



SARA
RASUM HULTBERG



Choco,
noga &
fudge

FORTE
CULINAIR

SARA
AASUM HULTBERG

Choco,
noga &
fudge

INHOUD



5 Voorwoord

8 Zo kies ik mijn
ingrediënten

13 Stoomcursus
patisserie

19 Keukengerei

21 Recepten

108 Register





Voorwoord

Een van mijn eerste woordjes als kind was 'snoep'. Als 3-jarige kon ik al uren in mijn favoriete boek over chocolade zitten te bladeren.

Het was toen al duidelijk wat ik later zou worden ...

Zolang ik mij kan heugen stond ik al bij mijn vader, moeder en oma in de keuken om te helpen met koken en bakken. Bij mijn oma was het altijd fantastisch en met haar liefde voor eten is zij een voorbeeld voor mij geweest. Toen ik nog heel klein was, experimenteerde ik vaak met ijs, waar ik dan allerlei lekkers bij maakte. Ook bedacht ik graag nieuwe recepten voor toetjes en gebak.

In 2014 kwam mijn droom uit toen ik werd uitgeroepen tot patissier van het jaar. De jaren ervoor had ik in de VS en Noorwegen gewerkt. Na maanden van hard werken en plannen kwam ik als winnaar uit de bus! Kort na de wedstrijd werd ik gevraagd om een kookboek te maken, en natuurlijk zei ik daar geen nee tegen.

De passie voor mijn vak neemt alleen maar toe. Ik word gedreven door mijn wens om steeds nieuwe recepten te bedenken en nieuwe smaakcombinaties te proberen – en die dan op een mooie manier te presenteren. En laat dat nou precies zijn wat ik in dit boek mag doen. Het is geschikt voor zowel beginners als meer ervaren koks en bakkers. De recepten zijn zo samengesteld dat je ze gemakkelijk thuis, met je eigen keukengerei, kunt maken.

Ik ben gek op zoetheid, en vooral op noga, toffee en chocolade (die laatste combineer ik graag met zout en vanille – dat zul je nog wel merken). Onthoud altijd dat hoe beter de kwaliteit van je ingrediënten en producten is, hoe beter het eindresultaat zal zijn. En proef terwijl je bezig bent! Dat is bij het bakken net zo belangrijk als bij het eten koken.

Jana

INGREDIÄNTEN



Zo kies ik mijn INGREDIËNTEN

De smaak van karamel, fudge en toffee wordt bepaald door de ingrediënten die je gebruikt. Hoe beter de kwaliteit, hoe lekkerder het eindresultaat. Het is dus belangrijk om goede ingrediënten te kiezen. Ik wil dat iedereen die is betrokken bij de productieketen wel vaart bij mijn aankoop van hun ingrediënt of product. Je hebt meer invloed op de voedingsindustrie dan je denkt en steeds meer mensen kopen en eten bewuster. Daarom ga ik als het kan voor biologische producten.

Boter

Ik kies altijd biologische roomboter met een vetgehalte van 82 procent.

Suiker

Meestal gebruik ik gewone kristalsuiker, maar ik neem ook wel eens andere soorten, zoals bruine basterdsuiker, moscovadesuiker of poedersuiker.

Als je een bepaalde soort suiker of siroop niet kunt krijgen, kun je die heel eenvoudig vervangen door een gelijkwaardig product. Neem bijvoorbeeld honing in plaats van glucosestroop, en gewone suiker in plaats van basterdsuiker.

In twee karamelrecepten (op blz. 26 en 34) en één fudgerecept (op blz. 38)

gebruik ik melasse om een diepere donkere smaak te krijgen.

Suiker en siroop worden vooral vanwege hun zoetheid gebruikt, maar spelen ook een rol in de houdbaarheid en consistentie.

Suiker is een goede smaakmaker die de andere smaken versterkt. Om naast het zoet wat meer smaakdiepte te krijgen heb ik in een paar recepten moscovade- of basterdsuiker gebruikt, omdat die een extra karamelsmaak geven.

Slagroom

Er zijn diverse soorten room en slagroom te koop. Ik gebruik altijd biologische slagroom met een vetgehalte van 40 procent.

Stoomcursus

PATISSERIE

Lees voordat je begint altijd het hele recept door. 'Mise-en-place' betekent in vaktaal 'alles op zijn plek leggen', wat inhoudt dat je goed voorbereid aan het bakken of koken begint en vooraf alle ingrediënten en keukengerei klaarlegt.

Beurre noisette

In sommige recepten gebruik ik beurre noisette, zoals in Karamel met beurre noisette en zeezout op blz. 33. Deze boter zorgt (net als gekaramelliseerde suiker) voor een heerlijke hazelnootsmaak.

ZO MAAK JE BEURRE NOISETTE:

Smelt boter in een steelpan en laat hem op middelhoog vuur koken tot hij een donkere goudbruine kleur krijgt en een hazelnootachtige geur afgeeft. Roer de boter door met een garde, zodat hij niet aanbrandt. Haal de pan van het vuur zodra de beurre klaar is. Gebruik vervolgens alle boter, ook het donkere deel op de bodem.

Suiker karamelliseren

Suiker begint te kleuren bij een temperatuur van circa 165 °C. Dan vindt er een chemische reactie plaats die ervoor zorgt dat de smaakstoffen in de suiker zich ontwikkelen en er een boterachtige noot ontstaat. En dat is precies wat je wilt. Hoe langer je de suiker laat karamelliseren, hoe sterker en donkerder hij wordt.

ZO KARAMELLISEER JE SUIKER:

Doe suiker en water in een steelpan en roer ze goed door elkaar. Verwarm het mengsel op laag vuur zonder te roeren of kloppen – de suiker moet smelten. Draai de pan alleen af en toe wat rond om alles te mengen en om te voorkomen dat de suiker begint te kristalliseren en klonteren. Laat de suiker koken tot hij gaat kleuren en de gewenste temperatuur of kleur bereikt.

Op de volgende bladzijden is te zien hoe de suiker tijdens de verschillende stadia van het karamelliseren van kleur verandert.



IN CHOCOLADE GEDOOPTE FRAMBOZENKARAMEL

Als je een karamel wilt maken die wat frisser en minder machtig is, maak dan deze. Frambozen en karamel gaan geweldig samen. De krokante gevriesdroogde frambozen steken mooi af tegen de taai consistentie van de karamel.

VOOR CA. 14 STUKS

ca. 250 g verse frambozen
2 dl slagroom
40 g boter
270 g kristalsuiker
1 dl glucosestroop
1 dl water
200 g witte chocolade
1 dl gevriesdroogde frambozen

WERKWIJZE

Wrijf de frambozen door een fijnmazige zeef; je hebt 150 g frambozenpuree nodig. Meng de puree, slagroom en boter in een steelpan. Verwarm alles op laag vuur tot de boter is gesmolten.

Kook in een andere steelpan de suiker, glucosestroop en het water tot het mengsel een temperatuur van circa 160 °C heeft en net van kleur verandert (zie 'Suiker karamelliseren' op blz. 13-15). Voeg de boterroom in drie porties toe. Roer steeds met een garde.

Laat het mengsel op middelhoog vuur koken tot het een temperatuur van 124 °C heeft, of doe de koudwatertest (zie blz. 16). Roer af en toe.

Bekleed een vorm van circa 20 x 20 cm met bakpapier. Giet de karamel erin en laat hem minimaal 6 uur uitharden op kamertemperatuur.

Snijd de karamel in kleine stukjes.

Smelt of tempereer de witte chocolade (zie blz. 16-17) en doop de karamels er voor de helft in. Veeg het teveel aan chocolade van de onderkant en leg de karamels op bakpapier. Verkruimel de gevriesdroogde frambozen erover voordat de chocolade stolt.

Deze karamel wordt het lekkerst met verse frambozen. Kun je die niet krijgen, neem dan diepvriesframbozen.



TOFFEELOLLY'S MET ZONNEBLOEMPITTEN & KOKOS

Waarom zou je toffee op de traditionele manier maken? In deze variant heb ik iets grotere vormpjes gebruikt en er stokjes in gestoken, als een lolly. De zonnebloempitten en kokos maken deze toffee net even anders en vooral heerlijk. Rooster de zonnebloempitten voor nog meer smaak.

VOOR CA. 30 STUKS

- 160 g lichte moscovadesuiker
- 2 dl glucosestroop
- 2 dl slagroom
- 125 g zonnebloempitten
- 35 g kokoschips of -vlokken

WERKWIJZE

Breng in een steelpan op laag vuur de suiker, stroop en slagroom aan de kook. Laat het mengsel 20-30 minuten op middelhoog vuur koken – roer af en toe met een garde. Neem zodra de toffee een temperatuur van 124 °C heeft, of nadat je de koudwatertest (zie blz. 16) hebt gedaan, de pan van het vuur. Schep de zonnebloempitten erdoor.

Zet intussen grote papieren muffinvormpjes klaar op een dienblad. Gebruik twee theelepels om de vormpjes te vullen en laat de toffee wat uitharden.

Steek in elke toffee een stokje en bestrooi de bovenkant met wat kokos. Laat de toffee minimaal 6 uur uitharden op kamertemperatuur.

Lollystokjes zijn te koop bij bijvoorbeeld huishoudzaken en kookwinkels.



HONEYCOMB – BROSSE HONINGBROKKEN

Deze brosse karamel, waar veel honing in zit, ziet eruit als een honingraat. Deze honeycomb is heel decoratief en je kunt hem gebruiken om toetjes mee te garneren. Breek de karamel in stukken of verkruimel hem en strooi het kruim over bijvoorbeeld ijs.

VOOR 1 GROTE PLAK

180 g kristalsuiker
75 ml honing
50 ml water
1½ el bakpoeder

WERKWIJZE

Verhit de suiker, honing en het water in een steelpan tot het mengsel een temperatuur van 145 °C heeft.

Voeg het bakpoeder toe. Roer dat erdoor, maar wees voorzichtig, want het mengsel bubbelt flink.

Spread het mengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de plak uitharden op kamertemperatuur.

Breek hem in stukken.



De karamel wordt bros door het bakpoeder. Pas op dat je na de toevoeging ervan niet te veel meer roert, want dan verdwijnen de luchtballen.



In dit boek onthult Sara Aasum Hultberg alle geheimen van de patissier zodat je thuis de perfecte karamel, fudge, toffee en chocoladebrokken kunt serveren.

Maak je eigen toffee en karamel in plaats van snoep uit de winkel. Neem als verjaardagscadeautje heerlijke Franse noga mee en serveer chocoladetruffels met gekaramelliseerde noten bij de koffie. Maak je ijs helemaal af met witte chocoladebrokken met rood fruit en citroen en zelfgemaakte karamelsaus. Of maak een klassieke toffee in een modern jasje. *Choco, noga & fudge* bevat recepten voor zowel klassieke als moderne traktaties die gemaakt zijn van boter, suiker, slagroom, chocolade, noten en vruchten – allemaal puur natuur!

PATISSIER
VAN HET JAAR

ISBN 978-94-6250-145-4



9 789462 501454

www.forteculinaire.nl