

Peren panna cotta

Receptuur voor 1/1 gastronorbak (50 mm diep, 530 mm lengte, 325 mm breedte).

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
1	Liter	Perenpuree
1,5	Liter	Ongezoete slagroom
200	Gram	Suiker
36	Gram	Bladgelatine

Werkwijze:

1. Week de gelatine in koud water. Doe dit door de blaadjes 1 voor 1 onder water te dompelen in een grote bak met koud water. Anders weken niet alle blaadjes en wordt het niet zacht.
2. Doe de perenpuree en ongezoete slagroom in een pan en zet op laag vuur.
3. Giet de suiker in de pan en los de suiker op.
4. Knijp de gelatine uit zodat er bijna geen water aanhangt.
5. Los deze al roerend op in het perenmengsel in de pan. Haal nu de pan van het vuur en laat afkoelen.
6. Vet de gastronorbak in met bakspray (pancoating) en giet het afgekoelde mengsel in de gastronorbak en laat terug koelen in de koelkast.
7. Steek de panna cotta uit naar wens. De restjes kan je weer laten smelten en weer afgieten in vorm naar wens.

Kritische punten tijdens bereiding:

- Zorg ervoor dat de panna cotta rond de 37 graden is als je hem in de gastronorbak giet. Dit zorgt ervoor dat je geen geleilaagje onder je panna cotta hebt.
- Let erop dat de panna cotta geen klontjes bevat van de suiker en gelatine.
- Kijk uit dat de slagroom niet aanbrandt op het vuur.
- Zorg ervoor dat de suiker helemaal is opgelost in de slagroom.















Materialen/ gereedschappen:

- Bekken
- Pan
- Gastronoom 1/1
- Garde
- Pan coating
- Pannenlikker
- Weegschaal

Technieken:

- Terug koelen
- Oplossen
- Geleren

Allergenen:

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

Zoete Atjar

Receptuur voor 1 middel weckpot atjar (300 gram).

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
100	Gram	Pompoen
100	Gram	Appel
100	Gram	Peer
1	Stuks	Kaneelstokje
1	Stuks	Steranijs (heel)
100	Gram	Suiker
200	Gram	Water
2	Stuks	Citroensap

Werkwijze:

1. Kook de weckpot uit in heet water en zet hem onderste boven op een handdoek. Dit noem je steriliseren.
2. Doe het water in een pan en breng dit aan de kook.
3. Als het water kookt doe je de suiker, kaneel en steranijs erbij, hierdoor lost je suiker sneller op en hoef je niet bang te zijn dat de suiker karamelliseert.
4. Zet de pan op een laag pitje en laat de suiker oplossen.
5. Schil de appel en peer en snijd deze in gelijke julienne (reepjes).
6. Maak de pompoen schoon, door deze door de midden te snijden, de zijkanten eraf te snijden en verwijder de pitten met een lepel.
7. Snijd de pompoen ook julienne.
8. Doe de appel, peer en pompoen bij elkaar in een weckpot. Verdeel deze goed om en om.
9. Haal de kaneel en steranijs uit het suikerwater en voeg deze tussen de groente in de pot.
10. Laat het suikerwater afkoelen, doe deze in de weckpot en maak de pot dicht.
11. De weckpot gaat in een pan met kokend water en gaar de producten in 20 minuten.
12. Haal de pot uit het water en zet deze op zijn kop, zodat al het lucht uit de pot is.
13. Bewaar de pot droog.

Kritische punten tijdens bereiding:

- Zorg ervoor dat de smaken van de steranijs en kaneel in het suikerwater zit. Anders moet je het nog even laten staan, zodat de smaken kunnen doortrekken.
- Let op dat je geen rotte plekken van de appel of peer mee neemt in je atjar, hierdoor kan je atjar sneller gaan bederven.
- Snijd de appel, peer en pompoen in ongeveer gelijke reepjes. Dit eet lekkerder en zorgt voor gelijke garing.
- Zorg ervoor dat de weckpot goed is afgedekt. Dit heeft ook met de houdbaarheid te maken.
- De kaneel en steranijs moeten goed verdeeld zijn in de pot, dan geven ze overal smaak af.
- Dek de weckpot nog niet af als je suikerwater nog warm is, anders krijg je vocht tussen je groente en dat zorgt ook voor bederving.
- Als je de weckpot in kokend water doet, zorg ervoor dat het water net zoveel is als de groente in de pot.
- Doe de pot onder een handdoek als je die gaat koken, anders kan het zijn dat de pot kapot gaat.















Materialen / gereedschappen:

- Schilmes
- Groene snijplank
- Bakjes
- Koksmes
- Maatbeker
- Weckpotten
- Plastic zakjes
- Lepel
- Steelpan
- Weegschaal
- Kookpan

Technieken:

- Schillen
- Julienne snijden
- Wecken
- Marineren
- Verwarmen

Allergenen:

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

Perenstroop

Receptuur voor 200 ml

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	Ingrediënt
10	Grote	Peren
100	Gram	Suiker

Werkwijze:

1. Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren in vieren.
2. Zet de peren met een beetje vocht op en voeg hier de suiker aan toe.
3. Laat dit samen gaar koken.
4. Dit heeft ongeveer 1 uur nodig.
5. Maak alles fijn met een staaf mixer.
6. Laat de strop eventueel nog even verder in koken. Dit ligt aan de gewenste dikte.
7. Als de stroop naar wens is laat je hem eerst afkoelen voor gebruik.

Kritische punten:

- Als je geen staafmixer hebt kun je dit ook in een blender doen. Doe dit wel voorzichtig, omdat het vocht en de peren heel warm zijn.
- Houd er rekening mee dat de stroop dikker wordt als die is afgekoeld.















Materialen/gereedschappen:

- Snijplank
- Mes
- Pan
- Staafmixer/ blender
- Spatel

Technieken:

- Snijden
- Koken
- Schoonmaken

Allergenen:

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

Appelkrokant

Receptuur voor 20 personen

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
2	Kilo	Elstar
8	Stuks	Kaneelstokken
400	Milliliter	Water
400	Gram	Suiker

Werkwijze:

1. Maak suikerwater van de 200 gram suiker en 200 milliliter water. Breng eerst je water aan de kook en giet dan je suiker erin. Zet het vuur gelijk uit en de suiker lost op.
2. Breek de kaneelstokjes door de helft en voeg deze toe aan het suikerwater en laat een half uur op zachtjes vuur trekken.
3. Schil ondertussen de appels en snij in vieren zodat je het klokhuis eruit kan halen.
4. Verwarm de oven voor op 120 graden
5. Snij nu mooi plakken van de appel. Probeer redelijk dun te snijden.
6. Snij nu in de lengte mooie, dunne reepjes van de appel.
7. Doe deze gesneden reepjes 5 minuten in het suikerwater, terwijl het vuur uitstaat.
8. Laat uitlekken in een bol zeef. Het suikerwater hebben we niet meer nodig.
9. Verdeel de appel over siliconen matjes en maak een vormpje naar jouw zin. Pas op, dit kan nog heet zijn. Probeer het wafeltje zo dun mogelijk te houden om het gelijk te garen en een mooi krokant te hebben.
10. Bak de appelwafel ongeveer 30 minuten op 120 graden goudbruin.
11. Laat afkoelen en bewaar in een afgesloten bak.

Kritische punten tijdens bereiding:

- Kijk uit dat je suikerwater niet te heet wordt zodat deze gaat karamelliseren.
- Kijk om de 10 minuten hoe de appelwafel is in de oven.
- Pas op met de ventilatorstand van je oven. Als deze te hard staat waait je appelwafel weg.















Materialen/ gereedschappen:

- Ovenplaat
- Garde
- Snijplank
- Koksmes
- Bekken
- Bol zeef
- Pincet
- Siliconen matjes
- Weegschaal
- Maatbeker

Technieken:

- Koken
- Snijden
- Bakken in de oven
- Schillen
- Afmeten
- Smaak laten trekken

Allergenen:

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