



Het virtuele Restaurant

Slof Peer Pecan



	<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: 70 gram pecannoten 175 gram bloem 6 gram bakpoeder 130 gram witte basterdsuiker 150 gram boter 1 theelepel maple syrup 0.25 theelepel kaneel</p> <p>0.25 ei</p> <p>Zwitserse room 250 milliliter volle melk 35 gram suiker 2 eidooiers</p> <p>1 eetlepel bloem 1 vanillestokje 200 milliliter slagroom</p> <p>Gepocheerde peren 6 peren (groot) 1 citroen 235 gram suiker 1 fles Lindeman's Bin 25 Brut Cuvée 450 milliliter water 2 kaneelstokjes 1 handsinaasappel (zeste)</p> <p>Glanslaag 2 blaadjes gelatine sap van 1 citroen 100 milliliter water 100 gram suiker</p> <p>Samenstellen 30 gram geroosterde pecannoten</p>	<p>Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 180oC elektrisch.</p> <p>Zwitserse room Maak een papje van een scheutje melk, de helft van de suiker, losgeklopte eidooiers en bloem. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Verwarm overige melk in een pan en voeg het vanillemerg en overige suiker toe. Breng net aan de kook. Giet een scheutje hete melk bij het eimengsel en klof door. Schenk dan alles terug in de pan. Verwarm al roerend circa 3 minuten tot het net begint te koken. Schenk de banketbakkersroom op een plat bord, dek af met plastic folie en laat afkoelen in de koelkast. Klof slagroom stijf op en meng de helft van de afgekoelde banketbakkersroom er door. Schep in een spuitzak en laat rusten in de koelkast tot gebruik. Laat andere helft banketbakkersroom rusten in de koelkast.</p> <p>Sloffendeeg Rooster de pecannoten 10 minuten in de hete oven. Laat even afkoelen en hak fijn. Doe bloem, bakpoeder, suiker, boter, noten, maple syrup, kaneel en ei in een beslagkom en kneed tot een soepel deeg. Verdeel het deeg in de ovale taartvorm en duw de randjes een beetje omhoog. Zet op een met bakpapier beklede bakplaat. Klof de banketbakkersroom even op en verdeel over de slof. Bak in circa 25 minuten goudbruin en gaar. Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster.</p> <p>Gepocheerde perenV Schil de peren en besprenkel met citroensap zo dat ze niet bruin worden. Doe suiker, Cuvee, water, kaneel, sinaasappelrasp in een pannetje en zet het op half hoog vuur. Breng aan de kook. Zet het vuur halfhoog en leg de peren in de siroop.</p>

Bedek de peren met een cartouche (een stuk bakpapier kan ook) en kook in ongeveer 20 minuten gaar. Haal de peren uit de pan, snijd ze voorzichtig door het midden en laat afkoelen. Snijd de koude peren in een waaier en zet opzij voor later gebruik.

Glanslaag

Wel de gelatine blaadjes in koud water. Verwarm alle ingrediënten, meng goed door elkaar en voeg gelatine toe. Laat het iets afkoelen.

Samenstellen

Spuit de Zwitserse room op de slof. Leg de peren erop en bestrijk met de glanslaag. Garneer met geroosterde pecannoten.

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
PaTESSerie*



*Callebaut
Chocoloco
Martinez chocolade
Femke en Sander*