



Menu December 2019 - Fotoblad



Amuse: **Eitje met bloemkool, hazelnoot en haringkuit**



Voorgerecht: **Gamba's met druppels van snijboonsap, quinoa en kerrie**



Soep: **Cappuccino van bospaddenstoelen en grissini**



Tussengerecht: **Lolly van eendenlever en rode biet**



Hoofdgerecht: **Parelhoender-tranches met paddenstoelen en gevulde kool**



Nagerecht: **Chocoladesoesjes, koffiesprongecake en vanille/koffie crème**



Maandmenu: december 2019

Met dank aan de: 1^{ste} woensdag, Voorkook Brigade

Eitje met bloemkool, hazelnoot en haringkuit



Gamba's met druppels van snijboonsap, quinoa en kerrie



Cappuccino van bospaddenstoelen en grissini



Lolly van eendenlever en rode biet



Parelhoender-tranches met paddenstoelen en gevulde kool



Chocoladesoesjes, koffie-sprongecake en vanille/koffie crème

Let op! De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

■ Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

Hoeveelheid berekening: Vloeistof en/of ingrediënt in de receptuur = **:14**. Dan: x aantal aanwezige Brigade-leden
» **Gewicht vlees, gevogelte en/of wild-portie:** = 80 tot 120 gram **p.p.** = te gebruiken hoeveelheid.

» **Gewicht vis-portie:** = 60 tot 100 gram **p.p.**

☞ **Ingrediënten omrekening:** van 4 naar 14 personen: = **2 ½ keer**. (de stuksporties: gevogelte, vis, vlees of wild: = 1 portie p.p.)

☞ Geef tekorten op de stock-voorraad als: bloem, boter, eieren, room, enz. **direct**, via een briefje, aan het **Beheer** door!

Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van borden, soepkommen en/of glaswerk bij dit gerecht: dus éérst klaarzetten!

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een bewerking en/of een ingrediënt eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik: dus op tijd aanzetten!

Vaatwasser gelijk aanzetten!

☞ ① (omringt cijfer) Verwijst naar wetenswaardigheden over het ingrediënt in de **CCN-Kook mu(s)t(s)jes** (zie achterin de receptuur).



Eitje met bloemkool, hazelnoot en kaviaar

Amuse

Benodigheden



Bereidingswijze

- Koud vierkant bordje gebruiken.
- Zet eerst 14 vierkante side-plate bordjes op de werkbank.
- Zet de pas (= uitgiftebalie) aan!



½ grote bloemkool

(# zie foto stoommandje op pag. 10)

50 gr. crème fraîche

30 gr. boter

wat zout

½ citroen, de zeste ervan

1 theel. truffeltapenade

14 eieren (zie ook het nagerecht)



'Eierschaal-opener' of zoals op de
verpakking staat:

"eierschalensollbruchstellenverursacher"

40 gr. hazelnoot

Eitje met bloemkool, hazelnoot en kaviaar

1/ Snijd de **bloemkool** klein. Stoom de stukjes bloemkool in een stoommandje (#), boven met kokend water, gedurende 6-8 minuten gaar. Blender ze vervolgens fijn, samen met de **crème fraîche** en de **boter**.

Wrijf de massa door een fijne zeef. Breng de puree op smaak met **zout, citroenzeste en wat truffeltapenade**. Bewaar deze puree in een spuitzak in de warmkast.

2/ Breek de **eieren** met een **ei-opener** (zie hiernaast).

Scheidt de eidooiers en het eiwit (*het eiwit naar het nagerecht*) en zet de 14 eidooiers apart, elk in een espresso-kopje.

Spoel de lege eierschalen voorzichtig goed schoon onder de koude kraan. Laat ze in de warme pas op een theedoek drogen.

3/ Verwarm een oven voor tot 160° C.

4/ Bruineer de **hazelnoten** ca. 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze dan afkoelen.

Hak de hazelnoten zeer fijn.

Z.O.Z.



- 14 droge eierschalen
(zie onder 2/)
grof zeezout
- bloemkoolpuree in spuitzak
(zie onder 1/)
- 14 eidooiers (zie onder 2/)
1 potje (imitatie) kaviaar
- fijngehakte hazelnoten
(zie onder 3/)
wat fijngehakte peterselie-
blaadjes
14 blaadjes 'vene cresse'



Uitserveren

5/ Zet een droge **eierschaal** op de side-plate in wat **grof zeezout**.

Spuit de eierschaal tot net onder de helft in met een laagje warme **bloemkoolpuree**. Leg hierop een **eidooier**. Zet de gevulde eierschalen met de eidooiers 3-4 minuten onder de warme pas.

6/ Werk de eieren dan af met wat (*imitatie*)**kaviaar**, fijngehakte **hazelnoot** en wat fijngehakte **peterselieblaadjes**. Strooi ook wat fijngehakte hazelnoot *naast* de eierschaal op het bordje en garneer het gerecht af met een blaadje **vene cresse** op het bordje bij de eierschaal.



Gamba's met druppels van snijboonsap, quinoa en kerrie

Voorgerecht

Benodigheden

○ Rond, zwart bord gebruiken.



Bereidingswijze

○ Zet eerst 14 ronde, zwarte borden op de werkbank.



Gamba's met druppels van snijboonsap, quinoa en kerrie

3 dl. water
3 dl. azijn
150 gr. suiker
± 400 gr. vruchtvlees flespompoen

35 gr. hennepzaad

80 gr. tapiocameel
3 dl. water
iets zout

35 gr. hennepzaad
15 gr. zeezout
zonnebloemolie, om te poffen

100 gr. quinoa
1 dl. water
iets zout

1/ Kook, voor de zoetzure pompoen, het **water** met de **azijn** en de **suiker** op voor de zoetzuur marinade.

Schil de **flespompoen** en snijd 400 gram vruchtvlees in 4 mm. kleine blokjes. Doe de blokjes en zoetzuur marinade in een vacumeerzak en trek die vacuüm tot gebruik.

2/ Rooster het **hennepzaad** in een droge koekenpan op een laag vuur. Zet dit apart voor de garnering (*onder 10/*).

• Verwarm een oven (*eventueel met hetelucht circulatie*) voor tot 90° C.

3/ Kook, voor de tapioca-chips, het **tapiocameel** in het **water** gaar. Laat het afkoelen. Draai het in een blender met iets **zout** helemaal glad. Strijk deze massa dun uit over een siliconenmatje. Bestrooi het met **hennepzaad** en het **zeezout**. Droog dit in de voorverwarmde (*hetelucht*) oven. Breek de zo verkregen chip in gelijke delen.

4/ Kook de quinoa in het **water** met wat **zout** gaar. Er komt een 'vliesje' om de korrel van de quinoa (*kijk ook op de verpakking*). Als de quinoa gaar is, deze door een zeef afgieten en *goed* laten uitlekken!

Z.O.Z.



250 gr. mayonaise van:

2 eidooiers, mosterd, azijn,
zout en zonnebloemolie

125 gr. augurken

75 gr. kappertjes

65 gr. ui

1 kilo snijbonen

wat zout

ijswater, van ijsblokjes

wat zout en cayennepeper

1 dessertl. room

mespuntje Xantana

15 gr. kerriepoeder

1 dl. druivenpitolie

½ sjalot, fijngesnipperd

½ teentje knoflook, in plakjes

● helft v/d kerrie-olie (zie onder 7/)

1,3 dl. zonnebloemolie

55 gr. eiwit

25 ml. sushi azijn

6 ml. limoensap

50 ml. Griekse yoghurt

42 gamba's (16/24)

wat boter, om te braden

● quinoa (zie onder 4/)

● remoulade (zie onder 5/)

● zoetzure pompoen (zie onder 1/)

● geroosterd hennepzaad

(zie onder 2/)

● gamba's (zie onder 9/)

● kerrie-crème (zie onder 8/)

gemengde sla

● snijbonensap (zie onder 6/)

● 14 tapioka-chips (zie onder 3/)

● helft v/d kerrie-olie (zie onder 7/)

5/ Maak, voor de remoulade, een stevige **mayonaise** met de aangegeven ingrediënten.

Blender de **augurken**, **kappertjes** en de **ui** fijn.

Laat dit uitlekken.

Meng het met de mayonaise en zet het apart.

6/ Blancheer, voor het snijbonensap, de **snijbonen** 3 minuten in *kokend* water met wat **zout** in een flinke pan.

Koel ze direct terug op **ijswater**. Pers de snijbonen vervolgens met een sapcentrifuge uit. Breng het sap op smaak met wat **zout**, **cayennepeper** en **room**.

Laat het afkoelen. Bind het koude sap, onder goed roeren, licht af met wat **Xantana** (= *sterk* (koud)bindmiddel).

Passeer het vervolgens door een fijne zeef.

7/ Strooi, voor de kerrie-olie, het **kerriepoeder** in een klein droog pannetje. Zet deze ca. 3-5 minuten op een klein tot gematig vuur zodat de geuren los komen (*pas op voor aan-/verbranden*).

Blus het met **druivenpitolie** af en voeg **sjalot** en **knoflook** toe. Laat het rustig trekken (*niet koken*).

Zeef de kerrie-olie in een maatbeker.

8/ Meng, voor de kerrie-crème, de helft van de **kerrie-olie** met de **zonnebloemolie**.

Meng het **eiwit**, **sushi azijn**, **limoensap** en de **Griekse yoghurt** met een staafmixer in een maatbeker.

Voeg de olie er met een dun straaltje bij terwijl de mixer draait. Er ontstaat een dikke crème. Bewaar die in een spuitzak, met gekarteld mondstuk, in de koeling.

9/ Pel de **gamba's** en verwijder het darmkanaal.

Bak de gamba's, nét voor het uitserveren, even in wat **boter** aan.



Uitserveren

10/ Maak de **quinoa** aan met de **remoulade**, **zoetzure pompoen** en geroosterd **hennepzaad**.

Leg een bedje aangemaakte quinoa op het bord. Zet er **3 gamba's** bovenop. Spuit wat **kerrie-crème** in elke gambaronding (= de "buikholte"). Steek tussen de gamba's wat **gemengde sla** (*dit komt op de foto niet goed uit*).

Druppel, met een theelepeltje, aan een kant van het bord wat druppels van het **snijbonensap**.

Steek er een **tapioca-chip** bij.

Garneer met 3 druppels **kerrie-olie** aan de andere kant.



Cappuccino van bospaddenstoelen en grissini

Soep

Benodigheden

- Waterglazen gebruiken.

Voor de gevogeltefond:

- 15 gr. gedroogde cèpes
(= eekhoortjesbrood)
- ½ soepkip (Hanos)
- 2 preien
- 2 winterwortelen
- 500 gr. knolselderij
boter + olie
- 1 dl. witte wijn
- 5 liter koud water
- 4 kruidnagels
- 2 uien
- 1/4 bosje peterseliestelen,
(kroontjes voor garnering
apart houden)
- 200 gr. champignons, geplet
- 4 stukjes foelie
- 4 takjes oregano

- 4 grote sjalotten
- 100 gr. kastanje champignons
- 100 gr. beukenzwammen
- 100 gr. shii-take
- 3 tenen knoflook

- cèpes mét weekvocht (zie onder 1/)



Bereidingswijze

- Zet eerst 14 waterglazen in de warme pas.
Zet 14 schoteltjes met een papieren onderlegger klaar.

1/ Week de **cèpes** in 1 dl. lauw water.

2/ Was, voor de gevogeltefond, de **soepkip** grondig. Hak ze klein. Was de groenten.

Snijd de **prei**, **winterwortel**, en **knolselderij** in blokjes. Doe wat **boter** en wat **olie** in een grote pan en braad de soepkip hierin aan tot ze licht gekleurd is. Blus het met de **witte wijn** af. Voeg nu de klein gesneden groenten toe. Laat het geheel nog even gaan.

Voeg 5 liter koud **water** toe. Breng het aan de kook. Schuim het zorgvuldig af.

Voeg de met de **kruidnagels** bestoken **ui**, de van de blaadjes ontdane (*zet blaadjes apart*) **peterseliestelen**, de geplette **champignons**, **foelie** en **oregano** toe. Leg een deksel op de pan en breng aan de kook. Zet de pan op de warmplaat en laat het 90 minuten, tegen de kook aan, gaan. Neem de pan van het vuur en zeef de bouillon door een neteldoekse lap. Verwijder het vet. Kook de bouillon tot 4 liter fond in. (**Let op: 2 liter fond naar het hoofdgerecht !**)

! Kook de "eigen" 2 liter fond tot 1 liter in.

3/ Hak de **sjalot**, **kastanje champignons**, **beukenzwammen**, **shii-take**, **knoflook** en de geweekte **cèpes** fijn.

Fruit de sjalot en de knoflook in de **boter** aan.

Voeg dan de fijngesneden paddenstoelen, **cèpes mét weekvocht** en de **tijm** toe en laat het even mee fruiten.

Z.O.Z.



Cappuccino van bospaddenstoelen en grissini



100 gr. boter
2 afgestr. eetl. tijm, zéér fijn
gehakt

1 ½ dl. Madeira

● 1 liter ingekookte kippenfond
(zie onder 1/)

8 dl. room
zout, peper uit de molen

● verse peterselieblaadjes
(zie onder 2/)

1 teentje knoflook, geschaafd

150 gr. tarwebloem, gezeefd

3 ½ gr. droge gist (½ zakje)

1 dl. water

15 ml. olijfolie

1/4 theel. zout

● helft van de verse peterselie-
blaadjes (zie onder 6/)

1 mespunt karwijpoeder
(ook wel “kummel” genoemd)
wat fijngemalen peper

● geraspte knoflook (zie onder 6/)
wat olijfolie, om in te vetten

bloem, om te bestuiven

1 ½ dl. room, opgeklopt met
wat zout, peper en 3 à 4
theel. truffelpasta

● paddenstoelen soep (zie onder 5/)

● helft peterselieblaadjes
(zie onder 6/)

● 14 grissini (zie onder 7/)

Blus het af met de **Madeira** en laat deze geheel verdampen.

4/ Voeg nu de **kippenfond** en de **room** toe en laat het geheel, tegen de kook aan, 20 minuten zachtjes sudderen.

5/ Breng de, wat afgekoelde, massa over in een “Robot Coupe” cutter en draai het tot een gladde massa. Zeef die en breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

6/ Zorg dat alle benodigdheden voor de grissini (= soepstengel, zie ook 7/) op kamertemperatuur zijn.

Was de verse **peterselieblaadjes** onder de koude kraan, dep ze droog en snijd ze héél fijn. Deel het in tweeën (1 deel voor het uitseveren). Maak de **knoflook** schoon en rasp de teen.

7/ Doe, voor de grissini, de **tarwebloem** in een kom en meng er de **gist** door. Voeg dan het **water** en de **olijfolie** toe en kneed het deeg 10 minuten met de hand.

Voeg nu het **zout** toe en kneed het nog eens 10 minuten met de hand tot een soepel deeg. Werk er dan de helft van de **peterselieblaadjes**, het **karwijpoeder**, wat fijngemalen **peper** en de geraspte **knoflook** door, tot het gelijkmatig is verdeeld over het deeg. Kneed het nogmaals door en maak er een bal van. Vet een kom lichtjes met **olijfolie** in en leg daar de bal in. Laat het deeg in de kom, afgedekt met plasticfolie, 1 uur op kamertemperatuur rijzen.

8/ Afwerking: verwarm een oven voor tot 200° C.

Bestuif een werkblad met **bloem**. Neem het deeg uit de kom en druk het met de hand plat. Rol het met een deegroller uit tot een lap van 5 mm. dikte en 20 x 21 cm. groot. Snijd er 14 repen van 1½ cm. breed en 20 cm. lang uit. U kunt deze ‘drie tot vier keer -’ of niét gedraaid maken. Leg ze direct op een, met bakpapier belegd, bakblik.

Schuif het blik in het midden van de oven en bak de grissini in 15 tot 20 minuten krokant en goudbruin.

Draai ze na 8 minuten om.

Laat ze op een rooster afkoelen.



Uitserveren

9/ Klop de **room** met wat **zout**, **peper** en de **truffelpasta** op.

Schenk de **paddenstoelen soep** (ca. 1,2 dl. per glas) in een het warme waterglas. Schep er een laag opgeklopte room op. Strooi er wat gehakte **peterselieblaadjes** over en geef er een **grissini** bij. Serveer het direct uit.



Lolly van eendenlever en rode biet

Tussengerecht

Benodigheden



Bereidingswijze

○ Koud dessertbordje gebruiken

○ Zet eerst 14 dessertbordjes in de koeling.

9 dl. rode bietensap (Zonnatura)
1 ½ sjalotje, ongepeld
12 witte peperkorrels, gekneusd
1 ½ blaadje laurier
30 gr. aardappelzetmeel
5 gr. agar-agar

1/ Kook, voor de rode bietengelei, het **bietensap** met de in tweeën gesneden **sjalot** (*mét schil*), gekneusde **witte peper korrels** en **laurierblaadjes** tot 6 dl. in. Zeef het vervolgens. Bind het bietensap met het **aardappelzetmeel**, aangemaakt met een klein beetje koud water, en de **agar-agar**. Kook het, al roerend, even goed door.

375 gr. eendenlever
100 gr. rilette van eend
zout, peper uit de molen
13 ml. Franse cognac
20 ml. witte port
lollystokjes

● Verwarm een oven voor tot 70° C.
2/ Maak, voor de lolly-massa, de **eendenlever** schoon en meng de lever met de **rilette van eend** (*het makkelijkst gaat dit met een plastic handschoen aan om te mengen*). Breng het geheel op smaak met **zout, peper** uit de molen, **Franse cognac** en **witte port**. Doe de massa in de voorverwarmde oven en breng het tot een kerntemperatuur van 54° C. (*ca. 45 min.*).
3/ Leg de massa dan op een zeef, zodat het vet wegloopt. Doe alles in een bak en laat het afkoelen (*ca. 45 min.*).
4/ Maak 14 mooie balletjes met een ijsknijper en rol er vervolgens mooie ballen van 2 ½ cm. van (*denk aan de handschoentjes*). Leg de ballen in een bolmatje en steek er netjes een lollystokje in. Laat in de vriezer opstijven (*ca. 45 min.*).



Lolly van eendenlever en rode biet

Z.O.Z.



- koude lolly's (zie onder 4/)
- bietengelei (zie onder 5/)
50 gr. chocolade, gesmolten
eetbare bloemetjes



Uitserveren

6/ Haal de **koude lolly's**, aan het stokje, even door de **bietengelei** en zet ze op een koud dessertbordje. Trek wat lijntjes, met een lepeltje of een zelf gevouwen pipetje, met de gesmolten **chocolade** op het bordje en garneer het met een paar **eetbare bloemetjes**.
Serveer ze direct uit.



Parelhoender-tranches met paddenstoelen en gevulde kool

Hoofdgerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Groot, vierkant bord gebruiken

Zet eerst 14 grote, vierkante borden in de warmkast.



Parelhoender-tranches met paddenstoelen en gevulde kool

5 parelhoenders

1 savooiekool
gezouten water
ijswater

150 gr. blokjes gerookt spek

● boutenvlees (zie onder 1/)

4 eiwitten

2 ½ dl. room

zout, peper uit de molen

LET OP: Bewaar de 'parures' (= *afsnijdsels*) van het vlees (*bot-ten na uitbenen en vleugels*) om bij de saus (*pag. 12*) te gebruiken.

1/ Verwijder de bouten van de **5 parelhoenders**.

Ontvel en ontbeen ze. Snijd het vlees hiervan in stukken en leg die even in de vriezer. Zet de rest apart.

2/ Blancheer, voor het gevulde koolblad, 14 mooie **koolbladeren** in **gezouten water**. Koel de bladeren direct af in een flinke pan met **ijswater**. Laat ze uitlekken en dep ze droog. Verwijder de harde, middelste nerven.

3/ Blancheer het **gerookt spek** (*moeten kleine blokjes zijn, zo nodig kleiner snijden*) ca. 15 seconden in licht gezouten, kokend water. Laat ze afkoelen.

4/ Maal het **boutenvlees** van de parelhoenders fijn in een "Robot Coupe" cutter, voeg eerst de **eiwitten** en nadien de **room** toe en laat het tot een smeelige massa draaien.

Doe deze massa in een mengkom en meng er de spekjes onder. Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Leg de ontnerfde koolbladeren op aluminiumfolie en schik er de vulling op. Maak er 14 mooie rolletjes van (*maximaal 2 slagen kool*) en zet die tot gebruik in de koeling.

Z.O.Z.



500 gr. wortelen
2 middelgrote preien, het wit
ervan
4 kleine raapjes
ijswater
150 gr. shii-take
170 gr. kastanje champignons
170 gr. beukenzwammen
boter
zout, peper uit de molen

- afsnijdsels gebruiken (zie boven 1/)
- 2 liter kippenfond (van de soep)
5 dl. room
zout, peper uit de molen

175 gr. geklaarde boter
zout, peper uit de molen



Stoompan (zie onder 8/)

- 14 gevulde koolrolletjes
(zie onder 4/)
- paddenstoelenmix (zie boven)
- borst vlees van parelhoen
(zie onder 8/)
- overige groente (zie onder 5/)
- saus (zie onder 6/)

5/ Maak, voor de groente, de wortel, prei en raapjes schoon. Snijd ze in 5 cm. lange, brede staafjes (zie foto). Kook ze apart, in gezouten water, beetgaar en koel ze direct in ijswater. Reinig de shii-take, kastanje champignons en beukenzwammen, snijd ze in stukken en bak ze, net voor het uitserveren, gaar in bruisende boter. Laat ze op keukenpapier even uitlekken. Breng ze op smaak met zout en peper uit de molen.

6/ Braad, voor de saus, de afsnijdsels (= parures) even aan. Voeg de kippenfond toe. Laat het geheel langzaam inkoken. Zeef de saus. Voeg dan de room toe en kook het tot de gewenste dikte in (= 6 à 7 dl.). Breng het op smaak met zout en peper uit de molen.

- Verwarm een oven voor tot 180° C.

7/ Klaar, voor de bereiding van de parelhoenders, de boter. Kruid de binnenkant van de parelhoenders met zout en peper uit de molen. Bak ze in een ruime braadpan aan alle zijden goed in de geklaarde boter aan. Doe ze over in een vuurvaste schotel en zet ze ca. 30 minuten in de voorverwarmde oven. Overgiet het vlees, tijdens dit bakproces, regelmatig met de boter/vleessappen, om uitdroging te voorkomen.



Uitserveren

8/ Voorbereidingen voor het uitserveren: Laat de gevulde, ingepakte koolrolletjes in de voorverwarmde stoompan (zie links hierboven. Het water moet dampen) 20 minuten garen. **LET OP:** pan wordt zéér heet (dampen) !

Verwijder, net voor het uitserveren, voorzichtig de folie en snijd de koolpakketjes schuin in tweeën.

» Verhit de paddenstoelen zeer kort; warm de overige groenten op. Haal het borst vlees van de parelhoenders en snijd het in mooie tranches (= schuin aangesneden plakjes van gelijke grootte).

9/ Leg de tranches borst vlees samen met een gevuld, aangesneden koolblad op het warme bord.

Schik bij het vlees de groente en de paddenstoelenmix en nappeer er de romige saus omheen.

Serveer het direct uit.



Chocoladesoesjes, koffie-sprongecake met vanille/koffie crème

Nagerecht

Benodigheden

- Koude middelmaat borden gebruiken.



Bereidingswijze

- Zet 14 middelmaat borden in de koeling.



Chocoladesoesjes, koffie-sprongecake en vanille/koffie
crème

Zet de gescheiden **eidooiers** en **eiwitten** van de amuse 3/ apart, klaar voor gebruik.

1 dl. melk
1 dl. water
100 gr. boter
100 gr. bloem, gezeefd
5 eieren
1 snuffje bakpoeder
boter, om in te vetten
gezeefde bloem, om te
bestrooien

2 ½ dl. room
250 gr. pure chocolade (Callebaut)
1 scheutje Grand Marnier

- Verwarm een (*turbo*)oven voor tot 220° C.
- 1/** Breng, voor de soezen, de **melk** met het **water** en de boter in een pan aan de kook. Als de massa opkomt snel de gezeefde **bloem** erdoor kloppen en dit even, goed roerend, laten garen. Neem de pan van het vuur en roer er één voor één de **eieren** door. Als alles is opgenomen een snuffje **bakpoeder** erdoor roeren.
- 2/** Spuit, op een met **boter** ingevet en met **bloem** bestoven bakplaat, het deeg met een spuitzak, voorzien van een klein glad spuitmondje, 42 kleine rondjes en bak ze in de voorverwarmde (*turbo*)oven mooi goudgeel af. Open de ovendeur niet eerder dan dat ze klaar zijn !
- 3/** Klop, voor de vulling, de **room** tot yoghurt-dikte. Smelt de **pure chocolade** au-bain-marie. Vermeng alles met de **Grand Marnier** en zet het in de koeling.

Z.O.Z.



65 gr. suikersiroop van:

50 gr. suiker +
15 gr. water
bakpapier

3,3 gr. bladgelatine

5 gr. fijngemalen koffiebonen
(koffiemachine in de bar)

125 gr. room

40 gr. suiker

7 gr. vanillesuiker

4 eidooiers

snuffje fleur de sel

80 gr. eiwit

50 gr. amandelpoeder

50 gr. eidooier

50 gr. suiker

15 gr. bloem, gezeefd

7 gr. versgemalen koffiebonen,
(koffiemachine in de bar)

■ 4-5 kartonnen bekertjes

250 gr. pure chocolade

- soesjes (zie onder 1/)
- chocoladecrème (zie onder 3/)
- chocoladesaus (zie onder 8/)
- spongecake (zie onder 6/)
- vanille/koffie crème (zie onder 5/)
- chocolade decoratie (zie onder 8/)

4/ Doe, voor de suikersiroop, de **suiker** met het **water** in een steelpannetje. Breng het, zonder roeren, aan de kook en laat het tot goudbruin karameliseren. Neem direct het pannetje van het vuur en giet de siroop op bakpapier op een marmeren werkblad. Laat het stollen.

Als het hard is de karamel tot fijn verkruimelen.

5/ Week, voor de vanille/koffie crème, de **gelatine** in ruim koud water. Maal de **koffiebonen** zéér fijn. Verwarm, au-bain-marie, de **room**, **suiker**, **vanillesuiker** en de **eidooiers**, constant roerend, tot 85° C. Neem de de pan uit de bain-marie. Voeg het uitgeknepen blaadje gelatine bij de warme mix en klop het met een handmixer even op.

Meng er dan de fijngemalen koffiebonen, de karamel en een snuffje **fleur de sel** door. Roer het goed door, giet het over in een spuitzak en bewaar het in de (*grote*) koelkast.

6/ Klop, voor de spongecake, het **eiwit** stijf en voeg achtereenvolgens het **amandelpoeder**, **eidooiers**, **suiker**, **bloem** en versgemalen **koffiebonen** toe. Laat het geheel een uurtje in de (*grote*) koelkast rusten.

7/ Schenk het mengsel door een zeef en vervolgens in de bekertjes (*Let op: half vol !*). Zet steeds één bekertje in de magnetron en laat het ± 30 seconden op 700 watt garen, tot de bovenkant nét 'droog' is. Draai het bekertje met de inhoud om en laat het afkoelen. LET OP: herhaal deze stap steeds met één bekertje tegelijk !

8/ Laat, voor de chocoladesaus, de **chocolade** au-bain-marie smelten.

Maak van keukenpapier een spuitzakje en giet er wat van de vloeibare chocolade in. Knip een klein puntje van de onderzijde en spuit de chocolade in diverse vormen op bakpapier. Laat de chocolade figuren stollen en verwijder ze daarna voorzichtig van het bakpapier ten behoeve van de opmaak.



Uitserveren

9/ Prik de **soesjes** aan de onderkant open met een klein kartelspuitje. Vul de soesje met de **chocoladecrème** af. Haal nu de bovenkant van de soesjes door de rest van de **chocoladesaus** voor een mooi glanslaagje.

10/ Verwijder de **spongecake** uit de bekertjes en trek er plukjes deeg vanaf.

11/ Leg 3 soesjes op een dessertbordje en werk het bordje mooi af met het restant chocoladecrème, **vanille/koffie crème**, stukjes **spongecake** en de **chocolade decoratie**.



CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . December

pag 6 ① **Spongecake:** Hoe maak je de perfecte Victoria biscuit?

Basis spongecake: Snel en makkelijk te bereiden met behulp van een sifon en de magnetron. Dit originele basisrecept is door en door getest en geeft de mogelijkheid kleine hoeveelheden specerijen of kruiden toe te voegen. We gebruiken in dit recept de hoge kwaliteit kristal-patentbloem.

Ingrediënten:

150 gr. eiwit
80 gr. amandelpoeder
80 gr. suiker
30 gr. kristal-patentbloem
60 gr. eidooier

Bereidingswijze:

Draai van het **eiwit**, **amandelpoeder**, **suiker**, **kristal-bloem** en de **eidooier** in een blender een gladde massa. Zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Belucht met 2 gaspatronen (N₂O). Goed schudden. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats telkens één bekertje 40 seconden in de magnetron op vol vermogen. Na het eerste bekertje de tijd controleren. Laat op zijn kop afkoelen.



Spongecake (magnetron)

Toepassingen:

- Als onderdeel van een dessert.

Voeg eenvoudig smaken toe in de vorm van een notenpasta of sterk gereduceerde vruchten- of groentencoulis. Je kunt de gegaarde spongecake ook in stukken breken en, zo nodig, in een oven drogen.

Recept: Victoria Sandwich (sponge)Cake

Voor de cake:

225 gr. boter
225 gr. suiker
4 grote eieren
225 gr. zelfrijzend bakmeel
2 theel. bakpoeder

- Verwarm de oven voor op 180° C.

Vet 2 bakvormen in met wat boter en bestuif met bloem of bekleed ze met bakpapier.

Doe de **boter** en de **suiker** voor de cake in een grote kom en meng het geheel met een bisschopshaak (= langzaam én met beleid) totdat je een homogeen beslag krijgt. Voeg er de **eieren** één voor één bij.

Meng het **zelfrijzend bakmeel** met het **bakpoeder**.

Doe het deeg over in een beslagkom.

'Vouw' handmatig het gemixte bakmeel met een spatel langzaam door het beslag.

Verdeel het cakebeslag gelijkmatig over beide bakvormen en strijk het glad.

Bak de beide cakes in 15 - 20 minuten, in de voorverwarmde oven, af.

Laat deze (*sponge*)cake eerst ca. 5 minuten in de vorm afkoelen alvorens je ze op een taartrooster volledig laat afkoelen.



Victoria Sandwich (sponge)Cake

Verder nodig:

2 ronde bakvormen van 20 cm.

Voor de vulling:

2 dl. room
suiker naar smaak voor de room
2-3 eetl. aardbeienjam
poedersuiker

Klop de **room** met wat **suiker** stijf.

Bestrijk 1 cakelaag met de **aardbeienjam** en verdeel de **room** hierover.

Leg de andere cakelaag hier bovenop en bestrooi die rijkelijk met **poedersuiker**.



Het Bestuur, Beheer én de MenuCommissie van C.C.N. afd. West-Brabant wensen u culinair **fijne feestdagen** en, een in alle opzichten, **voorspoedig en smakelijk 2020** toe !