

Versnaperingen voor 20 personen



Mini Cake
Physalis in een jasje
Truffels
Mini olieballen met Augustijn
Mini boules de Berlin

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



Amandelcakejes



Zet het keukengerei klaar:

2 potjes om af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
mixer met kloppers
weegschaal
pannenlikker
keukenwekker
pannenlappen
lange naald
Flexipan
kom
taartrooster

Boodschappenlijstje

1 pakje boter
1 pak suiker
6 eieren
1 pak bloem
1 doosje vanillesuiker
1 doosje bakpoeder
amaretto
125 g amandelpoeder



Amandelcakejes



Werkwijze:

Zet alles klaar.

Weeg af.

1 Verwarm de oven voor op 160°C.

2 Roer de boter met de suiker romig.

3 Doe er de eieren en de bloem bij. Klop met de mixer tot het deeg er bleek uitziet.

Voeg de amaretto & het amandelpoeder

4 Vet de putjes van de flexi-pan in. Zet de vorm op een bakplaat.

5 Vul de putjes van de vorm met een koffielepel met deeg.

6 Bak 20 minuten op 160°C.

7 Prik met een lange naald in de koek om te zien of het deeg uitgebakken is. Haal de vorm uit de oven. Ontvorm de cakejes. Laat afkoelen op een taartrooster.

Dit heb je nodig:

100 gram malse boter

125 gram suiker

3 eieren

90 gram zelfrijzende bloem

10 gram (= 1 zakje vanillesuiker)

1/4 zakje bakpoeder

1 soeplepel amaretto

125 g amandelpoeder



Physalis in een jasje



1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje
pannetje
diep bord
alufolie
plankje
bain-marie
plateau
schaar

Dit heb je nodig:
chocoglazuur
Doosje physalis
of 40 kersen
of 1 kg aardbeien



Physalis in een jasje



Werkwijze :

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

Leg een vel aluminiumfolie op een dienblad.

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.

Doop de physalis of kersen in de chocoglazuur.

Laat de overvloedige chocolade eraf druipen boven het bord.

Leg de physalis op aluminiumfolie.

Zodra de chocoglazuur afgekoeld is kunnen jullie beginnen smullen.



Ijstruffels

Boodschappenlijstje

1 Zet het keukengerei klaar:

kookplaatje
bain-marie
potje om ei te spltsen
houten lepel
plateau
diep bord
lepel

pakje boter
pak bloedsuiker
(fondant)chocolade
6 eieren
vanillesuiker
brickje room
cacao



Ijstruffels

Dit heb je nodig:

100 g boter
125g bloedsuiker
100g (fondant)chocolade
2 eierdooiers
10g vanillesuiker
50 ml room
50g ongesuikerde cacao
30g cacao in poeder

Zo ga je te werk :

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook. Zet een kleiner pannetje op het water en doe er de chocolade samen met 2 eetlepels water in. De chocolade zal dan langzaam gaan smelten. Als het mengsel goed glad is, neem je de pan van het vuur. Voeg de eierdooiers en de boter toe. Meng alles goed met een houten lepel. Doe er de room, de bloedsuiker, de niet gesuikerde cacao en de vanillesuiker bij. Roer opnieuw. Laat 3 à 4 uur rusten in de koelkast. Maak kleine bolletjes van de bereiding. Rol ze in het cacao poeder of chocoladeschilfers of bloedsuiker of kokosmeel...



Mini oliebollen met augustijn



Zet het keukengerei klaar:

kom
houten lepel
keukenhanddoek
frituurketel
2 soeplepels
keukenrol
bloemsuikerzeef
tipzakken

Boodschappenlijstje

500g ANCO oliebollenmix
1 flesje Augustijn
500 ml melk
frituurvet
gekleurde prikkers





Mini oliebollen met augustijn



Werkwijze:

1 Meng de oliebollenmix met de gist, de warme melk en 125 ml Augustijn in een kom.

2 Roer met een houten lepel tot je een glad deeg bekomt.

3 Dek het deeg af met een vochtige doek.

Laat het deeg 20 à 30 minuten op een tochtvrije plaats rijzen.

Dit heb je nodig:
250g ANCO oliebollenmix
125 ml Augustijn
125 ml warme melk
frituurvet

Wafels met Augustijn

Ingrediënten:
333 g zelfrijzende bloem - 200 g suiker - een snuifje zout - 4 eieren - 166 g boter - 313 ml Augustijn

Werkwijze: smelt de boter. Meng zout en suiker met de gezeefde bloem. Roer er de eieren en de gesmolten boter onder. Voeg de Augustijn toe. Verwarm het wafelijzer voor. Vet het in en bak de wafels.

Puffertjes met Augustijn

Ingrediënten: 250 g Anco-oliebollenmix - 125 ml Augustijn - 125 ml warm water - bakboter - 10 g gist

Werkwijze: verwarm het water in een kookpot. Meng de oliebollenmix met de gist, het warme water en een beetje Augustijn. Gebruik hiervoor een houten lepel. Voeg beetje bij beetje de rest van de Augustijn toe. Roer met een klopper tot je een glad deeg bekomt. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het 20 à 30 minuten rijzen op een tochtvrije plaats. Smelt boter in een bakpan of vet een poffertjesplaat in. Leg, met behulp van een koffielepel, de pan vol met hoopjes deeg. Laat de onderkant van de poffertjes bruinen, draai ze met een poffertjesroer om en bak de andere kant. Snielt na iedere bakbeurt nieuwe boter in de pan. Dien onmiddellijk op.

Mini-oliebollen met Augustijn

Ingrediënten: 250 g Anco-oliebollenmix - 125 ml Augustijn - 125 ml warme melk - frituurvet - 10 g gist

Werkwijze: verwarm de melk. Meng de oliebollenmix met de gist, de warme melk en 125 ml Augustijn. Roer met een houten lepel, tot je een glad deeg bekomt. Dek het deeg af met een vochtige doek en laat het 20 à 30 minuten rijzen op een tochtvrije plaats. Verhit het frituurvet tot 190 °C. Laat met behulp van 2 koffielepels deegbolletjes in het vet glijden. Laat ze 3 minuten bakken. Haal de oliebolletjes uit het vet en laat op keukenpapier uitlekken. Bestrooi met poedersuiker en dien onmiddellijk op.

Creëren: Mannenwerkclub KVK Ervaren
Foto's: Heidi Verdonck

Mini oliebollen met augustijn



5 De frituur verhitten op 190C

6 Met behulp van 2 koffielepels deegbollen in het vet laten glijden

7 Laat ze 3 minuten bakken.

8 De oliebollen uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken.

9 Bestrooien met poedersuiker.
Onmiddellijk opeten!



Ijspralines met sinaasappelschil &

hazelnoot in chocoladefondue



1 Zet het keukengerei klaar

kookplaatje

bain-marie

2 potjes om ei te spltsen

houten lepel

plateau

diep bord

3 lepels

2 doosjes en schaalkje

om af te wagen

Bewaardoos

Dunschiller/aardappelmes/plankje/kleine kookpot/

zeef

Boodschappenlijstje

1 pak bloemsuiker
150 g

fondantchocolade

6 eieren

brickje room

3 Sinaasappels

2x125 g hazelnoten



Ijspralines met sinaasappelschil & hazelnoot in chocoladefondue



Zo ga je te werk :

(1 dag op voorhand)

Verwarm de grill van de oven voor op 200°C.

1 Zestes van sinaasappel

Schil de sinaasappel met een dunschiller.

Snijd de schillen in kleine stukjes. Vul een kleine kookpot met water. Doe een beetje zout in het water. Laat de sinaasappelschillen koken tot het water geel ziet. Leg ze in een vergiet. Spoel de schillen onder stromend water tot wanneer de zoutsmaak verdwenen is.

Breng 100ml water met 100 g suiker aan de kook. Laat de sinaasappelschillen hierin zachtjes koken tot het suikerwater verdwenen is en de zestes geconfijt zijn.

2 Maal de hazelnoten grof met de moulinette.

Giet de noten op een bakblaas.

Rooster de noten onder de grill. Blijf erbij!

Vul een grote pan met water en breng dit aan de kook. Zet een kleiner pannetje op het water en doe er de chocolade samen met 2 eetlepels water of rum in. De chocolade zal dan langzaam gaan smelten. Als het mengsel goed glad is, neem je de pan van het vuur. Voeg de eierdooier toe. Meng alles goed met een houten lepel. Doe er de room, de bloedsuiker bij. Roer opnieuw. Voeg de sinaasappelzeste en de grofgehakte hazelnoten bij.

Verdeel het mengsel over de putjes van een flexipan vorm.

Prik er tandenstokers in. Plaats 1 uur in de koelkast. Ontvorm. Bewaar in de diepvries


Dit heb je nodig:

100 g bloedsuiker
125 g fondantchocolade
1 eierdooier
40 ml rum of 2 soeplepels water
40 ml room
150 g geroosterde hazelnoten
75 g sinaasappelzeste
Chocoladesaus

Macarons

Boodschappenlijstje

1 imperial kids'kit
1 pak bloedsuiker
2x 100 g amandelpoeder
een halve liter melk
6 eieren



1 Zet het keukengerei klaar:
houten lepel
tas
2 potjes om ei te splitsen
mixer met kloppers
maatbeker
soeplepel
Slappe vorm met putjes
koffielepel
moulinette met klopper
keukenwekker



Macarons

Dit heb je nodig:
voor 20 mini macarons

1 zakje vanillesuiker
Imperial
100 g bloedsuiker
200 g amandelpoeder
3 soeplepels melk
2 eiwitten

Werkwijze:

Verwarm de warmelucht oven voor op 160°C.

1 Meng gedurende 3 minuten 1 zakje vanillesuiker, 1 tas bloedsuiker, 2 1/2 tas amandelpoeder en 3 soeplepels melk in de kom van de moulinette

2 Splits de eieren. Klop het wit van ei stijf tot je de kom kan omdraaien. Tik nooit op de kom, anders klop je de lucht uit het eiwit.

3 Schep het eiwit met een houten lepel onder de massa.

4 Vul met een koffielepel de putjes van een slappe vorm
Bak ze 20 minuten in de oven op 160°C. Ontvorm. Laat ze afkoelen.



Fruitschuitjes van Madeleine



1 zet het keukengerei klaar.

voor Plop-pudding:

kookpot
klopper
(potje om ei te splitsen)

voor de madeleines:

weegschaal
Kenwood + kom+ klopper
koffielepel
potje om bloem en suiker af te wegen
schaaltje om boter af te wegen
zeef
kleine kookpot

Boodschappenlijstje

- 1 pak suiker
- 6 eieren
- Plop-pudding vanille
- 1/2 liter melk
- 1 pak bloem
- 1 pakje boter
- vanillesuiker
- Chocoglazuur
- 1/4 kg aardbeien
- 1 kiwi
- 16 frambozen
- 20 kersen

soeplepel
pannenlappen
taartrooster
vormpjes
keukenwekker

voor chocoglazuur

kookplaatje/kleine kookpot/borstel/schaar

voor fruit:

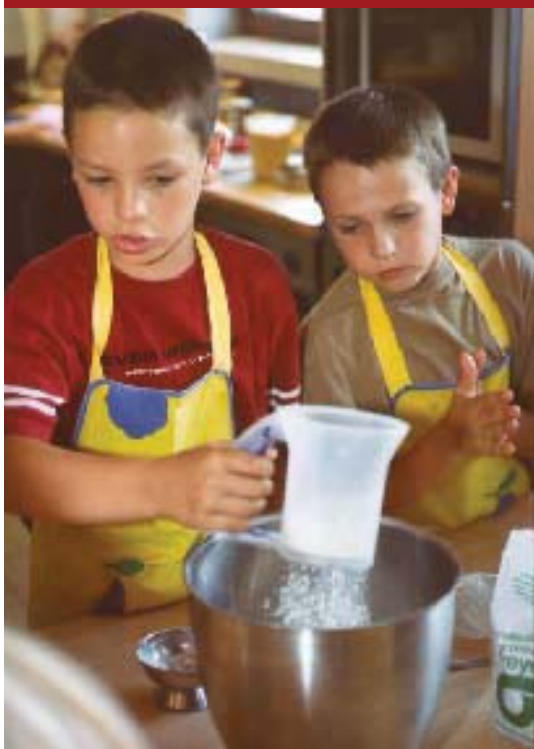
plankje
aardappelmes





Zomerkoninkjes: fruitschuitjes[3]

Fruitschuitjes van Madeleine



Werkwijze

1 Verwarm de warme luchtoven voor op 160 graden.

Weeg de boter, de suiker en de bloem af.

2 Breek de eieren in een kom. Voeg de (vanille)suiker toe. Klop dit met de mixer tamelijk lang op tot een zeer luchtig bleek mengsel.

3 Zeef de bloem in een kom.

Klop de gezeefde bloem met de mixer op lage snelheid bij dit mengsel.

4 Smelt de boter en voeg dit bij het geheel.

4 Klop alles nog 1 maal luchtig.

6 Vet de madeleinevormpjes in.

7 Doe het deeg in de vormpjes (1 soeplepel per vormpje, verdeel het overschot.)

8 Bak 12 minuten in de oven. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

Dit heb je nodig:
voor 12 verse
madeleines:
60 gram bloem
60 gram boter
50 gram suiker
2 eieren
10 g vanillesuiker

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



Fruitschuitjes 3 Chocoglazuur

Dit heb je nodig:
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.

Smeer de koekjes in met gesmolten chocoglazuur. Laat opstijven.



Fruitschuitjes

4 Plop - pudding



Werkwijze:

- 1 Breng de melk aan de kook zonder erin te roeren!!!
- 2 Voeg het puddingpoeder toe
- 3 Laat afkoelen.
- 4 Bedek de met chocolade ingesmeerde koekjes met een laag banketbakkersroom

Dit heb je nodig:

- 1 zakje Plop-puddingpoeder vanille
- 1/2 l melk



Fruitschuitjes van Madeleine

Werkwijze :

Schil de kiwi met een aardappelmes. Snijd in stukken.
Snijd de aardbeien in 2.
Schik het fruit op de schuitjes.
Leg de frambozen erbovenop.

Dit heb je nodig:

1 aardbei pp
1 kiwi
16 frambozen
20 kersen



Mini boules de Berlin



1 zet het keukengerei voor de boules de Berlin klaar.

Voor het deeg:
zeef/maatbeker/schaaltje
mixer met kneedhaken
weegschaal +2 doosjes
2 koffielepels
kom
beker
keukenwekker
frituurketel

- Boodschappenlijstje**
- 1 pak suiker
 - 1 pak bloem
 - 1 pakje verse gist
 - 1 pakje boter
 - 1 pak zout
 - 6 eieren
 - 2 flessen frituurolie
 - abrikozenjam

 - 1 pak puddingpoeder
 - vanille
 - 1 liter melk

voor de banketbakkersroom:

- 2 doosjes
- kookpot
- lepels
- maatbeker
- klopper
- weegschaal
- potje om ei te splitsen





Mini Boules de Berlin

Dit heb je nodig:

voor 50 mini boules de Berlin:
150 gram bloem
10 g verse gist (2 klp droge)
25 gram boter
5 gram suiker
een mespunt zout
60 ml water (4 spl)
2 soeplepels ei
abrikozenjam
voor banketbakkersroom:
10 gram puddingpoeder vanille
1,5 dl melk
25 gram suiker
1/4 eierdooier



- 1 zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem en de boter af
- 3 Meet 125 ml water af.

1 Verwarm 125 ml water tot het lauw is.
Doe de gist en een beetje lauw water in een beker.
Maak met 2 koffielepels de verse gist vloeibaar.

2 Zeef de bloem met het zout en de suiker in een kom.

3 Maak in het midden een kuiltje

4 Giet de vloeibare gist in de kuil

5 Doe de rest van het water het 1/2 ei en de boter erbij.

6 Kneed goed met de mixer.

7 Dek het deeg af en laat 20 minuten rusten



Mini Boules de Berlin



8 Verdeel het deeg in porties van 10 gram.

9 Draai bolletjes

Leg ze op een beboterde bakplaat. Dek af.
Laat nog een half uur rijzen.

10 Verwarm de frituur op 150 - 160 graden Celsius.
Neem 2 x 10 & 1 x 5 boules de Berlin voorzichtig op.
Leg ze in het frituurvet.

Laat ze bakken tot ze uitgeprutteld zijn. Haal de boules de Berlin uit het frituurvet. Laat ze afkoelen.



Banketbakkersroom



1 Breek de puddingpoeder met 1 dl melk.

2 Splits het ei
Meng de dooier onder de gebroken puddingpoeder.

3 Breng de rest van de melk met de suiker aan de kook zonder erin te roeren!!!

4 Voeg de kokende melk bij het mengsel

5 Giet het mengsel terug in de kookpot.
Breng al roerend aan de kook.
Laat afkoelen.

6 Snijd de boules de Berlin door.
Leg er banketbakkersroom of abrikozenjam tussen.
Plaats de 2 helften op elkaar.
Bestrooi met bloedsuiker.





BOULES DE BERLIN

NODIG

Voor het
deeg
50 g gist
1 el
180 g boter
12 g zout
90 g vanil-
lesuiker
290 ml melk
720 g witte
bloem
12 g bakpoe-
der
Voor de crème
250 ml melk
50 g suiker
53 g maïzena
1 vanillestok,
opergesneden
15 g boter
1 blaadje gela-
tine, geweekt in
koud water
50 g eidooier



Bart Desmidt, van
Bartholomeus in Knokke-
Heist, met zoon Arnaud.

BEREIDING

Kneed voor het deeg alles goed door elkaar en laat een eerste maal rijzen. Rol het deeg op en laat opnieuw rijzen. Bak kleine bolletjes - kinderen vinden dit leuker - in olie op 180 ° C. Rol de bollen in de suiker. Kook voor de crème de melk met de helft van de suiker en het vanillestokje. Klop de eidooiers met de rest van de suiker op en voeg, al roerend, de warme melk toe. Laat 2 minuten doorkoken en haal de pan van het vuur. Voeg de boter en de gelatine toe. Giet in een bakje en dek af met plastic folie (anders komt er een vel op). Snijd de bolletjes open en vul met de crème.

TIP

Zijn porties zijn kleiner dan de onze. Leg zeker het bord niet helemaal vol, dan gaan ze sneller hun bord helemaal leegeten. Het is aan ons om creatief te zijn. Zo maak ik kleine boules de Berlin, dat vinden kinderen super want ze kunnen ze heel gemakkelijk vasthouden.