

Beste gast van Culinair Centrum,

Leuk dat u aanwezig was bij een kookworkshop in Culinair Centrum. Wij hopen dat u veel geleerd heeft en genoten!

Hierbij ontvangt u de recepten om ze thuis nog eens te maken.

Regelmatig organiseren wij nieuwe kookworkshops met uiteenlopende thema's. Kijk eens op onze website voor het actuele aanbod van onze open workshops.

Uiteraard bent u ook welkom om met een groep vanaf 8 personen op iedere dag van de week een kookworkshop naar eigen wens te volgen.

Heeft u geen zin om zelf te koken? Onze koks koken ook graag voor u.

U kunt bij ons terecht voor een feestje met een borrelgarnituur of buffet. Ook de catering op uw eigen locatie regelen wij graag voor u. Uiteraard altijd met dagverse producten en alles ambachtelijk bereid.

Graag tot een volgende keer in Culinair Centrum te Aarle-Rixtel.

Met culinaire groet,

Dorothe Saasen



Slagroomtaart

Ingrediënten: (8 personen)

Moscovisch beslag

90 g boter
6 eieren
175 g suiker
150 g bloem

Victoriabeslag

100 g amandelschaafsel
300 g suiker
2 eiwitten

Vulling

600 ml slagroom
100 g suiker
1 potje frambozenjam of aardbeienjam

Garneren

1 banaan
1 kiwi
rode bessen
10 witte druiven

extra nodig

springvorm

Bereiding:

Moskovischbeslag

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Smelt de boter en splits de eieren.
- Klop de eiwitten met de helft van de suiker tot stijve pieken.
- Klop de eidooiers met de resterende suiker au bain marie schuimig en loblig.
- Spatel eerst de helft van de bloem door de eidooiers, dan driekwart van het eiwit en dan de resterende bloem.
- Spatel het beslag door het resterende eiwit en roer voorzichtig de boter erdoor.
- Leg bakpapier op de bodem van de springvorm en vet het papier in en de rand van de springvorm.
- Schenk het beslag erop en bak de cake circa 35 minuten in de oven tot hij goudbruin en gaar is.
- Laat de cake circa 15 minuten afkoelen en snijd de cake in 3 plakken.



Victoriabeslag

- Meng de amandelen, suiker en eiwit met elkaar en bak ze, op een met bakpapier beklede bakplaat, circa 10 minuten goudbruin in de oven.
- Laat de amandelen afkoelen.

Taart

- Klop de slagroom met suiker stijf.
- Besmeer de onderste laag cake met de jam.
- Leg er een plak cake op en besmeer hem met slagroom. Leg de laatste plak cake erop en besmeer met zoveel slagroom dat de taart rondom ook bedekt is.
- Wrijf het Victoriabeslag langs de zijkanten van de taart.
- Spuit rozetten slagroom op de bovenkant van de taart.
- Schil en snijd de banaan en kiwi in plakjes
- Garneer de taart naar eigen inzicht met het fruit.



Chocoladetaart

Ingrediënten: (12 personen)

Bodem

4 eieren
120 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
100 gram bloem
20 gram maïzena
2 el cacao
Snuf zout

Vulling

1 x recept meringue boter crème of chocoladeganache
100 gr pure chocola

Materialen

Springvorm 23 cm
Spuitzak
Bakpapier

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 150°C (hetelucht)
- Maak eerst de bodem. Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker tot het mengsel schuimig en luchtig is (ongeveer 10 minuten).
- Spatel de gezeefde bloem, de cacao, het zout en maïzena door het eiermengsel. Doe dit voorzichtig zodat het mengsel luchtig blijft.
- Vet een springvorm in (of gebruik een bakplaat) en giet het mengsel in de vorm.
- Bak het biscuit in ongeveer 35 minuten af. Het biscuit is gaar als een satéprikker er schoon en droog uit komt.
- Laat het biscuit afkoelen op een rooster.
- Maak dan de meringue boter crème (zie recept)
- Laat de chocolade smelten au bain-marie of in de magnetron Laat de chocola iets afkoelen.
- Spatel de chocola door de boter crème en doe het in een spuitzak.
- Snijd je biscuit in 2 of in 3 gelijke delen.
- Spuit de vulling op de helften en zet ze weer op elkaar.
- Met een paletmes, smeer je de resterende boter crème rondom de cake.
- Laat de taart iets opstijven in de koelkast

Chocoladeganache

Ingrediënten: voor 1 chocoladetaart

100 gram suiker
35 ml. water
200 ml. slagroom
200 gram chocolade puur
rasp van 1 sinaasappel
100 gram boter

Bereiding:

- Doe het water met de suiker in een hoge pan.
- Breng aan de kook en laat doorkoken tot een lichtbruine karamel.
- Verwarm en een pannetje de slagroom tot het kookpunt.
- Giet de warme slagroom op de karamel en roer tot alle karamel is opgelost.
- Voeg de pure chocolade en de sinaasappelrasp toe en roer tot de chocolade is gesmolten.
- Doe tenslotte de boter bij de ganache en meng het geheel met een staafmixer tot een gladde massa.
- Laat de ganache opstijven op kamertemperatuur.



Meringue Boter crème

Ingrediënten voor 2 lagen vulling

80 gram gepasteuriseerd eiwit
160 gram suiker
240 gram roomboter
1 tl vanille extract

Bereidingswijze:

- Verwarm de suiker en het eiwit au bain marie. Roer het mengsel gedurende 5 minuten totdat de suiker opgelost is, dit kan je voelen door een beetje eiwit tussen je duim en wijsvinger te wrijven, je mag geen korrels meer voelen.
- Zodra de suiker opgelost is, mix je dit mengsel voor ongeveer 10 minuten. De bedoeling is dat het mengsel hierdoor afkoelt en dat de eiwitten stijf worden. Je moet de kom op zijn kop kunnen houden.
- Vervolgens doe je klontje voor klontje de boter erbij. De boter mag niet te zacht zijn, anders smelt deze, maar moet wel op kamertemperatuur zijn.
- Voeg nu de vanille extract toe en mix het mengsel ongeveer 10 minuten. De boter en eiwitten moeten samen een romige massa worden. En klaar is je botercrème.

Smaakjes voor boter crème:

Chocolade crème: voeg 50 gram gesmolten en afgekoelde witte of bruine chocolade toe

Frambozen crème: Voeg 100 gram gepureerde en gezeefde frambozen toe

Koffie crème: Voeg een zakje oploskoffie toe, dat je mengt met een klein beetje water

Citroen crème: Voeg een eetlepel lemoncurd toe.



Open confiture taart van blindgebakken taartbodem van zoet deeg met banketbakkersroom en vers fruit

Taartbodem

125 gram boter
100 gram suiker
225 gram bloem
1 stuks ei

Banketbakkersroom

400 ml volle melk
100 ml slagroom
100 gram suiker
1 vanillestokje
25 gram zetmeel (maizena)
40 gram eidooiers
2 gram zout

Fruit

diverse soorten vers fruit in stukjes
abrikozenjam als gelei

Bereiding:

Taartbodem

- Meng en kneed de ingrediënten tot een soepel deeg. Verdeel in twee stukken en verpak in plasticfolie.
- Leg in de koelkast tot gebruik
- Verwarm de oven voor op 160 C.
- Vet een bakvorm in.
- Bestrooi het werkblad en de deegroller met wat bloem.
- Roel met een deegroller het deeg uit tot een ronde lap van 5 mm en bekleedt hiermee de ingevette bakvorm.
- Leg over het deeg een laagje aluminiumfolie en strooi hierover een laag bakbonen.
- Bak de taartbodems in ongeveer 12 minuten tot ze goudbruin zijn.
- Verwijder de bonen (bewaren, zijn opnieuw te gebruiken) en het aluminiumfolie.
- Bak de bodem nog ongeveer 4 minuten.
- Laat afkoelen op een rooster. Deze taartbodems kun je prima enkele dagen van tevoren bakken.



Banketbakkersroom (crème patisserie)

- Snijd het vanillestokje doormidden in de lengte.
- Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het merg en het stokje in de melk met de slagroom. Laat zo lang mogelijk staan in de koelkast.
- Giet het mengsel met het vanillestokje in een pan en voeg de helft van de suiker toe. Verwarm dit mengsel rustig.
- Neem 50 ml. van het verwarmde melk-room mengsel en meng dit met de rest van de suiker, eidooier, zetmeel en zout tot een papje.
- Breng ondertussen de rest van het melk-room mengsel aan de kook. Voeg 1/3 deel toe aan het papje.
- Meng dit goed door elkaar en schenk het vervolgens terug in de pan bij het overige room-melk mengsel. Meng alles nog eens goed door elkaar.
- Breng het mengsel daarna zachtjes aan de kook en laat 3 minuten rustig koken. Roer er steeds door met een spatel.
- Zodra het mengsel op de juiste dikte is overgieten in een passende schaal. De crème afdekken met plasticfolie door de folie direct op de crème te leggen. Er ontstaat dan geen velletje.
- Laat de crème afkoelen en zet daarna in de koelkast zodat de crème kan opstijven. (als het voor gebruik te dik is geworden, een beetje slagroom erdoor roeren met een garde)

Garneren

- Snijd het fruit in stukjes.
- Vul de taartjes met de banketbakkersroom
- Garneer met fruit diverse soorten.
- Verwarm de abrikozenjam. Voeg eventueel wat water toe om het uitsmeren te vergemakkelijken
- Smeer de jam met een kwastje over het fruit.



Tartelettes (10 cm)

Ingrediënten: (8 stuks)

Pâte sablée (zanddeeg)

200 gr bloem
4 gr zout
80 gr poedersuiker
30 gr amandelpoeder
120 gr koude boter
30 gr (ongeveer 2/3) losgeklopt ei

Bereiding:

- Meng de bloem, het amandelpoeder, het zout en de poedersuiker goed door elkaar.
- Breek de boter in kleine stukjes en wrijf deze met je vingertoppen door de overige ingrediënten tot je allerlei allemaal kleine kruimeltjes hebt.
- Voeg het losgeklopte ei tot en kneed het deel tot een bal.
- Verpak het deeg in vershoudfolie en laat zo'n 30 minuten rusten in de koelkast.
- Verwarm ondertussen je oven voor op 170 graden.
- Bestuif je werkblad met wat bloem en rol het deeg uit tot zo'n 3 tot 5 mm dik.
- Steek rondjes uit het deeg en bekleed hier bakringen of kleine tartelette vormpjes mee.
- Bak de bodems 8-10* minuten of tot het deeg goudbruin en hard is.
- Laat de tartelettes afkoelen en vul naar keuze met lemoncurd, chocolade ganache, banketbakkersroom met fruit gearneerd, of maak appeltartelettes.

Door het gebruik van amandelpoeder en de poedersuiker hoef je deze bodems niet blind voor te bakken.



Crème pâtissière (banketbakkersroom)

Ingrediënten: (voor 8 tartelettes of 1 open confiture taart)

400 gr volle melk
100 ml slagroom
125 gr suiker
5 eidooiers
40 gr maïzena
1/2 vanillestokje

Bereiding:

- Snijd het vanillestokje doormidden in de lengte.
- Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het merg en het stokje in de melk met de slagroom. Laat zo lang mogelijk staan in de koelkast.
- Giet het mengsel met het vanillestokje in een pan en voeg de helft van de suiker toe. Verwarm dit mengsel rustig.
- Neem 50 ml. van het verwarmde melk-room mengsel en meng dit met de rest van de suiker, eidooier, zetmeel en zout tot een papje.
- Breng ondertussen de rest van het melk-room mengsel aan de kook. Voeg 1/3 deel toe aan het papje.
- Meng dit goed door elkaar en schenk het vervolgens terug in de pan bij het overige room-melk mengsel. Meng alles nog eens goed door elkaar.
- Breng het mengsel daarna zachtjes aan de kook en laat 3 minuten rustig koken. Roer af en toe eens door met een spatel.
- Zodra het mengsel op de juiste dikte is overgieten in een passende schaal. De crème afdekken met plasticfolie door de folie direct op de crème te leggen. Er ontstaat dan geen velletje.
- Laat de crème afkoelen en zet daarna in de koelkast zodat de crème kan opstijven. (als het voor gebruik te dik is geworden, een beetje slagroom erdoor roeren met een garde)
- Garneer met fruit zoals een paar frambozen, bessen ed.



Chocolade ganache

Ingrediënten: (voor tartelettes)

115 ml slagroom

140 gram pure chocolade

1 eetlepel honing

20 gram boter

Bereiding:

- Breng de slagroom met de honing aan de kook.
- Doe de chocolade in een kom.
- Giet de warme slagroom bij de chocolade en roer tot alles gesmolten is.
- Giet de warme chocolade ganache in de bodems en zet de taartjes 30 minuten in de koelkast om op te stijven.
- Decoreer de taartjes met kleine chocoladekorreltjes.



Lemon curd

Ingrediënten (voor tartelettes)

2 eieren
2 citroenen
200 gram suiker
115 gram boter

Bereiding:

- Was de citroenen en rasp de schil. Pers de citroenen daarna uit.
- Verwarm de suiker en de boter au bain-marie.
- Voeg de citroenrasp en de citroensap toe.
- Klop de eieren apart in een kom en voeg deze bij het citroenmengsel.
- Blijf nu flink loppen tot het mengsel dikker wordt. Dit kan wel 10 minuten door. (let op het mengsel mag niet gaan koken want dan krijg je roerei!)
- Doe in een gesteriliseerde pot dan kun je het een paar weken bewaren in de koelkast.

Meringue op de lemon curd

2 eiwitten
145 gram fijne kristalsuiker
wijnsteenzuur

Bereiding:

- Klop de eiwitten tot zachte pieken en zet even apart.
- Doe de fijne kristalsuiker samen met 20 ml water en het wijnsteenzuur in een steelpan. Plaats de pan boven hoog vuur en roer tot de suiker is opgelost.
- Breng het mengsel aan de kook, draai het vuur terug naar matig en kook het mengsel (zonder te roeren) tot de suikerthermometer 121°C aangeeft.
- Haal, wanneer de 121°C bereikt, de steelpan van het vuur en schenk de suikersiroop langzaam bij de eiwitten terwijl je aan het mixen bent.
- Blijf mixen op de hoogste stand tot het schuim koud, dik en glanzend is.
- Schep de meringue in een spuitzak met spuitmondje en spuit toefjes op de taartjes.
- Gebruik het gasbrandertje om het schuim bruin te kleuren. Je kunt de taartjes ook een paar minuten onder de hete grill zetten

Volgorde voor patisserie workshop

1. Kneed het deeg voor de open confiture taart of tartelettes en zet in de koelkast.
2. Maak het deeg voor de slagroomtaart/chocoladetaart en bak af
3. Maak de banketbakkersroom voor de open confituretaart
4. Kies een vulling voor de chocoladetaart en maak deze:
chocoladeganache of meringue botercrème
5. Bak de chocoladetaart
6. Maak de openconfituretaart af
7. Maak de slagroomtaart af



Pompoensoep met gember

Ingrediënten: (10 personen)

1 pompoen
1 grote winterpeen
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 vers rood pepertje
olijfolie
1,5 ltr. kippenbouillon
3 blokjes gekonfijte gember (vocht bewaren uit potje)
peper
2,5 dl slagroom
garnering: eventueel peterselie of bieslook

Bereiding:

- Snijd de ongeschilde pompoen in stukken, verwijder de zaden en de zaadlijsten.
- Schil de winterpeen en snijd in stukken.
- Pel en snipper de ui en de knoflook.
- Halveer de peper, verwijder de zaadjes en snijd de peper in hele kleine stukjes.
- Verhit een laagje olie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en pepertje aan.
- Doe de pompoen en peen erbij en schep even om.
- Giet er de bouillon bij en kook de groenten met het deksel op de pan zachtjes gaar.
- Snijd de gember brunoise. (bewaar het gembervocht)
- Voeg wat gembervocht aan de soep toe.
- Klop de slagroom stijf en bewaar in de koeling tot gebruik.
- Schep de soep in kommen en voorzie iedere kom van een schepje gember.
- Schep een toefje van de geklopte room op de soep.
- Garneer eventueel met een klein toefje peterselie of bieslook