



Het virtuele Restaurant

Slof advocaat Annemarie



	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>Sloffendeeg 75 gram amandelmeel 75 gram kristalsuiker 0.52 enkele ei 150 gram patentbloem 57.5 gram witte basterdsuiker 57.5 gram fijne kristalsuiker 2.5 gram bakpoeder citroen (rasp) 0.5 theelepel anijszaadpoeder 1 snuf zout 105 gram ongezoeten roomboter 12.5 gram losgeklopt ei</p> <p>Banketbakersroom 0.5 blaadje vanillestokje 250 milliliter volle melk 1 eidooier 50 gram suiker 22.5 gram maïzena 0.5 theelepel vanille-extract</p> <p>Advocaat 0.5 vanillestokje 125 gram eidooier 125 gram fijne kristalsuiker 0.5 mespuntje zout 150 gram Wodka</p> <p>Zwitserse room met advocaat 2 blaadjes gelatine 100 gram slagroom 20 gram fijne kristalsuiker</p> <p>Garnering 300 gram slagroom 60 gram fijne kristalsuiker 200 gram pure chocolade</p>	<p>Vorbereiding voor slof advocaat; Verwarm de oven voor op 180°C.</p> <p>Deeg Meng bloem, basterdsuiker, fijne kristalsuiker, bakpoeder, citroenrasp, anijspoeder en zout in de kom van de keukenmachine. Voeg boter toe en meng goed door elkaar. Voeg het ei toe en meng kort tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in huishoudfolie en leg het 10 minuten in de koelkast.</p> <p>Banketbakersroom Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Breng 225 milliliter melk met vanillemerg tegen de kook aan. Klop eidooiers, suiker, maïzena en 25 milliliter melk tot een glad papje. Giet een scheutje hete melk bij het eidooiermengsel en roer snel door. Schenk dan alles terug in de pan en breng zachtjes aan de kook. Klop voortdurend stevig met een garde. Voeg eventueel vanille-extract toe. Stort op een diepe schaal, dek af met huishoudfolie en laat afkoelen in de koelkast.</p> <p>Advocaat Snijd vanillestokje open en schraap het merg er uit. Doe eidooiers, suiker, zout en vanillestokje en -merg in een hittebestendige kom. Roer goed door elkaar, voeg wodka toe en verwarm al roerend au bain-marie tot 62°C. Plaats de kom vervolgens in een kom met ijswater om het kookproces te stoppen. Blijf even roeren tot advocaat enigszins is afgekoeld. Weeg 90 gram af en schenk op een bord. Laat afkoelen in de koelkast. Laat overige advocaat ook afkoelen in de koelkast.</p> <p>Sloffendeeg Maak amandelspijs door amandelmeel en suiker in een keukenmachine fijn te hakken. Voeg ½ ei toe en mix tot een soepel spijs. Blijft</p>

druppels
50 gram rolfondant zachtroze
20 gram rolfondant wit

de spijs droog, voeg wat extra ei toe. Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit op een licht met bloem bestoven werkblad. Rol uit tot een plak die precies groot genoeg is om met de slofving een plak uit te steken. Vet de slofving in met wat bakspray en zet deze op een beklede bakplaat. Leg het deeg er in. Verdeel ongeveer de helft van de spijs over de deegplak. Houd een rand van 1 centimeter rondom vrij. Zet de bakplaat in het midden van het oven en bak de sloffenbodem in 25 a 30 minuten goudbruin en gaar. Haal de slofving na het bakken direct van de slof en laat afkoelen op een rooster. Zet hem vervolgens in de koelkast om op te stijven.

Zwitserse room met advocaat

Laat gelatineblaadjes ongeveer 10 minuten weken in koud water. Weeg 300 gram koude banketbakkersroom af. Klop slagroom en suiker stijf. Klop 90 gram advocaat door de slagroom. Los uitgeknepen gelatine met aanhangend water op in een pannetje op laag vuur. Klop de banketbakkersroom los en meng de vloeibare gelatine erdoor. Meng dit vervolgens door de slagroom. Zet in de koelkast om op te stijven.

Garnering van de slof advocaat

Klop slagroom en suiker stijf. Kneed de fondant zacht en maak hier decoratiebloemen van. Schep de Zwitserse room in een spuitzak. Maak 2 cornetjes van bakpapier. Spuit de slagroom en Zwitserse room op de slof. Doe advocaat in een bakpapier-cornetje en decoreer de slof hiermee. Doe de gesmolten chocolade in een bakpapier-cornetje en decoreer de slof hiermee. Maak de slof advocaat af met de marsepeinen bloemen.

Bron: Robèrt van Beckhoven

PDF Terug

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap



Heel Holland bakt
PaTESerie



Martinez chocolade
Femke en Sander



- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

