



Voorjaarstaartje

Een combinatie van texturen en recepturen

Even voorstellen...



Een taartje met voorjaarsmaken, waaronder mango, passie, banaan en citroen. Dat alles gecombineerd met yoghurt, krokante melkchocolade en een basis van amandelfinancier. De combinatie van verschillende texturen en recepturen zorgt voor een heel mooi en smaakvol resultaat, dit voorjaar speciaal ontwikkeld voor Huize van Wely.

Robin Hoedjes

Robin Hoedjes werkt als Executive pastry chef bij Huize van Wely in Noordwijk. Van jongs af aan kreeg hij de liefde voor het vak mee van zijn vader. Door de jaren heen heeft hij zich, door middel van opleiding, werkervaring en diverse cursussen, gespecialiseerd en verdiept in patisserie en chocolaterie.

Zijn er vragen over dit recept? Stuur dan een mail naar info@patisseriesiteam.nl

Stap 1

Bereid de yoghurtroom: verwarm de slagroom met de suiker en voeg gelatine toe, en vervolgens yoghurt en yoghurtpoeder. Eén nacht laten afkoelen in de koelkast (de room moet onder de 7 graden Celsius zijn om hem later op te kloppen).



Stap 2

Bereid de volgende dag de amandelfinancier: smelt de boter, voeg alle droge grondstoffen toe en vermeng met het lauwwarme eiwit. Bak het geheel gaar in de oven.

Stap 3

Los de amandelfinancier.



Wat heb je nodig...

Yoghurtroom

▣ 145 gram	Room (ongezoet)
▣ 23 gram	Suiker
▣ 70 gram	Yoghurt
▣ 6 gram	Yoghurtpoeder
▣ 1 gram	Gelatine
▣ 5 ml	Water

Amandelfinancier

▣ 100 gram	Boter
▣ 120 gram	Suiker
▣ 60 gram	Amandelpoeder
▣ 108 gram	Eiwit
▣ 40 gram	Bloem
▣ 2 gram	Bakpoeder
▣ 10 gram	Honing

Cibamaramousse

▣ 300 gram	Cibamarapuree
▣ 6 gram	Gelatine
▣ 30 ml	Water
▣ 300 ml	Slagroom (ongezoet)

Cibamaracrèmeux

▣ 187 gram	Cibamarapuree
▣ 150 gram	Suiker
▣ 187 gram	Eieren
▣ 93 gram	Eidooiers
▣ 6 gram	Gelatine
▣ 30 ml	Water
▣ 145 gram	Boter

Melkchocoladedip

▣ 200 gram	Melkchocolade
▣ 40 ml	Olie
▣ 20 gram	Gehakte nootjes



Stap 5

Maak de cibamaracrèmeux: kook de puree met de suiker, voeg de eidooiers toe en gaar dit alles tot 85 graden Celsius. Vermeng vervolgens met de gewelde gelatine. Voeg tot slot de boter toe en meng met de staafmixer. Laat afkoelen in de koelkast.



Stap 4

Vul de ring met de cibamaramousse, voeg de financier toe en doe de taart in de vriezer.



Bereid de cibamaramousse: verwarm de puree tot 24 graden Celsius en voeg de gewelde gelatine toe. Vermeng het geheel met de lobbige slagroom.

Stap 6



Klop de yoghurtroom op tot de gewenste luchtigheid en spuit hem op de taart, in toefjes van verschillende omvang.

Stap 7

Maak de chocoladedip: smelt de chocolade en vermeng met de olie en de nootjes. Haal de bevroren taart erdoorheen.

Stap 8





Stap
9

Klop de cibamaracrémeux los, spuit die op de taart en decoreer met de mangoblokjes.



Stap
10

Werk de taart af met een mooie decoratie en wat gekonfijte limoenzeste.



Colofon

Bakkers in bedrijf is een inspirerend, onafhankelijk en praktisch platform over brood- en bakket. Bakkers in bedrijf is onderdeel van Alea Publishers, dat ook de foodtitels Vakblad Ljs!, Vlees+, Vismagazine, EVMi en More thanDrinks! uitgeeft.

Bakkers in bedrijf verschijnt 10x per jaar
www.bakkersinbedrijf.nl

@BakkersinB bakkersinbedrijf.nl

REDACTIE
info@bakkersinbedrijf.nl

REDACTIECOÖRDINATOR
Tanja Veenstra | 06 51 90 26 90
tanjaveenstra@aleapublishers.nl

WEBREDACTEUR
Marieke Pols | 088 2266 664
mariekepols@aleapublishers.nl

HOOFDREDACTEUR
Michelle de Koning | 06 22 01 11 28
michelledekoning@aleapublishers.nl

REDACTIERAAD
Cees Bakker | Hidde de Brabander
Hiljo Hillebrand | Romke van der Meulen
Jozeph Verloop | John Vermin

AAN DIT NUMMER WERKTEN MEE
Christiaan van Beemen, Beko,
Bouwer&Officier, Gé Lommen, NBC, NBOV,
Patisserie team/Robin Hoedjes, Marloe van
der Schrier, Ellen Weber.

FOTOGRAFIE
NBC, NBOV, Oscar van der Wijk.

SALES-MANAGER
Gjelt Douma | 088 2266 672 | 06 46 751 467
gjeltdouma@aleapublishers.nl

MEDIA-ORDER | TRAFFIC
traffic@virtumedia.nl

MARKETING
Iris Windmeijer
marketing@aleapublishers.nl

ABONNEMENT
Prijs: € 96,00, excl. BTW. Neemt u nu een
abonnement dan betaalt u het eerste jaar
slechts € 39,99, excl. BTW.
Een jaarabonnement omvat
10 x Bakkers in bedrijf en 2x een special:
Hygiëne en Verpakkingen.
Abonnementen lopen automatisch door,
tenzij uiterlijk twee maanden voor de
vervaldatum schriftelijk wordt opgezegd.
Voor opzeggen, nieuwe aanmeldingen,
adreswijzigingen en correspondentie kunt u
terecht bij:

ABONNEMENTENADMINISTRATIE
088 - 2266 680 |
alea@mijntijdschrift.com

VORMGEVING
Twin Media bv

DRUK
Veldhuis Media BV | Raalte

DISCLAIMER De redactie stelt zich niet
verantwoordelijk voor de inhoud van
ingezonden berichten of gedane uitspraken
en behoudt zich het recht voor om
ingezonden artikelen te weigeren of in te
korten. Niets uit deze uitgave mag worden
vermenigvuldigd en/of overgenomen in
welke vorm dan ook, zonder voorafgaande,
schriftelijke toestemming van de
uitgever.

UITGEVER
Roeland Dobbelaer

UITGAVE VAN
Alea Publishers
Huis ter Heideweg 13
3705 MA Zeist
www.aleapublishers.nl

LEVERINGSVOORWAARDEN
zie www.aleapublishers.nl

