

Mandarijnen crème / Tangerine cream



Boodschappenlijstje

200 ml mandarijnensap
70 gram fijne suiker|
3 vrije uitloop bio-eidooiers
30 gram suiker
200 gram zachte, ongezouten boter

Dit heb je ook nodig

een keukenthermometer
een spuitzak
een bloem spuitmondje #1b

Zo maak je mandarijn-botercrème

Pers mandarijnen tot je 200 ml sap hebt geperst, en doe sap en suiker in een pan.
Breng het sap aan de kook, los de suiker er in op, neem van het vuur en laat het wat afkoelen.
Snij de boter in blokjes, het moet zacht zijn maar niet **te**,

Doe de suiker en eidooiers in een grote kom en klop ze goed door elkaar.
Voeg het warme sap er aan toe en klop het erdoor.

Zet de pan terug op het vuur en laat het mengsel in enkele minuten indikken.
Zeef het in een grote, schone kom en laat het mandarijnmengsel afkoelen tot 35°C.
Klop dan - beetje bij beetje - de boterblokjes er door.

Schep de gladde mandarijn-botercrème in een kleinere schone kom.
Dek de kom af met vershoudfolie en laat de botercrème in de ijskast opstijven.

Vergeet niet de mandarijn-botercrème eerst los te roeren (of te mixen) voordat je het in de spuitzak schept!

Mandarijnen crème / Tangerine cream



Shopping list

200 ml mandarin juice
70g caster sugar
3 free-range organic egg yolks
30g caster sugar
200g soft unsalted butter

You also need:

a kitchen thermometer
a piping bag
a piping tip flower #1b

How to make tangerine butter cream

Juice tangerines until you have extracted 200 ml of juice, then place juice and sugar in a pan. Bring the juice to the boil, dissolve the sugar in it, remove from the heat and let it cool slightly. Cut the butter into cubes, it should be soft but not too,

Place the sugar and egg yolks in a large bowl and beat together until well combined. Add the warm juice and whisk it through, until combined as well.

Place the pan back on the heat and let the mixture thicken for a few minutes. Strain into a large, clean bowl and let the tangerine mixture cool to 35°C. Then - little by little - beat in the butter cubes.

Spoon the smooth tangerine buttercream into another clean bowl. Cover the bowl with cling film and let the buttercream set, in the refrigerator.

Don't forget to stir (or mix) the tangerine buttercream before you spoon it into the piping bag!