



Petit Désirés

Kokos met pecanbotercrème



Deze Petit Désiré, zoals we een petitfour of minigebakje bij Huize van Wely noemen, is een gebakken product met een luchtige botercrème van pecannoten. Ik heb hiervoor gekozen omdat ik het belangrijk vind dat je in je assortiment rekening houdt met de houdbaarheid van je producten. Daar moet een goede variatie in zitten, van verse patisserie en producten die iets langer in de winkel kunnen staan, waar dit er één van is. Om de bite te behouden luistert de verhouding tussen mousse, crème en gebakken cake of biscuit nauw.

Robin Hoedjes

“Bij Huize van Wely zorg ik voor de dagelijkse leiding over de productie en houd ik me bezig met de kwaliteit en ontwikkeling van nieuwe producten”, aldus chef-pâtissier Robin Hoedjes. “Daarnaast zet ik me in voor het Nederlands PatisserieTeam en deel ik mijn kennis en kunde graag, om pâtissiers en banketbakers in het hele land te inspireren. Elke keer als alle producten weer top gelukt zijn, voel ik me trots. Mijn uitdaging haal ik niet zozeer uit het maken van één mooi gebakje, maar meer uit het maken van een veelvoud ervan.”

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

Even voorstellen...



Stap 1

Maak als eerste het zetdeeg, rol uit op 2 mm en steek rondjes uit. Bekleed de vorm die wilt gebruiken.



Bereid de gianduja door de noten lekker donker te bruneren en ze vervolgens fijn te draaien. Meng met de chocolade en de boter en spuit een dopje gianduja in de vormpjes op het deeg.

Stap 2

Meng voor de kokosbolletjes alle grondstoffen en verwarm tot 45 °C. Spuit het mengsel in de vormpjes en bak ze op 180 °C goudbruin.

Stap 3

Wat heb je nodig...

Vlaaideeg (stap 1)

- ▣ 200 gram Boter
- ▣ 8 gram Citroenrasp
- ▣ 3 gram Zout
- ▣ 24 Eieren
- ▣ 300 gram Zeeuwse bloem
- ▣ 100 gram Patentbloem

Pecangianduja (stap 2)

- ▣ 375 gram Pecannoten
- ▣ 63 gram Boter
- ▣ 750 gram Melkchocolade
- ▣ 250 gram Amandelen

Kokosbolletjes (stap 3)

- ▣ 140 gram Kokosrasp
- ▣ 140 gram Fijne suiker
- ▣ 140 gram Poedersuiker
- ▣ 140 gram Eiwit

Pecanbotercrème (stap 4)

- ▣ 150 gram Melk
- ▣ 60 gram Room
- ▣ 80 gram Suiker (1)
- ▣ 10 gram Suiker (2)
- ▣ 16 gram Roompoeder
- ▣ 12 Eiddooiers
- ▣ 250 gram Boter
- ▣ Pecangianduja

**Stap 4**

Bereid de botercrème door een compositie te koken van melk, room, suiker (1), roompoeder, suiker (2) en eidooiers. Laat een dag afkoelen. Klop vervolgens de boter luchtig en voeg er in drie delen de compositie aan toe. De luchtige botercrème met de gianduja op smaak brengen.



Spuit de luchtige botercrème op het gebakken product.

Stap 5**Stap 6**

Dip in kokos voor een mooie afwerking.

**Stap 7**

Werk verder af naar wens. Ik heb gekozen voor een klein nestje van pure chocolade.



Colofon

Bakkers in bedrijf is een inspirerend, onafhankelijk en praktisch platform over brood en banket. Bakkers in bedrijf is onderdeel van Alea Publishers, dat ook de foodtitels Vakblad IJsl, Vleesmagazine, Vismagazine, EVMI en Voeding Nu 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 | 06 24 71 80 53
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 en John Vermin.

AAN DIT NUMMER WERKTEN MEE
Clara Bloemhof, Bouwer&Officier, Naomi Heidinga, Linda van 't Land, NBC, NBOV, NPT/Robin Hoedjes, Jannes Schuiling, Ellen Weber, Sanne Wolters.

FOTOGRAFIE
Rianne van Daalen/Axzent Reclame, Emond KMI, Kees Groenewold, Piet Haaksma, Naomi Heidinga, Raoul Hernandez, NBC, NBOV, Claudia van Oostrum, Ivan Raga, Bakkerij Toebast, Herbert Wiggerman, 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
marketing@aleapublishers.nl

ABONNEMENT
Prijs: €99,99 excl. btw. Neemt u nu een abonnement dan geldt het eerste jaar een introductietarief van slechts €39,99 excl. btw. Een studentenabonnement kost het eerste jaar slechts €35,99 excl. btw in plaats van € 54,99 excl. btw. Een online abonnement is ook mogelijk voor €39,99 excl. btw voor het eerste jaar en daarna voor €72,99 excl. btw per jaar. 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
085-0407400 | klantenservice@virtumedia.nl

VORMGEVING
Twin Media bv

DRUK
Veldhuis Media BV | Raalte

DISCLAIMER
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

