

Patisserie zoals K3



Mini - vulcain (zanddeeg-biscuit)
Mini-st Honoré (bladerdeeg-soezendeeg)

Greet lybaert
Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel: 09 357 6086
fax: 09 357 78 35

Gemeentelijke Jeugddienst
Wippelgemdorp 12
9940 Evergem
tel: 09 251 88 02



Mini-vulcain

Boodschappenlijstje: voor 16 personen

6 eieren
1 pak suiker
1 pak bloem
1 pak maïzena
1 doosje bakpoeder
1 blik met 10 ananasschijven
1 bokaal krieken
spuitbus slagroom
(bloem)suiker
500 g marsepein
16 suikerbloempjes
een rood lint
kirsch
boter om in te vetten
huishoudfolie

1 Zet het keukengerei klaar: Kenwood/klopper/menghaak
16 gekartelde vormpjes
deegrol
2 maatbekers om eiwit op te kloppen
mixer met kloppers
weegschaal
kom
beker
potjes om ei te splitsen en voor de opbouw
2 houten lepels
pannenlikker
bloemsuikerzeef
zeef
springvorm van 30 cm
taartschep
keukenwekker
broodmes
pannenlappen
taartschotel
rooster
soeplepels, mes, vork
lange naald
2 kleine kookpotten



Mini-vulcain

De dag voordien: 1 blik met 10 ananasschijven koken met 2 soeplepels suiker.
1 nacht laten trekken.

2 Biscuit (koude methode)

Dit heb je nodig voor een springvorm van 30 cm:

5 eierdooiers

75 gram suiker

2 eiwitten

25 gram suiker

3 eiwitten

50 gram suiker

75 gram bloem

75 gram maïzena

een halve koffielepel bakpoeder

Werkwijze:

1 Zet alles klaar.

2 Weeg de suiker, de bloem en de maïzena af.

3 Verwarm de warme luchtoven op 180°C

1 Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een potje tot er een barst in het ei is. Maak met je vinger een gat in het ei. Laat het wit van ei in het potje lopen.

2 Klop met de mixer de dooiers met de suiker schuimig.

3 Klop met de mixer 25 gram suiker met de 2 eiwitten tot een taai en stevig schuim. Meng met luchtige bewegingen door het dooierbeslag.

4 Spatel de gezeefde bloem, bakpoeder en maïzena eronder

5 Klop met de mixer 50 gram suiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim. Meng met luchtige bewegingen door het dooierbeslag.

6 Vet een springvorm van 30 cm in.

Doe het deeg in de vorm.

7 Verminder de oven tot 160°C.

Bak de biscuit 1 uur.

Prik met een lange naald in het deeg.

Indien er niets aan de naald kleeft is de biscuit gaar.

Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.



Mini-vulcain

3 krieken

De dag zelf 1 bokaal krieken in het sap opkoken met 2 soeplepels suiker. Binden met maïzena. Laten afkoelen

4 ZAND – OF VETDEEG

Dit heb je nodig:

1/2 kg bloem

250g boter/solo

250g (bloem)suiker

2 eieren

snuifje zout

1/4 theelepel vaniline

Zo ga je te werk:

Zo kort mogelijk werken

Meng de boter en de bloedsuiker in een tupperwarekom van 2l. Niet wrijven

Voeg de eieren toe.

Doe op het einde de bloem, het snuifje zout

en de 1/4 theelepel vaniline erbij.

Leg het in een ingevette taartvormpjes.

Bak ze 15 minuten in een warme luchtoven op 160°C.



Mini-vulcain voor 16 personen

5 Opbouw van de mini - vulcain:

Benodigdheden :

biscuit

kirsch

500 g marsepein

s spuitbus slagroom

Opgekookte ananasblokjes

Opgekookte krieken

16 suikerbloempjes / een rood lint

Zanddeegbodempjes

30g marsepein per taartje uitrollen tussen 2 vellen huishoudfolie waarop je bloemsuiker strooit.

Nooit wrijven met marsepein.

Leg een vel marsepein met de huishoudfolie in het inox potje.

Leg hierin een soeplepel slagroom .

Biscuit in kubusjes van 1 cm à 1,5cm gesneden

tramperen met kirsch

Krieken

Ananasblokjes met sap

slagroom aanbrenge tussen de gaten.

Laagje biscuit tramperen met kirsch

Hierop de zanddeegbodem aanbrenge en omdraaien.

Verwijder de huishoudfolie.

7 Afwerken

Bovenaan een kruis in de marsepein snijden. Hoekjes omplooien.

Hierin een suikerbloempje plaatsen.(Versieren met slagroom of een rood lint)



Mini St. Honoré

Boodschappenlijst voor 12 taartjes :

pakje solo

1 pak bloem

6 eieren

zout

bladerdeeg

mix voor pasteibakkersroom

een halve liter melk

spruitbus slagroom

ananas /kersen

Chocoglazuur

Zet het keukengerei klaar:

12 ronde vormpjes

koopkpot creuset

klopper

maatbeker

schaaltje voor boter

zeef

weegschaal

doosje

houten lepel

1 pak zout

kom

bain marie

keukenrol

2 koffielepels

mes

keukenwekker

pannenlappen

mes vork

maatbeker

klopper

spruitzak of garneerspuit

mixer met kloppers

maatbeker

kleine kookpot

schaar

2 x zeef

lepel

kookplaatje

paletmes

bruine bakplaat





Mini St. Honoré

Dit heb je nodig voor 12 taartjes :

36 kleine soesjes
bladerdeeg (ontdoid)
12 ronde vormpjes
166g mix voor pasteibakkersroom
500 m l melk
spuitbus slagroom
ananas /kersen
Chocoglazuur van Baukje

2 Bladerdeeg

Werkwijze :

De oven voorverwarmen op 200°C.
Vet 12 ronde gekartelde vormpjes in.
Leg 1 dessertbordje omgekeerd op het vel bladerdeeg.
Snijd deze vorm 12 maal uit het deeg.
Bekleed de bakvorm met het deeg.
Het deeg inprikken met een vork.
Bak 20 min in een warmeluchtoven
en nog 5 à 10 min op 175°C



Mini St. Honoré

3 Mini soezen

Dit heb je nodig voor 36 soesjes:

30 gram solo

45 gram bloem

1,5 à 1,8 kleine eieren

snuifje zout

60 ml water

Werkwijze :

Kookdeeg : dit deeg maak je in een pannetje klaar.

1 Zeef de bloem.

2 Doe de boter in een pannetje en verhit samen met het water.

4 Als het mengsel in de pan gaat koken, haal je het van het vuur af en giet je alle bloem er in één keer bij.

5 Roer het mengsel tot dit glad is, en als een bal van de zijkant loslaat. Dit duurt maar 1 min.

6 Laat het mengsel afkoelen tot je jou vinger erin kan houden

7 Doe er 1 ei bij. Roer erdoor.

8 Doe er dan het tweede ei bij. Weer roeren tot je een dik smeug glanzend deeg krijgt.



Mini St. Honoré

9 Doe het deeg met behulp van twee koffielepels op de met solo ingevette bakplaat en schuif deze in de oven.

Laat 15 min. bakken op 180°C

Kijk dan in de oven. De soezen moeten opgebold en goudbruin zijn. Zet de ovendeur op een kiertje zodat de soezen kunnen afkoelen.

Leg ze op een rooster en maak met een mes een gaatje in de zijkant om de stoom eruit te laten.



Mini St. Honoré

Klop hiervoor 166 g Mix voor pasteibakkersroom van AVEVE
met 5 dl koude melk in een maatbeker.

Laat even opstijven.

4 pasteibakkersroom

5 gevulde soezen

Maak een gat in de zijkant van de soesjes.

Vul ze met een spuitzak of een garneespuit met pasteibakkersroom



Mini St. Honoré

6 chocoglazuur

Vraag mama om het aluminium zakje chocoglazuur ongeveer 10 minuten in een pannetje heet water te leggen.

Dan haalt mama het zakje uit het water en ze schudt het heen en weer. Als je in het zakje knijpt voel je of de chocoglazuur al helemaal gesmolten is! Knip een hoekje van het zakje af. Giet de vloeibare chocoglazuur in een diep bord. Zet het bord bovenop de pan met kokend water. Dompel de bovenkant van de soezen in de chocoglazuur.

7 afwerking

Laat kersen en ananas uitlekken in een zeef. Smeer banketbakkersroom op de volledig afgekoelde bladerdeegbodem.

Schik hierop 3 soesjes. (Spuut vervolgens op met de slagroom) en versier met ananas, kersen en eventueel enkele chocoladegarnituurtjes. Zet de taart nog 30 minuten zeer koel weg alvorens op te dienen.

