

8 schildpadden van chocoladebrood

Vet de bakplaat in.

Weeg 100g deeg af. Het deeg doorslaan.

Poten: 4 X 4 gram

Kop en staart: 1 x 12 gram

De poten: bolletjes draaien. De kop bolvormig en de staart iets puntig laten.



Kneed manueel 10 g chocoladedruppels in 72 G deeg voor het lichaam.



Insnijdingen maken met een ronde uitsteker.
De poten inknippen.



Voor de ogen: 2 rozijnen

Instrijken met losgeklopt ei.

ong. ½ uur laten rijzen. 12 minuten bakken in een warmeluchtoven op 200°C

Aprilvisjes (16x50g) In rozijnen- of chocoladebroodjesdeeg

Deeg maken met een kenwood:

Dit heb je nodig

510 g EXTRA bloem

1 ei

50 gram suiker

42 g = 1 PAKJE verse gist

200 ml lauwe melk of 200ml water

110 gram gezouten boter

1,5 kleine maat zout = 7,5g

voor de deegvulling:

160g chocoladedruppels of rozijnen

suikerparels voor de oogjes

Zo ga je tewerk :

Maak de verse gist vloeibaar met 100 ml melk.



Doe de bloem in de kom.



De vloeibare gist in de kom gieten.

Voeg de suiker toe.

De rest van de melk en de boter erbij doen

Goed mengen. Voeg het zout toe.

Goed kneden. Afdekken en 1/2 uur laten rusten



Aprilvisjes 16 X 50g In rozijnen - of chocoladebroodjes deeg

Deeg maken met de broodmaker PANASONIC SD-200:

Dit heb je nodig :

8 kleine maatjes droge gist
60 gram suiker=4 grote maat
510 gram **extra** bloem
2 eieren
100 ml melk+100 ml water
100 gram gezouten boter
1 1/2 kleine maat zout



voor de deegvulling:
160g chocoladedruppels
of 160g rozijnen

suikerparels voor de oogjes

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.





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



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 lichaam**
Leg het op de bakplaat
of op aluminium folie.



Bekje: vertikaal insnijden, openzetten met je vinger.
Oogje: rozijn of suikerparel





Voor de staart:

Het deeg **vertikaal** insnijden. De ene helft over de andere slaan.



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



Maak inkervingen met een schaar voor de **schubben**.

Dek af (met een omgekeerde bakplaat) en laat nog een ½ uur rijzen.

De warme lucht oven voorverwarmen op 200 graden.

Bak de suikerbroodvisjes 12 minuten in de oven

Laat ze afkoelen op een rooster.



Bijenkorfjes (16x100g) in sandwichdeeg



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

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

Vet de bakplaat in.

Vet de buitenkant van inoxpotjes in.

Weeg porties van 100g deeg af. Indien het deeg kleeft, bestrooi het met een beetje bloem.



Verdeel 100g deeg in 6 bolletjes. Rol ze tot een lange worst.



Bekleed op de bakplaat de buitenkant van een inoxpotje met het deeg. Maak figuurtjes in het deeg met behulp van een latje met een gat erin, of knip in met een schaar.



Smeer met een borstel het deeg in met losgeklopt ei .



Steek hier en daar een rozijn.

Laat een ½ uur rijzen op een warme plaats.

De warme lucht oven voorverwarmen op 180 graden.

Schuif de bakplaat in de onderste richel.

Bak 12 minuten in de oven.

Neem de bijenkorfjes van de bakplaat en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Verwijder met een draaiende beweging de potjes





KONINKLIJKE BEROEPSVERENIGING
DER ONAFHANKELIJKE BROOD- EN PASTEIBAKKERS
VAN GENT EN OMGEVING

Wettig erkend 1916

AANGESLOTEN BIJ
DE KAMER VAN AMBACHTEN EN NERINGEN

Samenstelling: Van Renterghem R

Lokaal :
Bij Sint-Jacobs 13, 9000 GENT

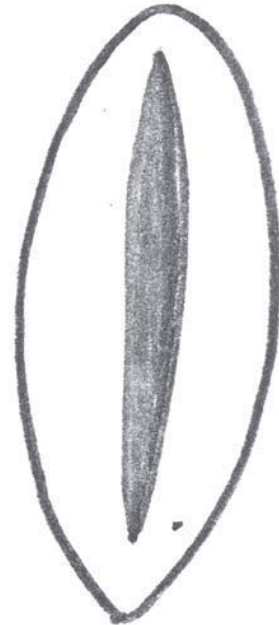
Secretariaat :
Dendermondsesteenweg 68
9000 GENT
Tel. 28 32 96
Beroepskrediet : 123-6127634-83

Open : na afspraak

RECEPT VAN DE MAAND :

YOGHURTBROOD.

RECEPT: 2.300 gr. Tarwemeel
500 gr. Volle Yoghurt
300 gr. Melk
300 gr. Water
120 gr. Gist
100 gr. Vetstof
50 gr. Verbeteraar
40 gr. Zout



DEEGBEREIDING:

- De melk en de yoghurt mengen.
- Verder de gewone deegbereiding .
- Kneden tot een glad deegje .
- Deegrijs \pm 30'

DEEGAFWERKING:

- Deegstukken afwegen van 500 gr.
- Opbollen en daarna langsteken (zoals lange galetten).
- Wat vochtig maken en in de maïzena rollen.
- Na voldoende narijs ,diep insnijden in de lengte .
- Afbakken zonder stoom .

TIP : Met dit recept kan men eveneens Pistolets/piccolo's
vervaardigen : AFWEEGGEWICHT 1200 GR VOOR 30 STUKS



Biscuit

Dit heb je nodig :

5 eierdooiers-75g suiker

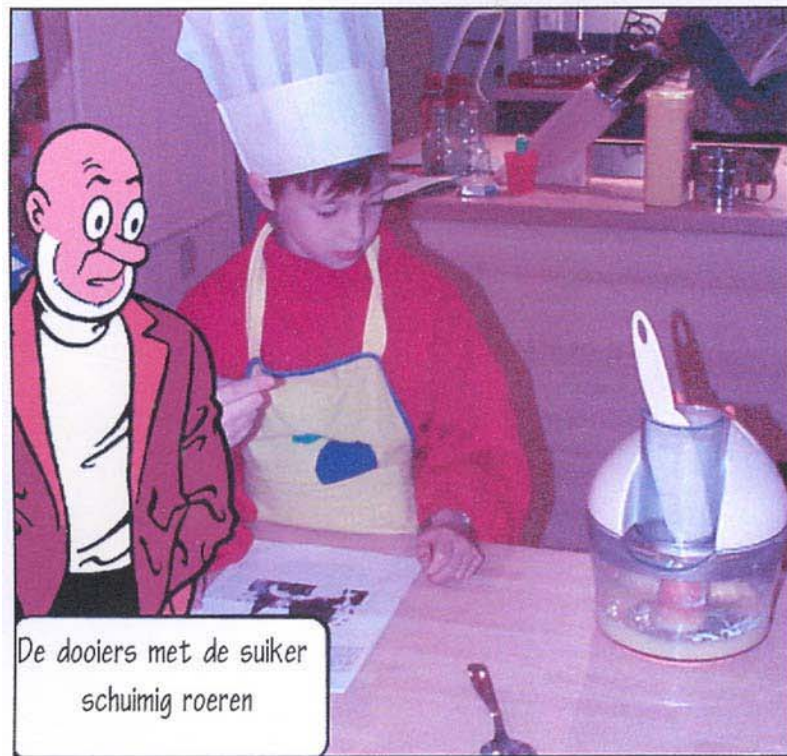
2 eiwitten-25g suiker-3 eiwitten-50g suiker

75g bloem-75g maïzena-2,5g bakpoeder



De oven voorverwarmen op 180°C

Splits de eieren



De dooiers met de suiker schuimig roeren



25g suiker met de 2 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan



Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag mengen.

De gezeefde bloem, bakpoeder en maïzena onderspatelen

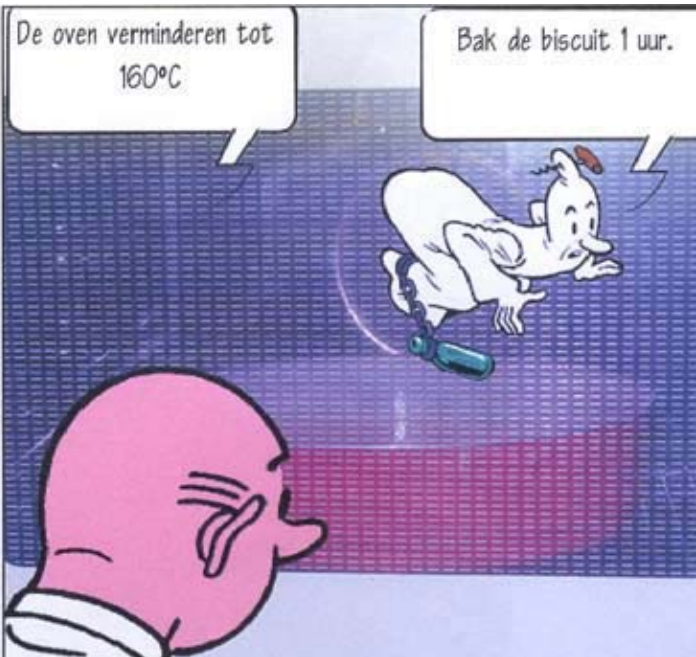


50 g suiker met de 3 eiwitten tot een taai en stevig schuim slaan

Met luchtige bewegingen door het dooierbeslag



Vet een springvorm in.
Doe het deeg in de vorm.



De oven verminderen tot
160°C

Bak de biscuit 1 uur.



Vet een springvorm in.
Doe het deeg in de vorm.



De oven verminderen tot
160°C

Bak de biscuit 1 uur.



Prik met een lange naald in het deeg.
Indien er niet aan de naald kleeft is
de biscuit gaar.

Javanais

1 Zet het keukengerei klaar:

houten plankje
3 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
klopper
weegschaal
maatbeker om eiwit op te kloppen
potje om ei te splitsen
2 houten lepels
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
mes
garneerspuit
koekjesvormpje
2 kommen
kleine kookpot

Boodschappenlijstje:

375g marsepein 50/50 - pakje boter
1 pak suiker-bloemsuiker
nescafé
12 eieren
1 pak bloem
brickje van 2 dl room
1 plak fondantchocolade



Keukenpietje



Dobolino's bakken bij mama Greet

Mama Greet uit Stedinger leert 5 Keukenpietjes bakken

Paasklokjes bakken

In 1998 organiseerde Soesje haar eerste clubwedstrijd. Na de aankondiging van deze wedstrijd kregen we deze leuke brief van de kinderen uit het MPT uit Stedinger:

Beste Soesje-vriendjes,

Eén keer per maand laten we onze boekentassen en boterhammen thuis. Want dan gaan we samen met meester Marc op stap. Om niet zo lekker te leren koken als onze mama's. Onze chef-kok is mama Greet. Zij leert ons deze keer Dobolino's maken: schattige paasklokjes met crème-au-beurre en choco-glazuur. Helemaal niet moeilijk en superlekker. Bakken jullie mee?

Zij leert ons deze keer Dobolino's maken: schattige paasklokjes met crème-au-beurre en choco-glazuur.

Helemaal niet moeilijk en superlekker. Bakken jullie mee?

Chocogroetjes, De Keukenpietjes (Kjell, Marisa, Stefani, Kim, Davinia, Evelien, Melissa, Jessica, Barbara, Valérie en Samia)

Dobolino's

1. het beslag voor de cake

- ✓ 230 g mix voor cake van AVEVE
- 150 g boter
- 3 eieren

We erelen de boter, roeren en de mix voor cake bij en met de 3 eiers. Goed roeren. Mama Greet versarmt de oven voor op 170 °C. We

strijden een vel bakpapier op maat van de bakplaat, leggen het papier erin en vetten het in met de spray invetter. Met een panneflicker verdelen we het deeg over de bakplaat. Mama Greet bakt het deeg 8 minuten in de oven. Ze pakt met een roffel in het deeg om te zien of het klaar is. Ze haalt de cake uit de oven en haalt het beslag eruit, zodat het gebak ten afkeeler. Wij beginnen al aan de crème-au-beurre.

2. de crème-au-beurre

- ✓ 77 g poeder voor crème-au-beurre van Bakkje
- 50 ml water
- 1 x 25 g zout

We maken 25 g boter zacht en roeren alles glad met een houten roer. We gieten het poeder voor crème-au-beurre en het water erin in een pannetje en mengen alles. Dit mengsel doen we in 3 keer bij de zachte boter. We maken het andere deel van de boter zacht en voegen het bij de rest. In nu mengen we alles luchtig kloppen met de mixer op de laagste snelheid.

3. de klokjes maken

- ✓ mix om te gebruiken in de vorm van een paasklok (keuze uit assortiment van Bakkje)

De cake is nu goed afgekoeld, dus we kunnen beginnen met klokjes maken. Met onze deegroepjes draaien we paasklokjes uit de cake. Elke Dobolino's bestaat uit 5 Klokjes. Op de eerste smeten

we een laagje crème-au-beurre, we leggen er een tweede laagje op, nog een laagje crème-au-beurre en daarop het derde klokje. En daarop moet natuurlijk...chocolade!

4. het choco-glazuur

- 1 zakje choco-glazuur van Bakkje
- Mama Greet legt het sluitertje van de choco-glazuur 10 minuten in een pannetje met water. Dan haalt ze het zakje eruit en knipt er een beetje af. Ze giet het vloeibare glazuur in een pannetje. Nu kunnen we met onze koffielepel een laagje choco-glazuur over de paasklokjes strijken.

5. Klaar!

Als het choco-glazuur afgekoeld is, is het snijlen gelukt. Lekker!



Alle ingrediënten zijn verkrijgbaar in de verkooppunten van AVEVE en COVPE.

De distribuurnummer is 0000 70107 001 007, vind je alleen in de verkooppunten van AVEVE.

AVEVE

2 De koek

Dit heb je nodig (de helft is genoeg?):

375 g marsepen 50/50
75 g suiker
250 g eiwit
35 g bloem

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Splits de eieren Meet het eiwit af.

Verwarm de oven voor op 175°C.

2 Klop het eiwit stijf. Doe er stelselmatig de suiker bij.

3 Kneed met de hand een beetje stijfgeklopt eiwit onder de marsepein.

4 Meng de marsepein onder het eiwit.

5 Doe er geleidelijk aan de gezeefde bloem bij.

6 Leg een vel boterpapier op een bakplaat. Leg er met een soeplepel hoopjes beslag op.

7 Smeer het deeg dun open.

8 Bak 15 à 20 minuten op 175°C. (als de onderkant lichtbruin gebakken is, is hij klaar)

9 Haal de bakplaat uit de oven.

10 Neem de koek met het boterpapier van de bakplaat. Laat afkoelen.



3 Mokkaoterroom

Dit heb je nodig:

50 gram malse boter
62,5 gram bloedsuiker
nescafé
1 ei

Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg de boter en de bloedsuiker af.

- 1 Roer de boter romig.
- 2 Splits het ei.
- 3 Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien.
- 4 Doe beetje bij beetje de eierdooier en de bloedsuiker bij de boter.
Mix goed.
- 5 Roer nescafé onder het botermengsel.
- 6 Schep het eiwit onder het mengsel.



4 ganache

Dit heb je nodig

75 ml room
50 gram suiker
25 gram boter
75 gram fondantchocolade

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 chocolade-saus voor het gebruik eventjes op, opdat de saus vloeibaarder, dus beter uitsrijkbaar zou zijn



5 Javanais

Prik met een vormpje rechthoekjes uit het deeg.

Neem 4 rechthoekjes. Draai ze om.

Besmeer ze met kokaboterroom.

Leg ze op elkaar.

Laat opstijven in de koelkast.

Bedek de bovenkant met chocoladesaus, zodat men de verschillende laagjes ziet.

Schrijf met een garneerspuit "javanais" met kokaboterroom en spuit een roosje in elke hoek of spuit overhoeks bloemblaadjes.



16 potloden van marsepein

Dit heb je nodig:

250 g marsepein
cacaopoeder

Zet het keukengerei klaar:

weegschaal
plank-aardappelmes
deegrol
penseel
diep bord-koffielepel
vershoudfolie
bekertje

Werkwijze:

- 1** Doe 1 koffielepel cacao poeder in een diep bord. Weeg 90 gram marsepein af. Kleur de marsepein al knedend met de cacao poeder. Was je handen.
- 2** Rol 10 gram witte marsepein tussen 2 vellen vershoudfolie uit.
- 3** Rol 5 gram van het bruine deel van de marsepein tot een worstje (dit heet een pil).
- 4** Leg het worstje (pil) aan het begin van de uitgerolde witte marsepein.
- 5** Rol de witte marsepein zodanig op dat de bruine marsepein omwenteld zit.
- 6** Rol gelijkmatig tot de worst 15 cm lang wordt.
- 7** Knijp 1 zijkant met je vinger dicht.
- 8** Strooi cacao poeder op een plankje. Leg de worst zodanig op het plankje, dat er 1 cm buiten het plankje ligt. Rol de buitenzijde in cacao poeder.
- 9** Neem met een penseel het overtollige cacao poeder weg, zodat het potlood een lichtbruine kleur krijgt.
- 10** Snijd de achterzijde met een aardappelmes af.
- 11** Rol het voorste witte gedeelte op een punt, zodat een bruin puntje tevoorschijn komt.
- 12** Maak kartels aan de basis van het witte deel met een vochtig penseeltje.

(Met dank aan Roland Van Renterghem, leraar hotel-en bakkerijschool Tweebruggen)

(c) Greet Lybaert -Tonia Couvreur

