

Zo maak je crème pâtissière / How to make Crème Pâtissière



Boodschappenlijstje voor crème pâtissière

5 vrije uitloop bio-eidooiers

50 gram fijne suiker (voor dooiers)

40 gram patent bloem

1 vanillestokje of theelepel vanille-extract

400 ml volle melk

50 gram fijne suiker (voor melk)

20 gram boter

Zo maak je crème pâtissière

Doe de eidooiers met de suiker in een grote kom en klop tot het geel bleek is.

Zeef het meel er bij, klop het rustig door het eiarmengsel.

Blijf kloppen tot het meel helemaal opgenomen is.

Schraap de randen van de kom schoon en klop dit ook in.

Breng de melk in een steelpaan aan de kook en voeg de suiker aan de melk toe.

Doe de vanille erbij, breng de melk weer aan de kook en giet het langzaam bij het eiarmengsel.

Roer tot alle melk is opgenomen en schenk het mengsel dan weer terug in de pan.

Breng het al roerend aan de kook, blijf continue roeren, tot de crème ingedikt is.

Zet een schaal koud water klaar, schenk de crème in een andere schaal en zet hem in het water.

Druk een vel huishoudfolie op de crème pâtissière om vorming van een vel te voorkomen.

Zet de afgekoelde crème pâtissière in de ijskast, om een nachtje op te stijven.

Zo maak je crème pâtissière / How to make Crème Pâtissière



Boodschappenlijstje voor de zomertaartjes

1 rol vers bladerdag

een klontje boter

een handje verse frambozen

Zo maak je zomertaartjes

Verwarm de oven voor op 200°C

Steek 12 rondjes uit het bladerdeeg met een koekuitsteker.

Vet 2 cupcake bakvormen met 6 kuiltjes in en druk de rondjes zacht in de kuiltjes.

Maar...zet de taartbakjes nog niet in de oven, we gaan blind bakken

Zet in elk kuiltje een papieren cupcake-bakje, gevuld met gedroogde bonen.

Bak de bladerdeegbakjes ongeveer 15 minuten en neem ze uit de oven.

Verwijder de papieren bakjes met bonen en zet de deegbakjes terug in de oven.

Bak de deegbakjes in +/- 5 - 7 minuten licht goudbruin, laat ze afkoelen in de vorm.

Laat ze dan helemaal afkoelen op een rooster.

Klop intussen de koude crème pâtissière even stevig door

Schep de crème in een spuitzak met een stervormige tip en spuit de deegbakjes vol met crème.

Zet de zomertaartjes in de ijskast tot je ze gaat serveren en druk er dan frambozen op

Zo maak je crème pâtissière / How to make Crème Pâtissière



Shopping list

5 free-range organic egg yolks

50g fine sugar (for yolks)

40g all-purpose flour

1 vanilla pod or 1 teaspoon vanilla extract

400 ml of whole milk

50 grams of fine sugar (for milk)

20g butter

How to make crème pâtissière

Place the egg yolks with the sugar in a large bowl and beat until the yellow turns pale.

Sift in the flour, beat it gently through the egg mixture.

Keep beating until the flour is completely absorbed.

Scrape the edges of the bowl and beat it in too.

In a saucepan, bring the milk to a boil and add the sugar to the milk.

Also add the vanilla, bring the milk back to the boil and add it in a trickle to egg mixture.

Stir until all the milk is incorporated, then return the whole mixture to the pan.

Bring it to the boil while stirring, keep stirring continuously, until the mixture has thickened.

Set a bowl of cold water at hand, pour the cream into another bowl and put it in the water, to cool.

Press a sheet of cling film onto the crème pâtissière to prevent a skin from forming.

Place the completely cooled crème pâtissière overnight in the fridge, to set.

Zo maak je crème pâtissière / How to make Crème Pâtissière



Shopping list for the summer tartlets

1 roll for puff pastry day
a knob of butter
a handful of fresh raspberries

How to make summer tartlets

Preheat the oven to 200°C

Cut out 12 circles from the puff pastry with a cookie cutter.

Grease 2 cupcake baking tins with 6 holes and gently press the circles into the holes.

But...don't put the cupcake tins in the oven yet, we're going to bake blind!

Place a paper cupcake case in each hole, fill them with dried beans.

Bake the puff pastry cups for about 15 minutes and remove them from the oven.

Remove the paper cups with beans and put the puff pastry cups back in the oven.

Bake the pastry cups for +/- 5 - 7 minutes until a light golden brown, let them cool in the tin.
Then let them cool completely on a wire rack.

Beat the cold creme pat firmly and scoop it into a piping bag with a star-shaped tip.

Fill the pastry cases with cream and put the tartlets in the fridge until you're ready to serve.

Then press the raspberries on top of the summer tartlets