

Huysentruyt

Piet

desserts





Huysentruyt

Piet

desserts

5



INHOUD

aardbeien in witte chocolade	6	ijs frituren	52
aardbeienconfituur	7	île flottante	54
aardbeienbrochettes	9	kiwisorbet	55
advocaat	10	karamelsnoepjes	56
appeltjes in de oven	11	knoedels	58
basilicumsorbet	12	marsepein maken	59
tulpje met sorbet en vers fruit	13	marshmallows	60
bavarois van sinaasappel	14	melkkroketjes	63
champagnesoepje met aardbei en rabarber	16	panna cotta	65
chocoduo	19	normandische pannenkoek	67
chocoladefondue	20	pannenkoek met banaan	69
chocoladesaus	21	pannenkoeken	70
chocoladebavarois	23	pudding 'zonder velletje'	71
chocolade-ijs	25	pistache-ijs	72
chocolademousse zonder eieren	26	rabarberconfituur	74
chocoladepudding	28	rijstpap	75
chocorijstpap	31	sabayon	76
chocomousse	32	slagroom	77
churros	34	café glacé	78
crème anglaise	36	vanille-ijs	79
crème brûlée	37	speculaasmousse	81
crème brûlée met koffiesmaak	39	suikerversiering	83
crème russe	41	tiramisu met bosvruchten	84
crêpes suzette	43	tiramisu	86
flan karamel	44	wentelteefjes	87
gistpannenkoeken	45	wittechocopasta	88
diplomat	46	wittechocolademousse	89
fruit in brikdeeg	48	yoghurt met rood fruit	90
ijsje met chocolade	50	aardbeiencrumble	92
irish coffee	51	biscotti (italiaanse amandelkoekjes)	95



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De chocolade brandt aan.
- Hij smelt niet.
- De chocolade blijft niet aan de aardbei hangen.

aardbeien in witte chocolade

VOOR 4 PERSONEN

20 aardbeien • 300 g witte chocolade

HOE LOS JE HET OP?

Je kunt de chocolade op twee manieren smelten. Je smelt hem in een kookpot op een zeer licht vuur (stand 1) of je smelt hem au bain-marie. Beide manieren houden een gevaar in. Smelt je au bain-marie en komt er water in de chocolade, dan kun je hem niet meer gebruiken. Smelt je direct op het vuur en je vuur staat te hoog of je roert niet genoeg, dan brandt de chocolade aan en kun je hem ook niet meer gebruiken.

Snijd de chocolade in fijne stukjes, zodat hij snel en gelijkmatig kan smelten. Door-roer regelmatig. De chocolade mag zeker niet warmer aanvoelen dan je eigen lichaamstemperatuur.

Dip de aardbeien in de chocolade. Als er na het wassen nog vocht aan de aardbeien hangt, komt er alsnog water in de chocolade en zal hij niet 'pakken'. Was de aardbeien dus liever niet.

Schik ze op boterpapier en zet ze in de koelkast. Zo kun je ze bij het serveren goed hanteren.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Snijd de chocolade in kleine stukjes en smelt ze voorzichtig.
- 2^{DE} Laat de chocolade niet te warm worden.
- 3^{DE} Zorg ervoor dat de aardbeien goed droog zijn.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De confituur stijft niet op.
- Ze is waterachtig.
- De confituur is te dik.

aardbeienconfituur

VOOR 6 CONFITUURPOTJES

1 kg aardbeien • 1 kg confituursuiker • 4 à 6 g gelatine

HOE LOS JE HET OP?

Was de vruchten met het steeltje eraan. Als je het steeltje er eerst afhaalt, nemen de aardbeien te veel water op en verliezen ze smaak.

Snijd grote aardbeien in gelijke stukken. Laat kleine aardbeien heel.

Neem een brede kookpan en doe er 1 kilogram aardbeien in, samen met 1 kilogram confituursuiker.

Zet op een zacht vuurtje, zodat de aardbeien warm worden en de suiker kan smelten. Pas op voor aanbranden.

Blijf roeren en koken tot al het schuim weg is. Dat betekent namelijk dat al het water uitgekookt is. Als de confituur niet opstijft, heeft ze niet lang genoeg gekookt.

Giet de confituur in de potjes. Draai het deksel goed vast en zet ze op hun kop. Door de warmte zuigen de potjes zichzelf luchtledig.

TIP

Doe 2 à 3 eetlepels confituur op een klein bordje en zet het even in de ijskast. Zet ondertussen de confituur van het vuur. Wanneer de confituur na tien minuten opgesteven is, weet je dat hij klaar is. Als ze niet direct opstijft, moet ze nog even doorkoken. Je kunt er ook altijd 2 blaadjes gelatine aan toevoegen. Werk met confituursuiker, omdat daar pectine inzit. Door de pectine zal de confituur beter opstijven.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Was de aardbeien met het steeltje.
- 2^{DE} Laat koken tot het schuim weg is.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De aardbeien vallen uiteen.
- De aardbeien smaken verbrand.
- Er zitten nog brokjes in de saus.
- De chocolade smaakt verbrand.

aardbeienbrochettes

VOOR 4 PERSONEN

20 vaste, grote aardbeien • 1 doosje aardbeien • 2 dl champagne • 70 g suiker • 1 theelepel gember, fijngehakt • 1 eetlepel koriander, fijngehakt • 3 eierdooiers • 20 g witte chocolade • 150 g zachte kaas (type Philadelphia) • 0,5 dl room, opgeklopt • koriander voor de afwerking • bloedsuiker

HOE LOS JE HET OP?

Werk uitsluitend met grote, stevige aardbeien op de grill, anders worden ze direct puree.

Prik de grote aardbeien op brochettes. Werk je met houten stokjes, week die dan op voorhand een paar uur in water zodat ze niet verbranden.

Gril de aardbeien zeer kort, bij voorkeur met een grillklem, anders vallen ze van het stokje als je ze draait. Fruit kun je het best kort maar krachtig grillen. De aardbeien mogen maar eventjes de warmte voelen.

Mix de andere aardbeien met de champagne, 40 gram suiker, de gember en de koriander. Gebruik een blender om een gladde massa te verkrijgen. Als je een mixer gebruikt, zorg er dan voor dat er geen brokjes meer in zitten.

Klop de eierdooiers met de rest van de suiker. Klop voldoende lang zodat de eieren de suiker helemaal opgenomen hebben.

Smelt de chocolade op een zeer zacht vuurtje. Hak hem eerst fijn zodat hij sneller kan smelten. Anders bestaat de kans dat hij aanbrandt.

Roer de kaas, de witte chocolade en de room door het eigeel tot een crème.

Serveer het aardbeiensoepje met de crème in het midden en daarop de brochette van aardbeien.

Versier met wat koriander en strooi er wat bloedsuiker over.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Werk met stevige aardbeien.
- 2^{DE} Gril de aardbeien zeer kort in een grillklem.
- 3^{DE} Smelt de chocolade op een zacht vuur.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- De advocaat schift.
- Hij stijft niet op.

advocaat

VOOR 4 PERSONEN

10 eieren • 20 g vanillesuiker • 300 g extra fijne suiker • 1 blikje gecondenseerde melk • 200 ml alcohol

HOE LOS JE HET OP?

Doe de eierdooiers in een kom, voeg er de vanillesuiker en de suiker bij en klop dit gedurende minstens 10 minuten tot een schuimige massa. Er mogen geen korrels meer in de massa zitten. De suiker en het eigeel moeten helemaal één zijn.

Zet de stand van de mixer op 1 of 2 en roer er voorzichtig de melk en de alcohol door. Let op met de alcohol. Als je hem er onmiddellijk helemaal bijvoegt, zal het eigeel verbranden. Mix de melk en de alcohol samen, zodat dit niet al te rechtstreeks in contact komt met het eigeel. Als je handen te kort komt, aarzel dan niet om wat hulp te vragen aan je partner!

Giet alles in potjes en zet minstens drie dagen voor gebruik in de koelkast om op te stijven. Hoe langer in de koelkast, hoe beter. Op die manier worden alcohol en ei helemaal één en wordt het pas echt advocaat.

Serveer met chocomousse (zie pagina 32) en slagroom (zie pagina 77).

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Klop de eierdooiers minstens 10 minuten op.
- 2^{DE} Voeg de alcohol en de melk samen al roerend toe.
- 3^{DE} Laat de advocaat lang genoeg opstijven.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- De appel wordt puree.
- De appel is niet zacht.
- Hij verbrandt in de oven.

appeltjes in de oven

VOOR 4 PERSONEN

4 kleine appels (goudreinette) of 2 gewone appels (jonagold) • 8 eetlepels veenbessenconfituur • suiker • boter • 1 dl water • aluminiumfolie

HOE LOS JE HET OP?

Haal het klokhuis uit de appels. Schil de appels zeker niet, want de schil houdt de appel samen en geeft extra smaak.

Snijd de hoedjes van de goudreinetten. Als je met jonagold werkt, snijd je ze in tweeën.

Leg de appels op een ovenschaal en vul de gaten van het klokhuis met de veenbessenconfituur. Overstrooi met de suiker en schik er een klontje boter bovenop.

Giet het water in de ovenschotel en overdek met aluminiumfolie. Plaats 30 à 40 minuten in een voorverwarmde oven aan 180 °C. De folie en het water zorgen voor stoom in je ovenschotel, waardoor de appels rustig kunnen garen, zonder uiteen te vallen.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Laat de schil aan de appels.
- 2^{DE} Giet water in de ovenschotel.
- 3^{DE} Bedek alles met aluminiumfolie.



KLASSIEKE PROBLEMEN

- Het basilicum smaakt niet genoeg door.
- De sorbet blijft vloeibaar.
- Hij wordt niet smeug.

basilicumsorbet

VOOR 4 PERSONEN

125 g suiker • 1,25 dl water • 1 eetlepel glucose • 2,5 dl champagne • het sap van 1/2 citroen • 60 g basilicum

HOE LOS JE HET OP?

Kook de suiker met het water. Laat goed doorkoken, zodat het water alle suiker mooi opneemt. Het is noodzakelijk dat je dit doet, want zo krijg je een suikersiroop die voor een smeug sorbet zal zorgen.

Smelt de glucose in de suikersiroop en laat volledig afkoelen. De glucose zorgt voor extra smeugheid.

Voeg de champagne, het citroensap en het gehakte basilicum toe zodra de siroop is afgekoeld. Als je basilicum bij warme siroop doet, krijgt het meteen een vieze kleur.

Mix het geheel zodat de basilicumsmaak goed verdeeld is. Giet dit in een ijsmachine.

Laat zeker 30 à 35 minuten draaien tot je een smeug sorbet verkrijgt.

Serveer de sorbet met het tulpje en vers fruit (zie hiernaast).

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Kook het water met de suiker.
- 2^{DE} Laat de suikersiroop afkoelen voor je het basilicum toevoegt.
- 3^{DE} Mix het geheel goed zodat het basilicum zich overal kan verspreiden.





KLASSIEKE PROBLEMEN

- Het tulpje heeft niet de juiste vorm.
- Het deeg plakt aan de bakplaat.
- Het koekje kraakt bij het vormen van een tulpje.
- Het deeg blaast op tijdens het bakken.

tulpje met sorbet en vers fruit

VOOR 4 PERSONEN

100 g echte boter • 100 g eiwit • 100 g patisseriebloem • 100 g bloedsuiker

HOE LOS JE HET OP?

Meng de zachte boter met het eiwit, de bloem en de bloedsuiker. Werk met zachte boter, want die kun je gemakkelijk mengen. Roer stevig met de garde zodat het deeg één wordt. Zorg ervoor dat je geen klonters hebt. Laat dit deeg een nacht rusten. Als je het direct zou bakken na het roeren, blaast het deeg op omdat er nog te veel lucht in zit. Het deeg moet plat bakken.

Neem een bakplaat en beboter die zodat het koekje niet aan de plaat kan kleven. Voor alle zekerheid leg je ook nog bakpapier op de plaat.

Strijk het deeg dun uit (maximaal tussen 1 en 2 millimeter) in de vorm van een cirkel met een diameter van 20 à 25 centimeter.

Bak het 10 à 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. Het koekje is klaar als de buitenkant mooi goudbruin is en het binnenste wit tot lichtbruin. Als het helemaal bruin is, krijg je het niet meer in een tulpvorm omdat er al te veel vocht uit is. Als het té krokant gebakken is, zal het kraken.

Neem een flanpotje. Haal het koekje uit de oven en wikkel het deeg onmiddellijk (warm!) rond het potje. Houd je handen zo'n 2 minuten rond het koekje, zodat het kan afkoelen. Zo blijft het zeker in de gewenste vorm. Werk met een handdoek of keukenpapier, zodat je je handen niet verbrandt.

Serveer met vers fruit en/of met aardbeien- en basilicumsorbet (zie hiernaast).

Je kunt dit met alle ijssoorten serveren. Leg het fruit er pas op het laatst in, anders neemt het koekje het vocht van het fruit op en wordt het wak.

WAT HEBBEN WE VANDAAG GELEERD?

- 1^{STE} Laat het deeg voldoende rusten.
- 2^{DE} Bak het deeg niet te bruin, zodat je het nog kunt plooiën.
- 3^{DE} Leg het warm rond een potje om de tulpvorm te verkrijgen.

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten: Piet Huysentruyt
Eindredactie: Frank Smedts
Fotografie: Verne en Dominique Dobbelaere
Grafische vormgeving: C-Design

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, 2018
D/2018/45/401– NUR 440
ISBN 9789401454964

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.