

# Snelle desserts

met Christophe Declercq

## CHOCOLADE



LANNOO

## **www.lannoo.com**

Registreer je op onze website en we sturen je regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en interessante, exclusieve aanbiedingen.

### **Colofon**

**Tekst en recepten:** Christophe Declercq

**Fotografie en styling:** Heikki Verdurme

**Ontwerp en vormgeving:** Kirsti Alink

Als je opmerkingen of vragen hebt, kun je contact opnemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014

D/2014/45/88 - NUR 440/441

ISBN 978 94 014 1544 6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

# VOORWOORD

Chocolade is een overheerlijk product dat in vele toepassingen verwerkt kan worden. Naargelang de ingrediënten en het gehalte cacaobestanddelen kan de chocolade zoet, semibitter tot extra bitter zijn. Net zoals bij de bereiding van wijn bepaalt ook de afkomst en de blend van de cacaobonen de typische smaak van de chocolade.

Witte chocolade onderscheidt zich van melk- en donkere chocolade door de afwezigheid van cacaomassa die de typische donkere kleur geeft.

In de eerste helft van het boek komen de nagerechten op basis van chocolade aan bod. Het tweede deel bevat een waaier aan lekkernijen op basis van chocolade.

Laat de chocolade alvast smelten en geniet van al dit lekkers.

*Christophe*







# INHOUD

* Verklarende woordenlijst	6	<b>VAN CHOCOLADE TOT CHOCOLADEPRODUCTEN</b>	72
<b>DESSERT OP BASIS VAN CHOCOLADE</b>		* Studentenhaver	74
* Duo van chocolademousse	8	* Chocoladerotsjes	76
* Fruitige ijslolly van witte chocolade	12	* Chocoladelolly's	78
* Chocolademoeleux	16	* Cerisette	80
* Loempia van witte chocoladecrème en braambessencoulis	18	* Hazelnootbolletjes	82
* Chocoladechurros	22	* Florentientjes	84
* Witte chocoladegebakje	24	* Chocoladetuiles	88
* Zachte wafeltjes met chocolade	28	* Roomtruffel	92
* Chocoladekoekje met citroencrème	32	* Vruchtenblokjes	96
* Chocoladesoufflé	36	* Hazelnoottruffel	100
* Brownie met ganache	40	* Schuimzoenen	104
* Chocoladelepelbiscuit met slagroom en bananen	44	* Koffietruffel	108
* Chocoladekuipje met rodevruchtenbavarois	48	* Nogakrokant	112
* Karamelchocoladecrème	52	* Sneeuwballen	114
* Chocolade-abrikozengebakje	56	* Boomstammetjes	118
* Tompoes van chocolade	60	* Praline met karamel	122
* Moccachinobavarois	64	* Index	126
* Chocolademoussetaart	68		

# VERKLARENDE WOORDENLIJST

## WITTE CHOCOLADE

Bevat suiker, vollemelkpoeder, cacaoboter, emulgator: sojalecithine en natuurlijke vanille.

## MELKCHOCOLADE

Bevat suiker, cacaoboter, volle melkpoeder, cacaomassa, emulgator: sojalecithine en natuurlijke vanille.

## DONKERE CHOCOLADE (= pure of fondantchocolade)

Bevat cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: sojalecithine en natuurlijke vanille.

## GLUCOSE

Is een doorschijnende siroop bestaande uit 80% suikers en 20% water die wordt toegevoegd om het product zachter te maken en om het kristalliseren van suiker te voorkomen. Om het afwegen te vergemakkelijken wordt deze het best in de koelkast geplaatst. Maak vervolgens de handen nat en neem de gewenste hoeveelheid.

## FONDANTSUIKER

Is een witte pasta-achtige suikermassa die vooral gebruikt wordt bij het maken van vullingen en afwerken (glaceren) van producten. Fondantsuiker is gemakkelijk verkrijgbaar maar kan eveneens zelf gemaakt worden. Breng hiervoor 250 g suiker, 45 g glucose en 60 g water aan de kook tot 117 °C. Giet de suikersiroop uit op een marmer en bewerk regelmatig door middel van een steekmes tot een witte pasta-achtige suikermassa verkregen wordt.

## DECORATIESUIKER

Is een poedersuiker dat gecoat is met een plantaardig vet en zetmeel, waardoor deze niet wegsmelt op koude en lauwe producten. Wordt in hoofdzaak gebruikt voor het decoreren van producten.

## SLAGROOM

De slagroom die in dit boek gebruikt wordt bevat steeds 40% melkvet. Bij gebruik van een room met 35% melkvet zal het product minder stevig zijn.

## ZACHTE BOTER

Is melkerijboter op kamertemperatuur, dat perfect opgeklopt kan worden tot een crème met de juiste textuur. Deze bewerking wordt ook cremeren genoemd.

## VOORKRISTALLISEREN (of tempereren)

Het inbrengen van stabiele kristallen door bewegen en afkoelen van de gesmolten chocolade. Zie ook blz. 72.

## MOULEREN

De binnenzijde van een bepaalde vorm voorzien van een laagje voorgekristalliseerde chocolade naar keuze.

## PRALINEREN

Een chocoladeproduct onderdompelen in voorgekristalliseerde chocolade en door middel van een pralineervorkje er weer uithalen.

## GARNEREN

Afwerken van een product met noten, marsepein of chocoladeversiering.





# Duo van chocolademousse



(voor 10 à 12 ovalen glaasjes)

## **BENODIGDHEDEN**

**400 g slagroom**

**25 g water**

**100 g suiker**

**5 eidooiers**

**100 g gesmolten witte chocolade**

**100 g gesmolten donkere  
chocolade**

**een spuitzak met getand  
spuitbuisje**

**10 à 12 glaasjes**

## **BEREIDING**

- \* Klop de slagroom tot een dikvloeibare crème en plaats in de koelkast.
- \* Kook het water met de suiker (= suikersiroop).
- \* Klop de eidooiers los, voeg straalsgewijs de suikersiroop toe en klop het geheel koud tot een luchtig beslag.
- \* Meng voor de witte chocolademousse 50 g slagroom onder de gesmolten witte chocolade. Spatel opeenvolgend de helft van het luchtig beslag en 150 g slagroom onder en plaats even in de koelkast.
- \* Meng voor de donkere chocolademousse 50 g slagroom onder de gesmolten donkere chocolade. Spatel opeenvolgend de helft van het luchtige beslag en de rest van de slagroom onder en plaats even in de koelkast.
- \* Vul beide chocolademousses in één spuitzak voorzien van een getand spuitmondje, vul de glaasjes en plaats in de koelkast.





## Tips

\* Indien bij het mengen van de gesmolten chocolade en de slagroom de massa te vast wordt, verwarm deze een weinig au bain-marie of in de magnetron. \* De chocolademousse kan bewaard worden voor meerdere weken in de diepvriezer. \*







# Fruifige ijslolly's van witte chocolade



(voor 12 kleine ijslolly's)

## BENODIGDHEDEN

**200 g slagroom**  
**80 g witte chocolade**  
**1 rijpe perzik**  
**40 g water**  
**sap van 1 limoen**  
**60 g suiker**  
**3 eidooiers**  
**een flexibele vorm voor kleine  
ijslolly's en 12 stokjes**  
**een weinig bresilienne**  
**400 g stukjes witte chocolade**  
**80 g arachideolie**  
**een weinig gele kleurstof**  
**een weinig goud gekleurde suiker**

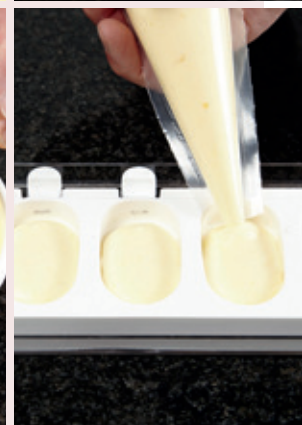
## BEREIDING

- \* Klop de slagroom halfvast op en plaats in de koelkast.
- \* Smelt het kleinste deel witte chocolade au bain-marie.
- \* Schil en mix de rijpe perzik tot moes.
- \* Breng het water, het limoensap en de suiker aan de kook (= limoensiroop).
- \* Klop de eidooiers los, voeg straalsgewijs de limoensiroop toe en klop vervolgens tot een luchtig beslag.
- \* Meng een derde van de halfvast opgeklopte slagroom onder de gesmolten witte chocolade. Spatel het luchtige beslag, de abrikozenmoes en de rest van de slagroom onder.
- \* Vul de flexibele vorm voor de helft, plaats er een lollystokje in en vul verder tot aan de rand. Strooi een weinig bresilienne op het bovenvlak en plaats voor enkele uren in de diepvriezer.
- \* Smelt voor de dipchocolade het grootste deel witte chocolade, vermeng met de arachideolie en een weinig gele kleurstof.
- \* Haal de ijslolly's uit de vorm en serveer onmiddellijk of dompel ze in de dipchocolade en werk af met een weinig goud gekleurde suiker. Bewaar de ijslolly's in de diepvries.

## Tips

\* De dipchocolade kan eveneens gemaakt worden met donkere of melkchocolade. \* De arachideolie kan vervangen worden door een andere olie. \* Vervang de perzik door het sap van 1 limoen om een sterkere limoensmaak te verkrijgen. \*











# Chocolademoelleux



(voor 12 stuks)

## BENODIGDHEDEN

12 ringetjes van 6 cm doorsnede  
en 5 cm hoogte

12 strookjes bakpapier van 12 cm  
lengte en 5 cm hoogte

100 g gesmolten donkere  
chocolade

100 g zachte boter  
3 eieren

150 g suiker

50 g bloem, gezeefd  
een weinig boter

een bakmatje  
een spuitzak met effen  
spuitmondje

een weinig poedersuiker

## BEREIDING

- \* Zet de ringetjes op een bakplaat belegd met een bakmatje en leg er strookjes bakpapier in.
- \* Meng de gesmolten donkere chocolade met de zachte boter.
- \* Klop de eieren met de suiker luchtig en meng onder het chocolade-botermengsel.
- \* Spatel de gezeefde bloem door het beslag.
- \* Vul de ringetjes voor de helft en plaats in de koelkast tot het ogenblik van serveren.
- \* Bak de chocolademoelleux 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven van 210°C.
- \* Verwijder voorzichtig de ringetjes en het strookje bakpapier.
- \* Werk af met een weinig poedersuiker en serveer onmiddellijk.

**Tip** \* De ongebakken chocolademoelleux kan bewaard worden in de diepvriezer. \*







# Loempia van witte chocoladecrème en braambessencoulis



(voor minstens 12 stuks)

## **BENODIGDHEDEN**

**25 g puddingpoeder**  
**20 g suiker**  
**200 g melk**  
**70 g stukjes witte chocolade**  
**het raspsel van citroen naar smaak**  
**enkele vellen brickdeeg**  
**1 losgeklopt eiwit**  
**bresilienne (zie blz. 108)**  
**een frituur**  
**100 g braambessen**  
**50 g poedersuiker**  
**1 à 2 mandarijnen**

## **BEREIDING**

- \* Meng voor de witte chocoladecrème de puddingpoeder met de suiker.
- \* Breng de melk aan de kook en meng een deeltje van deze warme massa onder het pudding-suikermengsel.
- \* Giet alles samen in één kookpan en breng al roerend weer aan de kook.
- \* Neem van het vuur, meng de stukjes witte chocolade en het raspsel van de citroen onder en laat afgedekt met plasticfolie afkoelen in de koelkast.
- \* Snijd het brickdeeg in vieren en strijk de randjes in met een weinig losgeklopt eiwit.
- \* Roer de witte chocoladecrème los en spuit op elk deeltje een lijntje crème.
- \* Strooi op de crème een weinig bresilienne en leg er een partje mandarijn op.
- \* Vouw het geheel dicht tot een loempia en bak af in een frituur van 180 °C.
- \* Laat voldoende afdruipe op een keukenpapier.
- \* Mix voor de braambessencoulis de grondstoffen en serveer samen met de loempia's.



## Tips

\* De ongebakken loempia's kunnen ingevroren worden. \* Gebruik de witte chocoladecrème bij de bereiding van fruittaartjes. \*









# Chocoladechurros



(aantal stuks hangt af van de  
grote van de churros)

## BENODIGDHEDEN

180 g water  
65 g arachideolie  
snuijfe zout  
vanille naar smaak  
140 g bloem  
10 g cacao poeder  
3 eieren  
een spuitzak met getand  
spuitmondje  
een frituur  
50 g poedersuiker  
50 g cacao poeder

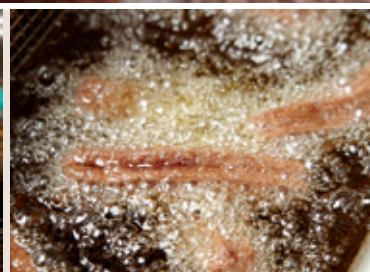
## BEREIDING

- \* Breng het water, de arachideolie, een snuijfe zout en de vanille aan de kook.
- \* Zeef de bloem en de cacao poeder en meng onder.
- \* Verwarm het deeg verder tot het één bol vormt en van de kookpan loskomt.
- \* Breng het deeg over in een kom en meng de eieren onder.
- \* Vul het deeg in een spuitzak met klein getand spuitmondje.
- \* Spuit het deeg rechtstreeks in de frituurolie van 180 °C en onderbreek de lijn door het deeg te knippen met een schaar.
- \* Haal na 2 à 3 minuten de churros uit het frituurvet en leg op een keukenpapier.
- \* Meng de poedersuiker met de cacao poeder en zeef deze rijkelijk over de chocoladechurros en/of bestrooi rijkelijk met suiker.
- \* Spuit het deeg in een vorm naar wens op bakpapier en plaats enkele ogenblikken in de diepvriezer. Bak op dezelfde manier af.

**Tip** \* De baktijd hangt af van de dikte van de churros. \*







# Wittechocoladegebakje

(voor 8 gebakjes)

## BENODIGDHEDEN

100 g zachte boter  
100 g stukjes witte chocolade  
2 eidooiers  
80 g suiker  
50 g bloem  
20 g amandelpoeder  
2 eiwitten  
oranjebloesem naar smaak  
een flexibele vorm voor baba's  
afdekgelei  
goudgekleurde suiker  
150 g slagroom  
15 g suiker  
enkele takjes aalbessen  
een spuitzak met getand  
spuitmondje

## BEREIDING

- \* Smelt de zachte boter en meng met de stukjes witte chocolade.
- \* Een schifting van dit boter-chocolademengsel is mogelijk.  
Dit komt na toevoeging van de rest van de grondstoffen weer goed.
- \* Klop de eidooiers met het grootste deel suiker luchtig en spatel onder het boter-chocolademengsel.
- \* Zeef de bloem en meng samen met de amandelpoeder onder.
- \* Klop de eiwitten schuimig en spatel door het beslag.
- \* Breng op smaak met oranjebloesem.
- \* Vul de flexibele vorm voor baba's voor  $\frac{3}{4}$  met het beslag en bak 18 à 20 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- \* Haal de chocoladegebakjes uit de vorm en laat deze afkoelen op een rooster.
- \* Breng de afdekgelei met een weinig water aan de kook en strijk de gebakjes in.
- \* Strooi onmiddellijk op de gebakjes een weinig goudsuiker.
- \* Klop de slagroom en het kleinste deel suiker tot een crème en spuit in het midden van elk gebakje een rozas.
- \* Werk elk gebakje af met een takje aalbessen.





## Tip

\* Gebruik voor de oranjebloesem de voorgeschreven dosering op de verpakking. \*







# Zachte wafeltjes met chocolade



(voor 16 stuks)

## **BENODIGDHEDEN**

**150 g bloem**  
**20 g maïszetmeel**  
**80 g witte basterdsuiker**  
**1 g bakpoeder**  
**snuijfe zout**  
**merg van 1/2 vanillestok**  
**40 g bakvaste chocoladestukjes**  
**2 eieren**  
**20 g honing**  
**135 g gesmolten boter**  
**een spuitzak met getand**  
**spuitmondje**  
**een wafelijzer**  
**een weinig maïsolie**

## **BEREIDING**

- \* Meng de bloem, het maïszetmeel, de suiker, het bakpoeder, het snuijfe zout, het merg van 1/2 vanillestok en de bakvaste chocoladestukjes.
- \* Voeg de eieren één voor één toe.
- \* Los de honing op in de gesmolten boter en meng het geheel onder het beslag.
- \* Vul het deeg in een spuitzak en plaats 10 minuten in de koelkast.
- \* Verwarm het wafelijzer voor en smeer de binnenzijde in met een weinig maïsolie.
- \* Spuit het deeg onmiddellijk in het ijzer en bak af gedurende ongeveer 4 minuten.
- \* Bewaar na afkoeling de wafeltjes in een goed afgesloten doos.



## Tip

\* De basterdsuiker is te koop bij de Nederlandse supermarktketens, zoals Albert Heijn (nu ook in België) en geeft een extra zachtheid aan de wafeltjes. \*







# Chocoladekoekje met citroencrème



(voor 25 stuks)

## **BENODIGDHEDEN**

### *Voor de citroencrème*

75 g citroensap (2 stuks)

90 g poedersuiker

6 eidooiers

60 g suiker

40 g boter

### *Voor het chocoladekoekje*

75 g zachte boter

75 g poedersuiker

snuifje zout

vanille naar smaak

1 eidooier

140 g bloem

10 g cacao poeder

een flexibele vorm voor  
ronde gebakjes  
enkele frambozen, aalbessen,  
braambessen en aardbeien  
decoratiesuiker

## **BEREIDING**

- \* Meng voor de citroencrème alle grondstoffen met uitzondering van de boter en breng geleidelijk aan de kook in de magnetron.
- \* Voeg de boter in stukjes toe en breng weer aan de kook. Dit proces verloopt in ongeveer 3 à 4 minuten.
- \* Giet de citroencrème onmiddellijk uit op een schotel, sluit af met huishoudfolie en plaats in de koelkast.
- \* Meng voor het chocoladekoekje de zachte boter met de rest van de grondstoffen kort tot een homogeen deeg.
- \* Rol het deeg onmiddellijk uit tussen 2 vellen bakpapier en plaats 5 minuten in de diepvriezer.
- \* Haal het deeg uit de diepvriezer en snijd vierkantjes van 5 cm bij 5 cm.
- \* Plaats de plakjes deeg onmiddellijk op een omgedraaid bakmatje voor gebakjes en bak ongeveer 15 minuten op 175 °C.
- \* Haal de citroencrème uit de koelkast, roer glad en spuit een dopje in de afgekoelde chocoladekoekjes.
- \* Werk elk gebakje af met een mengsel van rode vruchten en decoratiesuiker.



## Tips

\* Bij gebruik van een andere vorm worden de vierkantjes steeds 2 cm groter gesneden dan de doorsnede van de gebakjes. \* Bij bereiding van de citroencreme in een kookpan moet zeer regelmatig geroerd worden om aanbakken te vermijden. \*





