kwastje weg om kristalliseren te voorkomen. Laat de siroop 45-50 minuten doorkoken totdat bij 149 °C het stadium van harde kraak is bereikt.

• Neem de pan van het vuur en laat 1 minuten rusten totdat de siroop niet meer borrelt. Voeg het mandarijnaroma en de kleurstof toe. Doseer de kleurstof met een cocktailprikkertje.

• Doe het mengsel in een kannetje en schenk het in de uitsparingen van de vorm. Laat 10 minuten afkoelen en steek de stokjes in de lolly's.

• Laat de lolly's in ongeveer 30 minuten afkoelen en hard worden. Haal ze uit de vormpjes en bewaar ze maximaal 4 weken in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos op een koele, vochtvrije plaats.

FRISZUUR POEDER

• Meng de poedersuiker, de baksoda, het citroenzuur en de druivensuiker. Presenteer de lolly's met het poeder. Bewaar het poeder in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos op een vochtvrije plaats.



# Suikerspin

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 50-60 minuten • Rusttijd: 5-10 minuten

KEUKENGEREI:

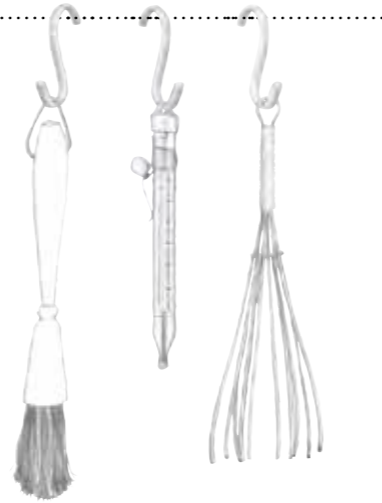
400 g kristalsuiker

125 ml water

125 g glucosestroop

2 tl vanille-extract

een beetje voedingskleurstof in de vorm van pasta of gel



Voor  
8  
stukks

▪ Neem een garde en maak er een ronde vork van door van elke gardedraad het uiteinde af te knippen.

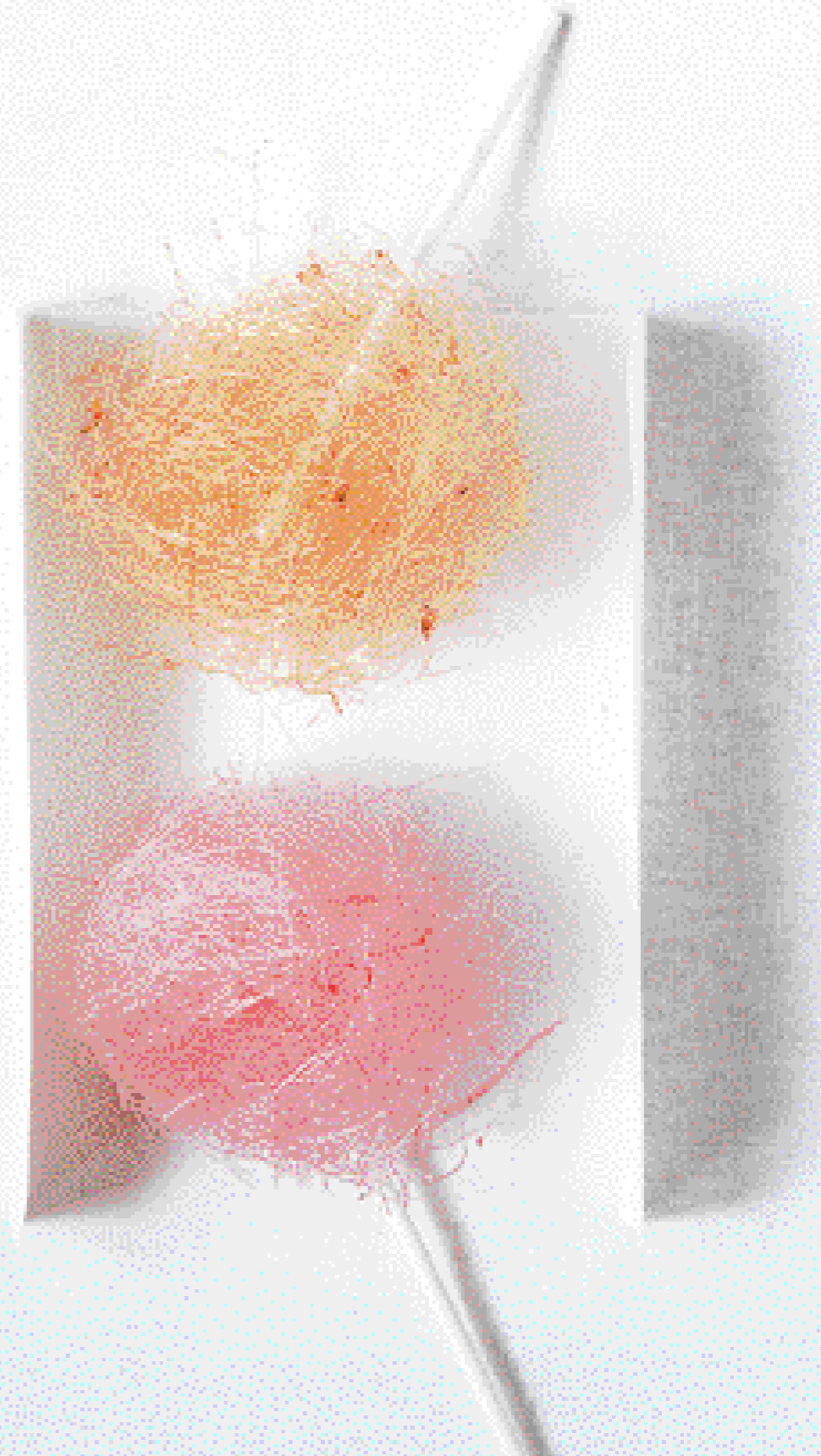
▪ Verwarm in een pan met dikke bodem de suiker, het water en de glucosestroop op een matig vuur. Zet een suikerthermometer in de pan en breng het mengsel aan de kook. Veeg de druppels op de wand van de pan met een in koud water gedoopt kwastje weg om kristalliseren te voorkomen. Laat de siroop 45-50 minuten doorkoken totdat bij 149 °C het stadium van harde kraak is bereikt.

▪ Neem de pan van het vuur en laat 1 minuten rusten totdat de siroop niet meer borrelt. Voeg het vanille-extract en de kleurstof toe. Doseer de kleurstof met een cocktailprikkerkje. Laat een paar minuten afkoelen.

▪ Bekleed het werkvlak met bakpapier en bescherm de vloer met oude kranten tegen spetters hete suikersiroop.

▪ Wacht totdat de siroop tot lauwwarm is afgekoeld; hij moet vrij stroperig zijn. Steek de punten van de garde in de siroop en laat ze boven de pan een beetje uitdruipen. Houd de garde verticaal boven het werkvlak en trek suikerdraden door hem van rechts naar links te bewegen.

▪ Maak een bol met een doorsnede van 8-10 cm. Steek een stokje in het midden van de suikerspin en serveer direct.



# Engelse drop

Voorbereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: geen • Rusttijd: ten minste 5 uur, bij voorkeur 1 nacht

KEUKENGEREI:



250 g poedersuiker + een beetje extra om te bestuiven

30 ml crème fraîche

60 g zachte boter

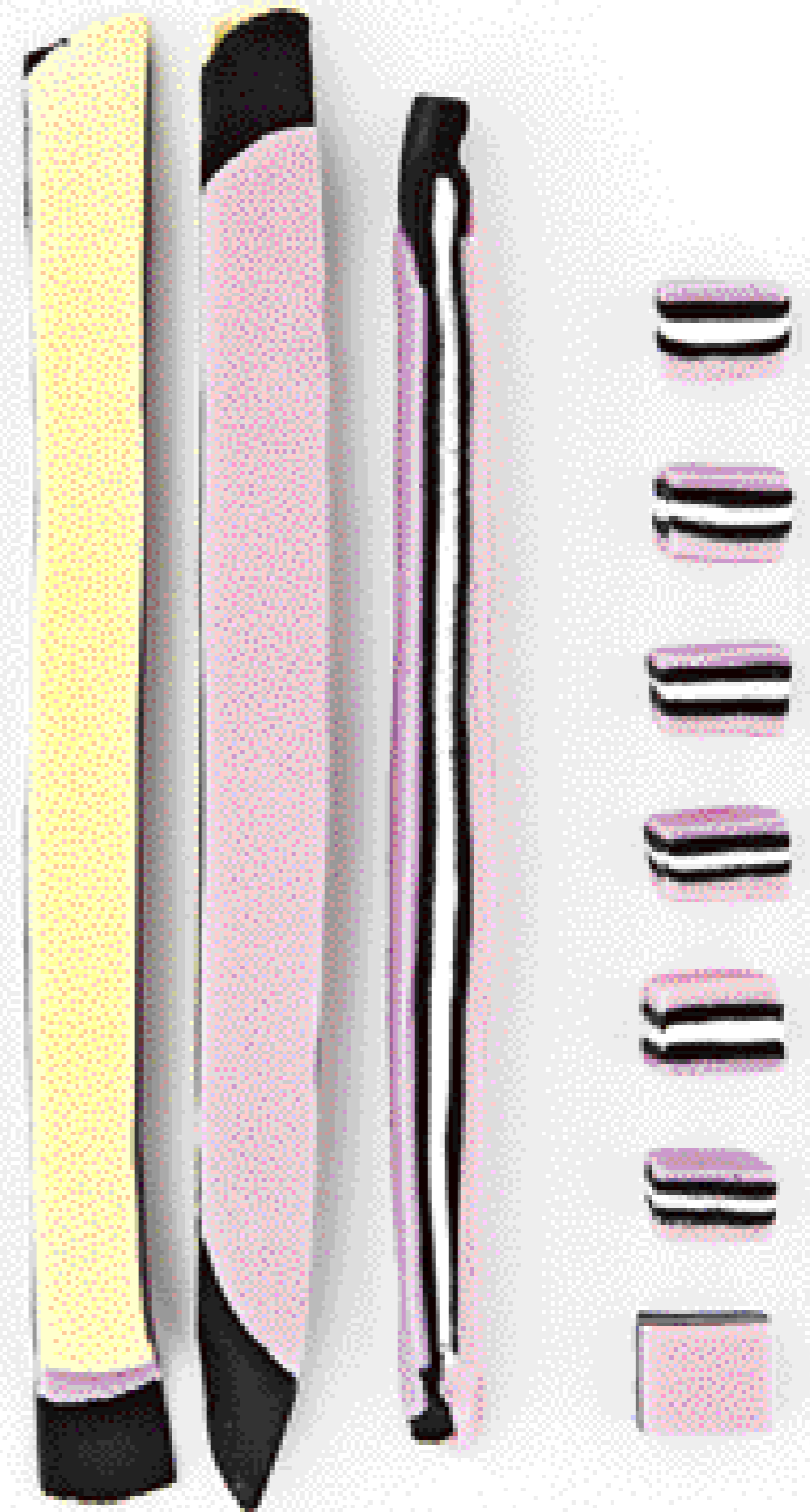
een beetje voedingskleurstof in de vorm van pasta of gel  
(zwart + andere kleuren naar keuze)

1 tl natuurlijk droparoma (kookwinkel, online)

4 el gekleurde suikersprinkels (eventueel)

Voor  
350  
gram

- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Doe de poedersuiker, de crème fraîche en de boter in de kom van de keukenmachine. Monteer de vlindergarde. Klop alle ingrediënten op lage snelheid tot een gladde, soepele massa.
- Verdeel het mengsel in een aantal gelijke delen en kleur alle delen op één na met een andere kleurstof. Doseer de kleurstof met een cocktailprikker. Voeg het droparoma aan het zwarte mengsel toe.
- Bestuif het werkvlak licht met poedersuiker en kneed de mengsels in 5 minuten glad en soepel.
- Rol met de deegroller elk mengsel uit tot een lap van 5 mm dik. Leg de verschillende plakken op elkaar en snijd ze met een scherp mes in vierkantjes van 2 x 2 cm.
- Kneed de vierkantjes in andere vormen en rol ze door de suikersprinkels.
- Leg de dropjes op de bakplaat en laat ze ten minste 5 uur drogen, maar bij voorkeur een hele nacht. Bewaar ze maximaal 1 week in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos op een koele, vochtvrije plaats.





# Vanille-aardbeiennougat

Vorbereidingsijd: 20 minuten • Kookijd: 1¼ uur  
Rustijd: ten minste 3-4 uur, bij voorkeur 1 nacht

KEUKENGEREI:



200 g aardbeien  
plantaardige olie om in te vetten  
2 kleine vellen of 1 groot vel ouwel  
300 g kristalsuiker  
50 ml water  
150 g honing  
1 groot eiwit

het merg van 1 vanillestokje  
100 g geroosterde amandelen, gepeld  
poedersuiker om te bestrooien

Voor  
5  
repen

• Verwarm de oven voor tot 100 °C. Leg een siliconen bakmat op een bakplaat. Snijd de aardbeien in plakjes, leg ze op de bakmat en laat ze 1 uur in de oven drogen.

• Neem de gedroogde aardbeien uit de oven en laat ze afkoelen. Neem ze van de bakmat en zet weg.

• Vet een vierkante schaal van 19 x 19 cm licht in met olie en bekleed hem met ouwel.

• Verwarm in een pan met dikke bodem de suiker, het water en de honing op een matig vuur. Roer totdat de suiker is opgelost. Breng aan de kook, zet de suikerthermometer in de siroop en laat het mengsel ongeveer 30 minuten doorkoken tot een temperatuur van 130 °C.

• Klop intussen het eiwit in een keukenmachine totdat zich soepele pieken vormen.

• Neem, als de siroop de gewenste temperatuur heeft bereikt, de pan van het vuur en voeg de vanille toe. Schenk onder aanhoudend kloppen op halfhoge snelheid in een dun straaltje de suikersiroop op het eiwit. Blijf 10 minuten kloppen totdat het mengsel dikker wordt en roomwit kleurt. Voeg de amandelen en de helft van de gedroogde aardbeien toe.

• Schenk het mengsel in de schaal en strijk de bovenkant glad. Verdeel de rest van de gedroogde aardbeien over de nougat en druk ze licht aan. Bestrooi met poedersuiker en laat ten minste 3-4 uur of liever nog een hele nacht tot kamertemperatuur afkoelen. Snijd de nougat in repen of vierkanten en bewaar deze maximaal 2 weken in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos.



# Fudge met mascarpone & macadamianoten

Voorbereidingstijd: 10 minuten • Kooktijd: 25-30 minuten  
Rusttijd: 5 minuten + ten minste 2-3 uur

KEUKENGEREL:



plantaardige olie om in te vetten  
250 g lichtbruine ruwe rietsuiker  
200 g lichtbruine basterdsuiker  
200 ml mascarpone  
60 ml golden syrup  
75 g boter  
1 tl vanille-extract

¼ tl zout

150 g macadamianoten, grofgehakt

Voor  
20-24  
stuk(s)

- Vet een kleine cakevorm met een inhoud van 450 ml licht in met olie en bekleed hem met bakpapier.
- Verwarm in een pan met dikke bodem de rietsuiker, de basterdsuiker, de mascarpone, de golden syrup, de boter, het vanille-extract en het zout op een matig vuur. Roer totdat de suiker is opgelost.
- Breng het mengsel aan de kook en zet een suikerthermometer in de pan. Laat het mengsel ongeveer 15 minuten doorkoken tot een temperatuur van 116 °C. Neem de pan van het vuur, schenk het mengsel in een kom en laat 5 minuten rusten.

- Schenk het lauwwarme mengsel in de kom van een keukenmachine. Monteer de vlindergarde. Klop op halfhoge snelheid totdat het mengsel een dikke, fluweelzachte structuur heeft. Wie geen keukenmachine heeft, kan het mengsel met een houten pollepel luchtig kloppen.
- Voeg de macadamianoten toe en verdeel de fudge gelijkmatig over de cakevorm. Laat de fudge ten minste 2-3 uur bij kamertemperatuur rusten. Snijd de opgesteven fudge in blokjes en bewaar deze maximaal 3 weken in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos in de koelkast.



# Truffels met pistachenoten & munt

Voorbereidingstijd: 30 minuten

Kooktijd: 5 minuten • Rusttijd: ten minste 5 uur

KEUKENGEREEL:



75 g geroosterde, ongezoeten pistachenoten, gepeld  
250 g pure couverturechocolade, fijngehakt of in callets  
200 ml crème fraîche  
10 g verse munt, in stukjes gescheurd  
30 g boter, in blokjes  
cacaopoeder om te bestrooien  
100 g pure couverturechocolade met ten minste  
70% cacao, gesmolten

Voor  
40  
stuk

- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Hak de geroosterde pistachenootjes fijn en strooi ze in een diep bord. Doe de fijngehakte chocolade in een hittebestendige kom.
- Breng in een steelpan de crème fraîche met de munt aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat 2 minuten trekken.
- Schenk de crème fraîche door een zeef op de chocolade. Roer voorzichtig totdat de chocolade is gesmolten. Voeg blokje voor blokje de boter toe. Roer het mengsel na elke toevoeging glad voor een fluweelzachte ganache. Laat het mengsel ten minste 4 uur op een koele plaats rusten.

- Bestuif je handen met een beetje cacaoeder. Neem telkens een theelepel van de ganache en rol er een balletje van. Enrobeer met behulp van een pralineervork de helft van elk balletje met gesmolten chocolade (zie pag. 132) en rol het balletje tussen je handen heen en weer totdat het rondom met chocolade is bedekt. Rol het daarna meteen door de gehakte pistachenootjes. Klop de overtollige, gehakte nootjes eraf en leg het balletje op het bakpapier. Enrobeer elk balletje op deze manier. Leg de balletjes op het bakpapier. Laat de truffels ongeveer 1 uur op een koele, vochtvrije plaats rusten. Bewaar de truffels maximaal 5 dagen op een koele, vochtvrije plaats.



# Frambozenmeringues

Vorbereidingszeit: 15 Minuten  
Backzeit: 1-1½ Uhr • Ruhezeit: 15-20 Minuten

KEUKENGEREI:



plantaeardige olie om in te vetten  
3 eiwitten  
1 snufje zout  
175 g fijne kristalsuiker  
1 tl azijn

½ tl natuurlijk frambozenaroma  
(natuurwinkel, online)

een beetje roze voedingskleurstof in de vorm  
van pasta of gel

3 el gevriesdroogde frambozen  
om te decoreren (eventueel)

Voor  
**6**  
stuk

\* Verwarm de oven voor tot 100 °C. Vet een grote bakplaat licht in met olie en bekleed hem met bakpapier.

\* Doe de eiwitten en het zout in de kom van een keukenmachine. De kom moet volkomen vetvrij zijn. Monteer de garde en klop de eiwitten op een matige snelheid. Klop totdat zich soepele pieken vormen. Voer de snelheid op tot maximaal en voeg eetlepel voor eetlepel de suiker toe. Voeg direct de azijn toe en blijf kloppen totdat zich stijve pieken vormen. Na ongeveer 10 minuten is het eiwit glad en glanzend.

\* Roer voor een marmereffect het aroma en de kleurstof met een metalen lepel door het eiwitmengsel.

\* Schep lepels eiwitshuim op de bakplaat en decorer ze eventueel met gevriesdroogde frambozen. Schuif de bakplaat in de oven en bak de meringues 1-1½ uur of totdat ze droog en aan de buitenkant krokant zijn.

\* Zet de bakplaat op een rooster en laat de meringues helemaal afkoelen. Bewaar de meringues maximaal 1 week in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos.



# Chocoladerepen met karamel & pinda's

Vorbereidingstijd: 30-40 minuten • Kooktijd: 10-15 minuten  
Rusttijd: 35-40 minuten + 3-4 uur

KEUKEN-  
GEREEL:



- 200 g ongezouten pinda's, gedopt
- 500 g melkcouverturechocolade, getempereerd (zie pag. 126-129)
- 200 g zachte karamel (zie recept pag. 168)
- 200 g nougat, naturel, zonder noten of kersen (zie recept pag. 96)
- 50 g melkcouverturechocolade, gesmolten

Voor  
8  
stuks

- Verwarm de oven voor tot 180 °C.
- Verdeel de pinda's over een bakplaat en rooster ze in ongeveer 10 minuten in de oven goudbruin. Laat ze buiten de oven afkoelen. Hak de helft van de pinda's grof en laat de andere helft heel.
- Bekleed een repenvorm met getempereerde melkchocolade (zie pag. 130) en laat de chocolade 15-20 minuten op een koele, vochtvrije plaats hard worden.
- Roer alle pinda's door de zachte karamel.
- Vul de met chocolade beklede uitsparingen voor de helft met de zachte karamel en laat 15-20 minuten op een koele, vochtvrije plaats opstijven.
- Meng de nougat voorzichtig met de 50 gram gesmolten melkchocolade. Schep het mengsel in een papieren cornet, knip het puntje eraf en vul de vormen tot de rand. Laat 10 minuten op een koele, vochtvrije plaats opstijven.
- Sluit de vormen met de resterende getempereerde chocolade (zie pag. 130) en laat de chocolade 3-4 uur hard worden. Bewaar de chocoladerepen maximaal 1 week in een luchtdicht afsluitbare trommel of doos op een koele, vochtvrije plaats.

