

2)Banketbakkersroom

Recept

1 liter water

375 g cremepoeder

Werkwijze

Water in de kom en poeder erop gieten.

Even mengen

Pot bijkrabben

En dan 5 minuten opkloppen

Afwerking

We bakken het deeg met de crème patisserie erin en belkeggen de taart nadien met het geselecteerde fruit ,in ons geval

Aardbeien en framboos voor de aardbeientaart en ananas en kiwi voor de gemengde taart, we dekken het fruit af met afdekgelei van abrikoos.

***Het maken van biscuit met ganache.**

Wat hebben we allemaal nodig.

1- Vetdeeg

Recept

500 g melkerijboter

500 g suiker

10 g citroenrasp

4 eieren

8 g zout

1 kg bloem (geen zelfrijzende)

5 g bakpoeder

vanille

Werkwijze

De boter op de tafel wrijven en suiker , zout , vanille en de citroenrasp ondermengen.

De eieren een voor een onderwerken.

Vervolgens de gezeefde bloem met het bakpoeder zeer luchtig en sprokkelen ondermengen.

Laten opstijven in de koelkast alvorens te verwerken.

2- Ganache

Recept

500 g slagroom 40%

50 g glucose

700 g chocolade

Werkwijze

Room en glucose al roerend aan de kook brengen.

De kokende room van het vuur nemen.

Er de in stukjes gesneden chocolade ondermengen.

Nota

Wanneer de ganache te dik vloeibaar is, kan men door toevoeging van siroop of water deze wat vloeibaarder maken.

Ganache mag nog lichtjes warm aanvoelen voor het gebruik.

3- Siroop

Recept

500 cl water

500 g suiker

Werkwijze

Samen laten koken gedurende 3 minuten.

Laten afkoelen.

4- Slagroom

Recept

1 l slagroom 40%

125 g suiker of siroop

5- Biscuit

Recept

10 eieren

250 suiker

250 g bloem

Werkwijze

Eieren met de suiker warm en koud kloppen. d.w.z.
De eieren met de suiker op een zacht vuurtje luchtig opkloppen.
Zij moeten iets warm aanvoelen. (Lauw kloppen)
van het vuur nemen en verder koud kloppen.
We moeten er voor zorgen dat men steeds een luchtig beslag bekommt.
De gezeefde bloem onderspatelen.
Biscuit vormen beboteren en bebloemen.
Vullen tot een vinger van de rand met het beslag.
Afbakken op ongeveer 180°C.
Na het bakken omdraaien op een doek of rooster.

Afwerking

We gaan opgeklopte slagroom op de vetdeeg strijken en het biscuit er bovenaan opleggen.
Biscuit doormidden snijden in de lengte en ook slagroom en drank (grand marnier-rum-andere)
tussen doen en dan ook bestrijken met een laag slagroom.
Deksel erop en maskeren maar.
Even in de diepvries steken en daarna de ganache erover gieten en verder afwerken en klaar

Het maken van pralinetruffels

Wat hebben we allemaal nodig.

1- Praline truffels

Recept

250 g boter

250 g praliné

500 g melkchocolade

vanille

Werkwijze

De boter zacht maken en luchtig roeren.

De praliné ondermengen.

Enkele druppels vanille toevoegen.

De chocolade op punt snel ondermengen.

Opspuiten met effen spuitmondje nr 7.

Bolvormige truffels opspuiten op platen voorzien van papier.

In de koelkast plaatsen om te verharden.

Pralineren met fondantchocolade.

Met een pralineervork in gealkaliseerde cacaopoeder rollen.

Laten verharden.

Overtollige cacaopoeder afzeven.