

Dessert van 18/11/2024 door Wim, Yves en Mats

Één document voor 3 bereidingen.

- A. Verse madeleines
- B. Crumble speculoos met pompoen en amandelschilfers
- C. Pompoenijs



A. Verse madeleines voor 4 personen

Ingrediënten

Patisseriebloem	150 g	Honing	2 el
Boter	150 g	Vanillestokje	1
Suiker	100 g	Bakpoeder	1 tl
Vanillesuiker	20 g	Citroen	1
Eieren	3	Zout	1 snuifje

Instructies

1

Voor geslaagde gebakjes, weeg je alle ingrediënten zorgvuldig af.

2

Laat de boter smelten in een pot op een zacht vuur.

3

Neem de mengschaal van de keukenmachine en doe er de gewone suiker, de vanillesuiker, en een snuifje zout in.

TIP

Gebruik vanillesuiker die je eenvoudig zelf maakt.

Stop de peulen van vanillestokjes die je gebruikt hebt in een pot met kristalsuiker.

De suiker zal na verloop van tijd het heerlijke vanillearoma opnemen.

4

Plaats de schaal op de machine en gebruik de klopper als hulpstuk.

5

Laat de machine rustig draaien terwijl je de eieren één voor één toevoegt.

6

Verhoog de draaisnelheid klop het beslag luchtig tot het bleek is geworden.

7

Laat de machine opnieuw rustig draaien terwijl je er de gesmolten boter bij schenkt.

8

Voeg er de honing aan toe.

9

Snij de vanillestok overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Doe ze in het beslag.

10

Laat de machine nog kort draaien om de honing en devanille goed te mengen.

11

Weeg de bloem af en doe er het bakpoeder bij. Zeef debloem met bakpoeder in het beslag.

12

Laat de machine alles mengen tot een zacht deeg. Roer even langs de randen van de pot met een pannelikker.

13

Rasp er meteen wat zeste van de citroen bij. Gebruik enkel het geel van de citroen. Overdrijf niet in de hoeveelheid zeste, want het mogen geen citroencakes worden.

14

Laat het deeg nog even mengen.

15

Schep of giet het zachte deeg in de spuitzak.

16

Laat de zak met deeg een half uur rusten in de koelkast.(Laat het niet te lang rusten, want dan zal je wel heel hardop de spuitzak moeten knijpen om de vormpjes te vullen...)

17

Verwarm de oven voor op 200 à 210 °C.

18

Vul de madeleine-vormpjes met porties van het koekjesdeeg.

19

Bak de madeleines zo'n 15 minuten in de hete oven. Controleer of ze perfect gebakken zijn, door er even in te prikken met een satéstokje. Zodra er geen deeg aan hetstokje blijft kleven, zijn ze gaar.

20

Laat de kleine schelpvormige cakes wat afkoelen en serveer ze lauw-warm. Zo smaken ze het allerlekkerst!

21

Bewaar de rest van de madeleines in een afgesloten koekjestrommel.

B. Crumble speculoos met pompoen en amandelschilfers

Pompoen in kleine blokjes snijden en besprenkelen met enkele druppels citroen.

150 gr patisseriebloem mengen met 150 gr speculaas dat met de hand gekruimeld is , niet met de machine want dat is poeder.

Hierbij 75 gr koude boter in blokjes mengen met de hand en 75 gr rietsuiker of suiker bijdoen.

Een snuif zout bij de bereiding doen.

De amandelschilfers aanbakken in een droge pan en achteraf over de crumble strooien.

C. Pompoenijs voor 15 personen

600 gr pompoen uitgelekt, gekookt en fijn
gemixt

150 room

150 melk

6 eigeel

130 suiker

20 vanillesuiker

Koffielepel 4 kruiden (quatre épices)

Snuif piment d'espelette

Soeplepel honing

Zout

Lepel citroensap.

Facultatief : muntblaadjes fijn gehakt

Eieren en suikers opkloppen tot ruban

Alle ingrediënten hierbij en goed mengen en in sorbetière doen.