



Het virtuele Restaurant

Slof Karamel



	<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>150 gram koude boter 125 gram basterdsuiker 1 ei (17 gram) 4 gram citroenrasp Mespunt zout 130 gram patentbloem 8 gram bakpoeder 1 gram koolzuurpoeder</p> <p>Karamel 300 milliliter water 200 gram suiker 20 gram glucose 200 milliliter slagroom</p> <p>Banketbakkersroom 200 milliliter melk 20 gram suiker 20 gram custardpoeder Half vanillestokje</p> <p>Boter crème Banketbakkersroom 200 gram boter 40 gram basterdsuiker</p> <p>Rest van de vulling</p> <p>10 gram ei 100 gram spijs</p> <p>Glaceerchocolade met nootjes 350 gram melkchocolade 100 gram gehakte hazelnoot 38 milliliter hazelnootolie</p> <p>Garnering Bladgoud en goudpoeder</p>	<p>Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 210 graden Celsius.</p> <p>Karamel maken Doe water, suiker en glucose in een pannetje, zet op het vuur en laat het inkoken. Doe de slagroom in een ander pannetje en zet ook op laag vuur. Als de suikersiroop begint te kleuren en dus een karamel begint te worden, haal van het vuur. Doe de slagroom er beetje bij beetje bij, zet het daarna weer op het vuur en laat een minuutje doorkoken. Giet de karamel uit op een plaat.</p> <p>Sloffendeeg maken Meng de boter, de basterdsuiker, het ei, de citroenrasp en het zout in de mixer tot een homogene massa. Zeef het bakpoeder, het koolzuurpoeder en de bloem en voeg toe aan de ingrediënten in de mixer. Meng kort tot een deeg. Haal het deeg uit de kom, bestrooi met wat bloem en vorm tot een rechthoek. Laat het deeg op een koele plek rusten.</p> <p>Banketbakkersroom maken Maak in een kom een papje van de suiker, de custardpoeder en een scheut melk. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Breng de resterende melk aan de kook met het vanillemerg en het vanillestokje. Neem de pan van het vuur, haal het stokje er weer uit en voeg een kleine hoeveelheid warme melk toe aan het custardpapje. Roer goed een voeg al roerende de rest van de melk toe. Giet alles terug in de pan, plaats de pan weer op het vuur en laat de room al roerende een paar minuten goed doorkoken. Haal de room weer van het vuur als deze de goede dikte heeft. Doe deze banketbakkersroom op een plaat, dek af met plasticfolie (om velvorming te voorkomen) en zet in de koelkast.</p>

karamelbotercrème maken

Doe de boter en suiker in de keukenmachine. Haal de banketbakkersroom uit de koeling en klop dit rustig door de boter en suiker. Klop (rustig) 120 gram van de afgekoelde karamel door de botercrème.

Karamelspijs maken

Voeg 50 gram van de overgebleven karamel en 10 gram ei toe aan de spijs en roer goed door. Doe de rest van de karamel in een spuitzak.

Slofjes afbakken

Bekleed een pakplaat met bakpapier. Rol het sloffendeeg uit tot het een dikte van ongeveer 7 millimeter heeft. Steek er vervolgens 6 slofjes uit met de stekers en laat de stekers eromheen zitten. Leg de slofjes met vorm en al op de bakplaat. Doe de karamelspijs in een spuitzak en spuit in het midden van de slofjes een streepje karamelspijs. Zorg dat er iets van ruimte aan de zijkanten overblijft. Bak de slofjes af in de voorverwarmde oven in ongeveer 9 minuten. Haal de slofjes vervolgens uit de vormpjes en laat ze afkoelen.

Glaceerchocolade maken

Smelt de chocolade au bain-marie. Meng een groot deel van de chocolade door de hazelnootolie en de hazelnootjes. Hou een beetje chocolade over voor de garnering. Doe de glaceerchocolade in het plastic bakje en zet apart.

Karamel slofjes opbouwen

Doe de karamelbotercrème in een spuitzak met een spuitmondje. Spuit 3 doppen botercrème op de (afgekoelde) slofjes. Doe het parisienne boortje in heet water en maak in de 3 doppen een klein kuiltje. Doe dit bij alle 6 slofjes. Laat de slofjes hard worden in de vriezer. Pak vervolgens de onderkant van de slofjes en dip de bovenkant in het bakje met glaceerchocolade. Doe de overgebleven gesmolten chocolade in een **cornetje**. Maak met de chocolade streepjes op de slofjes. Spuit de overgebleven karamel in de kuiltjes aan de bovenkant. Werk af door een beetje bladgoud op de karamel te doen en te bestrooien met wat goudpoeder.

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



*Bakkerijmuseum
Bureau voor de voeding
Heel Holland bakt
PaTESerie*



*Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolate
Femke en Sander*

- Home
- Menu
- Voorgerechten
- Hoofdgerechten
- Nagerechten
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum