

Naam Component: brioche brood

Hoeveelheid gereed product: (ongeveer 1,5 kilo)
--

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
1000	gram	bloem
200	gram	ei
50	gram	suiker
10	gram	zout
300	gram	melk
60	gram	verse gist
350	gram	roomboter, op keukentemperatuur

Werkwijze:

Stap 1: Verwarm de melk en los hier suiker en de gist in op, maak het geheel niet te warm. De temperatuur mag niet boven de 37 graden uit komen. (gebruik een thermometer).

Stap 2: Zeef de bloem en het zout in een bekken.

Stap 3: Voeg hier het ei en de melk met gist en suiker bij en meng goed in een keuken machine.

Stap 4: Voeg als laatste de zachte boter toe.

Stap 5: Meng tot een glad deeg (met de hand).

Stap 6: Dek het deeg af met plastic folie en laat het voor ongeveer 1 uur loskomen (luchtig worden) in de koeling.

Stap 7: Kneed het deeg door en laat nog een keer 30 min rusten in de koeling.

Stap 8: Verdeel het deeg in de gewenste grootte en maak er mooie bolletjes van.

Stap 9: Plaats ze in bakblik en laat ze daarin rustig rijzen.

Stap 10: Bak af op 180°C, de baktijd is afhankelijk van de grootte van je brioche.

Materialen/gereedschappen:















- Keukenmachine
- Bekken
- Weegschaal
- litermaat, zeef
- kleine steelpan
- plastic folie
- deegkrabber
- ovenplateau.



Technieken:

- Mengen
- kneden
- oplossen
- afdekken
- verwarmen
- portioneren
- afbakken

Allergenen:

<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
 EI	 GLUTEN	 MELK	 PINDA'S	 NOTEN	 SCHAALDIEREN	 VIS
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
 WEEKDIEREN	 SESAMZAAD	 SELDERIJ	 SOJA	 LUPINE	 ZWAVELDIOXIDE	 MOSTERD

Naam Component: rosbief

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
1	kilo	rundermuis
50	gram	Zonnebloem olie
50	gram	roomboter

Werkwijze:

Stap 1: Maak de rundermuis goed schoon: ontdoe van alle vliezen

Stap 2: Kruid de rosbief goed met peper en zout.

Stap 3: Bak het mooi bruin aan in de zonnebloemolie en voeg op het einde de roomboter toe. Karamelliseer de roomboter en lepel over het vlees.

Stap 4: Plaats de rosbief in de oven op 120°C totdat de kern 53°C is en laat vervolgens 30 minuten rusten.

Stap 8: Snijd in plakken op de snijmachine.

Materialen/gereedschappen:















- Snijdplank/mes
- Koekenpan
- Oven
- Kern thermometer
- Ontvliezen

Technieken:

- Braden
- Kruiden
- pareren



Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
 EI	 GLUTEN	 MELK	 PINDA'S	 NOTEN	 SCHAALDIEREN	 VIS
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
 WEEKDIEREN	 SESAMZAAD	 SELDERIJ	 SOJA	 LUPINE	 ZWAVELDIOXIDE	 MOSTERD

Naam Component: rode bieten espuma

Hoeveelheid gereed product (1grote kidde, 1L)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
800	gram	bietensap
200	gram	suikerwater 1:1
20	gram	bladgelatine

Werkwijze:

Stap 1: leg de gelatine in lauw/koud water om deze te weken.

Stap 2: Meng 100gram suiker met 100 gram water, dit is het suikerwater.

Stap 3: Verwarm een deel van het bietensap in een pannetje (ongeveer de helft) en los de in koud water geweekte gelatine hierin op. (knijp de gelatine voor het toevoegen goed uit)

Stap 4: Roer er de rest van het bietensap en het suikerwater door en giet in een halve liter sifon.

Stap 5: Belucht de sifon met 2 patroon en leg de sifon minimaal 2 uur in de koeling.

Materialen/gereedschappen:















- Sifon met gaspatroon
- Kleine steelpan
- Bekken (klein)
- Weegschaal/litermaat

Technieken:

Afwegen, afmeten, mengen, opspuiten, geleren, weken, verwarmen,



Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
 EI	 GLUTEN	 MELK	 PINDA'S	 NOTEN	 SCHAALDIEREN	 VIS
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
 WEEKDIEREN	 SESAMZAAD	 SELDERIJ	 SOJA	 LUPINE	 ZWAVELDIOXIDE	 MOSTERD