

## 23 Aardbeiengebake

<b><u>Ingredient</u></b>	<b><u>Hoev</u></b>	<b><u>Eenheid</u></b>
lepelbiscuit	1	stuk
Banketbakkersroom (crème)	225	gram
Boterroom (crème au beurre)	600	gram
Italiaans schuim	150	gram

### **Beschrijving recept**

Voor de taart hebben we de volgende basisbereidingen nodig :

- lepelbiscuit
- crème : mengsel van banketbakkersroom, boterroom en Italiaans schuim.

Werk af in lagen :

- 1 laag biscuit
- 1 laag crème
- aardbeien
- opvullen met crème
- laag biscuit

bedekken met bakpapier en aandrukken met bakplaat - het geheel in de diepvries

afwerken met Italiaans schuim en afbranden met bunsenbrander.

U kunt een glans geven met afdekgelei of u kunt ook bestrooien met poedersuiker



## 19 Banketbakkersroom

<b><u>Ingredient</u></b>	<b><u>Hoev</u></b>	<b><u>Eenheid</u></b>
melk (volle)	1	liter
suiker (fijne kristalsuiker)	200	gram
vanillestok	1	stuk
vanillebloem (CP poeder)	70	gram
eierdooier	7	stuk

### **Beschrijving recept**

Crème patissière

Melk + helft suiker +vanillestok op vuur brengen

Rest suiker met maizena en hierbij eierdooier voegen - meng zonder klonters.

Net voordat melk kookt, een beetje ervan bij mengsel voegen.

Als melk kookt, mengsel in pan gieten, mengen en doorkoken.

Uitgieten op een plaat en vershoudfolie ervoer (vel vermijden)

In plaats van vanillebloem kan men 70g maizena + 10 dooiers gebruiken

## 20 Boterroom (warme bereiding)

<u>Ingredient</u>	<u>Hoev</u>	<u>Eenheid</u>
ei	6	stuk
suiker (fijne kristalsuiker)	50	gram
suiker (fijne kristalsuiker)	200	gram
boter	300	gram
water	75	gram

### Beschrijving recept

Klop eierdooier en suiker in Kenwood.

Kook water met suiker tot 121°C ( speciale thermometer)

Giet het suikerwater zeer voorzichtig op het dooiermengsel.

Laat de machine draaien tot het mengsel koud is.

Doe de vetstof in brokjes (niet gesmolten of gecremeerd)

Roer de brokjes vetstof onder het mengsel

## 21 Italiaans schuim

<u>Ingredient</u>	<u>Hoev</u>	<u>Eenheid</u>
suiker (fijne kristalsuiker)	750	gram
eiwit	500	gram

### Beschrijving recept

Doe suiker in een pan en doe er water bij zodat je een papje krijgt. Laat het geheel op het vuur staan tot temp van 121°C (meten met bakthermometer).

Ondertussen eiwit opkloppen met een keukenrobot tot eenschevig schuim.

Wel een beetje suiker bijvoegen met de losse hand.

Bij het opgeklopte eiwit de warme suikeroplossing toevoegen (voorzichtig en langs de wand van de pot). Laat de machine vervolgens trager draaien tot de pot koud heeft.

Vuistregel : een ei van 50g heeft 20 g dooier en 30 g eiwit.

## 22 Lepelbiscuit

<u>Ingredient</u>	<u>Hoev</u>	<u>Eenheid</u>
eiwit	180	gram
bloem	150	gram
suiker (fijne kristalsuiker)	150	gram
eierdooier	180	gram
poedersuiker (witte)	50	gram

### Beschrijving recept

Voor 2 lagen van 20x30 cm

Eiwit stijfkloppen - fijne kristalsuiker toevoegen.  
Eierdooier kort ondermengen. Gezeefde bloem onderspatelen.  
Poedersuiker op het deeg zeven alvorens het in de oven gaat.  
Afbakken op 180°C in bakplaat. Controleer met hand als biscuit klaar is.