

## 'Kerst met ballen'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



## menu december 2024

Popcorn clams, mussel fritters, bloody Mary mayo, lettuce

\*

Sinaasappel-cakeje, clotted cream, vijgen, pistache, Serranoham, blue stilton, gepofte peer

\*

Forel, kreeft, venkel, bouillon van komkommer, venkel en appel

\*

Hazenrugfilet, haas 'en civet', savooiekool, pompoen, cranberry, pommes amandines, hazenjus met chocolade

\*

Choux au Craquelin, Tiramisu, Koffie-roomijs, Koffie-gel, Hazelnoot

**Toelichting op het menu:**

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.*

*Receptuur is voor 10 à 12 personen.*

Het mocht wel wat duurder zijn, zo met de kerst vond het bestuur. Kreeft of zo, en iets met wild en ook iets bijzonders voor het dessert. Dus ja, een menu 'met ballen'. Nu roep ik altijd dat ik niet zo onder de indruk raak van dure ingrediënten, maar wel van mooie bereidingen. Dus ja, 'Kerst met ballen', het kan, maar er moet natuurlijk wel op niveau gekookt worden. Plakjes truffel en hoopjes kaviaar leg je alleen maar op een bord: daar is weinig kookkunst voor nodig. En die vind je dus ook niet in dit menu.

We beginnen met een 'skills test' die recent op de BBC te zien was bij *Masterchef the Professionals*: kokkels, mosselen, mayo en sla. Maar dan even culinair uitgewerkt. De deelnemers daar moeten het onvoorbereid en in hun eentje in twintig minuten klaren: wij hebben er anderhalf uur voor, met uitgewerkte receptuur in de hand en met z'n tweeën. Moet lukken toch? En de titel is in het Engels, want Ed heeft er een 'Engelse Champagne' bij uitgezocht.

Omdat we heel wat sla overhouden, een extra opdracht voor de kokkies van dit voorgerecht: een slasoepje. Een tussendoortje: na de vis en vóór het wild.

Vijg, cake, ham, blauwe kaas, clotted cream en pistache. Alle bassismaken zitten er in en dan weet je het wel: dat moet lekker zijn. De 30 seconden cake is spectaculair om te maken. Volop verschillende texturen. Het lijkt zo'n eenvoudig gerechtje, maar oh wat is dat complex in zijn gelaagdheid van smaak. En dan is de uitdaging natuurlijk om een mooie balans te vinden binnen al die complexiteit.

Kreeft en forel, beide gekonfijt, de kreeft in boter, de forel in olie. Subtiële smaken van venkel, komkommer, appel en dille, in een lauwwarme presentatie. Het spreekt allemaal voor zich. De splitsaus geeft het gerecht een feestelijke uitstraling.

En nu even flink aan de bak met het hoofdgerecht: haas op twee manieren: filet en 'en civet', met winterse groenten en een zelfgemaakte hazenjus met chocolade.

We sluiten af met een gereconstrueerde versie van tiramisu: met soezen met een craquelé-korst – de klassieker 'choux au craquelin' – gevuld met een koffie-ijsje, lange vingers en mascarpone, maar dan wel helemaal anders gepresenteerd dan je gewend bent van tiramisu. Patisseriewerk van de bovenste plank.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3 + 1 (sla-soepje)
- 1<sup>e</sup> tussen 4 Aanbevolen om te lezen: [clotted cream](#)
- 2<sup>e</sup> tussen 6
- Hoofd 6
- Dessert 5 Aanbevolen om te lezen: [soezen](#)

## Popcorn clams, mussel fritters, bloody Mary mayo, lettuce

<p><b>Popcorn clams</b>            1 kg kokkels            1 sjalot            1 teen knoflook            Wodka            75 g bloem            75 g maïsmee            1 ei            Cayenne peper gemalen            Zout            Suiker</p> <p><b>Mussel fritters</b>            1 kg mosselen            WUPS            3 tenen knoflook            Laurierblad</p> <p>100 g zelfrijzend bakmeel            1 ei            100 g karnemelk</p> <p><b>Mayonaise</b>            Kookvocht van de kokkels            2 eidooiers            Gladde mosterd (Coleman's)            Tomatenspuree (klein blikje)            Neutral olie            Worcestershire sauce            Tabasco</p>	<p><b>Popcorn clams</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik een koekenpan met passend deksel. Maak sjalot en knoflook schoon en snijd in fijne brunoise. Zet op hoog vuur aan in een beetje olie. Zodra glazig: voeg de kokkels toe. Giet er twee à 3 borrelglazen wodka toe en sluit de pan meteen af met het deksel. Kook de kokkels tot de schelpen open zijn en doe meteen over in een schaal op kamertemperatuur. Haal de kokkels uit de schelp en reserveer. Reserveer ook het kookvocht.</li> <li>2. <b>À la minute, dus juist voor serveren:</b> Maak een diklopend beslag van bloem, meel, ei, eventueel aangevuld met wat ijskoud mineraalwater. Haal de kokkels door het beslag en frituur direct (zoals tempura). Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.</li> </ol> <p><b>Mussel fritters</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Spoel de mosselen, kook ze met de WUPS, knoflook en laurier met aanhangend water tot juist gaar. Reserveer WUPS en kookvocht. Haal de mosselen uit de schelp en hak ze tot een grove tartaar. Snijd een deel van WUPS en knoflook in gelijke grootte als de tartaar en meng daarmee.</li> <li>4. <b>À la minute, dus juist voor serveren:</b> Maak een beslag van het bakmeel, de losgeklopte eieren en de karnemelk. Gebruik wat van het kookvocht om het beslag nog wat aan te lengen. De consistentie moet diklopend zijn (als oliebollenbeslag). Doe zoveel beslag bij de tartaar van mosselen tot je een schepbare consistentie hebt.</li> <li>5. Schep met een kleine lepel bolletjes van het gevulde beslag en los ze direct in een koekenpan met een laagje neutrale olie. Houd het klein!! Keer om zodra aan een zijde gaar. Zodra gaar: laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.</li> </ol> <p><b>Mayonaise</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Maak een dikke mayonaise van het kookvocht van kokkels, de dooier, mosterd, tomatenspuree, en olie. Voeg Worcestershire sauce en Tabasco toe. Breng hoog op smaak. Doe over in een spuitzakje en reserveer. (NB: indien de mayo te dun wordt: blender er wat kruim van witbrood door)</li> </ol>
--	--

<p><b>Sla</b> 1 krop sla Sesamolie Sushi seasoning</p> <p><b>Garnering</b> Sumac</p>	<p><b>Sla</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Gebruik óf de 'coeur de lettuce' (hart van de sla) óf rondjes die je uit een slablad inclusief nerf steekt. Doe over in een bakje dat in de vacuüm machine past, voeg wat ijsklontjes toe en zoveel water dat alle blaadjes onder staan. Leg er een doekje of keukenpapiertje op. Trek vacuüm en laat onder vacuüm zo lang mogelijk staan.</li> <li>8. Juist voor service: maak een vinaigrette van seasoning en sesamolie. Haal de sla uit de vacuüm machine, droog op een doek, haal door de vinaigrette en serveer direct.</li> </ol>
--	--

## Opmaak en uitserveren

Gebruik een groot wit rond bord zonder rand. Maak een creatie in een balkje dat van 09:30 naar 15:30 u loopt en dat iets boven het midden van het bord ligt. Zet een dunne streep mayo op deze lijn, zodat alle ingrediënten goed op hun plaats blijven. Schik op de mayo-lijn de popcorn clams de mussel fritters en doppen mayonaise. Garneer met de sla. Strooi af met wat sumak, die je op en voor de creatie positioneert.

### EXTRA OPDRACHT:

Maak van de restanten sla en met wat je in de keuken vindt een schuimige sla-soep die je als tussendoortje in een glas of kopje serveert tussen twee van de volgende gerechten. (er is extra gevogelgebouillon en room ingekocht)

Bron: Masterchef UK professionals seizoen 17 aflevering 2, skills test Monica Galetti. Bewerking en aanvulling JB

Toelichting: Clam is een algemene naam voor verschillende soorten tweekleppige weekdieren. Wij gebruiken hier kokkels, maar je kunt met een gerust hart ook palourdes of vongole gebruiken. Mosselen of oesters kan ook.

Popcorn clams zijn schelpdieren gefrituurd in een beslagje waar maïsmeel een belangrijk aandeel in heeft. Het geeft een fraaie krokante korst. Het frituren heet in het Engels 'deep frying'. 'Popcorn clams' is een variant op 'popcorn chicken' een bekende snack in de Engelstalige wereld.

Mussel fritters zijn mosselen die in een soort pannenkoekenbeslag worden gewenteld en daarna in een koekenpan in olie gebakken. In het Engels heet deze bewerking 'shallow frying' of 'pan frying'.

## Sinaasappel-cakeje, clotted cream, vijgen, pistache, Serranoham, blue stilton, gepofte peer

<p><b>Gepofte peer</b> 2 grote Doyenné du Comice aluminiumfolie</p> <p><b>30 seconden sinaasappelcake</b> 1 flinke sinaasappel 225 g boter 3 eieren 200 g suiker 300g zelfrijzend bakmeel</p> <p>Cupcake bakplaat of ovenschaal of andere cake-vormpjes Bakspray</p> <p><b>Vijgen</b> 1 vijg pp Honing 100 g blue stilton</p> <p><b>Clotted cream</b> 250 g boter (kamertemperatuur) 150 g room 35%</p> <p><b>Diversen</b> Zeer dun gesneden Serranoham Pistachenootjes gebroken Blue stilton (kleine brokjes)</p>	<p><b>Gepofte peer</b> 9. Rol de peer in aluminiumfolie, druk stevig aan en pof in een oven van 170°C. Laat afkoelen in de folie. Maak de peer schoon en snijd in brunoise. Reserveer.</p> <p><b>30 seconden sinaasappelcake</b> 10. Spuit wat bakspray op de bakplaat. Verwijder de steelaanzet van de sinaasappel en spoel even af onder warm water. Snijd in vieren en doe met de boter in de Thermomix. Stel in: 7 sec, snelheid 8. Voeg overige ingrediënten toe en stel in: 20 sec, linksdraaiend, snelheid 4. Indien niet lopend genoeg: voeg nog een eitje toe en draai nogmaals op tijd: 5 sec, linksdraaiend, snelheid 4. Giet het beslag in de bakvormpjes. Bak af op 170°C. (ca 30 minuten: gaarheid controleren met satéprikker).</p> <p>11. Haal uit de vormpjes en laat op een rekje afkoelen. Snijd eventueel het kapje van de cakejes zodat een vlakke bovenkant ontstaat.</p> <p><b>Vijgen</b> 12. Snijd de vijgen voor ongeveer <math>\frac{3}{4}</math> N/Z in vieren. Doe de lamellen wat uit elkaar en doe er eerst een drup honing in, dan wat blue stilton. Bak af op 170°C tot de kaas gesmolten is. Laat afkoelen.</p> <p><b>Clotted cream</b> 13. Draai de boter op in de KitchenAid met de bisschop. Zodra glad, voeg langzaam de room toe. Zodra homogeen: stop direct met kloppen. Reserveer in een spuitzakje.</p> <p>NB: dit is natuurlijk geen echte 'clotted cream', maar een reconstructie. Die benadert de bij ons moeilijk verkrijgbare originele clotted cream heel erg dicht.</p>
--	--

## Opmaak en uitserveren



Zet een puntje clotted cream op een bord. Zet hierop een cakeje. Top af met een flinke dop clotted cream. Plaats hierop een vijg. Drappeer wat Serranoham in de vijg. Zet hierin wat brunoise van peer. Strooi af met pistachenootjes.

Bron: Le Cuisinier/JB, geïnspireerd op een gerecht van Beaufood

## Forel, kreeft, venkel, bouillon van komkommer, venkel en appel

<p><b>Forel</b> 4 forellen (maat 18/20) Neutrale olie Magnetronfolie</p> <p><b>Kreeft</b> 6 kreeftenstaarten (3 pakjes) (ontdood) Boter</p> <p><b>Venkelsalade</b> 1 middelgrote venkelknol Sesamolie Aromatische azijn Suiker</p> <p><b>Zonnebloempit</b> Zonnebloempitjes (10 à 15 pp) Suiker Neutrale olie</p> <p><b>Dille-olie</b> 1 bosje dille Neutrale olie Wat babyspinazie Passeerdoekjes</p> <p><b>Bouillon van komkommer etc</b> 1 komkommer 2 Elstar-appel Afsnijdsels van de venkelknollen Sushi seasoning Xanthaangom</p>	<p><b>Forel</b> 14. Fileer de forellen en verwijder het vel. Portioneer de filets (1/2 filet pp). doe er wat olie op en rol op in magnetronfolie en plaats in een vacuümzak, voeg nog wat olie toe, trek licht vacuüm en gaar sous vide op 55°C gedurende minimaal 45 minuten.</p> <p><b>Kreeft</b> 15. Haal de staarten uit het pantser, verwijder het darmkanaal, steek twee satéstokje N/Z naast elkaar door de staart. Knip de stokjes kort af, maar zo dat je ze er straks nog uit kunt trekken. Doe met wat boter in een vacuümzak, trek lichtjes vacuüm en gaar sous vide op 55°C gedurende minimaal 45 min.</p> <p><b>Venkelsalade</b> 16. Snijd de venkel N/Z doormidden, verwijder de kern, schaaft op de mandoline tot flinterdunne slierten. Reserveer op ijswater. 17. Maak een dressing van de sesamolie, azijn en suiker. Reserveer. 18. Gebruik alle restanten van de venkel voor de bouillon.</p> <p><b>Zonnebloempit</b> 19. Maak een suikerstroop van 50%, kook hierin de pitjes gedurende enkele minuten. Giet af op een zeef, doe de pitjes met een laagje olie in een klein steelpannetje, breng op temperatuur en frituur de pitjes. Reserveer op keukenpapier.</p> <p><b>Dille-olie</b> 20. Snij de dille in stukken, doe met neutrale olie en wat bladjes spinazie (voor de kleur) in een high speed blender en draai op maximale snelheid tot de olie warm begint te worden. Giet op een zeef met passeerdoek. Laat tot aan het service uitlekken.</p> <p><b>A la minute bereidingen</b></p> <p><b>Bouillon van komkommer etc</b> 21. Maak sap van alle groenten m.b.v. de sapcentrifuge. Breng op smaak met sushi seasoning. Bind eventueel wat af met wat xanthaan, die je eerst mengt met suiker en/of zout.</p>
---	---

<p><b>Garnering</b> Zwart sesamzaad 1 Elstar-appel voor garnituur Accla cress of alternatief</p>	<p><b>Diversen</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>22. Maak naar eigen inzicht een appalgarnituur (bijv. julienne, schijfje, bolletje, lint).</li><li>23. Doe de dille-olie in een spuitflesje.</li><li>24. Haal de venkel uit het ijswater en laat goed uitlekken op een doek.</li><li>25. Haal kreeft en forel uit de vacuümzakjes, snijd bij en dep wat af. Brand beide kort aan met de brander. Portioneer de kreeft in stukjes ongeveer even groot als de forel.</li></ol>
--	---

## Opmaak en uitserveren



Serveer lauwwarm. Neem een kombord. Leg hierin een portie forel en een portie kreeft. Haal per bord een plukje venkelsalade door de dressing en plaats op het bord. Creëer wat hoogte. Strooi af met wat zwart sesamzaad. Garneer met zonnebloempitjes op de forel en met het appalgarnituur. Giet de bouillon om de creatie en druppel hier wat dille-olie in. Doe wat Maldonzout op kreeft en forel. Serveer direct.

Bron: Restaurant Tante Koosje\*, Loenen aan de Vecht.



## Hazenrugfilet, haas 'en civet' in savoieekool, pompoen, cranberry, pommes amandines, hazenjus met chocolade

Een dag tevoren voor alle drie kookgroepen

### Hazenpoulet marineren

Ca 2 kg hazenpoulet (diepvries)  
2 laurierblad  
Takje tijm (klein!)  
ca 20 zwarte peperkorrels  
ca 30 g blauwe bes  
1 fles rode kookwijn  
Ca 100 g rode port

Op de eerste kookavond

### Hazenpoulet

Marinade als hierboven  
Gemarineerde poulet  
Boter (ruim)  
Sneetjes (1 à 2) ontbijtkoek

Pot wildfond

Enkele bladeren van savoieekool

### Hazenjus

2 hazenruggen  
WUPS  
Bakje champignons  
Pot wildfond

### Hazenpoulet marineren

26. Haal de poulet uit de verpakking en doe elk pakje (bevroren) in een vacuümzak. Maak een marinade van de overige ingrediënten (de hoeveelheden zijn voor twee zakjes). Doe de helft hiervan in elk zakje poulet en trek vacuum. Reserveer in de koelkast en draai af en toe het zakje om.

27. Haal de poulet uit de marinade, verdeel in drie porties en trek twee porties met een evenredig deel van de marinade vacuüm in een zakje voor de beide andere kookavonden. Reserveer in de koelkast

### Hazenpoulet

28. Haal het vlees uit de marinade en droog het goed, eventueel in een oven van 50°C. Zet de poulet in wat olie aan in een pan met dikke bodem, voeg flink wat boter toe en laat bruisen, blus af met de marinade en voeg een sneetje ontbijtkoek toe. Voeg wildfond toe. Stoof onder deksel tot de poulet zacht en gaar is. Voeg eventueel nog wat ontbijtkoek toe om de saus te verdikken. Laat in de koelcel in de jus afkoelen.

29. Snijd de nerf uit de bladeren. Kook de ze in gezouten kokend water tot ze zacht zijn en koel terug op ijswater. Reserveer tussen twee theedoeken.

30. Pluk het vlees wat los en breng hoog op smaak met peper, zout en specerijen naar keuze.

31. Gebruik een sushimatje. Leg hierop een vel huishoudfolie, daarop aaneengesloten koolbladeren, daarop de geplukte poulet. Rol strak op, snijd de kool af zodat er niet teveel kool in het rolletje komt en bind de einden van het rolletje dicht. Maak meerdere rolletjes. Reserveer in de warmhoudkast.

### Hazenjus

32. Fileer de ruggen en reserveer de filets en de haasjes. Doe WUPS in een ovenschaal en druppel er wat neutrale olie over. Smeer wat tomatenpuree aan het karkas en voeg bij de

Reep pure chocolade (80%)  
Plakje ontbijtkoek

### Pompoen-crème

1/2 flespompoen  
Ras el hanut

### Cranberry-compote

1 zakje cranberry  
Suiker

### Pommes amandines

Ca 1 kg Beemster Vallery  
aardappelen  
1 ei (dooier en eiwit apart)  
Boter  
Bloem  
Amandelschaafsel

### Garnering

Restant savooiekoolbladeren  
Hazelnoot (3 pp)

WUPS. Bruineer in een oven van 200°C. Zodra wat bruine puntjes op WUPS en karkas: doe over in de hogedrukpan, voeg de gesneden champignons, wildfond en voldoende water toe zodat alles onderstaat. Breng op druk en stooft ongeveer vijf kwartier. Koel de pan af, laat de druk er af en zeef de jus in een grote koekenpan. Reduceer de jus op hoog vuur tot ongeveer de helft. Breng op smaak met wat chocolade. Voeg blokjes ontbijtkoek toe, draai glad met de staafmixer en monteer met koude boter. Reserveer warm in saucières.

### Pompoen-crème

33. Wikkel het stuk pompoen in alufolie en leg het op een apart schaalpje bij de ovenschaal met WUPS en karkas. Laat ongeveer 30 minuten in de oven. Controleer de gaarheid en zet eventueel nog korte tijd terug in de oven. Laat afkoelen. Verwijder folie en schil en pureer het vruchtvlies. Voeg naar eigen inzicht boter of room, olie of water toe voor een spuitbare consistentie. Breng hoog op smaak met ras en hanut. Reserveer in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

### Cranberry-compote

34. Was de cranberries, giet af op een zeef, doe met aanhangend water in een steelpan met dikke bodem, voeg ongeveer de helft van de cranberries aan suiker toe. Breng op middelhoog vuur aan de kook. Temper het vuur zodra tegen de kook. Houd warm tot alle bessen opengebarsten zijn. Roer door en zet van het vuur. Reserveer op kamertemperatuur.

### Pommes amandines

35. Schil de aardappelen en kook ze goed gaar. Giet af, laat uitdampen en passeer door de pureeknijper. Maak een dikke aardappelpuree met de eidooier en wat boter. Zet even in de koelcel om snel af te laten koelen.  
36. Klop het eiwit los, zet schaalpjes met bloem, eiwit en amandelschaafsel klaar. Maak (kleine) bolletjes puree en paneer met bloem, eiwit en amandel. Reserveer in de koelkast.

### Garnering

37. Pluk of steek uit de resterende savooiekoolbladeren kleine stukjes (of

<p><b>Haasfilets</b> Haasfilets Hazenhaasjes Peper Zout Boter</p>	<p>rondjes). Leg droog tussen een dubbelgevouwen doek.</p> <p><b>A la minute bereidingen</b></p> <p><b>Haasfilets</b> 38. Zet de oven op 150°C. Kruid het vlees met wat peper en weinig zout. Braad de filets en haasjes aan in bruisende boter. Reserveer de haasjes meteen, laat de filets iets langer bakken en arroseer met veel boter. Doe over in een (koud) ovenschaaltje en laat 10 minuten rusten. Zet daarna ca 3 minuten in de oven, portioneer in cilindertjes en serveer direct.</p> <p><b>Pommes amandines</b> 39. Frituur de aardappeltjes</p> <p><b>Hazelnoot</b> 40. Frituur de hazelnootjes, laat uitlekken, bestrooi met wat fijn zout en breek ze doormidden.</p> <p><b>Savooiekool</b> 41. Frituur de savooiekoolblaadjes</p>
---	--

## Opmaak en uitserveren

Gebruik een warm, groot wit bord zonder rand. Plaats een kleine quenelle (met theelepeltjes) cranberry-compote. Portioneer de rolletjes met hazenpoulet en zet met plastic en al op het bord. Verwijder het plastic en giet wat jus op/in het rolletje. Plaats een stukje filet. Werk af met pommes amandines, puree van pompoen, hazelnoot en blaadjes kool.

Serveer de jus aan tafel.

Bron: Le Cuisinier/JB

## Choux au Craquelin, Tiramisu, Koffie-roomijs, Koffie-gel, Hazelnoot

**Koffie-roomijs**

475 g volle melk (3,5% vet)  
 22 g Magere Melkpoeder  
 105 g room (35% vet)  
 95 g sacharose  
 30 g dextrose  
 1 eidooier  
 0,75 g Locust  
 0,75 g Guar  
 1 g Cortina  
 7 g espresso-poederkoffie (2 portieverpakkingen)

**Craquelin soezen en koekjes**

300 g suiker  
 300 g bloem  
 4 g cacaopoeder  
 240 g boter

**Koffie-roomijs**

42. Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.
43. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorcoelen.
44. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina in de Thermomix. Mix even op stand 4 à 5 en
45. Zet de machine op: tijd 20 minuten, temp 85°C en roersnelheid 1,5. Start de machine. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuurknop op 0. Zodra de cyclus is afgerond giet de mix in de ijs-baine-marie-schaal, koel roerend tot ongeveer 5°C, giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie van het ijs goed is: schep over in het voorgekoelde bewaarbakje, druk het stukje bakpapier op het ijs en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

**ADVIES: maak de degen voor koekjes en soezen in twee delen; gebruik meerdere bakplaten en meerdere ovens. De hoeveelheden zijn te groot om in een keer te verwerken met onze machines/ovens.**

**Craquelin soezen en koekjes**

46. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine (Magimix grote kom) en draai tot het deeg een bal vormt. Rol uit tussen twee lagen bakpapier tot een dikte van 2 mm. Schuif het bakpapier op een omgekeerde (onderzijde boven) bakplaat van de oven. Zet in de koelcel. Na 30 minuten: steek rondjes uit het deeg met een diameter gelijk aan de soezen (ca 5 cm). Verwijder het deeg tussen de rondjes (kun je ook gebruiken). Maak twee koekjes per persoon (plus enkele als reserve). Doe nog even terug in de koelcel.
47. Met het restant van het deeg: steek rondjes uit met een diameter die 4 cm groter is dan de

## Choux au Craquelin

Voor het soezendeeg:

225 g water

210 g volle melk

225 g boter

15 g suiker

5 g zout

7 g espresso-poeder (2 portieverpakkingen)

300 g bloem

9 eieren

Afbakken:

## Koffie-gel

200 g water

7 g espressopoeder (2 portieverpakkingen)

50 g Kahlua koffielikeur

50 g suiker

diameter van de soezen (dus ca 9 cm). Maak één koekje per persoon (plus enkele als reserve). Haal ook nu het deeg tussen de rondjes weg. Zet ook weer in de koelcel.

48. Maak van het deeg dat over is een platte plak, doe in de koeling en bak straks af met de koekjes.

## Choux au Craquelin

49. Doe in een pan met dikke bodem: water, melk, boter, suiker, zout en espresso. Breng aan de kook, voeg in een keer de bloem toe. Roer stevig door en blijf 2 minuten krachtig roeren op matig vuur tot het deeg mooi droog is. Doe in de kom van de KitchenAid, druk het deeg wat uit elkaar zodat het snel afkoelt.

50. Monteer de 'bisschop' in de KitchenAid. Draai op stand 2 en voeg in drie delen de eieren toe. Wacht steeds tot een ei volledig is opgenomen in het deeg voor je de volgende ei toevoegt.

Doe in een spuitzak.

51. Teken op bakpapier met een potlood cirkels met een diameter van ca 5 cm. Teken dertig cirkels. Draai het papier om (potloodzijde onder) en spuit het soezendeeg in de cirkels, ietsje kleiner dan de cirkels. Maak twee soezen per persoon (plus enkele als reserve)

Afbakken:

52. Verwarm een oven op 190°C. Leg op elke bol soezenbeslag een schijfje koekdeeg (kleine diameter).

53. Bak af in de oven. Open de ovendeur de eerste 20 minuten absoluut niet! Na 20 minuten: draai de bakplaten 180° (voorzijde wordt achterzijde) voor een egaal bakresultaat. Bak nog eens 5 à 10 minuten af. Laat op een rekje afkoelen en reserveer zo droog mogelijk (geen keukendampen)

54. Verlaag de oventemperatuur tot 160°C. Bak de koekjes met de grotere diameter en de grote plak deeg af in ca 20 minuten. Laat afkoelen en reserveer zo droog mogelijk (geen keukendampen). Verkruimel de grote plak koek.

## Koffie-gel

55. Meng alle ingrediënten in een pannetje, breng roerend tegen de kook aan, laat twee minuten op deze temperatuur. Stort in een kom of bak en laat geleren op kamertemperatuur. Zodra volledig gegeleerd: draai tot een crème in een

1% Kappa (=3g)  
0,5% Locust (=1,5g)

### Mascarpone-crème

Voor de pâte à bombe:

6 dooiers  
70 g suiker  
30 g water  
300 g room 35%  
300 g mascarpone  
Extra suiker  
Kahlua koffielikeur

### Lange vingers

15 lange vingers (1pp + reserve)  
200 g water  
50 g Kahlua koffielikeur

### Garnering

Atsina-cress  
Hazelnoot  
Restanten van de koekjes,  
verkruid

keukenmachine (Magimix kleine kom) en reserveer in een spuitzakje.

### Mascarpone-crème

56. Doe suiker en water in de Thermomix. Monteer de vlinder. Stel in op 85°C, tijd: 5 minuten, stand 3,5. Start de machine. Voeg een voor een de eidooiers toe. Zodra de temperatuur van 85°C is bereikt: stop de machine een doe de pâte à bombe in een ijs-bain-marie en laat afkoelen. Zodra koud: voeg naar smaak (hoog op smaak, want we mengen nog met room) Kahlua toe.
57. Klop 200 g room met weinig suiker op tot yoghurt dikte. Roer de mascarpone los, maak familie met ca 1/3 van de room en vouw de rest van de geklopte room er door. Roer de pâte à bombe met een garde los, maak familie met ongeveer 1/3 van de mascarpone/room, vouw de rest van de bombe door de crème tot juist homogeen. Doe in een spuitzak en reserveer koel.

### Lange vingers

58. Meng juist voor service water met likeur. Haal de lange vingers door de vloeistof en leg ze op een plaatje. Reserveer op kamertemperatuur.

## Opmaak en uitserveren

### Assemblage en opmaak:



Zet een dop mascarpone-crème in het midden van het bord. Strooi hier wat koekkruiden rond. Snijd in de onderkanten van de soezen een gaatje. Vul één soes per persoon met koffie-ijs en druk wat plat. Zet deze soes op z'n kop op de dop crème. Leg hier goed gecentreerd een koekje op. Vul een soes per persoon met mascarpone-crème, druk hierop wat stukjes geweekte lange vinger en zet meteen (nu rechtop) op het koekje op het bord. Zo ontstaat dus een soort Saturnus.

Werk de rand af met halve hazelnoot, dopjes mascarpone-crème, dopjes koffie-gel en atsina-cress.

Bron: Hai Cooking, bewerking Le Cuisinier/JB