

Tupperware®



De Gastronomie

De Gastronoom

Overzicht van de Gastronoom

1 koepelvormig lichaam,
met 16 fluiten.

1 Flexibel deksel met een grote
diameter om de basis af te sluiten.

1 serveerschaal met gegranuleerde
bodem om krassen te verstoppen.
Voorzien van 2 brede handgrepen voor
eenvoudig gebruik.

4 flexibele, hermetisch
afsluitbare deksels met
motieven: een hart, een
tulp, een kerstboom en een
ster.



Onderhoud

De Gastronoom mag in de vaatwasser of met de hand in heet water met afwasmiddel. Spoel en droog alle onderdelen goed af. We raden aan om de deksels (groot en klein) vast te zetten in het bovenste rek van de vaatwasser om te voorkomen dat ze op de verwarmingselementen van de vaatwasser glijden en smelten.

Garantie

De Gastronoom valt onder de wettelijke garantie tegen verborgen gebreken. De garantie van 10 jaar van Tupperware is van toepassing op dit product tegen fabricage- of materiaalfouten onder normale gebruiksomstandigheden.

Basisprincipes en advies

De Gastronoom is ontworpen voor de koelkast en vriezer. Je kunt hem bereiden, invriezen, bewaren, transporteren, ontvormen en serveren. Het is niet geschikt voor traditioneel koken in de oven, magnetron, stoom of bain-marie.

1. Om uw Gastronoom te gebruiken

Sluit de bovenkant van de Gastronoom met een van de deksels met patroon. Uw Gastronoom is klaar om de bereiding van uw keuze te ontvangen!

2. Om gemakkelijk te ontvormen

Voor delicate bereidingen zoals vis- of groentemousses of gerechten op basis van gelei of gelatine kun je de Silicone Borstel gebruiken om de vorm in te vetten voordat je je bereiding erin giet en in de koelkast plaatst. Voor ijsjes, vacherins, sorbets... laat je de vorm onder koud water staan, veeg hem niet af, giet je bereiding erin en plaats hem in de vriezer.

3. Voor een optimale ontvorming

Laat de vorm snel afkoelen onder warm water en veeg hem vervolgens droog of gebruik een spons bevochtigd met warm kraanwater. Verwijder het deksel dat de vorm afsluit, vervang het door het serveerschaaltje en draai het ondersteboven. Til het deksel met patroon op en laat de bereiding eruit glijden. Voor een delicate bereiding gebruik je de Silicone Spatel Smal door deze rond de bovenkant van de vorm te draaien om wat lucht binnen te laten. Schud de vorm na deze handeling indien nodig 1 of 2 keer zachtjes om het mengsel te laten zakken. Neem in alle gevallen voldoende tijd.

Tipje

Je kunt je Gastronoom bedekken met koude Tupperware vloeibare karamelsiroop.

Waarschuwing: giet nooit kokende of zeer hete bereidingen zoals karamel, honing, olie, plantaardige olie, boter, chocolade, etc. (niet-limitatieve lijst) in de Gastronoom.



De Vis Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 1 zakje gelatine
- 25 ml witte wijnazijn met dragon
- 250 ml droge witte wijn
- Zout en witte peper
- 250 ml water
- 150 ml dubbele room
- 1 blik tonijn (± 430 g)
- 50 ml gehakte peterselie
- 25 ml mosterd

Vorbereiding

1. Bereid de gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking, waarbij je het water vervangt door een mengsel van wijn en water.
2. Laat afkoelen.
3. Giet de rest van de ingrediënten in volgorde (behalve de room en gehakte peterselie) in de **SuperSonic Chopper large** met de gelatine en mix grof. Verwijder de 3 messen, voeg de room en peterselie toe en meng met de **Silicone Spatel**.
4. Olie de **Gastronoom** licht in, giet het mengsel erin en laat het 6 uur opstijven in de koelkast.

Variaties: Vervang de tonijn door :

- **Zalm charlotte:** 2 blikjes zalm au naturel (± 420 g). Je kunt de mosterd vervangen door Savora en de peterselie door dille.
- **Charlotte met surimi en garnalen:** 200 g surimi en 200 g gepelde garnalen. Je kunt ook de peterselie vervangen door bieslook en de room door fromage blanc.
- **Avocado- en garnalencharlotte:** 200 g gepelde rijpe avocado's en 250 g gepelde garnalen.

Tip

- Begin met het bereiden van de gelatine en laat afkoelen.

De Vlees Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 700 g kipkoteletten
- 1 eierdooier
- 1 l water
- 100 ml verse room
- 1 geconcentreerde kippenbouillon
- 1 takje dragon, blaadjes verwijderd
- 1 zakje gelatine
- 50 ml gehakte dragon

Vorbereiding

Kip charlotte

1. Kook de kippenkoteletten 30 min in 1 liter water met de geconcentreerde kippenbouillon. Snijd de uitgelekte koteletten in kleine blokjes.
2. Bereid de gelatine volgens de aanwijzingen op de verpakking, waarbij je het water vervangt door 550 ml van het kookwater van de koteletten.
3. Haal van het vuur en voeg de in room verdunde eierdooier toe en laat afkoelen.
4. Leg een paar blaadjes dragon op de bodem van de **Gastronoom**, leg er een laagje vlees op, bestrooi met gehakte dragon en giet er een beetje gelatine over.
5. Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn en zet 5 uur in de koelkast.

Rundercharlotte

Kooktijd: ongeveer 3 uur, 5 uur in de koelkast

- | | |
|--|--|
| • 800 g rundvlees (gîte of macreuse) | • 12 augurken |
| • 1 bouquet garni | • 5 ml van 4 kruiden |
| • 1 runderbot zout en peper | • ½ zakje gelatine |
| • 250 g wortelen, in staafjes gesneden | • 1 kleine ui bezaaid met een kruidnagel |

1. Kook het vlees en het runderbeen met alle ingrediënten (behalve de augurken en de gelatine) op dezelfde manier als voor een pot-au-feu, gedurende ongeveer 3 uur.
2. Als het vlees klaar is, maak je de gelatine door deze te bevochtigen met 400 ml van het kookvocht en laat je het afkoelen. Snijd het vlees in kleine blokjes.
3. Versier de bodem van je **Gastronoom** met wortelsticks en augurkplakjes. Leg er een laag vlees, wortelsticks en augurkplakjes op en herhaal tot alle ingrediënten op zijn.
4. Giet voorzichtig over de gelatine en laat opstijven in de koelkast.

De Gemengde Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 500 g courgettes
- 100 ml zure room
- 2 blaadjes gelatine
- peper en zout
- 200 ml verse roomkaas
- 300 g tonijn, uitgelekt

Voorbereiding

1. Week de gelatineblaadjes in koud water. Snijd de gewassen, ongeschildde courgettes in plakjes en kook ze 15 min op 600 watt in de **Micro urban family** in de microgolfoven.
2. Laat 5 min rusten, doe dan de nog warme courgettes in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l** met de gelatine, uitgewrongen in je handen, en meng.
3. Klop de verse roomkaas, zure room, zout en peper in de **DuoChef**. Voeg het DuoChef mengsel toe aan de courgettes en meng.
4. Giet in de **Gastronoom** en zet minstens 3 uur in de koelkast.

Variaties: Vervang de tonijn en courgettes door :

- **Charlotte met zalm en venkel:** 300 g uitgelekte zalm en 500 g fijngehakte venkel 12 min op 600 watt in de Micro urban family, 5 min rust.
- **Charlotte met vis en paprika:** 300 g gekookte witte vis, in vlokken, en 400 g gepelde paprika's, in kleine blokjes gesneden en gekookt gedurende 15 min in de de Micro urban family in de microgolfoven, rust gedurende 5 min.
- **Garnalen en asperges charlotte:** 250 g uitgelekte asperges (potje) en 250 g gepelde gekookte garnalen, grof gehakt in verschillende porties in de **SuperSonic Chopper large** (niet koken). Week de gelatine met 15 ml water gedurende 20 seconden op 600 watt voordat je het toevoegt. Je kunt 5 ml guacamole-kruidentoevoegen om de smaak te versterken.

Charlotte krab en gemengde groenten

- 1 zakje gelatine
- 150 ml mayonaise
- 250 ml water
- 2 blikjes krab (± 240 g uitgelekt)
- 500 g diepvriesgroenten
- Peper en zout

Bereid de gelatine met het water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de ontdooide gemengde groenten in de Micro urban family gedurende 20 min op 600 watt. Meng alle ingrediënten in de Ultimate mixing bowl met de **Silicone Spatel**. Giet in de Gastronoom en zet 6 uur in de koelkast.

De Rijst Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 200 g langkorrelige rijst
- 20 ontpitte zwarte olijven
- 1 pakje gelatine, in plakjes gesneden
- 250 ml water
- 2 tomaten, fijngesneden
- 200 g ham in blokjes
- 150 ml mayonaise
- Zout en peper

Vorbereiding

1. Kook de rijst en bereid de gelatine met 250 ml water.
2. Doe de ham, olijven en tomaat in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l**. Meng en voeg de gelatine, afgekoelde rijst en mayonaise toe. Meng alles door elkaar met de **Silicone Spatel** en vul de **Gastronoom**.
3. Druk het mengsel aan, sluit de Gastronoom en zet 4 uur in de koelkast.

Variaties: Vervang de ham, olijven en tomaten door :

- **Rijst, erwten en gerookte kip charlotte:** 250 g gekookte erwten en 200 g in blokjes gesneden gerookte kip.
- **Charlotte van rijst, tonijn en rode paprika:** 200 g fijngesneden rode paprika, 200 g tonijnvlokken au naturel en 50 ml gehakte peterselie en kervel.
- **Charlotte riz, saumon, tomate:** 1 blik ($\pm$ 160 g, uitgelekt) en 1 bos grof gesneden lente-uitjes (groen en wit). Je kunt de tomaten ook vervangen door 250 g cherrytomaatjes.

Tipje

Kook de rijst in de **Micro urban family** met 400 ml water.

Groente Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 2 blaadjes gelatine
- 2 ml Espelette peper
- 500 g courgettes
- 6 dunne plakjes gerookte ham (Bayonne, Serrano, Aoste...)
- 200 g verse geitenkaas
- 200 g verse roomkaas
- 5 ml olie
- Zout en peper

Voorbereiding

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Kook de dingesneden courgettes 12 min op 600 watt in de **Micro urban family**.
3. Doe de nog warme courgettes in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l** met de gelatine uitgewrongen in je handen, meng en voeg dan de rest van de ingrediënten toe.
4. Bekleed de licht ingeoliede **Gastronoom** met de dingesneden ham en giet het mengsel erin. Zet 3 uur in de koelkast.

Variaties: Vervang de courgettes en Espelette peper door :

- **Charlotte jambon cru en tomaten:** 300 g cherrytomaatjes, 280 g zongedroogde tomaten in olie, goed uitgelekt en fijngehakt met een **SuperSonic Chopper** en een klein teentje knoflook. Week de gelatine met 15 ml water gedurende 20 seconden op 600 watt alvorens toe te voegen.
- **Rauwe ham en paprika charlotte:** 500 g geschilde rode paprika's, in blokjes gesneden en 15 min op 600 watt gekookt in de Micro urban family en ½ bosje gehakte basilicum.
- **Charlotte van rauwe ham en artisjok:** 500 g diepgevroren artisjokharten gekookt in de Micro urban familie gedurende 15 min op 600 watt en 20 g gehakte olijven.
- **Charlotte van ham en aubergine:** 500 g geschilde aubergines, in blokjes gesneden en 13 min gekookt op 600 watt in de **MicroCook rond 2,25 l** met 15 ml water, 25 ml olie en 5 ml verkruimelde tijm.

De Chocolade Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 150 g zachte boter
- 175 g pure chocolade
- 100 ml suiker (± 100 g)
- 30 Boudoir koekjes
- 4 eieren (dooiers en eiwitten gescheiden)

Siroop: meng in een Aloha kom 450 ml

- 75 ml rum
- 25 ml suiker (± 25 g)
- 100 ml water

Voorbereiding

1. Gebruik de **Soepele Klopper** in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l**, om de zachte boter, suiker en eidooiers te mengen tot ze goed gemengd zijn.
2. Voeg de chocolade toe met de **Silicone Spatel**, gesmolten gedurende 2 min op 360 watt. Voeg vervolgens voorzichtig de stijfgeklopte eiwitten uit de **DuoChef**.
3. Doop de koekjes snel in de siroop en bekleed de rand en de bodem van de **Gastronoom**.
4. Giet de hele Ultimate mixing bowl 3,5 l erin, top af met een laag in siroop gedrenkte koekjes, sluit af en zet minstens 12 uur in de koelkast.

Variaties:

- **Chocolade/sinaasappel charlotte:** Voeg 50 ml gekonfijte sinaasappelschil, in kleine stukjes gesneden, toe aan de Ultimate mixing bowl 3,5 l voordat de eiwitten worden toegevoegd. Maak een siroop van 200 ml sinaasappelsap, 50 ml Grand Marnier en 50 ml suiker.
- **Chocolade/koffie charlotte:** Voeg 10 ml koffie-extract toe aan de Ultimate mixing bowl 3,5 l voordat het eiwit wordt toegevoegd. Maak een siroop met 100 ml zeer sterke koffie, 75 ml water en 50 ml suiker.
- **Chocolade/whisky charlotte:** Voeg 25 ml Baileys toe aan de Ultimate mixing bowl 3,5 l voordat je het eiwit toevoegt. Maak een siroop met 50 ml Baileys, 100 ml water en 50 ml suiker.
- **Chocoladepralinécharlotte:** Vervang de pure chocolade door 200 g pralinéchocolade, gesmolten gedurende 1 min 50 op 360 watt.

De Chocolade Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 150 g zachte boter
- 100 g pure chocolade
- 120 ml suiker (± 120 g)
- 100 g witte chocolade
- 4 eieren (dooiers en eiwitten gescheiden)
- 1 pak van 30 boudoirkoekjes

Siroop: meng in een **Aloha kom 450 ml**

- 75 ml rum
- 25 ml suiker (± 25 g)
- 100 ml water

Voorbereiding

Charlotte met 2 chocolade

1. Gebruik de **Soepele Klopper** in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l** om de zachte boter, suiker en eidooiers te mengen tot ze goed gemengd zijn.
2. Smelt de pure chocolade 2 min op 360 watt, laat 1 min rusten en mix.
3. Klop de eiwitten stijf met de **DuoChef**.
4. Spatel de gesmolten pure chocolade en de helft van de eiwitten voorzichtig door de helft van het Ultimate mixing bowl mengsel. Doe hetzelfde met de resterende eiwitten en de gesmolten witte chocolade gedurende 1 min 10 op 360 watt, rust 1 min.
5. Doop de koekjes snel in de siroop en bedek de rand en de bodem van de **Gastronoom**. Wissel laagjes donkere en witte chocolademengsel af, tot al het mengsel op is.
6. Bedek met een laag in siroop gedoopte koekjes, sluit de vorm en zet 12 uur in de koelkast.

Tiramisu Charlotte

- 150 g mascarpone
 - 15 ml enkelvoudige room
 - 50 ml suiker (± 50 g)
 - 24 biscuitjes
 - 2 eieren (dooiers en eiwitten gescheiden)
 - 200 ml zeer sterke koffie
 - 1 blaadje gelatine (± 2 g)
 - 30 ml bitter cacaopoeder
1. Klop de mascarpone, suiker en eidooiers goed door elkaar in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l**.
 2. Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit en smelt 15 seconden op 600 watt in de **MicroCook schenkan 1 l** met de room. Voeg het toe aan het mengsel in de Ultimate Mixing Bowl en roer.
 3. Klop de eiwitten stijf met de **DuoChef** en vouw ze voorzichtig in de Ultimate mixing bowl met de **Silicone Spatel**.
 4. Doop de koekjes snel in de koffie en bedek de rand van de **Gastronoom**. Giet het mengsel uit de Ultimate mixing bowl dek af met een laag in koffie gedrenkte koekjes, sluit af met het deksel, druk de lucht eruit en zet minstens 12 uur in de koelkast.
 5. Serveer de charlotte bestrooid met bittere cacao.

"Pschitt" Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 300 g verse kaas
- 250 g aardbeien
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 1 pak van 30 Boudoir koekjes

Siroop: meng in een Aloha kom 450 ml

- 100 ml poedersuiker (± 50 g)
- 150 ml sinaasappelsap

Voorbereiding

1. Meng de verse kaas voorzichtig met de suiker. Was de aardbeien, pel ze en snijd ze in stukjes.
2. Doop de boudoirkoekjes een voor een in de siroop en bekleed de bodem en de rand van de **Gastronom**.
3. Giet de helft van de aardbeien erover, de helft van de verse kaas, voeg een laag geweekte koekjes toe, de rest van de aardbeien, de rest van de verse kaas en eindig met de laatste koekjes.
4. Bedek de charlotte opnieuw en druk de lucht er verschillende keren uit om hem compacter te maken. Je kunt de charlotte uit de vorm halen en meteen opeten of een paar uur in de koelkast zetten.

Variaties: Vervang de aardbeien door :

- **Frambozen "Pschitt" charlotte:** 250 g hele frambozen.
- **Peer "Pschitt" Charlotte:** 450 g peren op siroop, uitgelekt en in stukjes gesneden. Optioneel: voeg 100 ml perenalcóhol toe aan de siroop.
- **Ananas "Pschitt" Charlotte:** 10 schijven ananas op siroop, laten uitlekken en in stukjes snijden. Optioneel: voeg 100 ml rum toe aan de siroop.
- **Perzik "Pschitt" taart:** 450 g geschilde perziken in stukjes gesneden of uitgelekte perzikhelften op siroop.
- **Abrikozen "Pschitt" Charlotte:** 450 g ontpitte en in blokjes gesneden abrikozen of uitgelekte abrikozenhelften op siroop.
- **Morellenkers "Pschitt":** 450 g uitgelekte morellen in siroop. Optioneel: Voeg 150 ml kirsch toe aan de siroop.

Fruit Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 150 ml gekoelde volle room
- 450 g frambozen
- 50 g poedersuiker
- 50 g frambozen voor decoratie
- 1 pak van 30 biscuitjes

Siroop: meng in een Aloha kom 450 ml

- 100 ml water
- 25 ml suiker (± 25 g)
- 100 ml Grand Marnier of 15 ml aardbeiensiroop

Voorbereiding

1. Klop in de **DuoChef** de slagroom heel stijf en voeg als laatste de poedersuiker toe, terwijl je nog licht mixt.
2. Doop de koekjes in de siroop en bekleed de **Gastronoom**. Wissel lagen frambozen en slagroom af en eindig met een laag koekjes.
3. Sluit af met het deksel en zet 3 uur in de koelkast. Serveer de charlotte versierd met frambozen.

Variaties: Vervang de frambozen door :

- **Charlotte met aardbeien en slagroom:** 450 g aardbeien, gewassen, gepeld en in stukjes gesneden.
- **Charlotte chantilly et fruits rouges:** 125 g bramen, 125 g frambozen, 125 g aardbeien in stukjes gesneden en 125 g rode bessen.
- **Charlotte chantilly et cerises:** 450 g ontpitte kersen.
- **Charlotte chantilly en perziken of nectarines:** 450 g perziken of nectarines, geschild, ontpit en in stukjes gesneden. Je kunt ook zeer goed uitgelekte perziken op siroop gebruiken.
- **Charlotte met bramen en slagroom:** 500 g bramen.

Je kunt bevroren fruit gebruiken, ontdooid en goed uitgelekt. Voor kinderen kun je de alcohol vervangen door sinaasappelsap.

Tipje

Voor een zeer stevige slagroom zet je de hele slagroom een paar minuten in de vriezer.

De Ijs Charlottes



Ingrediënten voor 8 pers.

- 800 g aardbeien
- 250 ml zure room
- 125 ml suiker (± 75 g)

Vorbereiding

1. Mix de gehakte aardbeien in verschillende stappen fijn in de **SuperSonic Chopper large**.
2. Voeg de suiker en room toe en mix opnieuw.
3. Giet het mengsel in de **Gastronoom** onder koud stromend water, giet af en laat 6 uur invriezen.
4. Zet je charlotte 1 uur in de koelkast voor je hem opeet.

Variaties: Vervang de aardbeien door

- **Frambozenijs charlotte:** 800 g frambozen en 2 ml citroensap.
- **Perenijis charlotte:** 800 g rijpe peren, in blokjes gesneden en 25 ml citroensap.
- **Ananasijs charlotte:** 800 g rijpe ananas, in blokjes gesneden.
- **Mango-ijis charlotte:** 800 g netto blokjes mango.
- **Gemengd rood fruit ijs:** 800 g gemengd rood fruit.

Decoratie idee

Meng een kleine hoeveelheid citroen- of sinaasappelsap met 100 ml poedersuiker in de **SuperSonic Chopper small**. Zodra de charlotte uit de vorm is gehaald, giet je het mengsel in de inkeping die is achtergelaten door het dopsel en serveer je het.

Kastanje roomijs charlotte

- 300 g zeer koude gezoete gecondenseerde melk
- 300 g kastanjerroom

Klop de gecondenseerde melk op in de **DuoChef** tot het verdrievoudigt in volume en bijna slagroom wordt. Giet in de **Ultimate mixing bowl**, voeg de kastanjerroom toe en meng met de **Silicone Spatel**. Laat de **Gastronoom** onder koud water lopen, laat uitlekken en giet het mengsel erin. Bevvies gedurende 6 uur.

Ijskoude nougat



Ingrediënten voor 8 pers.

- 150 ml gemalen amandelen
- 75 ml poedersuiker (± 35 g) of rietsuiker (± 75 g)
- 3 eiwitten
- 30 ml bruine suiker (± 30 g)
- 70 ml vloeibare honing
- 250 ml volle room
- 100 g gekonfijt fruit gemacereerd in 30 ml rum tot het koud is

Vorbereiding

1. Rooster de amandelen en bruine suiker in een pan en laat afkoelen.
2. Klop de zeer koude room op in de **DuoChef**, voeg als laatste de poedersuiker toe en draai nog een paar keer. Klop de eiwitten op in de **Ultimate mixing bowl** en klop er voorzichtig de warme honing door.
3. Spatel de slagroom voorzichtig door de eiwitten met een siliconen spatel, gevolgd door het gekonfijte fruit en de geroosterde gekarameliseerde amandelen.
4. Giet in de **Gastronoom** en vries 5 uur in.

Variaties: Vervang de amandelen en het gekonfijte fruit door :

- **Pistache nougat:** 150 ml ongezouten pistachenoten en 100 g gedroogde abrikozen in kleine blokjes gesneden en gemacereerd in 50 ml Beaugmes de Venise of Muscat doux.
- **Nougat met hazelnoten:** 150 ml fijngehakte hazelnoten en 100 g rozijnen, gemacereerd in 25 ml rum.
- **Nougat in ijs met pecannoten:** 150 ml gemalen pecannoten en 100 g gedroogde aardbeien, in kleine blokjes gesneden.

Glazuurde vacherijnen



Ingrediënten voor

- 3 eieren (dooiers en eiwitten gescheiden)
- 100 ml poedersuiker (± 50 g)
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 2 grote meringues (± 80 g)
- 150 ml dubbele room
- 5 ml vloeibaar vanille-extract of vanillepoeder

Voorbereiding

1. Klop de eierdooiers en suiker in de **DuoChef** tot ze bleek zijn.
2. Voeg de room en vanille toe en mix. Giet het mengsel in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l**.
3. Klop de eiwitten stijf in de propere DuoChef, voeg dan de poedersuiker toe en klop. Spatel de eiwitten voorzichtig door het mengsel in de Ultimate mixing bowl.
4. Giet de helft van het mengsel in de **Gastronom**, voeg de grofgemalen meringues toe en bedek met de rest van het mengsel.
5. Zet 6 uur in de vriezer.

Variaties: Vervang het vanille-extract door :

- **Koffie Vacherin:** 15 ml koffie-extract.
- **Amandel Vacherin:** 15 ml bitter amandelextract.
- **Chocolade Vacherin:** 15 ml bitter cacaopoeder.
- **Grand Marnier Vacherin:** 25 ml Grand Marnier.

Desserts voor fijnproevers



Griesmeel Entremets met Karamel

- 1 l melk
 - 150 ml suiker (± 150 g)
 - 170 ml fijn griesmeel (± 130 g)
 - 50 ml Tupperware karamelsiroop
1. Breng de melk in een steelpan aan de kook.
 2. Giet als het kookt het griesmeel en de suiker erbij en roer tot het weer kookt.
 3. Laat 1 minuut koken, stop dan met koken en laat afkoelen.
 4. Besprenkel de **Gastronoom** met koude karamelsiroop en giet over het warme griesmeel.
 5. Sluit af en laat afkoelen voordat je het 1 uur in de koelkast zet.

Voorbereiding

Charlotte roos

- 2 eieren (dooiers en eiwitten gescheiden)
- 50 ml amandelpoeder (± 25 g)
- 125 ml suiker (± 125 g)
- 75 ml zure room
- 75 g zachte boter
- 20 roze Reims koekjes
- 100 g fijngehakte walnoten

Siroop: Meng in een **Aloha kom 450 ml**

- 100 ml water
 - 50 ml walnotenlikeur of amaretto
 - 25 ml suiker (± 25 g)
1. Klop in de **Ultimate mixing bowl 3,5 l** de eidooiers en suiker met een elektrische mixer. Klop in volgorde de zachte boter, walnoten, amandelpoeder en room erdoor.
 2. Spatel de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door de **DuoChef**. Bekleed de **Gastronoom** met 13 koekjes gedoopt in de siroop.
 3. Giet de helft van de room erover, leg 3 geweekte koekjes in het midden, giet de rest van de room erover en eindig met de resterende geweekte koekjes. Sluit de Ami Gourmet en druk de lucht er verschillende keren uit. Zet 4 uur in de koelkast.

Ananas Charlotte

- 250 ml melk
- 2 eidooiers
- 50 ml suiker (± 50 g)
- 30 boudoirkoekjes
- 30 ml maïzena (± 15 g)
- 10 schijven ananas (uit blik), in blokjes gesneden

Siroop: Meng in een **Aloha kom 450 ml**

- 200 ml ananassap (blik) en 25 ml suiker (± 25 g)
1. Meng de melk, suiker, maïzena en eidooiers in de **MicroCook schenkan 1 l** en verwarm 5 min op 600 watt, roer halverwege.
 2. Laat rusten.
 3. Bekleed de licht ingeoliede Gastronoom met de in de siroop gedoopte koekjes.
 4. Giet de helft van de custard erover, voeg de helft van de ananasblokjes toe, dek af met de geweekte koekjes en herhaal het proces (room, ananas en koekjes).
 5. Sluit de Gastronoom, druk de lucht eruit en plaats in de koelkast.

