

A

Advocaat

8		eieren
400	gram	suiker
2		vanillestokjes
5	dl	brandewijn
1 ½	dl	water

Amandelkrullen

1	kilo	suiker
1	kilo	hele amandelen
5	stuks	sinaasappelen (schil en sap)
300	gram	bloem
800	gram	boter

Amandeltuilles

1	kilo	suiker
800	gram	geschaafde amandelen
600	gram	eiwit
250	gram	boter
150	gram	bloem

Antiboise

Tomaat concassee
Zwarte olijven
Olie en veel kruiden (kervel, dragon, basilicum)
Kappertjes
Peper en zout

B

Banketbakkersroom

60	gram	bloem
5		eidooiers
100	gram	suiker
5	dl	melk
1		vanillestokje
		iets zout

Bavarois (paling)

175	gram	paling
1		ei
½	dl	visfond
5	gram	gelatine
2 ½	dl	room

Bavarois (mango)

5	dl	mango couli
16	gram	gelatine
1	liter	yoghurt
5	dl	gezoete room
150	gram	suiker

Bavarois (passie)

1	dl	passie-sap
1 ½	dl	suikerwater (1 deel suiker/1 deel water)
5	gram	gelatine
2 ½	dl	room

Bavarois (vanille)

1	liter	melk
22	gram	gelatine
2		vanillestokjes
200	gram	suiker
4		dooiers
5	dl	room

B

Beslag (lange vingers)

75	gram	poedersuiker
125	gram	bloem
4		eiwitten
4		eidooiers
10	gram	vanillesuiker

Beslag (soezen)

2	dl	melk
100	gram	bloem
100	gram	boter
4		eieren

Beslag tuille (ijsbakjes)

120	gram	eiwitten
200	gram	poedersuiker
120	gram	bloem
120	gram	gesmolten boter

Beslag (wentelteefje)

2	dl	melk
2	dl	room
100	gram	suiker
2		vanillestokjes
3		eieren

Bonbonvulling (basis)

400	gram	chocolade
3	eetlepels	water
3	eetlepels	basterdsuiker
200	gram	boter
3		eidooiers

Evt. toevoeging i.p.v. water

* mango/ cognac en room

* noten en amaretto

Bonbon (amandel)

300	gram	marsepein
550	gram	amandelspijs
350	gram	boter
500	gram	walnoot
		amaretto

B

Brioche met olijven

300	gram	bloem
180	gram	boter
3		eieren
		zout
3	eetlepels	melk
30	gram	gist
30	gram	poedersuiker
		gehakte zwarte olijven

C

Cake

5		eieren
200	gram	suiker
200	gram	bloem
200	gram	boter
		iets citroensap

Cake (chocolade)

8		eieren
300	gram	suiker
175	gram	bloem
50	gram	cacaopoeder
250	gram	boter

Canache

1	liter	room
1	kilo	chocolade

Canache-vulling

1	kilo	chocolade
5	dl	room
100	gram	boter
50	gram	blanke stroop

Creme – brulee

750	gram	room
500	gram	melk
3		vanillestokjes
100	gram	suiker
190	gram	dooier
100	gram	suiker

Creme (caramel)

350	gram	boter
400	gram	amandelspijs
200	gram	marsepein
250	gram	bitterspijs

C

Creme (kaneel)

200	gram	suiker
125	cc	water
1		kaneelstokje
7		eidooiers
400	gram	boter
		gemalen kaneel naar smaak

Creme (mocca)

32		eidooiers
450	cc	sterke koffie
1600	gram	boter
350	gram	suikersiroop

Creme (noten)

15		eidooiers
500	gram	suiker
625	gram	boter
450	gram	walnoten

Creme (vanille)

200	gram	suiker
125	cc	water
1		vanillestokje
7		eidooiers
400	gram	boter
		iets vanillepoeder of suiker

D

Deeg (brioche)

10	gram	gist
250	gram	bloem
3		eieren
6	gram	zout
40	gram	basterdsuiker
150	gram	boter

Deeg (gist)

650	gram	bloem
120	gram	boter
42	gram	gist
3	dl	melk
		zout

Deeg (harde wener)

750	gram	bloem
380	gram	boter
4	gram	zout
260	gram	basterdsuiker
2		eieren

Deeg (korst)

1	kilo	bloem
250	gram	boter
400	cc	water
20	gram	zout
750	gram	boter

Deeg (pasta)

1	kilo	italiaanse bloem
10		eieren
5	eetlepels	olijfolie
		zout

Deeg (ravioli)

500	gram	bloem
5		eieren
12	gram	zout

D

Dressing (basis)

½	dl	sherryazijn
½	dl	witte wijnazijn
2	dl	olijfolie
2	dl	maisolie
		peper en zout (liefst gemalen zeezout)
1		sap van 1 citroen
½	dl	droge sherry

Dressing (bieslook)

3	dl	azijn
7	dl	maisolie
2	dl	water
1	eetlepel	notenolie
		vers gesneden bieslook
		zout en peper

Dressing (champagne)

5	dl	basisdressing
2	dl	mango-champagnepuree (mango koken in champ.)

Dressing (tomaat)

1 ½	dl	azijn
3 ½	dl	maisolie
1	dl	water
5	dl	gepureerde tomaten
		zout en peper en knoflookmelange

Dressing (truffel)

1	dl	truffeljus
2	dl	maisolie
1	theelepel	truffelolie
		zout en peper

E

F

Frangipanne (standaard)

900	gram	amandelspijs
350	gram	boter
7		eieren
125	gram	bloem

Frangipanne (damme)

650	gram	boter
1300	gram	broyage (50% amandelen en 50% suiker)
9		eieren
250	gram	bloem

Friands

1125	gram	broyage (50% amandelen en 50% suiker)
250	gram	poedersuiker
650	gram	eiwit (moet 50°C zijn)
190	gram	bloem
500	gram	boter

G

H

Hangop

2	liter	boerenyoghurt
1	liter	karnemelk
2		vanille stokjes
		creme patisserie

J

K

Kapsel

5		eieren
125	gram	suiker
125	gram	bloem
		iets zout

Kapsel (rode streepjes)

400	gram	boter
400	gram	eidooiers
400	gram	eiwit
500	gram	bloem
		rode kleurvloeistof

Kapsel (zwarte streepjes)

400	gram	boter
400	gram	eidooiers
450	gram	eiwit
400	gram	bloem
100	gram	cacaopoeder (door bloem zeven)

Kapsel (rol)

8		eidooiers
100	gram	suiker
4		eiwitten
80	gram	bloem
20	gram	aardappelzetmeel

Knoflook melange (olijven)

500	gram	gemalen thijm
2000	gram	melange provencaal
4000	gram	bourguinonne mix
2000	gram	knoflookpoeder
		(300 gram op 13 kg. Olijven)

Knoflook melange (Kaatje/Benthemmerkaas)

100	gram	bourguinonne mix
500	gram	escayennemix
		(85 gram op 10 ltr melk wordt 1 kg kaas)

K

Koekjes (joodse)

125	gram	zeeuwse bloem
125	gram	inlandse patent
1	gram	koolzuur
3	gram	kaneel
160	gram	basterdsuiker
25	gram	ei
160	gram	boter
		zout

Koekjes (naturel)

400	gram	boter
3	gram	zout
400	gram	poedersuiker
100	gram	eiwit
8	gram	vanillesuiker
400	gram	bloem
		citroensap

Koekjes (Friese duimpjes)

1	kilo	amandelspijs
2		eidooiers
2		eieren
100	gram	basterdsuiker
20	gram	citroensap

Koekjes (sprints)

100	gram	basterdsuiker
200	gram	boter
250	gram	bloem
		iets zout
		evt. 1 eetlepel melk

Koekjes (noga)

100	gram	boter
80	gram	basterdsuiker
20	gram	ei
40	gram	noga
100	gram	bloem
		zout

K

Kwartel (gemarineerd)

6		kwartels
½	dl	rodewijn azijn
1	dl	witte wijn
2	dl	gevogelte bouillon
		zilveruien
		knoflook
		prei
		bleekselderij
		perterselie, tijm en rozemarijn
		saffraan

L

M

Merenque

250	gram	eiwit
250	gram	suiker
200	gram	poedersuiker
30	gram	zetmeel

Merenque (amandel) speciaal als taartbodem

300	gram	eiwit
300	gram	suiker
300	gram	broyage
125	gram	poedersuiker

(1 uur op 120°C)

Miserable

250	gram	water	Afbakken op 190°C
50	gram	suiker	
250	gram	broyage	
50	gram	bloem	

Creme:

250	gram	water
250	gram	suiker
600	gram	boter
1		vanillestokje

- water, suiker en vanillestokje opkoken
- boter goed opkloppen
- ‚comp‘ door boter spatelen
- creme in laagjes tussen de koeken

Mousse (avocado)

1		avocado
1		citroen (sap)
		room
		peper en zout

Mousse (bruine chocolade)

3		eieren
375	gram	couverture
1	liter	room
6		eiwitten
120	gram	poedersuiker

M

Mousse (citrus)

2 ½	dl	citruscouli
2	blaadjes	gelatine
45	gram	eiwit
30	gram	suiker
2 ½	dl	room

Mousse (witte chocolade)

3		eieren
375	gram	couverture
1	liter	room
6		eiwitten
90	gram	poedersuiker
50	gram	cacaoboter
10	gram	boter

Mousse (kaneel)

6		eidooiers
3	dl	witte wijn
10	gram	gelatine
1	eetlepel	kaneel
40	gram	suiker
8	dl	room
6		eiwitten
120	gram	poedersuiker

Mousse (vruchten)

1	liter	couli
3	dl	witte wijn
20	gram	gelatine
6		eidooiers
6		eiwitten
150	gram	basterdsuiker
5	dl	room

Mousseline van coquilles

350	gram	coquilles
350	gram	creme fraiche
1		ei
2		eiwitten
		cayennepeper

M

Mousseline van snoek

350 gram

snoek

2

eiwitten

2

eieren

350 gram

creme fraiche

zout en peper en nootmuskaat op laatst
toevoegen

N
Noga

200 gram

50 gram

basterdsuiker

amandelschaafsel

O

Oublies

12		eiwitten
525	gram	poedersuiker
270	gram	bloem
50	gram	boter
		iets vanillesuiker

P

Parfait (basis)

3		eidooiers
6		eieren
100	gram	suiker
5	dl	room
100	gram	suiker

Parfait (chocolade)

200	gram	couverture
150	gram	suiker
500	gram	room
2		eieren
2		eiwitten
		chocosnippers/krullen

Parfait (honing)

6		eieren
3		eidooiers
200	gram	honing
50	gram	suiker
50	gram	suiker
5	dl	room

Parfait (noten)

15		eidooiers
250	gram	walnoten (gemalen)
250	gram	basterdsuiker
5	dl	room
		Kahlua

Parfait (gember)

3		eieren
3		eidooiers
175	gram	suiker
375	gram	gember (gemalen)
4	dl	room

P

Pepernoten

100	gram	boter
125	gram	bruine basterdsuiker
2	theelepels	speculaaskruiden
250	gram	zelfrijzend bakmeel
4	eetlepels	melk
		zout

Q

R

Rouille

1	liter	Knoflook
		Maisolie
		Sambal
		Witte wijnazijn
		Eidooier
		Paprikapoeder
		Amora-mosterd

S

Sabayon (koud)

8		eidooiers
2 ½	dl	zoete dessertwijn
3 ½	dl	room
80	gram	suiker
20	gram	vanillesuiker

Sabayon (chocolade)

2		eidooiers
		suikersiroop
		grand-marnier
		canache

Sabayon (marsala)

170	gram	eidooiers
2 ½	dl	marsala
100	gram	suiker
3 ½	dl	room

Saus (caramel)

250	gram	suiker
1 ½	dl	water
		room

Saus (cocktail)

1	dl	mayonaise
2	theelepels	ketchup
1	theelepels	worchestersaus
1	eetlepel	cognac
		tabasco

Saus (limoen)

8	dl	room
2	dl	melk
350	gr	suiker
8	st	eidooier
1	st	vanillestokje
5	st	limoenen
1	st	limoen (zestes)

S

Saus (mosterd) op basis van visfond

1	liter	visfond (inkoken tot 7 ½ dl)
2	dl	maisolie
5		eidooiers
2	eetlepels	gewone mosterd
1	eetlepel	savora
1	eetlepel	grove mosterd

Saus (saffraan)

200	gram	sjalotten
2	dl	witte wijnazijn saffraan
2	liter	visfond (azijn weggokken, visfond en saffraan erbij en laten inkoken)
5		eidooiers
2	dl	maisolie

Saus (tartaar)

1	liter	visfond
2	dl	maisolie
5		eidooiers
100	gram	sjalotten
1	dl	witte wijnazijn peper en zout

Saus (vanille)

1	liter	room
5	dl	melk
1		vanillestokje
8		eidooiers
200	gram	suiker
1	theelepels	vanillesuiker

Saus (zoetzuur)

1		rode paprika
1		gele paprika
1	eetlepel	olijfolie
1	eetlepel	wittewijnazijn
1	theelepels	suiker
3	eetlepels	basisdressing

S

Sorbet (citroen)

2	dl	water
150	gram	suiker
1		citroen (sap)
		ingrediënten opkoken en dan opdraaien)

Soufflé (vanille)

2	dl	melk
1		vanillestokje
4		eidooiers
35	gram	zetmeel
50	gram	suiker
50	gram	gesmolten boter
4		eiwitten

Speculaas

1	kilo	zeeuwse bloem
30	gram	speculaaskruiden
10	gram	bakpoeder
540	gram	boter
460	gram	basterdsuiker (50% bruine en 50% witte)
75	gram	eidooier
5	gram	zout
20	gram	citroensap

Strudel

250	gram	bloem
1		ei
		zout
25	gram	olie
1 ½	dl	water

T

Tartaar (zalm)

300	gram	verse zalm
100	gram	gerookte zalm
		geblancheerde sjalotjes
		zout en peper

Terrine (geitenkaas)

Jonge geitenkaas (in 4 mm plakken)
Verse geitenkaas
Feta (in 6 mm plakken)
8 uur onder druk zetten!!!!

Terrine (kippenlever)

500	gram	kippenlevers
500	gram	boter
4		eieren
		zout en peper
		cognac en madeira
		laurier
		knoflook en sjalotten

Boter smelten, rest in blender, door een zeef en met staafmixer vermengen met de boter.

Tiramisu

1	kg	mascarpone
4	dl	room
300	gram	suiker
180	gram	dooier
1	kopje	sterke espresso

Truffels

500	gram	melkchocolade
250	gram	boter
5	dl	room
		rum

Truffels (boter)

500	gram	boter
500	gram	fondant
250	gram	hazelnootpasta
850	gram	chocolade

T

Truffel (cointreau)

250	gram	room
125	gram	boter
40	gram	glucose
1	dl	cointreau
1	kilo	melkchocolade

U

V

Vruchten kwarktaart

18	gram	gelatine
200	gram	vruchtencouli
400	gram	kwark
2	dl	room

W

Wafels

250	gram	boter
175	gram	basterdsuiker
6		eieren
		iets zout
		citroen naar smaak
500	gram	bloem
½	liter	melk
		iets bakpoeder

Wellingtons

500	gram	spijs
60	gram	eiwit

Goed losdraaien !!!

Y

IJsoorten (basiscomposities)

16		eidooiers
2	liter	room
1	liter	melk
600	gram	suiker
8		vanillestokjes

Afleidingen uitgaande van 3 liter:

Kaneel: 1 ½ eetl. kaneel

Mango: 1 liter mangopuree

Aardbei: 1 liter aardbeipuree

Framboos: 1 liter frambozenpuree

Chocola: 1200 gram pure chocola

Noten: 300 gram gemalen noten

Mint: creme de menthe,
muntsiroep en mint

Z