

Naam Component: Appel en peren crumble

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)
--

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
1500	Gram	Appel (Jonagold)
1500	Gram	Peer (Conference)
8	Gram	Kaneel
775	Gram	Suiker
450	Gram	Boter
900	Gram	Bloem

Werkwijze:

Stap 1: Verzamel alle spullen en weeg de ingrediënten af.

Stap 2: Zorg ervoor dat de boter in kleine blokjes is gesneden en op kamertemperatuur is.

Stap 3: Schil de appels en de peren. Snijd de appels en peren in vieren en verwijder het klokhuis.

Stap 4: Snijd de appels en peren in kleine stukjes en meng ze met 100 gram suiker en de 8 gram kaneel.

Stap 5: Verdeel het fruit over ovenvaste schaaltes of doe alles in 1 grote schaal.

Stap 6: Meng de overige 675 gram suiker met de bloem. Voeg hier de boter aan toe en kneed het geheel met de hand tot een mooie crumble deeg. Het maakt niet uit als er grotere en kleinere stukjes tussen zitten.

Stap 7: Verdeel de crumble deeg over de appels en peren, zorg ervoor dat alles bedekt is met deeg.

Stap 8: Schuif de schaal/schaaltjes in een oven van 200 graden Celsius voor ongeveer 15/20 minuten. Controleer tussentijds of het niet te hard gaat. De crumble is gaar als deze een mooie goudbruine kleur heeft. (controleer de crumble door te proeven of die gaar is.)

Materialen/gereedschappen:

Weegschaal

Dunschiller

Koksmes

Klein mesje

Ovenvaste schaaltes of grote schaal

Bekkens

















Technieken:

Wassen

Schillen

Garen in de oven

Allergenen:

<input 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 checked="" 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: Vanille parfait

Hoeveelheid gereed product: (20 couverts)
--

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
938	Gram	Eigeel
938	Gram	Suiker
1875	Milliliter	Room
3	Peulen	Vanille

Werkwijze:

Stap 1: Verzamel alle spullen en weeg/meet de ingrediënten af.

Stap 2: Pak een grote kookpan en doe hier een laagje water in. Zet de pan op het vuur en zorg dat het water warm (70 graden) is.

Stap 3: Doe het eigeel en de suiker in een grote bekken. Meng alles met een garde door elkaar. Hang de bekken in de pan, let op: de bekken mag het water niet raken!

Stap 4: Snijd de vanillepeulen door de helft en schraap al het merg eruit, doe dit bij de eieren en de suiker. Doe de lege helften er ook bij: hier zit nog veel smaak in.

Stap 5: Klop de eieren met suiker luchtig tot het een stevige en egale massa is. Zodra je merkt dat de massa dikker wordt haal je de lege vanille peulen eruit.

Stap 6: Klop ondertussen de room tot yoghurt dikte.

Stap 7: Laat het warme ei-suiker-vanille mengsel afkoelen tot kamertemperatuur: het mag niet warmer aanvoelen dan je handen.

Stap 8: Zodra het mengsel afgekoeld is spatel je een gedeelte van de slagroom erdoorheen, dit heet familie maken.

Stap 9: Spatel het eier mengsel door de room. Doe dit in 3 delen om ervoor te zorgen dat alles goed gemengd kan worden.

Stap 10: Doe de parfait in vormpjes of in een bak en laat uitharden in de vriezer.

Materialen/gereedschappen:












Weegschaal
Maatbeker
Kitchenaid met garde
Groene snijplank
Klein mesje
Kookpan
Grote bekken
Pannelikker
Vormpjes



Technieken:

Au bain-marie opkloppen van ei
Maken van parfait

Allergenen:

<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input 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 checked="" 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: karamel

Hoeveelheid gereed product: (20 couverts)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
100	Gram	suiker
100	Gram	Slagroom

Werkwijze:

Stap 1: giet de suiker met een eetlepel water in een pan.

Stap 2: maak hiervan een karamel door de pan op middelmatig vuur te verhitten.

Stap 3: wanneer de karamel goudbruin is voeg je geleidelijk de room toe (pas op het kan spatten.)

Stap 4: zeef de saus om eventuele klontjes te voorkomen.

Stap 5: koel terug.

Materialen/gereedschappen:















- Pan
- Zeef
- Spatel
- weegschaal



Technieken:

- koken
- zeven

Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja	<input 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 checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" 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

