

A close-up photograph of a loaf of golden-brown, crusty bread with a soft, white interior. The bread is resting on a light-colored wooden surface. In the background, another loaf is partially visible.

 GLUTENVRIJ

BROOD

INGREDIËNTEN

1 kg glutenvrije bloem
40 g verse gist
700 ml koud water

RECEPT

- Stort alle ingrediënten in de kuip van een kneedmachine. Laat de ingrediënten gedurende 7 minuten kneden.
- Laat het deeg 60 minuten afgedekt rijzen bij kamertemperatuur.
- Volg de baktijd en -temperatuur van gewoon brood.
- Bak het brood in een stoomoven of bevochtig het voor het in de oven gaat.



GLUTENVRIJE MIX

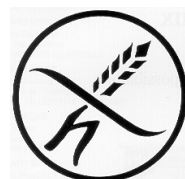
Met deze mix kunnen er zeker en vast nog ontelbare recepten toegepast worden, afgeleid van de normale recepturen met tarwebloem.

Wij zijn steeds bereid op uw aanvraag een recept uit te testen dat deze eerste serie kan aanvullen



RIK SOENS

CONTACT CENTER CERES



 CERES

Stokbrood, Pistolets en Krokante Broodjes

Deze producten worden gemaakt van het normale brooddeeg.

Het is enkel de vormgeving die veranderd.

STOKBROOD

Neem +/- 200 à 250 g brooddeeg en maak er een lang worst van, van +/- 40 cm, laat die deeg rijzen +/- 1 uur (op de bakplaat) met een doek + een plastic doek eroverheen.

Wanneer het stokbrood gerezen is, het eerst bevochtigen met een verstuiver of een borstel met water en dan 3 à 4 insnijdingen bovenaan met een scherp mesje geven.

In ovenen op 220°C en +/- 20 minuten bakken.

PISTOLETS EN KROKANTE BROODJES

Zelfde deeg als voor brood, maar het deeg verdelen in porties van +/- 50 g voor pistolets bolletjes maken, voor pistolets: punt broodjes worden met een lengte van +/- 10 cm gemaakt.

De beide modellen laten rijzen op een bakplaat. (Licht ingesmeerd) beschermen tegen uitdroging door er een doek en bovenop een plasticdoek te leggen.

Na 1 uur de broodjes bevochtigen met een verstuiver of borstel met water en een 15-tal minuten bakken op 220°C



CAKE

1	kg	vetstof
800	g	eieren
1	kg	suiker
1	kg	mix (glutenvrije mix)
15	g	bakpoeder

Methode

Vetstof cremeren

Geleidelijk de eieren en de suiker toevoegen en gladroeren

De mix ziften met de bakpoeder

Deze mengeling onder de massa vetstof, eieren, suiker mengen.

Van deze basismassa kan men verschillende afwerkingen bekomen:

vb : toevoegen van amandelextrakt

of toevoegen van citroensmaak

of toevoegen van een likeur (vb rhum)

of men kan een taart met dit beslag afwerken . Met verse geschilde appelen door er kleine stukjes onder te mengen of schijfjes er bovenop te leggen als versiering.

Of een gedeelte neutraal en een gedeelte op smaak gebracht met cacao poeder, een gemarmerde cake maken.

Het bakken gebeurt op 180°C gedurende +/- 30 à 35 minuten voor een hoeveelheid van +/- 300 g beslag.



BIARITZ (pallets des dames)

125	g	vetstof
125	g	eieren
125	g	suiker
400	g	mix

Methode

Vetstof cremeren

Eieren en suiker geleidelijk toevoegen en onderroeren.

De mix op het laatst er ondermengen bij middel van een spuitzak met een effen spuitbuisje, kleine dopjes spuiten op de gesmeerde bakplaat.

Bakken op 180 °C +/- 10 minuten

Na afkoeling de koekjes voorzien van een laagje gesmolten en getempereerde chocolade op de onderzijde, met de chocolade naar boven laten opstijven.

Eventueel versieren met een pistachenoot.



PANNEKOEKEN

500 g mix
½ ei
vanille
1 l melk
7,5 g gist
250 g water

Methode

Alle ingrediënten onder elkaar mengen en goed roeren desnoods met een zweep (fouet) het deeg goed kloppen zodat er geen klontertjes overblijven.

Het pannenkoekendeeg ongeveer 30 minuten laten rusten.

Alvorens het bakken te beginnen, in een hete pan licht met een beetje olie ingesmeerd.



BISCUIT

14		eieren
400	g	fijne suiker
400	g	mix

Methode

De eieren met de fijne suiker luchtig opkloppen op een licht vuurtje of een bain-marie zodat men een zeer luchtige en schuimige mousse bekommt.

Dan het beslag van de warmtebron wegnemen en verder kloppen tot de massa weer een normale kamertemperatuur bekomen heeft.

De **gezifte** mix er **voorzichtig** onderroeren anders riskeert men dat het biscuit invalt.

Wanneer het biscuitbeslag klaar is, het voor $\frac{3}{4}$ vullen in een gesmeerde en met aardappelzetmeel of maïzena bestoven vorm of verschillende vormen. Bakken in een oven van 180°C gedurende 25 minuten.

Na het bakken onmiddellijk ontvormen en na afkoeling afwerken met hetzij boter crème, slagroom, confituur volgens eigen keuze.



SOESENBSLAG (pâte à choux)

Het water met de vetstof in een recipient op het vuur aan de kook brengen. Wanneer het water (met vetstof) kookt, het recipient van het vuur nemen en de mix eraan toevoegen.

Het deeg goed glad roeren met een spatel.

Dan de eieren er een voor een bijvoegen en glad onderroeren.

Wanneer de eieren verwerkt zijn, dan bij middel van een spuitzak met een effen spuitbuisje (dik) ; verschillende modellen spuiten .

Vb : éclair, ronde soezen, zwaantjes, kleine ronde soezen (profiterolles) enz...

Op een licht gesmeerde bakplaat de soezen bakken op +/- 210 à 220°C gedurende +/- 20 minuten.

Na bakken en afkoeling afwerken naar eigen mogelijkheden.

Met slagroom of pudding op basis van maïzena met chocolade of bloedsuiker met of zonder fruit.



BRUSSELSE BANKETWAFELS

6		dooiers
250	g	melk
150	g	mix
100	g	gesmolten boter
250	g	opgeklopte eiwitten
		vanille

Methode

De eidooiers met de melk en de vanille mengen

Dan de mix eronder roeren en homogeen mengen, klontertjes vermijden (kloppen met zweep) (fouet)

De gesmolten boter eronder mengen en op het laatst de opgeklopte eiwitten er voorzichtig onderroeren.

Bakken in een heet wafelijzer voor Brusselse wafels, licht ingeolied.

Na het bakken en afkoelen worden deze wafels versierd met slagroom en fruit.

Koel opdienen.



KROKANTE SUIKERWAFELS

500	g	Mix
15	g	gist
200	g	melk
100	g	eieren
30	g	suiker
100	g	vetstof
350	g	parelsuiker (P4)
		vanille

Methode

Alle ingrediënten uitgezonderd de parelsuiker mengen in een klopper mengelaar of Kenwood en een glad homogeen deeg maken

Op het einde, de parelsuiker eronder mengen

Het deeg verdelen in portie's van +/- 50 à 70 g

De deegstukken een beetje ovaal maken en laten rijzen op een doek gedurende +/- 1 uur.

Dan de deegstukjes bakken in een middelmatig warm wafelijzer voor vanillewafels

Het ijzer met olie in vetten.