



Exclusieve kooklessen en workshops



Bretonse koek, Italiaans schuim, aardbeien mousse, gele room en gemarineerde aardbeien

Bretonse koek

225 gr boter
112 gr basterd suiker wit
112 gr kristal suiker
8 gr bakpoeder
Merg van 1 vanillestokje
Snufje zout
25 gr eidooier
310 gr bloem

Meng voor de koek alle ingrediënten, maar voeg de dooiers en de bloem als laatste toe.

Kort kneden en in de koelkast op laten stijven. (het mooiste is een dag van te voren)

Als deze opgesteven is het deeg 1 cm dik uitrollen en uitsteken.

Op een bak matje af bakken (20 min) in de oven op 170 graden.

Italiaans schuim

350 gr suiker
100 gr water
150 gr eiwit

Kook voor het Italiaanse schuim 125 gr suiker met het water tot 120 graden.

Klop, als de temperatuur bijna bereikt is, de eiwitten met de rest van de suiker.

Giet beetje voor beetje de rest van de siroop hierbij en klop deze volledig koud.

Deze gaan we op de citroen crème in doppen spuiten.

Aardbeien mousse

5 dl gezoete aardbeien sap
5 blaadjes gelatine, geweekt in koud water!
2.5 dl slagroom, yoghurt dik opgeslagen
50 gr citroensap

Zorg er voor dat het aardbeien sap gekookt en gezeefd is.
Breng de helft van het sap aan de kook met het citroen sap, voeg dan de geweekte gelatine toe en los deze al roerend op in het sap, let op dit mag niet meer koken!
Voeg dan de overige sap toe en roer deze koud, totdat deze bijna begint te binden.
Dan de slagroom er voorzichtig door spatelen en koud zetten.
Dit gaan we later op instructie afmaken.

Banketbakkersroom (gele room)

1/2 liter melk
2 eierdooiers
95 gr suiker
½ Vanille stokje
50 gr bloem

Breng de melk aan de kook samen met het open gesneden vanillestokje.
Klop ondertussen het eigeel en de suiker wit.
Voeg de(gezeefde) bloem toe en meng deze goed.

Haal uit het vanillestokje de merg en roer dit door de melk.
Giet daarna geleidelijk de kokende melk op het mengsel en meng goed met een garde. Giet alles terug in de pan en zet deze terug op het vuur.
Laat de massa binden onder voortdurend roeren met de garde. LET OP dit brand zeer snel aan. De pan van het vuur en laat deze afkoelen, roer regelmatig.

Gemarineerde aardbeien

500 gr aardbeien
50 gr suiker
1 dl likeur

De aardbeien wassen en snijden, bestrooien met de suiker en de likeur toevoegen.
Het geheel minimaal ½ uur laten marinieren.

Het bovenstaande geheel opmaken als op de foto.