

De scheve schuit van Piet piraat



Chocoladeschuitjes

Greet Lybaert (Diëtiste)
Polenstraat 169a
9940 Sleidinge
tel: 09/357 60 86
fax: 09/357 78 35



Chocoladeschuitjes



1 zet het keukengerei klaar.

voor de madeleines:

Kenwood met klopper
Kom
potje om bloem en suiker af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
zeef
kleine kookpot
soeplepel
pannenlappen
taartrooster
microgolfoven of bain-marie
pannenlikker

Boodschappenlijstje
bloem
bakpoeder
cacaopoeder
boter
suiker
6 eieren
zout
300 g fondantchocolade

vormpjes
keukenwekker



Chocoladeschuitjes

2 De madeleines



Werkwijze

1 Verwarm de warme luchtoven voor op 160 graden.

Weeg de boter in een pannetje, de suiker en de bloem af.

1 Zeef de bloem met het bakpoeder & de cacao in een kom van de kenwood.

2 Smelt de boter en voeg dit bij het bloem- zoutmengsel.

2 Breek de eieren in een kom. Voeg de suiker toe.

Klop dit met de mixer tamelijk lang op tot een zeer luchtig bleek mengsel. Voeg bij het deeg.

5 Smelt de chocolade in de microgolfoven of op bain-marie. Voeg de gesmolten chocolade toe.

7 Vet de madeleinevormpjes in.

8 Doe het deeg in de vormpjes (2 soeplepels per vormpje).

9 Bak **15** minuten in de oven. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig:
voor 12+ 4 stuks:
100 gram bloem
4 g bakpoeder
10 g cacaopoeder
90 gram boter
140 gram suiker
3 eieren
snuifje zout
300 g fondantchocolade

! Het deeg kan op voorhand gemaakt worden. Bewaar het in de koelkast. Bak nadien à la minute af in de madeleinevormpjes





De scheve schuit van Piet Piraat4]

FANTASIA



Boterkoekschuitjes met mandarijn uit blik in een jasje en chiquita just fruit in a bottle (appel- mango-kokos) mascarpone ijs

Greet Lybaert

Polenstraat 169a
9940 Evergem
tel.: 09 357 60 86
fax: 09 357 78 35

Boterkoekscheepjes

1 Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
schaaltje om boter af te wegen
2 doosjes om bloem en suiker af te wegen
kom
gekartelde vormpjes
taartrooster
keukenwekker

Boodschappenlijst:

1 pak bloem
1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
vanillesuiker
1 pak zout





De scheve schuit van Piet piraat [3]

Boterkoekscheepjes van Karen

2 Het deeg

Werkwijze :

Weeg de bloem, de boter en de suiker af.

1 Maak een kruimelig deeg van de boter en de bloem.

2 Voeg (vanille)suiker, zout en ei toe.

3 Kneed het deeg goed.

Dit heb je nodig:

250g bloem

125g zachte boter

125g suiker

1 ei

snuifje zout

1zakje vanillesuiker



Boterkoekscheepjes

3 De taartbodempjes

De oven voorverwarmen op 160°C.

Vet scheepjesvormpjes in.

Bekleed de bakvormpjes met het deeg. Zet ze op een bakplaat.

Bak 20 minuten in een warmeluchtoven op 160°C.

Ontvorm.

Laat afkoelen op een rooster



Mandarijn in een jasje

Zet het keukengerei
klaar:
kookplaatje
bain-marie
plateau
schaar
zeef

Boodschappenlijst:
1 doos chocoglazuur
mandarijntjes in blik of 4 verse
tandenstokers



Mandarijn in een jasje

Werkwijze :

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

Open het blik & laat de mandarijnpartjes uitlekken in een zeef of verwijder de schil van de mandarijn. Verdeel in partjes.

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 het bovenste deel van de bain-marie. Zet het bovenop de pan met kokend water.

Steek een partje mandarijn...op een tandenstokertje en haal door het chocoglazuur.

Laat de overvloedige chocolade eraf druipen boven de bain-marie. Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie de boterkoektaartjes versieren. Smullen maar!

Dit heb je nodig:
1 doos chocoglazuur
mandarijntjes in blik of 4 verse
tandenstokers



chiquita just fruit in a bottle- mango-appelsorbet

Zet het keukengerei klaar:

citruspers

aardappelmes/plankje

grote kookpot

lepel

2 maatbekers

doos met deksel / ijschep/potje

voor warm water of bekers

Kenwood+ klopper

houten lepel

Boodschappenlijst:

1 pak suiker

250 g mascarpone

vanillestok

1 appelsien

1 citroen

2 dl slagroom

1 flesje chiquita just fruit in a
bottle- mango-appel-kokos





chiquita just fruit in a bottle- mango-appelsorbet

Werkwijze:

Maak suikersiroop :

Laat 1/2 l water+ 1/2 kg suiker +
2 1/2 vanillestok + sap van 1/2 ap-
pelsien + het sap van 1/2 citroen
10 minuten zwaar doorkoken.

Dit heb je nodig:

voor 15 personen:

- * 500 ml water
- * 500 g suiker
- * 1/2 vanillestok
- * 1/2 appelsien
- * 1/2 citroen



chiquita just fruit in a bottle- mango-appelsorbet

Meng het fruit met de siroop in de kom van de kenwood.

Voeg de mascarpone & de slagroom toe en laat de mixer kloppen.

Giet in een doos met deksel.

Plaats minimum 5 uur in de diepvries.

Dit heb je nodig:

voor 15 personen:

250 g mascarpone

sap van 1/2 citroen

1 flesje chiquita just fruit in a bottle
(mango-appel)

100 ml slagroom



De Scheve Schuit van Piet Piraat

