

## 10 schildpadden van chocoladebrood

Idee: Greet Lybaert, Ruben Causyn

Recept: Roland Van Renterghem

### Benodigheden:

200 ml water

30g gist

110g boter

500 g bloem

1 ei

7,5g zout

25g suiker

60g chocoladedruppels

### Manueel deeg maken :

#### zo ga je tewerk :

Maak de verse gist vloeibaar met een beetje water.



Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.  
Maak in het midden een kuiltje.



De vloeibare gist in de kuil gieten  
De rest van het water, het ei en de boter erbij doen  
Goed mengen en tot een soepel deegje kneden.



Afdekken en 20 minuten laten rijzen.  
Vet de bakplaat in.

## 10 schildpadden van chocoladebrood MET DE BROODMAKER

### Dit heb je nodig :

8 kleine maatjes gist  
60 gram suiker=4 grote maat  
500 gram EXTRA of QUATTRO bloem  
2 eieren  
100 ml melk+100ml water  
1 1/2 kleine maat zout  
100 gram gezouten boter  
60g chocoladedruppels



Op de knop  
brod/Teigtyp :1x drukken  
(Normal)  
Programm: 4x drukken (Teig)  
1x drukken op START

Na 30' begint de broodmaker  
te kneden. Van 1.30 tot 1.10 rijst het deeg in de machine. 1x drukken op  
STOP. Het emmertje uit de broodmaker halen  
Vet de bakplaat in.

Weeg 100g deeg af. Het deeg doorslaan.

**SCHILDPAD:**

POTEN: 4 X 8 GR.

KOP EN STAART: 1 x 24 GR

Kneed manueel 6 g chocoladedruppels in 44 G deeg voor het LICHAAM

DE POTEN : bolletjes draaien. INKNIPPEN.

KOP EN STAART: Worst rollen.

DE KOP BOLVORMIG EN DE STAART IETS PUNTIG LATEN

VOOR DE OGEN: 2 chocoladedruppels



Instrijken met losgeklopt ei.

Afdekken (met een droge handdoek) en ong. ½ uur laten rijzen.

15 minuten bakken in een warme luchtoven op 180°C

# PIKACHU (60g of 30g) in marsepein



- (60g) gele marsepein
- Weeg 6 stukjes af van 2g en 1 stukje van 8g



- Weeg dan een stuk af van 40g

## OPBOUW VAN HET FIGUUR

### Werkwijze :

- 40g gele marsepein vormen tot het lijfje en hoofd (peervorm)
- 6 x 2g gele marsepein (wortelvorm)



puntjes van de oortjes van chocolade **opm: chocolade puur + 10% olie**  
-Dunste gedeelte inknippen (2x) voor voetjes en handjes  
de oortjes **NIET**,



**Afwerking:**

neusje van roze marsepein



mondje van chocolade

wangen met rode marsepein

BLIKSEM: staart 8g: wortelvorm iets langer dan de handjes  
Eventjes tussen plastic plat maken en inknippen en achteraan het figuur vast maken



Maak oogjes van eiwit gemengd met bloedsuiker en citroensap

chocolade



## Schwarzwaldler kriekentaart



**AANDEKOOK**  
**KERSTMENU**

In de Smaak special nr. 7 van november 2007  
(Grootmoeders keuken streekgerechten) vond ik  
Swarzwalder Kirschentorte...

Die bestaat uit chocoladebiscuit met daarop een laagje kersenspuree (in de diepvries opgesteven). Daarop een laagje chocomousse & overgoten met chocoladeglazuur.



Ik kwam op het idee om voor de kerststronk het recept voor Zwarte woudtaart, die Roland Van Renterghem (docent Hotel- & bakkerijschool Gent), op kinderkookles bij mij thuis, als Mickeytaart afwerkte met marsepein & chocolade boven water te halen.

### 1 Dit heb je nodig voor chocoladevetdeeg:

- \* 250 gram bloem
- \* 125 gram zachte boter
- \* 125 gram bloedsuiker
- \* 1 ei
- \* 15 g vanillesuiker
- \* snuifje zout
- \* 15 g cacaopoeder of nesquick

### Werkwijze :

Verwarm de warmeluchtoven voor op 160°C

Weeg de bloem af.

Weeg de boter af.

Weeg de suiker af.



Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

Voeg bloedsuiker, zout, ei, nesquick en vanillesuiker toe.

Kneed het deeg goed.

### WAS JE HANDEN!!!

Weeg 10 x 56,5 g deeg af.

Vet de bodem van een springvorm van 12 cm doorsnede in.

Bekleed de bodem van een springvorm van 12 cm doorsnede met het deeg.

Bak ze 15 minuten.

Ontvorm

### 2 Amandel- chocoladebiscuit op grootmoeders wijze (koude methode)

#### Benodigheden:



\* 4 springvormpjes van 12 cm

\* 2 eierdooiers

\* 6 eierdooiers

\* 33 g vanillesuiker

\* 1 eiwit

\* 33 g vanillesuiker

- \* 3 eiwitten
- \* 44 g vanillesuiker
- \* 70g bloem
- \* 50 g marsepein 50/50
- \* 40 g cacaopoeder

Verwarm de warme luchtoven op 180°C  
 Splits de eieren. Zet 4 eiwitten opzij!

Roer de marsepein glad met 2 eierdooiers  
 De 6 dooiers met 33 g vanillesuiker schuimig roeren.

22g vanillesuiker met 1 eiwit tot een taai en stevig schuim slaan.  
 Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen.  
 De gezeefde bloem met cacaopoeder onderspatelen.

44g vanillesuiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan.

Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen

Vet een springvorm in.

Doe het deeg in de vorm

oven verminderen 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.  
 Ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

**3**

**11 krieken in het sap opkoken met 100 g suiker. Binden met 40 g maïzena. Laten afkoelen**

**4 Zwarte woudtaartjes:**

Plaats de bodem van chocoladevetdeeg in een open springvorm van 12 cm



Steek een broodmes tot in het midden van de biscuit.  
 Snijd al draaiend de biscuit in 3 lagen.

**opmerking:**

**Men werkt de 3 lagen best eerst afzonderlijk af vooraleer ze in de vorm te leggen.**

Leg op de chocoladevetdeeg een laag kriekenconfituur.

bedek met een laag biscuit, slagroom en een laag krieken. Duw ze erin.

Leg hierop de 2de laag biscuit.

Bedek met een laag chocomousse & krieken.

Bedek met nog een laag biscuit en chocomousse of slagroom.

Laat eventjes koelen. Ontvormen

**Afwerking**  
**Mogelijkheid 1**  
**Ganache**

**Dit heb je nodig :**

- \* 75 ml room
- \* 50 gram suiker
- \* 25 gram boter
- \* 75 gram fondant of zwarte chocolade

**Werkwijze :**

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de suiker af.

1 Breng in een pan de room met de suiker aan de kook.

2 Neem de pan van het vuur. Voeg stukjes boter en chocolade toe.

3 Roer met een houten lepel tot alles goed gemengd is.

4 Laat de ganache afkoelen. Bewaar de ganache in de koelkast. Warm de chocoladesaus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn  
Overgiet met ganache. Laat opstijven.

**Dien op met halve ontpitte kersen met een toefje slagroom.**

**Mogelijkheid 2**

Maskeer de boven & de zijkanten met slagroom.

Bestrooi met chocoladeschilfers

Mooie lijnen spuiten naar het midden toe.

Daartussen bolletjes spuiten

Zet daarop een kriek & een blaadje van marsepein



Deze hoeveelheid voor een ei voor Paultje Paashaas, een recept van Roland Van Renterghem, heb ik ook gezien voor 1 paasbrood.

**Dit heb je nodig voor 3 broodfiguurtjes:**

- 1 ei
- 500 g bloem
- 25 gram suiker
- 30 g verse gist
- 200 ml lauwe melk of water
- 7,5 g zout
- 110 gram gezouten boter
- **verder:** 3 zacht gekookte eieren

#### **Het deeg:**

Maak de verse gist vloeibaar met een beetje melk.  
Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.  
Maak in het midden een kuiltje.  
De vloeibare gist in de kuil gieten  
De rest van de melk, het ei en de boter erbij doen  
Goed mengen en goed kneden.  
Afdekken en 1/2 uur laten rijzen

#### **Werkwijze:**

Vet een bakplaat in.  
Verdeel het deeg in porties van 290 g  
Neem 100 g van het deeg weg. Maak hiervan een bolletje voor het kopje.  
Maak 150g deeg eivormig voor het lijf en de poten. (Totale lengte 30 cm)  
Plaats een zachtgekookt ei in met midden van het lijf.  
Van 20 g deeg maak je 2 rollen voor de oren.  
Van 20 g deeg maak je 2 rollen voor de armen Plaats de armen op het ei.  
Breek een ei in een kom. Klop het los met 2 vorken boven elkaar.  
Smeer met een borstel het deeg in met ei.  
Maak oogjes, neusje met rozijnen & suikerparels.  
Dek af en laat nog een half uur rijzen.  
Verwarm de heteluchtoven op 200°C  
Bak de paashaasjes 10 minuten.

## Mijn Duo Dessert macarons of coco misérable voor 3 personen

### Dit heb je nodig:

wit van 2 eieren  
62,5 g amandelpoeder + 62,5 g bloedsuiker  
2 x 6,25 g suiker  
10 g bloem

Duo Dessert mousse kokos  
15 g suiker  
100 ml koude halfvolle melk  
200 g boter + 100 g bloedsuiker  
bloedsuiker

### Werkwijze:

Zet alles klaar.

Haal alles uit de oven & verwarm de oven voor op **175°C** of **heteluchtoven op 155 °C**.



1 Splits de eieren.

2 Klop 2 eiwitten **eerst met de helft van de suiker**

volle gas stijf tot er hanenkammen verschijnen  
en je de kom kan omdraaien.

**\*\*\* tip van Peter Goossens: + niet te veel kleurstof**

**(van in het begin homogeen gemengd) voor macarons!**

3 **Zeef** 10 g bloem met 62,5 g amandelpoeder en 62,5 g bloedsuiker

Spatel = kort onder het eiwit scheppen (om eiwit niet kapot te maken!)



4 **Boter een bakplaat of springvorm van 12 cm eerst in!**

Bekleed met bakpapier. Spuit rondjes deeg voor macarons.

Laten rusten = gelijkmatig zakken.

of vul de springvorm met deeg. 5 Bak de misérable 20 minuten

**(\*\*\* tip van Peter Goossens: bak de macarons 15' op 155°C)**

Haal uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

### Boterroom



Meng in een diepe kom de inhoud van een zakje Duo Dessert mousse kokos,

1 eetlepel suiker en 100 ml koude halfvolle melk.

Klop de bereiding met de mixer op maximale snelheid gedurende 2 minuten.

Roer in een Tupperware vier-in-één-kan+de spatrand de boter romig en voeg de kokosmousse en 100g bloedsuiker geleidelijk toe.



Leg kokosmousse op de onderste laag.

Leg de tweede koek erop met de effen kant naar boven en druk lichtjes aan.

Bestrijk met een dun laagje kokosmousse-boterroom.

Bestrooi **vlak voor het opdienen** met bloedsuiker.



#### **Afwerking macarons:**

De vulling voor de macarons laten opstijven in de koelkast

Macarons afwerken met de juiste dosering.

Nog even in de koelkast en het ziet er nog leuk uit ook!



**Misérable** met boterroom, een klassieker in de patisserie (afsluiter van een maaltijd), deed bij mij een belletje rinkelen! Ik dook in mijn archieven & chapeau voor het suikerstuk: **2 zwanen**, een leuke uitdaging & chique suikersculptuur, waarmee **Roland** mij op ons huwelijk verraste.

Op kookles voor zoetebekken (in '00) noteerde ik dat de helft van **misérable** (met siroop, slagroom, kiwivulling & gebrande kokos), die hij versierde met kerstfiguurtjes, genoeg is voor 6 à 7 pers.

#### **Dit heb je nodig voor 2 misérabletaarten (12 à 14 personen):**

- wit van 8 eieren = 250 g eiwit  
500 g broyage 50/50 of **250 g amandelpoeder + 250 g bloedsuiker**  
**2 x 25 g** i.p.v. 50 g suiker  
**40 g** i.p.v. 50 g bloem

#### **Werkwijze:**

Zet alles klaar.



Haal alles uit de oven & verwarm de heteluchtoven voor op **175°C** i.p.v. 190°C of **heteluchtoven op 155 °C**. Splits de eieren. Klop 8 eiwitten **eerst met de helft van de suiker** volle gas stijf tot er hanenkammen verschijnen en je de kom kan omdraaien.



3 Zeef

40 g bloem  
met 250 g amandelpoeder  
en 250 g bloedsuiker  
Spatel = kort onder het eiwit scheppen (om eiwit niet kapot te maken!)



4 Neem een bakplaat 40/30

**Boter ze eerst in!**  
Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Vul de bakplaat met deeg.  
Smeer open.



5 Bak **30 à 40'** (i.p.v. 20 minuten om de lucht te behouden & omdat de misérabletaart vanbinnen smeug zal zijn).

Haal de ietske opgekomen mooie misérablekoek uit de oven en laat afkoelen op een rooster.

### Afwerking:

Klop 1 l slagroom (40%)  
Snijd 2 kiwi's in kleine stukjes.



Verdeel de misérable in 2 gelijke delen.

Trampeer de misérable met siroop.

Bedek met een laag slagroom.

Verdeel de kiwi's over de slagroom.

Leg de tweede helft erop (met de effen kant bovenaan) **& trampeer!**

Maskeer de misérable met slagroom.

Bedek met gebrande coco's.

Versier of spuit overhoeks met een gekarteld spuitje en beleg met schijfjes kiwi.)

# Hoedjes van notenbrood (18x100g)

## Deeg maken met de KENWOOD:

Recept van het deeg: Roland Van Renterghem

### Dit heb je nodig

1000 gram POLDER meel

20 g verse gist

540 ml water

3 kleine maat zout = 15g

6 gram gezouten boter

100 g walnoten

### Zo ga je tewerk :

Maak de verse gist vloeibaar met 40 ml water.



Doe de bloem in de kom.

De vloeibare gist in de kom gieten

De rest van het water en de boter erbij doen

Goed mengen en goed kneden.

Kneed de (in een zak)gebroken noten  
in het deeg.

Voeg het zout toe.



Afdekken en 1/2 uur laten rusten

Verdeel het deeg in porties van 100g. Doe een beetje meel rond het deeg.  
Neem een klein, maar hoog potje.  
Neem van elke portie van 100g 25g deeg weg.  
Rol dit tot een worst met als lengte de omtrek van de van van het potje.



Vul het potje met het deeg (75g) en druk dit goed aan.



Trek het deeg er terug uit .  
Leg het worstje deeg er rond. (Dit wordt de rand van de hoed.)  
Plaats de hoedjes op een bakplaat.



Dek af (met een HANDDDOEK) en laat nog een ½ uur rijzen.  
**De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.**  
Bak de broodjes 25 – 30 minuten.



## Inktvisjes in notenbrood (8x100g)

### Deeg maken met de KENWOOD:

Recept van het deeg: Roland Van Renterghem

### Dit heb je nodig:

500 gram POLDER meel

10 g verse gist

270 ml water

1,5 kleine maat zout = 7,5g

3 gram gezouten boter

50 g walnoten

### Zo ga je tewerk :

Maak de verse gist vloeibaar met 20 ml water.



Doe de bloem in de kom.

De vloeibare gist in de kom gieten

De rest van het water en de boter erbij doen  
Goed mengen. Voeg het zout toe.en goed kneden.

Kneed de (in een zak)gebroken noten  
in het deeg.



Afdekken en 1/2 uur laten rusten

Verdeel het deeg in porties van 50g.

Indien het deeg plakt, doe je een beetje  
meel rond het deeg.





Neem 2X50g deeg.



Bol 50g deeg op. Leg dit op een stukje bakpapier voor het kopje van de inktvis.

Verdeel 50g deeg in 8 gelijke bolletjes.. Rol alle bolletjes tot een worstje. Maak hiervan de armen. Gebruik 2 rozijntjes voor de ogen.



Dek af (met een HANDDDOEK) en laat nog een  $\frac{1}{2}$  uur rijzen.

**De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.**

Bak de inktvisjes 20-25 minuten.

# 5 suikerbroodkrokodillen

Recept: Roland Van Renterghem

## Benodigheden :

170 ml melk

20 g gist

50 g boter

333 g bloem

1 ei

5g zout

12 g suiker

100g suikerparels

## Manueel deeg maken:

### zo ga je te werk :

Maak de verse gist vloeibaar met een beetje water.

Zeef de bloem.

Maak in het midden een kuiltje.



De vloeibare gist en de suiker in de kuil gieten.

De rest van het water, het ei en de boter en het zout erbij doen



Goed mengen en tot een soepel deegje kneden.



Vet de bakplaat in.

## suikerbroodkrokodillen

Weeg 126 g deeg af. Het deeg doorslaan.

### 3. KROKODIL :

Poten: 4 X 8 gram. Maak bolletjes voor de poten.

Duw met je handen 25 g deeg plat tot een rechthoekige lap. Duw met je handen 69 g deeg voor kop / lichaam / staart .plat tot een rechthoekige lap.

Leg 20g suikerparels in het midden. Kneed de suikerparels in het deeg. Maak een rol.



Leg het deeg met suikerparels erin op de lap deeg van 25g. Plooi de boven – en de onderkant naar binnen. Plooi de voorkant naar binnen en rol het deeg verder op.

Lichaam : worst rollen (=langsteken):  
kop dikker laten: versmallen naar staart toe.



Inkervingen met schaar of insnijding.



Bek opensnijden met een scherp mes.

Oogjes: 1/8 van een geconfijte bigareau.



Instrijken met losgeklopt ei.  
ong. ½ uur laten rijzen.



12 minuten bakken in een warmeluchtoven  
op 200°C





# Urkie (16x100g) in rozijnen- of chocoladebroodjesdeeg

Deeg maken met een kenwood:

## Dit heb je nodig

1Kg+ 20g EXTRA bloem  
2 eieren  
100 gram suiker  
84 g = 2 PAKJES verse gist  
400 ml lauwe melk  
220 gram gezouten boter  
3 koffielepels zout = 15g

voor de deegvulling:

200g chocoladedruppels of rozijnen

## Zo ga je te werk :

Maak de verse gist vloeibaar met 200 ml melk.



Doe de bloem in de kom.



De vloeibare gist in de kom gieten.



Voeg de suiker toe.



De rest van de melk, de eieren en de boter erbij doen  
Goed mengen.



Voeg het zout toe.  
Goed kneden. Afdekken en 1/2 uur laten rusten



Neem een bakplaat of aluminium folie.  
Vet de bakplaat in.  
Verdeel het deeg in porties van 2 X 50g. (Indien het deeg plakt, doe je er een beetje bloem rond.)  
Het deeg doorslaan.



Duw 50g deeg plat. Leg chocoladedruppels in het midden van het deeg.  
Vouw het deeg rond de chocoladedruppels of kneed de rozijnen in 50g deeg.





Maak het deeg eivormig voor **het hoofd**.  
Leg het op de bakplaat of op aluminium folie.

Neem van het andere stuk deeg een deeltje weg en rol een dun worstje.  
Maak hiermee **een bril**.

Voor **de haarlok** rol je nog een klein worstje. Leg het op het voorhoofd.  
Gebruik een jumbo rozijn voor **de mond**.

Duw een stukje deeg plat voor de **tong**.

Rol een stukje deeg wortelvormig voor **het neusje**.

Voor **het haar**:

Verdeel het resterend deeg in 2 stukken.

Rol ze uit met een pasta machine.

Draai ze daarna door het hulpstuk voor spaghetti.



Duw ze aan beide zijden van het hoofd.





Breek een ei in een kom.  
Klop het los met een vork.  
Smeer met een borstel  
de clowntjes in met ei.



Dek af (met een omgekeerde  
bakplaat.) Laat nog een ½ uur rijzen.  
**De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.**

Bak de ROZIJNEN – OF CHOCOLADEBROODCLOWNTJES  
12 minuten in de oven. Laat ze afkoelen op een rooster.

