

Schatkist



Kinderen laten zich graag verrassen. Maak daarom eens een schatkist. Dat is een cake bedekt met marsepein. De cake wordt half ingesneden om het deksel te kunnen vormen. Smarties, spekJes en andere snoepjes kunnen gebruikt worden om de schatkist te vullen. Ze zorgen voor de grootste verrassing voor de kleintjes.

Een idee van docent bakken Peter Huijser uit Rotterdam.

Schuimfiguren

Bakker Jack de Wit uit Ammerzoden maakt met behulp van de Hollandse schuimethode leuke kinderschuimfiguren. Hij maakt daarbij gebruik van koud bindmiddel (quelli). Bij het totaalgewicht van de door te spatelen hoeveelheid suiker voegt De Wit 5% koud bindmiddel toe. Zelfs met het doorspatelen van chocoladecompound, kleur en smaakstoffen blijft het schuim mooi stevig en ontstaan mooie vormvaste schuimfiguurtjes.

Deegplakjes licht invriezen

Alle deegplakjes voor appelstukjes, gevuld speculaas en dergelijke vriest Jack de Wit uit Ammerzoden eerst licht in, zodat de aangemaakte spijs er gelijkmatig op kan worden aangebracht zonder de deegplakken te beschadigen (weg te drukken of plaatselijk dunner te maken).

Glutenvrije marsepeinschelp

In de Bakkerswereld van 2 februari (brood & banket) is bij de collegiale tips helaas niet vermeld dat het gaat om een glutenvrije marsepeinschelp.

De tip is van praktijkadviseur Henk Willemssen uit Geldermalsen.