



## Fotoblad menu April 2019



Amuse: **Taartje van zalm, krab en  
Hollandse garnalen**



Soep: **Witlofsoep met een terrine van  
witvispâté**



Tussengerecht: **Forel met een mousselinesaus**



Sorbet: **Mandarijn sorbet**



Hoofdgerecht: **Lamsrugfilet met Hollandse  
asperges en aardappelgalettes**



Nagerecht: **"Snickers" bar & mokka ijs  
quenelle**



# Maandmenu: April 2019

Met dank aan de: 1<sup>ste</sup> donderdag, Heren Brigade



Taartje van zalm, krab en Hollandse garnalen



Witlofsoep met een terrine van witvispâté



Forel met een mousselinesaus



Mandarijn sorbet



Lamsrugfilet met Hollandse asperges en  
aardappelgalettes



“Snickers” bar & mocca ijs quenelle

► **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

■ Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

**Hoeveelheid berekening:** Vloeistof en/of ingrediënt in de receptuur = **:14.**

Dan: x aantal aanwezige Brigade-leden = te gebruiken hoeveelheid.

**Ingrediënten berekening:** Van 4 naar 14 personen: = 2 ½ keer. (de porties: gevogelte, vis, vlees en/of wild: = wel 14/15 stuks)

☞ Geef tekorten op extra's als: bloem, uien, boter, eieren, enz. **direct**, via een briefje, aan het **Beheer** door.

## Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van borden, soepkommen en/of glaswerk bij dit gerecht: dus éérst klaarzetten!

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een bewerking en/of een ingrediënt eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik: dus op tijd aanzetten!

☞ ① (omringde cijfer) Verwijst naar de wetenswaardigheden over het ingrediënt in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes (zie achterin deze receptuur).



## Taartje van zalm, krab en Hollandse garnalen, koriander-gelei en gezouten bladerdeegstengel Amuse

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

- Klein, koude bordjes gebruiken.
- Zet eerst 14 kleine bordjes in de koelcel.
- Zet 14 ringen van 6 cm. Ø op de werkbank.



*Taartje van zalm, krab en Hollandse garnalen*

- 750 gr. verse zalm, met vel
- 1 afgestr. eetl. rookmot
- 400 gr. krabvlees (let op baleinen)
- 400 gr. Hollandse garnaltjes
- “zalmafval”
- 3 eetl. crème fraîche
- 3 eetl. mayonaise
- zout, peper uit de molen

Controleer de verse **zalm** op graatjes en ongerechtigheden. Rook, voor de **zalmtaartjes**, de schoongemaakte zalm in een rookoventje op de velkant met 1 afgestroken eetlepel **rookmot**. Laat de zalm afkoelen. Snijd er met een scherp mes dunne plakjes van en steek daar, voor de taartjes, 28 mooie rondjes van 6 cm. Ø uit.

(let op: houd het “zalm-afval” apart).

Meng het schoongemaakte **krabvlees**, de **Hollandse garnaltjes** en het kleingesneden “zalmafval” en schep er de **crème fraîche** en de **mayonaise** door.

Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Bekleed een dienblad met aluminiumfolie.

Zet daarop 14 ringen. Leg op de bodem van de ringen een rondje gerookte zalm. Vul de ringen nu met het krab/garnalen/zalm mengsel op tot 1 à 2 cm. van de bovenrand.

Leg daar bovenop weer een gerookte zalm rondje.

Druk het iets aan.

Zet het dienblad, afgedekt met folie, in de koeling.

**Z.O.Z.**



4 blaadjes gelatine  
3 dl. visfond  
1 dl. witte wijn  
8 takjes koriander

6 plakjes bladerdeeg  
wat bloem, gezeefd  
(zee)zout  
1 eidooier + 5 druppels water  
200 gr. geraspte, oude kaas

● bladerdeeg wikkels (zie boven)  
● krab/garnalen/zalm taartjes  
(zie boven)  
eventueel: bakje *Salicornia Cress*

Week, voor de koriandergelei de **gelatine** in ruim koud water. Kook de **visfond** met de **witte wijn** tot 2/3 in. Los er, van het vuur af, de goed uitgeknepen gelatine in op. Pureer dit samen met de **koriander** in de keukenmachine. Laat deze gelei afkoelen tot het lobbige wordt. Schep nu een laagje gelei van 1 cm. op de gekoelde krab/ garnalen/zalm taartjes en zet ze terug in de koeling.

Laat, voor de gezouten bladerdeeg stengels, het **bladerdeeg** ontdooien. Bestrooi het werkblad en 3 plakjes met wat **bloem**. Rol de 3 plakjes tot 15x15 cm. uit. Bestrooi deze plakjes met ruim (zee)zout. Klop de **eidooier** met het **water** even los. Bestrijk de "1<sup>ste</sup> plakjes" lichtjes met het losgeklopte ei. Haal de papieren blaadjes van de andere bladerdeegplakjes. Rol deze "2<sup>de</sup> plakjes" op hetzelfde formaat uit en leg ze over de eerste. Druk het aan. Snijd er stengels van 2 cm. breed en 7 cm. lang van. Leg de stengels op een bakplaat. Bestrijk ze met het overgebleven eidooier en bestrooi ze met de geraspte **oude kaas**. Draai er, eventueel wikkels van.



### Serveren

● Verwarm een oven voor tot 190° C.  
Bak de **bladerdeeg stengels** (of -wikkels) in 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven af. Zet de ringen met **krab/garnalen/zalm taartjes** op de koude bordjes en druk de inhoud er voorzichtig uit. Leg op elk taartje een bladerdeeg stengel (of -wokkel). Garneer het eventueel met wat **Salicornia Cress**.



## Witlofsoep met een terrine van witvispâté

Soep

### Benodigheden



### Bereidingswijze

○ Warme soepborden gebruiken.

○ Zet eerst 14 soepborden in de warmkast.



**Witlofsoep met een terrine van witvispâté**

*½ soepkip, in stukken*  
*1 winterwortel, kleingesneden*  
*1 prei, het wit ervan, kleingesn.*  
*2 stelen bleekselderij, kleingesn.*  
*2 uien, kleingesneden*  
*3 dl. witte wijn*  
*2 ½ liter water*  
*100 gr. champignons, platgedrukt*  
*2 kruidnagels*  
*2 laurierblaadjes*  
*zout, peper uit de molen*

*2 uien, kleingesneden*  
*100 gr. boter*  
*100 gr. bloem, gezeefd*  
● *kippenbouillon (zie boven)*

Snijd, voor de kippenbouillon, de **soepkip** in stukken en zet deze in een snelkookpan in de **zonnebloemolie** aan. Snijd de **winterwortel, prei, bleekselderij** en **uien** klein. Fruit deze met de kip even aan. Voeg dan de **witte wijn** toe en laat die tot de helft verdampen. Voeg het **water** toe en breng het aan de kook. Schuim het zorgvuldig af. Voeg nu de **champignons, kruidnagels** en **laurierblaadjes** toe. Breng het weer aan de kook, sluit de pan met het deksel af en laat de kippenbouillon 1 uur gaan. Spoel de pan koud, open het deksel en zeef de kippenbouillon door een neteldoekse lap. Kook ze tot 2 liter in. Breng de kippenbouillon op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Zet ze tot verder gebruik apart.

Bak de kleingesneden **uien**, in een ruime pan, met de **boter** glazig en voeg dan, al roerend, de gezeefde **bloem** toe. Laat de bloem even garen en voeg de **kippenbouillon** er, beetje voor beetje, bij.

Z.O.Z.



6 grote kappen witlof, klein  
gesneden  
½ dl. melk  
2 afgestr. theel. kerriepoeder  
zout, peper uit de molen

400 gr. witvis  
4 eieren  
2 dl. room  
zout, peper uit de molen  
boter, om in te vetten  
8 grote plakken rauwe ham

1 ½ dl. room  
zout, peper uit de molen

- witvispâté (zie boven)
  - witlofsoep (zie boven)
- eventueel: 1 bakje Affilla cress

Voeg dan de, van de onder stukken ontdane (*om de bittere smaak te reduceren*) en kleingesneden, **witlof**, de **melk** en het **kerriepoeder** toe, breng het aan de kook en laat het ca. 35 minuten zachtjes koken.  
Breng op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

● Verwarm een oven voor tot 175° C.  
Maak van de **witvis**, **eieren** en de **room** in de cutter een farce en breng die goed op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Neem een bakvorm en vet die licht met **boter** in. Beleg de vorm zodanig met de plakken **rauwe ham**, dat u ze aan de bovenkant kunt dichtvouwen.  
Vul de bakvorm met de farce en vouw de rauwe ham er over. Plaats de bakvorm in een braadslede en vul die met kokend water tot de bakvorm er tot de helft in staat.  
Zet de braadslede in de voorverwarmde oven en laat de paté ca. 30 minuten gaan (*controleren met een metalen satépen. Als die schoon blijft is de pâté gaar*).

Maal de witlofsoep met een staafmixer fijn en zeef ze.  
Zet de soep opnieuw op het vuur en voeg de **room** toe.



### Serveren

Snijdt de **witvispâté** in 14 plakken.  
Leg in elk warm bord een plakje pâté en schep er de hete **witlofsoep** op.  
Garneer het eventueel met wat **Affilla cress** en serveer de soep direct uit.



## Forel met een mousselinesaus

*Tussengerecht*



### Benodigdheden

### Bereidingswijze

○ Warme borden gebruiken.

○ Zet 14 borden in de warmkast.

- 4 flinke forellen ②
- 80 gr. wortel
- 80 gr. knolselderij
- 80 gr. prei
- 30 gr. boter
- 1 ½ dl. goede witte wijn
- zout, peper uit de molen



*Forel met een mousselinesaus*

Was de **forellen** voorzichtig schoon onder koud, stromend water. Snijd de koppen en de staarten van de forel. Los het visfilets van de forel met de vingers van de graat. Haal de eventueel losgemaakte graat uit de vis. Controleer de filets voorzichtig aan de binnenkant op graatjes.

● Verwarm een oven voor tot 200° C.

Snijd de **wortel**, **knolselderij** en **prei** in een heel fijne julienne. Neem 7 vellen aluminiumfolie en smeer deze aan de glanzijde met **boter** in. Leg er een forelfilet op. Verdeel de julienne over 7 filets en leg er een tweede boven op. Giet er een beetje **witte wijn** bij en kruid het met **zout** en **peper** uit de molen.

Vouw de folie goed dicht en leg de pakketjes in een ovenschotel. Plaats deze 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven.

- 1 ½ dl. room
- 4 sjalotjes, fijngesneden
- 1 eetl. water
- 2 eetl. witte wijn
- 1 ½ citroen, het sap ervan
- 30 witte peperkorrels, gekneusd
- 3 laurierblaadjes

Klop, voor de mousselinesaus, de **room** lobbig en zet ze koel weg.

Hak, voor de castric (= *ingekookte basissaus*) de **sjalotjes** fijn. Doe ze in een pannetje met **water**, **witte wijn**, **citroensap**, gekneusde **witte peperkorrels**, en **laurierblaadjes**.

**Z.O.Z.**



*6 eidooiers*  
*375 gr. boter, gesmolten*  
*zout, peper uit de molen*

- *14 forelfilets + groenten*  
*(zie boven)*
- *1/4 bosje peterselie, fijngehakt*
- *mousselinesaus (zie boven)*

Laat het tot de helft inkoken.  
Passeer de castric door een fijne zeef en vang deze op.  
Klop de **eidooiers** los en voeg de castric langzaam toe.  
Zet het au-bain-marie en klop er langzaam de **gesmolten boter** bij, tot er een mooie lobbige saus ontstaat.  
Voeg dan, van het vuur af, de geklopte room toe.  
Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



### **Serveren**

Leg op elk warm bordje een in de lengte door-  
midden gesneden (1/4) **forelfilet**.  
Garneer het met de **groenten** en strooi er wat fijngehakte  
**peterselie** over.  
Nappeer er wat **mousselinesaus** overheen.





## Mandarijn sorbet

## Sorbet

### Benodigdheden

Gebruik champagne coupes

#### siroop om te konfijten:

1 sinaasappel, de schil ervan  
100 gr. suiker  
1 dl. water

#### voor de sorbetijs:

1 sinaasappel, het sap ervan  
2 ½ citroen, het sap ervan  
500 gr. mandarijn-coulis  
(Boiron)  
1 eiwit, stijfgeslagen

- mandarijn sorbetijs
- sinaasappel zestes (zie boven)



### Bereidingswijze

- Zet 14 champagne coupes in de vriezer.

Trek lange zestes van de schil van de **sinaasappel**. Maak een siroop van **suiker** met **water**. Konfijt de zestes goed in de **siroop**. Laat ze op keukenpapier afkoelen.

Meng, voor het sorbetijs, het gezeefde **sinaasappel-** en **citroensap** met de **mandarijn coulis**. Proef het af op smaak (*zoet*). Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.



### Serveren

Schep 1, 2 of 3 bolletjes, afhankelijk van de grootte, **mandarijn sorbetijs** in een koude champagne-coupe. Garneer het met een **sinaasappel zeste** en serveer het direct uit.



*Mandarijn sorbet*



## Lamsrugfilet met Hollandse asperges en aardappelgalette

Hoofdgerecht

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

○ Groot bord gebruiken.

○ Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



1 ½ kg. lamsbotten  
wat (zonnebloem)olie  
2 uien  
1 prei  
1 winterwortel  
3 stelen bleekselderij  
5 dl. rode wijn  
1 ½ liter koud water  
3 takjes tijm  
½ bos peterselie, kleingesneden  
½ bos rozemarijn, kleingesneden  
2 teentjes knoflook, geplet  
6 peperkorrels, geplet

100 gr. aardappelen  
100 gr. uien  
25 gr. boekweitmeel  
2 eieren  
foelie poeder  
iets cayennepeper  
wat maggi  
bieslook  
1 eetl. honing

### Lamsrugfilet met Hollandse asperges en aardappelgalette

Zet, voor de lamsfond, de **lamsbotten** in een snelkookpan in wat (zonnebloem)olie aan.

Maak de **uien**, **prei**, **winterwortel** en **bleekselderij** schoon en snijd ze in stukken. Voeg ze bij de botten en zet ze even mee aan. Voeg dan de **rode wijn** toe en laat deze wat verdampen. Giet er 1 ½ liter **koud water** bij en breng het geheel aan de kook. Schuim het zorgvuldig af.

Voeg dan de **tijm**, **peterselie**, **rozemarijn**, **knoflook** en **peperkorrels** toe. Breng het opnieuw aan de kook, sluit het deksel en laat het 1 uur gaan.

Spoel de pan koud, open het deksel en zeef de bouillon. Kook deze tot 5 dl. lamsfond in.

Kook, voor de aardappelgalette, de **aardappelen** gaar.

Laat ze in de pan "drogen".

Snijd de **uien** zeer fijn en pocheer deze in water met wat zout. Laat ze vervolgens goed uitlekken in een zeef.

Druk de aardappelen door een aardappelknijper.

Meng het **boekweitmeel** met de **eieren**. Meng het dan door de puree en voeg wat **foelie poeder**, **cayennepeper**, wat **maggi**, de fijngesneden **bieslook** en de **honing** toe.

Z.O.Z.



*zout, peper uit de molen  
zonnebloemolie*

*1 kilo witte asperges*

**Eventueel een groententagliatelle:**

*1 winterwortel*

*1 groene courgette*

*1 gele courgette*

*2 sjalotjes, fijn gesnipperd  
wat boter*

*2 takjes tijm*

*2 dl. rode port*

● *4 dl. lamsvond (zie boven)*

*3 eetl. honing*

*zout, peper uit de molen*

*1 ½ kg. lamsvond (zie boven)  
zonnebloemolie en boter*

*100 gr. paddestoelen*

*zout, peper uit de molen*

- *lamsvonds (zie boven)*
- *halve asperges (zie boven)*
- *aardappelgalettes (zie boven)*
- *champignons (zie boven)*
- *lamsvond*
- (eventuele) *groententagliatelle*  
(zie boven)

Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen. Neem een grote koekenpan, vet die met keukenpapier met wat **zonnebloemolie** in. Laat de pan goed warm worden. Schep met een lepel het deeg in de hete pan en draai die gelijk om, om het deeg te laten uitlopen. Bak ze aan twee zijden mooi goudbruin. Vet voor de volgende galette de pan weer opnieuw in. Bak er 14 stuks van. Laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ze warm.

Schil en snijd de **asperges** allemaal op dezelfde lengte. Kook ze op de bekende manier gaar.

**Eventueel:** Breng voor wat meer kleur op het bord een groententagliatelle van **wortel-, groene- en gele courgettereepjes** aan.

Snipper, voor de lamsvond, de **sjalotjes** klein en zet ze in wat **boter** glazig aan. Voeg de **tijm, rode port** en de **lamsvond** toe en kook het geheel tot de gewenste dikte in. Zeef de saus en breng ze op smaak met **honing, zout** en **peper** uit de molen.

Bak de **lamsvonds** in een hete pan in de **zonnebloemolie** met **boter** 3 à 4 minuten per zijde. Laat ze onder aluminiumfolie rusten. Bak de **paddestoelen** even aan in wat boter. Breng het vlees op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



**Serveren**

Leg de getrancheerde **lamsvonds** op het bord.

Leg er 3, dwars in tweeën gesneden, halve **asperges** tegen aan.

Leg een **aardappelgalette** en wat **champignons** boven het vlees. Nappeer de **lamsvond** voor het vlees en leg er de (eventuele) **groententagliatelle** bij. Serveer het direct uit.

## “Snickers” bar & mokka ijs quenelle

Nagerecht

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

○ Middelmaat bord gebruiken.

○ Zet eerst 14 middelmaat borden in de koelcel.

Bekleed, voor de marsh-mallow plak, een bakvorm van 24 x 30 cm. met bakpapier. Vet het bakpapier met wat **zonnebloemolie** dun in.

Week de **gelatine blaadjes** in

het **koude water** in een kom op en laat het minimaal 10 minuten weken. Doe de **suiker, honing, water** en de **gecondenseerde melk** in een pan en verhit het tot 110° C. Doe de **pinda's** in een koekenpan en rooster ze even. Hak de geroosterde **pinda's** met het **zout** grof met een paar pulsen van de keukenmachine. Knijp de gelatine goed uit. Doe de gelatine bij het suiker/honing/water/gecondenseerde melk mengsel als dit de temperatuur van 110° C. bereikt heeft. Verhit het tot *maximaal* 15 seconden op een hoog vuur tot alles gesmolten is.

Doe de **100 gr. honing** in de mengkom van de grote mixer. Giet de hete stroop bij de honing in de mengkom van de mixer en draai het schuimig tot het de dikte van scheer-schuim heeft en handwarm is. Voeg de geroosterde pinda's aan de schuimachtige marshmallow-massa toe en stort het mengsel in de bakvorm. Laat het op kamertemperatuur staan.

Doe, voor de gekarameliseerde pinda's, de **pinda's** in een koekenpan en rooster ze even.

Doe de **room** met het **zout** in een steelpan en laat het, op een middelhoog vuur, warm worden.



“Snickers” bar & mokka ijs quenelle

*zonnebloemolie, om in te vetten*

*4 blaadjes gelatine*

*90 gr. koud water*

*180 gr. suiker*

*75 gr. honing (neutraal)*

*75 gr. water*

*50 gr. gecondenseerde melk*

*150 gr. geroosterde pinda's*

*1 gr. zout*

*100 gr. honing (neutraal)*

*150 gr. geroosterde pinda's*

*300 gr. room*

*2 gr. zout*

Z.O.Z.





150 gr. suiker

Zet een wat grotere pan op een middelhoog vuur en doe er een dunne laag van de **suiker** in.

Schud (*dus niet roeren* !) de pan als de suiker begint te smelten. Voeg, als de suiker opgelost is, weer een dun laagje toe. Blijf *schudden* (*dus niet roeren* !). Ga zo door tot alle suiker opgelost is. Giet de hete room bij de karamel en laat het geheel inkoken tot de temperatuur van 114° C. is bereikt. Voeg dan de geroosterde **pinda's** toe en meng het geheel goed met een hittebestendige spatel.

Laat de pan in een bak met ijs én water snel afkoelen tot een temperatuur van 40° C.

Strijk deze pinda/karamel massa gelijkmatig uit over de marshmallow plak. Zet het nu 1 uur in de koeling.

*zonnebloemolie, om in te vetten*

750 gr. getempereerde melkchocolade (zie ook pag. 14)  
van chocolade callets 36%

Leg, na een uur, een in geolied vel bakpapier op de karamel/pinda laag en keer de vorm om. Verwijder de vorm en het bakpapier. Verwarm de **melkchocolade callets** tot 35-40° C. en temperer dit mooi glanzend (*zie werkwijze op pagina 14 én naast de receptuur in de keuken*).

Strijk met een glaceermes een dunne laag getempereerde melkchocolade op de onderkant.

Als de chocolade gestold is de vorm omkeren en in 14 plakken van snijden. Haal telkens een reep met 2 vorken door de chocolade en laat de te dikke chocolade eraf lopen. Laat het "drogen".

50 gr. espresso koffiebonen  
7 ½ dl room

250 gr. pure chocolade, fijn gehakt

185 gr. witte basterdsuiker

6 eidooiers

2 ½ dl. volle melk

Roer, voor het mokka ijs, de **espresso koffiebonen** en de **room** in een pan, op een matig vuur, tot het mengsel begint te koken. Neem de pan van het vuur en voeg dan de klein gehakte **pure chocolade** toe. LET OP: nu NIET meer roeren! Laat het geheel enkele minuten naast het vuur staan. Meng de **witte basterdsuiker** en de **eidooiers** in de kom van de mixer tot het glad wordt.

Klop er dan de **volle melk** door. Giet er langzaam en al kloppend het koffiemengsel door een zeef bij.

Gooi de koffiebonen weg. Klop tot de massa mooi glad is. Verwarm het mengsel nu au-bain-marie tot het bindt en aan de achterkant van een lepel blijft hangen (*mag NIET koken*). Laat de crème afkoelen.

Draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi mokka ijs van.

● 14 plakken "snickers" bar  
(zie boven)

● quenelle mokka ijs (zie boven)



### Serveren

Leg een plak "**snickers**" bar op een koud bord en leg er een mooie quenelle van **mokka ijs** bij.

## CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . April

**Pag. 13 ①: Tempereren** Waarom is het zo belangrijk om chocolade correct vóór te kristalliseren? Het helpt om de chocolade hard te laten worden en zorgt voor een mooie satijnglans en een heerlijke beet. Het zorgt ervoor dat de chocolade krimpt tijdens het afkoelen, waardoor u hem gemakkelijker uit de voorgevormde (sier)vorm(pjes) kunt halen (bv. cake of bonbons). Slecht vóór-gekristalliseerde of niet-gekristalliseerde chocolade wordt grijs en heeft geen smakelijke glans.

Wat is *tempereren* of vóór-kristalliseren? Als chocolade wordt *getempereerd*, dan is het de bedoeling om de cacaoboter voor te kristalliseren. Dat is belangrijk als u uw chocolade klaarmaakt om te verwerken. Tijdens het *tempereren* neemt de cacaoboter in de chocolade een stabiele kristalheldere vorm aan. Dat garandeert een perfect afgewerkt product met een satijnglans en harde beet. Het zorgt er ook voor dat de chocolade krimpt tijdens het afkoelen, waardoor u hem gemakkelijker uit de vorm kunt halen.

Als chocolade gewoon wordt gesmolten (tussen 40 en 45 °C.) en u hem daarna laat afkoelen tot een gepaste werkt temperatuur, dan zal het afgewerkt product niet glanzen.

Als u een kleine inspanning levert om uw chocolade op een correcte manier op de juiste werkt temperatuur te brengen, dan krijgt u gegarandeerd het gewenste eindresultaat.

En dat is wat we bedoelen met *tempereren*: chocolade naar de juiste werkt temperatuur terugbrengen, terwijl u ervoor zorgt dat de kristalstructuur van de cacaoboter erin stabiel blijft. Hieronder ontdekt u dat de drie basisprincipes om correct te *tempereren*: 1/ tijd, 2/ temperatuur en 3/ in beweging zijn.



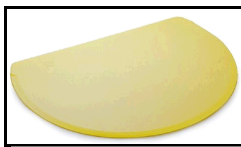
*Tempereren (ook 'terugkoelen') van chocolade*

### ■ Stap 1

Smelt uw chocolade op een temperatuur tussen 40 en 45 °C in een dubbele boiler of chocoladesmelter.

### ■ Stap 2

Giet 2/3 deel van de gesmolten chocolade op het koude oppervlak van uw marmeren/granieten werkblad.



*Deegkrabber*



*Plamuurmes*

### ■ Stap 3

Houd de chocolade in beweging door ze constant te bewegen en wat af te laten koelen op het marmeren/granieten werkblad met een deegkrabber of plamuurmes (= tempereren).

### ■ Stap 4

Blijf dat doen tot de chocolade dikker en glanzend begint te worden (doorgaans als de temperatuur ervan 4 tot 5° gr. lager is dan de werkt temperatuur): dat betekent dat de kristallisering bezig is.

U zult merken dat er zich "pieken" vormen als u de chocolade van uw krabber laat vallen.

### ■ Stap 5

Giet de vóór-gekristalliseerde chocolade terug in de smelter bij de rest van de gesmolten chocolade en roer tot het geheel een zachte, glanzende mix wordt.

### ■ Stap 6

De chocolade is nu klaar om te verwerken. Als de chocolade toch te dik blijkt te zijn, verwarm deze dan opnieuw tot 30-35° C. en tempereer nog eens.

Zorg er wel voor dat de chocolade nog steeds vóór-gekristalliseerd is.

• Met behulp van de volgende test controleren: plaats de top van een mes in de chocolade.

Als de chocolade correct vóór-gekristalliseerd is dan zal de chocolade, binnen 3 minuten én bij een kamertemperatuur van 18 tot 20 °C., mooi effen hard en glanzend worden.

**Pag. 7 ②: Forel.** De **meerforel** (*Salmo trutta lacustris*) is een vis uit de familie zalmen (*Salmonidae*).

Deze vis heeft nog twee verschillende vormen: de zeeforel (*S. t. trutta*) en de beekforel (*S. t. lario*).

De **meerforel** (*Salmo trutta lacustris*) wordt beschouwd als een zoetwater-vorm van de zeeforel (*S. t. trutta*).

Uit onderzoek blijkt dat iedere forel zich, naargelang de omstandigheden, kan ontwikkelen tot ofwel een naar zee migrerende vorm (zeeforel), ofwel een vis die zijn hele leven in het zoete water verblijft (beekforel en meerforel).

**Z.O.Z.**



Het onderscheid in ondersoorten (*S. trutta fario*, *S. trutta lacustris* en *S. trutta trutta*) is daarom onjuist. In het Engels worden deze vormen (beek- en meerforel) 'brown trout' genoemd. Daarom komt de naam *bruine forel* regelmatig voor in slecht vertaalde publicaties over forel. Door slechte vertalingen kan ook verwarring optreden met de Noord-Amerikaanse "Lake trout" *Salvelinus namaycush*, een zelfstandige soort met een groenige grondkleur en lichte vlekken.

**Kenmerken:** De meerforel heeft een gedrongen, torpedo vormig lichaam, dat aan de flanken wat samengedrukt is. De rug is blauwgrijs tot groengrijs, de buik lichtgrijs tot wit en de flanken zijn zilverkleurig met vele onregelmatig gevormde, vaak x-vormige, zwarte vlekken. Uiterlijk kan de meerforel worden onderscheiden van de beekforel door het ontbreken van de rode punten.

De meerforel is normaal 40 tot 80 cm. lang. Het grootste exemplaar dat ooit gevangen is was 113 cm. lang.

Het dier weegt meestal 0,8 tot 5,0 kilo, maar er is ook een dier van 15,6 kilo gevangen.

**Verspreiding en habitat:** Deze vis leeft in zoet water en eet insecten en kleine vissen. De vis komt voor in Scandinavië, Rusland, Groot-Brittannië, Ierland en de Alpen. Hij leeft daar in grote koele meren.

De meerforel is meestal na twee tot drie jaar geslachtsrijp. Voor de paring gaan de vissen naar de stromen die op de meren uitkomen. De paartijd is van september tot oktober. Als ze een goede plaats gevonden heeft, begint het vrouwtje met staartslagen een 15 tot 30 cm. diepe groeve te graven. Het vrouwtje legt dan haar eieren in de groeve, die door het mannetje bevrucht worden. Daarna bedekt het vrouwtje de groeve weer.

Dit herhaalt zich in de volgende dagen, maar dan weer met andere partners, tot haar eitjes op zijn.

De jonge vissen zwemmen dan in de loop van een of twee jaar terug naar de meren. In hun jeugd voeden ze zich met allerlei kleine diertjes, maar als ze geslachtsrijp worden eten ze alleen nog vissen, ook van hun eigen soort.



*Forel, klaar om bv. te roken*