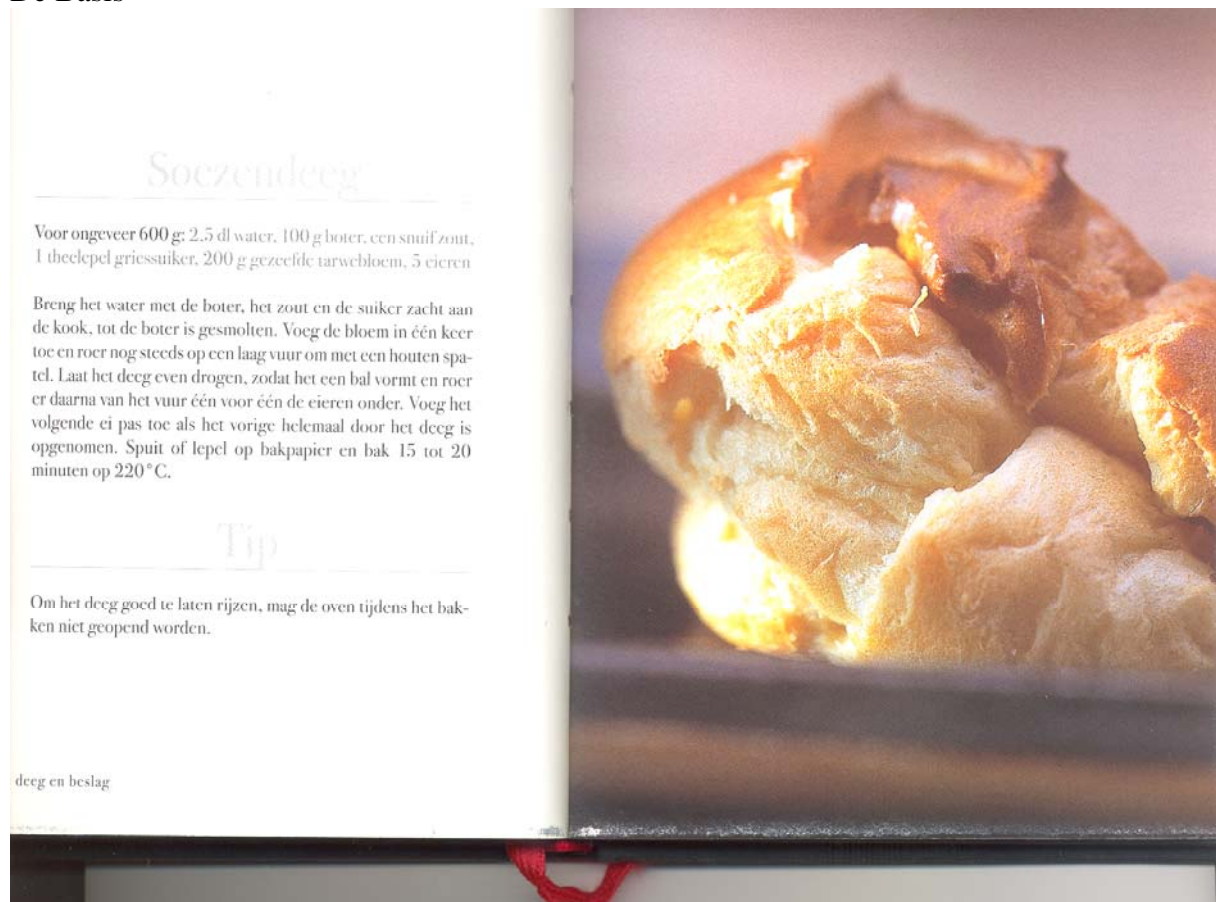


(master)chefsoezen (cat crea/tag weekdays, RVR, Piettoetje)

Het recept voor perfecte soezen, dat bij elke chef anders & strikt te volgen is, bracht mij op het idee voor een vaardigheidstest en daarna de resultaten van Carluccio & mijn recept op 2 wijzen Wittamer, mijn recept op 2 wijzen & Piet Piet & Jeroen Jeroen, RVR, De Basis & Carluccio te vergelijken.

De Basis



RECEPT VOOR BIGNOLE

Doe 5 dl water met een mespunt zout en 200 g boter in een pan op hoog vuur.

Haal de pan van het vuur zodra het mengsel aan de kook komt en voeg 300 g bloem toe. Roer goed, laat het mengsel afkoelen en roer er 6 hele eieren, 4 eierdooiers en 30 g suiker door. Roer opnieuw goed en doe het beslag in een spuitzak met een glad spuitje. Spuit kleine bolletjes op een beboterde bakplaat en zet die 20 minuten in een op 200 °C (stand 6) voorverwarmde oven. Haal ze eruit en laat ze afkoelen.



De koekjes moeten 3 tot 4 keer zo groot zijn geworden en van binnen hol zijn, zodat u ze met room of *zabaglione* (blz. 65) kunt vullen. Doop de *bignole* voor de helft in een citroenglazuur, laat dat opstijven en dien ze op.

Carluccio

2,5 dl water
100 g boter
150 g bloem
3 eieren + 2 dooiers
15 g suiker
zout

KWB

2 dl water
100 g solo
150 g bloem
5 à 6 eieren (Laura & Lisa 6,6)

Soezenbeslag

HULPMIDDELEN

Koperen pan Keukenmachine met klopper

INGREDIËNTEN

5 dl melk 5 dl water 10 g zout 20 g suiker
450 g boter 550 g bloem 20 eieren

INGREDIËNTEN (variant)

1 l water 10 g zout 20 g suiker
400 g boter 600 g bloem 20 eieren

VERHIT IN EEN KOPEREN PAN water (eventueel melk), boter, suiker en zout tot het kookpunt. Neem de pan van het vuur. Meng er met een houten spatel de bloem door. Laat op laag vuur het deeg al roerend drogen tot het niet meer aan de wand van de pan kleeft.

Roer vlug één na één de eieren door het deeg. Gebruik een garde.

Als u gebruik maakt van een keukenmachine, kunnen de eieren in twee tot drie keer door het deeg worden geroerd. Belangrijk is dat het hete deeg snel in de mengbeker wordt overgebracht: het mag nauwelijks afkoelen. Daarom is het aan te raden eieren op kamertemperatuur te gebruiken. Het soezenbeslag mag niet te hard of te slap zijn.

Voor verdere verwerking wordt het beslag in een spuitzak gedaan met een spuitmondje aangepast aan de aard van het gebak. Spuit het soezenbeslag op een lichtjes beboterde ovenplaat. Strijk wat losgeklopte eierdooiers over het beslag en prik er met een vork in. Bak 20 min. in

op 220 °C voorverwarmde oven, verlaag dan de
temperatuur tot 190 °C en bak nog 15 min.

opperen pannen hebben een uitstekende warmte-
leiding. Nadat de pan van het vuur is genomen, blijft
temperatuur constant waardoor te slap beslag wordt
meden.

Wittamer

2 dl water
100 g boter
120 g bloem
4 eieren
4 g suiker
2 g zout

KWB

2 dl water
100 g solo
150 g bloem
5 à 6 eieren (Laura & Lisa 6,6)

Piet

2 dl water
100 g boter
180 g zelfrijzende bloem
4 à 5 eieren (360 à 380 g)



eclairs

WAT KAN ER FOUT GAAN?

- ... Het deeg rijst niet.
- ... Het deeg is slap.
- ... De chocoladetopping verbrandt.
- ... De topping schift.
- ... De vulling is te lopend.
- ... De banketbakkersroom bakt aan.
- ... Het deeg kleeft aan de bakplaat.

VOOR 4 PERSONEN

Voor het koekje:

2 dl water
100 g boter
180 g zelfrijzende
bloem
4 à 5 eieren (360 à
380 g, naargelang de
grootte)

Voor de banket- bakkersroom:

6 dl melk
1 vanillestokje
5 eidooiers
100 g suiker
50 g maiszetmeel

Voor het chocolade- glazuur:

1,5 dl room
50 g suiker
50 g glucose (vraag dit
aan een bakker)
150 g pure chocolade
50 g echte boter



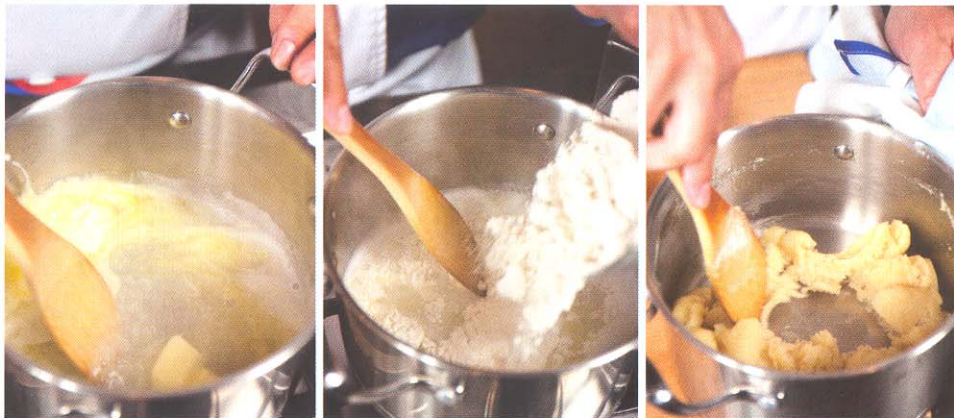
S.O.S. PIET

10

HOE LOS JE HET OP?

- 1 Kook het water met de boter tot ze gesmolten is. Zodra de boter gesmolten is, haal je de pot van het vuur. Laat het water niet langer koken, want dan verdampst het en is je recept niet meer correct.
- 2 Roer de bloem erdoor. Werk met zelfrijzende bloem; dat betekent dat je geen gist moet gebruiken om het rijzen een handje toe te steken.

vervolg pagina 12





12

- 3 Laat het geheel een tiental minuten afkoelen. Meng de eieren er een voor een door. Als het geheel nog te warm is, gaat het ei direct stremmen en kan het deeg niet meer zwellen en opstijven. Doe het een voor een, omdat je dan de stevigheid van je deeg in de gaten kunt houden. Als je er alle eieren in één keer bijvoegt, heb je dat niet meer in de hand. Als het deeg te vloeibaar is, krijg je platte eclairs. Als het deeg te vast is, zal het niet meer rijzen.
- 4 Doe het deeg in een spuitzak en spuit toefjes van 8 centimeter lang en 3 centimeter breed.
- 5 Bak de eclairs 30 minuten op 200 °C. Zet de oven dan uit en laat ze nog 10 minuten in de oven met de deur op een kier. Steek er een lepel tussen. Na 30 minuten zijn de eclairs weliswaar gebakken en gerezen, maar er zit nog vocht in. Eclairs moeten droog en krokant zijn. Als je ze direct uit de oven haalt, kunnen ze invallen door de nattigheid.

Vgl Jeroen
 2,5 dl water
 100 g boter
 180 g bloem
 5 eieren
 vanillestok
 zout

PROFITEROLES MET IJS EN CHOCOLADESAUS

Bereidingstijd
60 minuten

Ingrediënten (25 à 30 soesjes)

VOOR DE PROFITEROLES

5 eieren
100 g boter
180 g bloem
(patisseriebloem)
2,5 dl water
1 vanillestok
snuifje zout

0,5 l vanille-ijs

VOOR DE CHOCOLADESAUS

200 g donkere chocolade
100 g suiker
een klontje boter
1 dl water

EXTRA MATERIAAL

plastic spuitzak
ijsschepper
bakpapier

Bereiding

SOESJES

- | Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af.
- | Zet een kookpot op een matig vuur en giet het water in de pot. Voeg er de boter bij en de zaadjes uit de vanillestok. Snij de vanillestok overlangs door en schraap met een mespuntje de zaadjes uit de beide helften van de peul.
- | Laat de boter smelten en giet dan de bloem in de pot. Zet het vuur op een laag pitje en meng alle ingrediënten met een houten lepel, tot ze samenklitten tot een deegje.
- | Haal de pot van het vuur en voeg nu de eieren een voor een toe. Meng tussendoor krachtig tot elk ei in het beslag verwerkt is. Dit vraagt een beetje inspanning! Om je een idee te geven: het beslag moet de dikte hebben van stopverf.
- | Voeg een snuifje zout toe, meng goed en vul de spuitzak met het soezenbeslag.
- | Verwarm de oven voor op 180° C. Houd de ovenplaat aan de kant. Bedek de ovenplaat met een vel bakpapier of een siliconematje.
- | Knip het tipje van de spuitzak en spuit egale toefjes beslag op de bakplaat. Laat voldoende ruimte tussen de porties beslag, want het volume zal tijdens het bakken verdubbelen. Kies voor porties die half het volume hebben van de inhoud van je ijsschepper. Gebruik een aardappelmesje om na elke spuitbeweging het deeg los te snijden van de spuitzak. Zo kan je heel netjes werken.
- | Bak de soesjes gedurende 25 minuten in een oven van 180° C, en laat ze nadien even afkoelen.

Tip: Je kan de soesjes al een dag eerder bakken. Bewaar ze in een afgesloten doos. Wanneer je wil serveren, verstuf dan wat water over de bolletjes en zet ze nog heel even in een warme oven.

CHOCOLADESAUS

- | Zet een steelpannetje op het vuur en doe het water en de suiker erin. Breng het mengsel aan de kook, zodat er een bleke suikersiroop ontstaat.
- | Breek de chocolade in stukken en smelt ze in de siroop. Roer voortdurend met een garde, tot je een glanzende saus bekomt.
- | Meng ten slotte een klontje koude boter door de saus.

AFWERKING

- | Snij de gebakken soesjes middendoor. Gebruik hiervoor een gekarteld mes. Leg op elk half soesje een bolletje vanille-ijs. Plaats er de hoedjes op, en serveer de profiteroles met een flinke lepel warme chocoladesaus.

LEOZ



130

vgl Carluccio: 2,5 dl water, 100 g boter, 150 g bloem, 3 eieren + 2 dooiers, 15 g suiker, zout

De basis: 2,5 dl water, 100 g boter, 200g bloem, 5 eieren, 1 theelepelt suiker, snuifje zout

RVR: 125 g boter

2,5 dl water

1,25 g zout

187,5 g bloem

325 g eieren

24
29

SOEZENDEEG.

Grondstoffen.

| | |
|----------------|---------|
| Boter | 250 gr. |
| Water | 1/2 l. |
| Zout | 2,5 gr. |
| Bloem | 375 gr. |
| Eieren (= 13° | 650 gr. |

Bereiding.

- Water koken met boter en zout.
Opgelet : het water mag pas koken wanneer de boter volledig gesmolten is.
- Vervolgens de bloem vlug ondermengen en het geheel op het vuur goed te de gewenste "droogte" brengen.
- De eieren geleidelijk ondermengen tot een gladde massa bekomen is.

Roland Van Renterghem

28
30

Opmerking soezenbeslag.

- Voldoende nadrogen : te weinig nagedroogd vraagt het beslag minder eieren, maar heeft onvoldoende werking.
- Bakken bij 220° C. met open dampsleutel en indien nodig de deurspleet open bij het uitbakken.
- Voldoende gebakken = een krokante en stevige soes.