

Kookclub 20 oktober 2011;Patisserie avond olv Miche en Tine De Wilde-Verbist.

Financiers voor 35 financiertjes:

180 g boter	200 g niet-geraffineerde rietsuiker
150 g amandelpoeder van eerste kwaliteit	65 g bloem
185 g eiwitten(=5 eiwitten)	
3 mokkalepeltjes groenetheepoeder (facultatief)	

Werkwijze:

Verhit de boter in een steelpan tot hij een lichte kleur krijgt en lichtjes schuimt.
Giet de gesmolten boter door een zeef.
Meng suiker, amandelpoeder en bloem.
Klop de eiwitten stijf en roer deze met een spatel door het mengsel met amandelpoeder.
Meng daarna zachtjes de boter door het beslag en roer tot een gladde massa.
Verwarm de oven voor op 250°.
Schep het deeg met een lepel in vormpjes.
Zet de vormpjes 6,5 minuten in de oven op 250°. Bak daarna nog 9min verder op 200°.

Variatie:

De eerste helft van het deeg kunt u op deze manier bakken en aan de tweede helft een extra smaak toevoegen zoals groene thee. Voor de groentetheeversie volstaat het 3 kleine mokkalepeltjes poeder te mengen door het bakmengsel. Hou dezelfde baktijden aan.

Chocoladeroomtaart

Voor de biscuit :

4 eieren, 120gr suiker,
120gr bloem + 1 eetlepel cacao

De eieren en de suiker eerst warm en dan koud opkloppen (dit kan au bain marie of het vuur) tot je een luchtige massa bekomt.

Hieronder de bloem (met het cacaopoeder in) voorzichtig mengen.

Dit gaat in een springvorm in de oven.

(PS : handigheidje van de chef : als je de helft zelfrijzende bloem gebruikt, komt de biscuit mooi op en is hij wat luchtiger)

of:

instant voor biscuit (AVEVE) 330gr
5eieren 35 ml water
1 eetlepel cacaopoeder

Meng de ingrediënten en klop deze gedurende 10 min op de hoogste snelheid tot een luchtige massa. Voeg 1 eetlepel cacaopoeder toe . Beboter een springvorm en vul met het beslag. Bak gedurende 35 min op 180°.

Als de biscuit klaar is, doe je hem uit de vorm en laat je hem afkoelen.

Voor de chocoladeroom :

400gr room (40% vet of meer),
50gr bloedsuiker,
100gr room (40% vet of meer),
195gr chocolade (Fondant)

Voeg de 50g bloedsuiker bij de 400g room en klop dit mengsel samen op.

Verwarm de 100g room en laat de chocolade hierin smelten.

Het creëren van de taart :

Snij de biscuit horizontaal door.

Op een bord of taartschotel zet je de springvorm waaruit de biscuit komt. Hierin leg je de eerste laag biscuit. Daarop een laagje chocoladeroom aanbrengen. Vervolgens de tweede laag biscuit erop leggen en afwerken met de rest van de chocoladeroom.

De taart is klaar en gaat nu de koelkast in (best een volledige nacht).

Alvorens de taart uit de ring te halen, werk je af met een laagje cacaopoeder.

De taart is gemakkelijk uit de ring te krijgen door er met een warme doek rond te gaan.

Frangipanetaart *voor 1 taart van de vorm +/- 28cm diameter:*

80 g gemalen cocos

160 g boter

2 eieren

1 rol kant en klare bladerdeeg

1 potje afdekgelei (AVEVE)

80 g gemalen amandelen

160 g suiker (kristal)

2 eetlepels zelfrijzende bloem

2 eetlepels abrikozenconfituur

Bedek de taartvorm met de bladerdeeg. Doorprik de bodem even met een vork.

Bestrijk de bladerdeeg met 2 eetlepels abrikozenconfituur.

Laat in een pot de boter smelten.

Voeg de amandelen, cocos, suiker, eieren en de zelfrijzende bloem toe.

Meng deze ingrediënten tot een homogene massa.

Doe het beslag op de belegde bodem en werk eventueel af met reepjes bladerdeeg.

Bak de taart af in een voorverwarmde oven op 180°

Werk de taart af met afdekgelei.

Miserable

voor de koek:

8 eiwitten	50 g suiker (kristal)
250 g amandelpoeder (broyage)	250 g bloedsuiker
50 g bloem	

Klop de eiwitten zeer stijf samen met de suiker.
Spatel de amandelpoeder, bloedsuiker en bloem er luchtig onder.
Breng dit in een beboterde bakvorm of bakplaat.
Bak het geheel af in een oven van 190° gedurende +/- 20 minuten.

voor de crème au beurre:

2 eieren	1 vanillestokje
250 g bloedsuiker	300 g boterklontjes

Breek 2 eieren in een kom.
Voeg de bloedsuiker er aan toe. Klop dit op tot een luchtig mengsel.
Voeg het vanillemerg van de vanillestok toe. De boter op kamertemperatuur toevoegen. Mix het geheel tot een homogene crème.

Laat het gebak afkoelen en snij het in grote repen.
Bedek de onderste laag met de crème au beurre en plaats de 2^{de} laag er bovenop.
Bestrooi met poedersuiker en werk eventueel verder af met een stukje fruit.

Pensée (= variatie op klassieke frangipane)

Voor de zanddeeg:

400g bloem	150 g bloedsuiker
200 g boter	1 ei
1 pak vanillesuiker	een snuifje zout
een scheutje room	

Meng alles samen om de zanddeeg te bekomen. Laat liefst enkele uren de deeg rusten.

Voor de frangipane:

80 g gemalen cocos	80 g gemalen amandelen
160 g boter	160 g suiker (kristal)
2 eieren	2 eetlepels zelfrijzende bloem

Voeg de amandelen, cocos, suiker, eieren en de zelfrijzende bloem toe.
Meng deze ingrediënten tot een homogene massa.

Voor de pasteibakkerscrème:

100 g instant banketbakkersroom (AVEVE)	330 ml melk
---	-------------

Roer de melk en de mix tot een glad beslag. Laat de banketbakkersroom even opstijven.

Bekleed een vierkante bakplaat met de zanddeeg

Meng het frangipanebeslag met pasteibakkersroom tot een homogene massa en verdeel over de zanddeeg.

Beleg het beslag met de abrikozen en eventueel reepjes zanddeeg.

Dit geheel afbakken in een voorverwarmde oven van 180°.

Na afkoeling met afdekgelei bestrijken en op vierkante stukjes snijden.