



Het virtuele Restaurant

Slof zomerfruit Guido



	<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>Deeg 250 gram bloem 2 theelepels bakpoeder 180 gram boter 100 gram suiker 80 gram bruine basterdsuiker 1 eidooier 0,5 rasp van citroen snuf zout</p> <p>Spijs 250 gram Blanke amandelen zonder schil 250 gram suiker 1 ei 1 rasp van citroen</p> <p>Banketbakersroom 2 vanillestokjes 600 milliliter melk 60 gram custard poeder 60 gram suiker 200 milliliter slagroom</p> <p>Samenstellen 200 gram frambozen 100 gram aardbeien (vers) 1 granaatappel 100 gram blauwe bessen 200 gram bramen 100 gram witte chocolade 300 gram pure chocolade 50 gram abrikozenjam</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C.</p> <p>Spijs: Mix amandelen en suiker in een keukenmachine fijn. Doe 1 ei er bij en meng goed door. Blijft de spijs te droog? Voeg nog een eitje toe. Mix tot een mooie, dunne spijs. Voeg halverwege citroenrasp toe. Pak in in plasticfolie en laat rusten in de koelkast.</p> <p>Deeg Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en kneed goed door elkaar tot een egaal deeg. Pak het in in plasticfolie en laat even rusten in de koelkast. Rol het deeg vervolgens uit en snijd met de slof-vorm een stuk er uit. Leg het deeg met de slof-vorm op de beklede bakplaat. Doe de spijs in een spuitzak en spuit een laag spijs op het deeg. Laat een rand vrij. Bak in 25 minuten gaar in de warme oven. Haal uit de oven en verwijder de vorm. Laat afkoelen.</p> <p>Banketbakersroom Snijd vanillestokjes open en schraap het merg er uit. Maak een papje van een scheutje melk en custardpoeder. Verhit de overige melk, suiker, vanillemerg en –stokje in een pannetje op laag vuur. Schenk een klein beetje hete melk bij het custardmengsel. Klop goed door. Schenk dan alle melk er door, roer door en schenk alles terug in de pan. Laat op laag vuur even koken en indikken. Schenk op een schaal en laat afkoelen. Klop de slagroom op. Meet 200 milliliter af van de banketbakersroom. Doe in een spuitzak. Vouw 400 milliliter banketbakersroom door de opgeklopte slagroom voor Zwitserse room.</p> <p>Samenstellen Leg de koude bodem op een werkbank. Spuit een laag banketbakersroom op de slof. Maak het fruit schoon. Laat pure chocolade</p>

tempereren. Smeer chocoladevegen op een schoon bakpapiertje. Laat opstijven. Warm de abrikozenjam op. Leng aan met een scheutje water. Haal het fruit door de abrikozenjam en leg op de banketbakkersroom. Decoreer met chocoladevegen en toefjes Zwitserse room.

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*