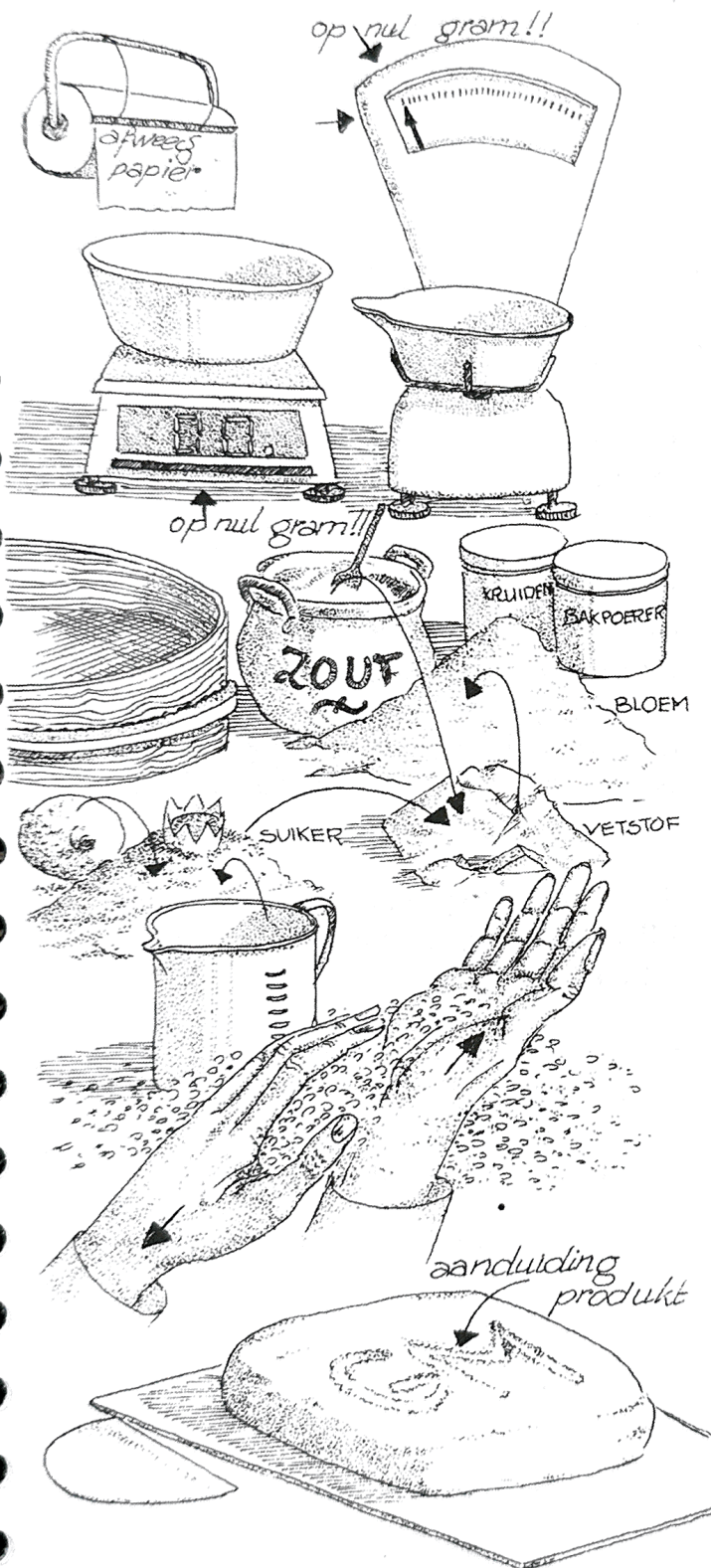


Wegen en zetten

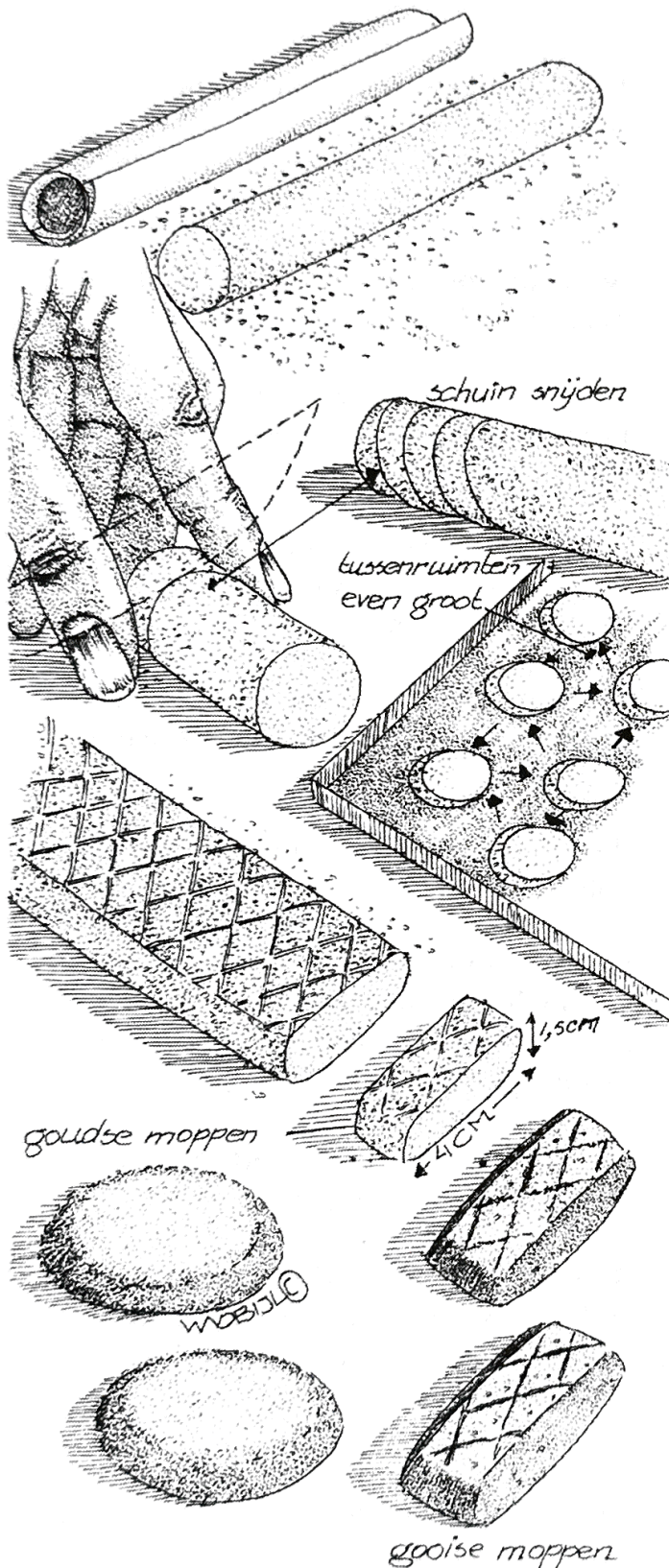
Leer het onderstaande uit het hoofd.

- controleer of de weegschaal met bak op 0 staat.
- weeg de grondstoffen **zorgvuldig** af, maak geen weegfouten!
- de bloem komt rechtsboven op de bank, gezeefd; de boter daar onder en de suiker links.
- | **poeders gaan altijd bij de bloem,**
- | **vocht en smaakstof bij de suiker,**
- | **zout bij de boter.**
- suiker met vocht en smaakstoffen met de rechterhand aanmaken; krabbertje in de linkerhand.
- deze massa met de rechterhand door de boter mengen en in de bloem leggen.
- nu met beide handen hiervan **kruimels** maken (zie de beweging op de tekening). Ga hiermee door tot alle bloem opgenomen is.
- het ontstane deeg mooi glad aanwerken en op een plaatje leggen.
- de letters van het produkt op het deeg zetten, bijvoorbeeld: HW voor Harde , GM voor Goudse Moppen, PM voor Pitmoppen, enz.
- plaats het deeg in de koeling om op te stijven, waardoor het beter verwerkbaar wordt.



Goudse moppen

125 g basterdsuiker
 200 g boter
 250 g Amerikaanse patentbloem
 20 g dooier (= één dooier)
 10 g citroenrasp
 2 g zout

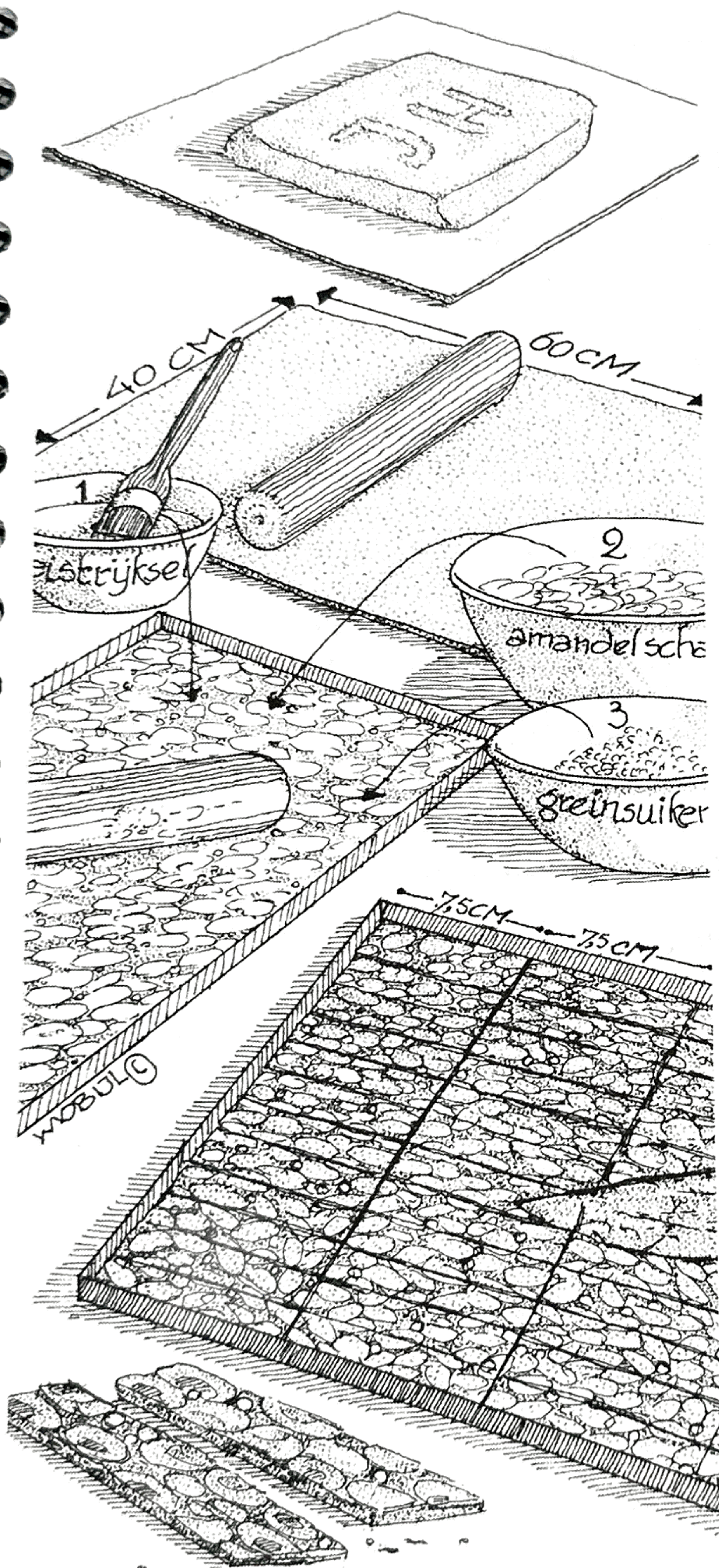


- weeg de grondstoffen af en zet hiervan een deeg zoals is aangegeven bij werkwijze 'zet-/kruimeldeeg'.
- rol hiervan direct na het zetten pillen (zonder lucht) van 3.5 cm doorsnede en rol ze door de suiker.
- maak de pillen niet te lang; leg ze op een plaatje om ze in de koelkast te laten opstijven.
- de pillen moeten mooi rond blijven. Bij slap deeg de pillen strak in papier rollen.
- na opstijven van de pillen schuine plakjes van 1 cm dik snijden en met de snijkant naar onder, in verband op licht gesmeerde platen leggen.
- afbakken op 170°C in ± 20 minuten.

Jan Hagel

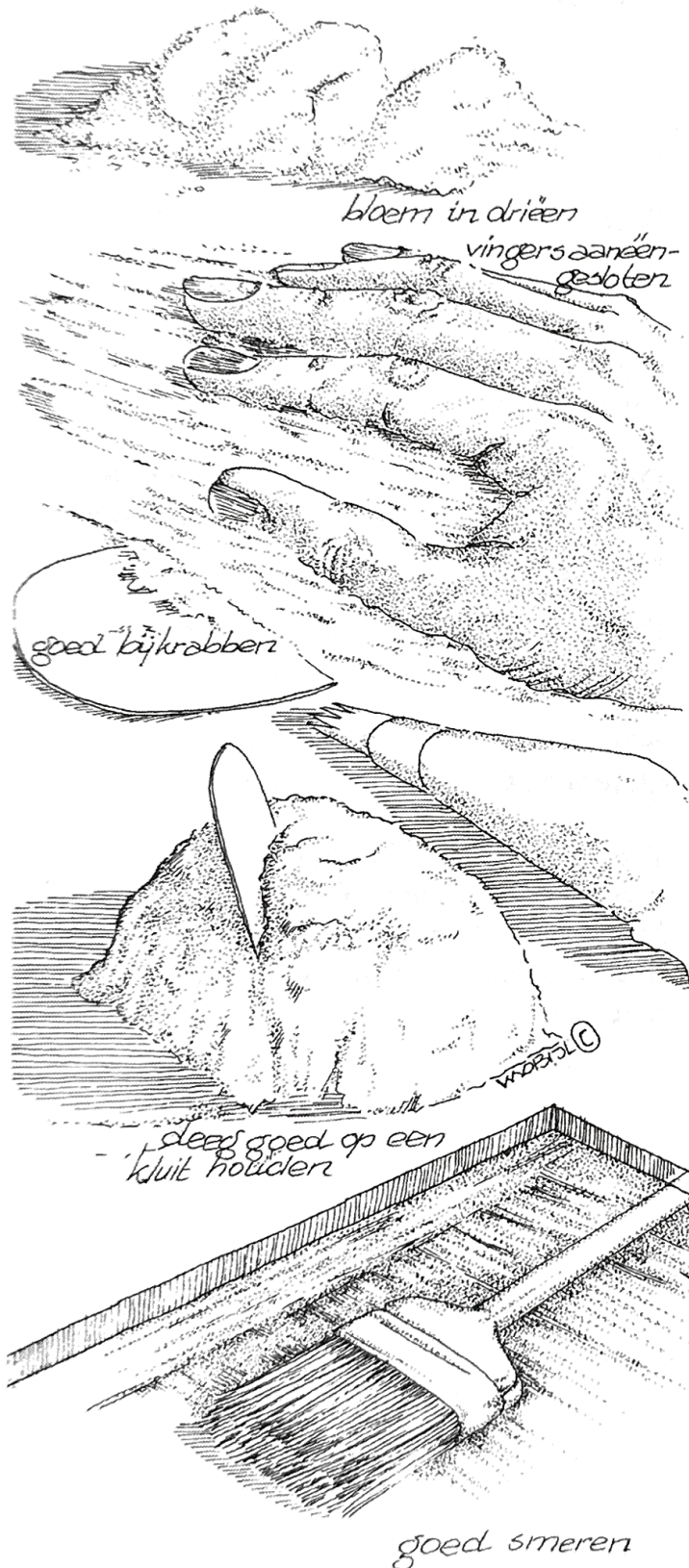
150	g	basterdsuiker
210	g	boter
300	g	Zeeuwse bloem
25	g	ei (= 1/2 ei)
3	g	kaneel
3	g	bakpoeder
3	g	zout
120	g	geschaafde amandelen
45	g	greinsuiker

- zet een mooi glad deeg; breng de aanduiding JH aan en laat het deeg opstijven in de koelkast.
- na het koelen even 'aanwerken' en uitrollen op 40 x 60 cm.
- rol de deegplak op een rolstok en leg hem dan op een gesmeerde bakplaat.
- strijk de deegplak en strooi er amandelschaafsel op.
- bestrooi de plak nu met greinsuiker. Rol de suiker en amandelen even vast.
- afbakken op 175°C in ± 20 minuten.
- na het bakken (direct) met een korstmes 8 banen van 7,5 cm snijden. De banen weer verdelen in koekjes van 2 cm.
- ! Rol overal even dik en snijd alle koekjes even groot!



Het wrijven

- weeg de grondstoffen nauwkeurig af.
- leg een spuitzak en een gesmeerde plaat klaar.
- zorg voor een krabbertje.
- vermeng de suiker met het vocht en meng dit met de boter.
- wrijf met de éne hand en krab bij met de andere.
- wrijf de massa wit en soepel.
- verdeel de bloem in drieën.
- vermeng het eerste deel bloem met de suiker-botermassa en wrijf deze 3 minuten intensief. Houd de massa goed bij elkaar.
- wrijf het tweede deel gedurende 2 minuten en tenslotte het laatste deel 1 minuut.
- | **te lang** wrijven geeft een rul deeg.
- | **te kort** wrijven geeft een stug onspuitbaar deeg.
- schep het deeg op een kluit, om het goed spuitbaar te houden.
- vul de spuitzak niet te vol!
- als alles is opgespoten, is de werkbank praktisch schoon.



Rozetsprits

150 g	basterdsuiker
210 g	boter
250 g	Zeeuwse bloem
25 g	ei (= 1/2 ei)
5 g	citroensap / zout

Voor het wrijven van sprits zie pagina 19

- let op goede werkhouding, en de juiste wijze hanteren van de spuitzak.
- er komen ± 50 koekjes uit ± 600 g deeg. Gebruik een goede spuit met 8 tanden (nummer 8)
- verdeel de koekjes gelijkmatig over de plaat. Ongelijk verdelen is ongelijk bakken.

S-sprits

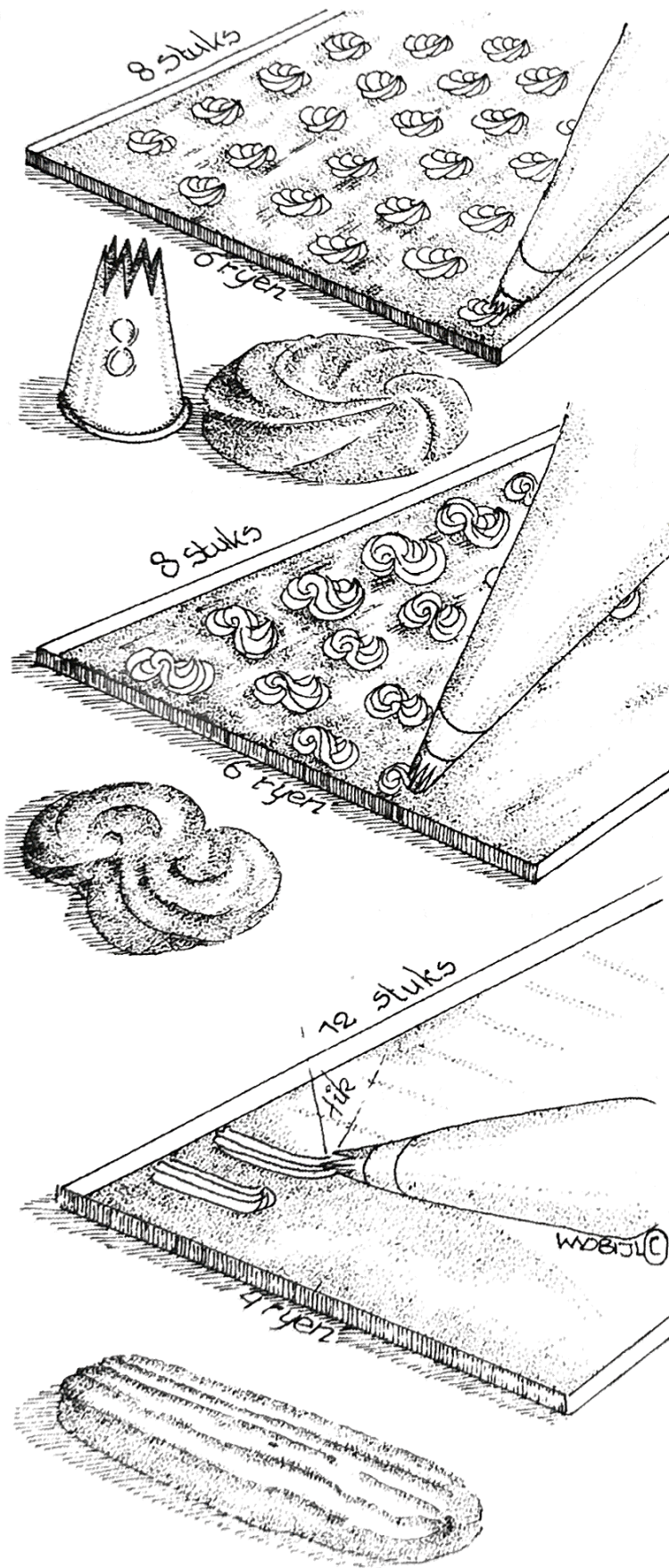
Let op! De S sprits is in spiegelbeeld gespoten. Dit wordt gedaan om tijdens het spuiten een beter ritme te krijgen.

Lange sprits

Als boven, maar houd tijdens het spuiten de spuitzak achterover (zie tekening).

Zet duidelijk de spuit neer en ga recht standig omhoog - tik, tik, tik. Luister ernaar! Het ritme bepaalt de gelijkmatige lengte van de sprits.

- afbakken op 180°C. in ongeveer 20 minuten.
- goede sprits is zanderig.

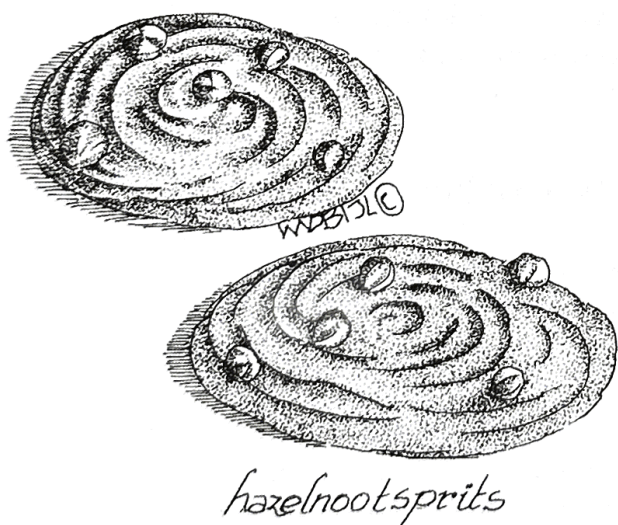


Hazelnootsplits



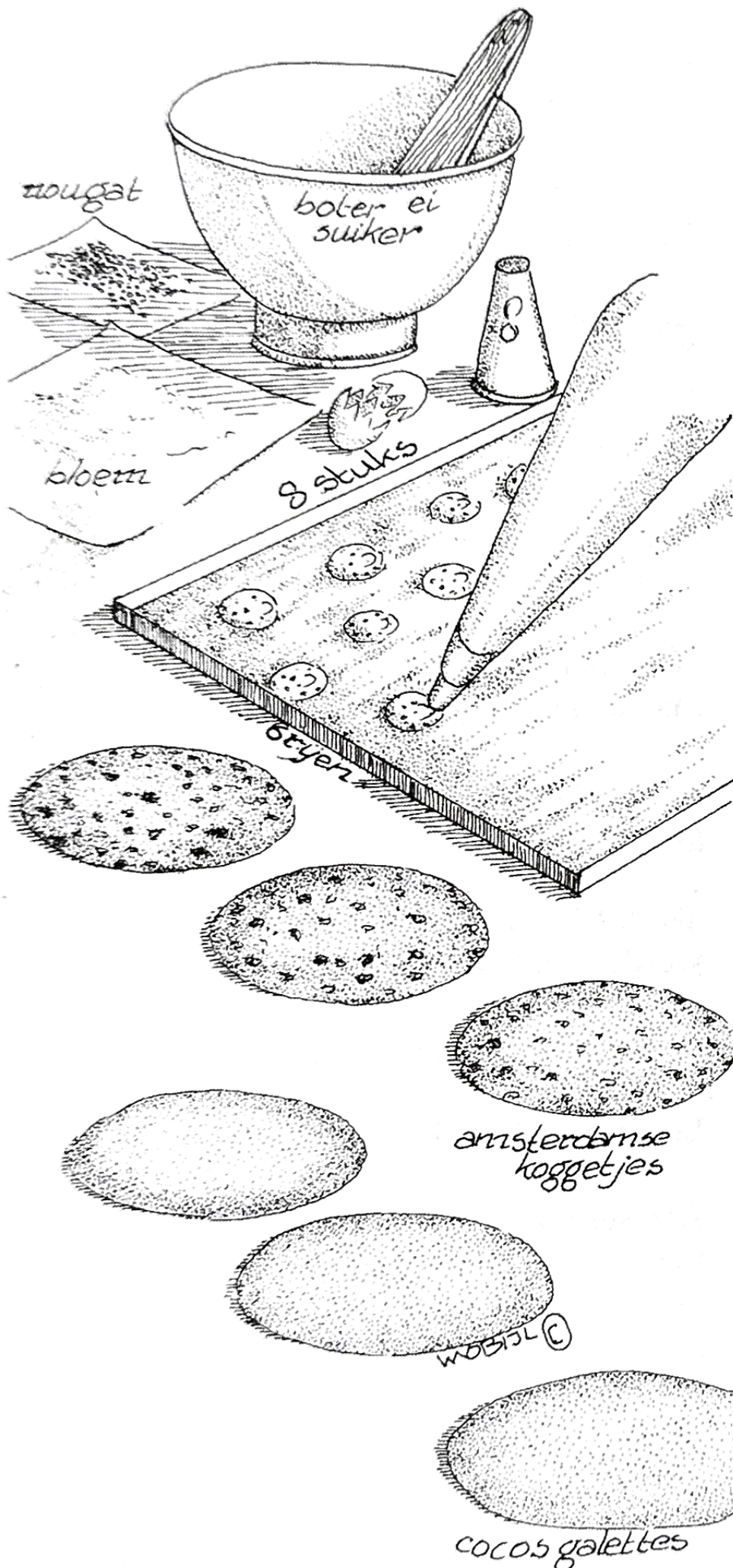
400 g boter
 125 g basterdsuiker
 125 g castormelissuiker
 500 g KBB
 50 g ei
 5 g zout
 vanille
 100 g gebruneerde hazelnoten
 30 g Hazelnoot puree

- wrijf de splits zoals aangegeven op pagina 19
- spuit de splits in spiraalvorm met een doorsnede van 6 cm.
- uitkomst is ongeveer 30 stuks.
- druk in iedere splits licht gebruneerde hazelnoten.
- afbakken op 160°C in ongeveer 20 minuten.



Boter zalvig kloppen
 Suiker erbij en luchtig kloppen
 Ei in 3 delen erbij
 zacht maken als lotion
 Bloem in 1 keer erbij

Koggetjes



135 g	basterdsuiker
150 g	boter
150 g	Zeeuwse bloem
25 g	ei (= 1/2 ei)
50 g	krokante nougat
3 g	zout

- roer in een bekken de boter en het zout zalfachtig.
- vermeng deze met fijn gerolde basterdsuiker en het ei.
- als de massa nog te stevig is kan er bijgewarmd worden.
- daarna de bloem in gedeelten toevoegen (rustig doorroeren), **zonder lucht** in het mengsel te brengen!
- als laatste de gezeefde nougat (de stukjes, niet het poeder) toevoegen. Belangrijk! Vlak voor het opspuiten even flink roeren.
- spuit op een licht gesmeerde bakplaat platte bolletjes in 6 rijen van ieder 8 koggetjes.
- afbakken op 160°C in ± 20 minuten.

of 10 min op 180

Cocosgalettes

- recept en werkwijze als boven, maar in plaats van nougat wordt er 50 g cocos toegevoegd.
- afbakken op 160°C in ± 20 minuten.

Washingtons 1

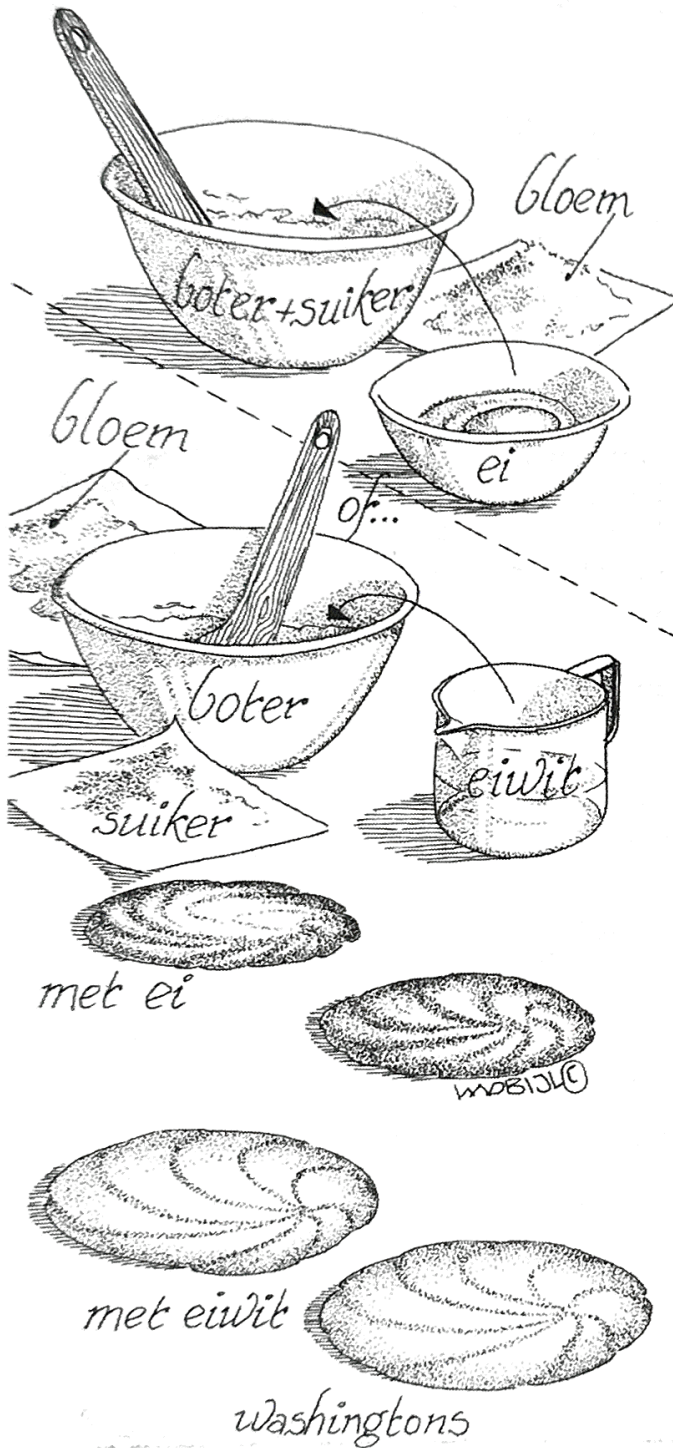
- 180 g basterdsuiker
- 225 g boter of crème-margarine
- 225 g Zeeuwse bloem
- 25 g ei (=1/2 ei)
- iets citroen en zout

- maak van de bovenstaande ingrediënten een glad roerdeeg (zie: pagina 23).
- spuit met de kartelspuit nummer 8 (8 tands) rozetten op licht gesmeerde platen. Maak 6 rijen van 8 stuks.
- afbakken op 180°C in ± 15 minuten.

Washingtons 2

- 190 g poedersuiker
- 190 g boter of crème-margarine
- 210 g KBB (Am. patentbloem)
- 75 g eiwit
- 3 g zout
- 10 g citroenrasp

- maak van de bovenstaande ingrediënten een glad roerdeeg (zie: pagina 23).
- spuit met de kartelspuit nummer 8 (8 tands) rozetten op een licht gesmeerde plaat. Maak 6 rijen van 8 stuks.

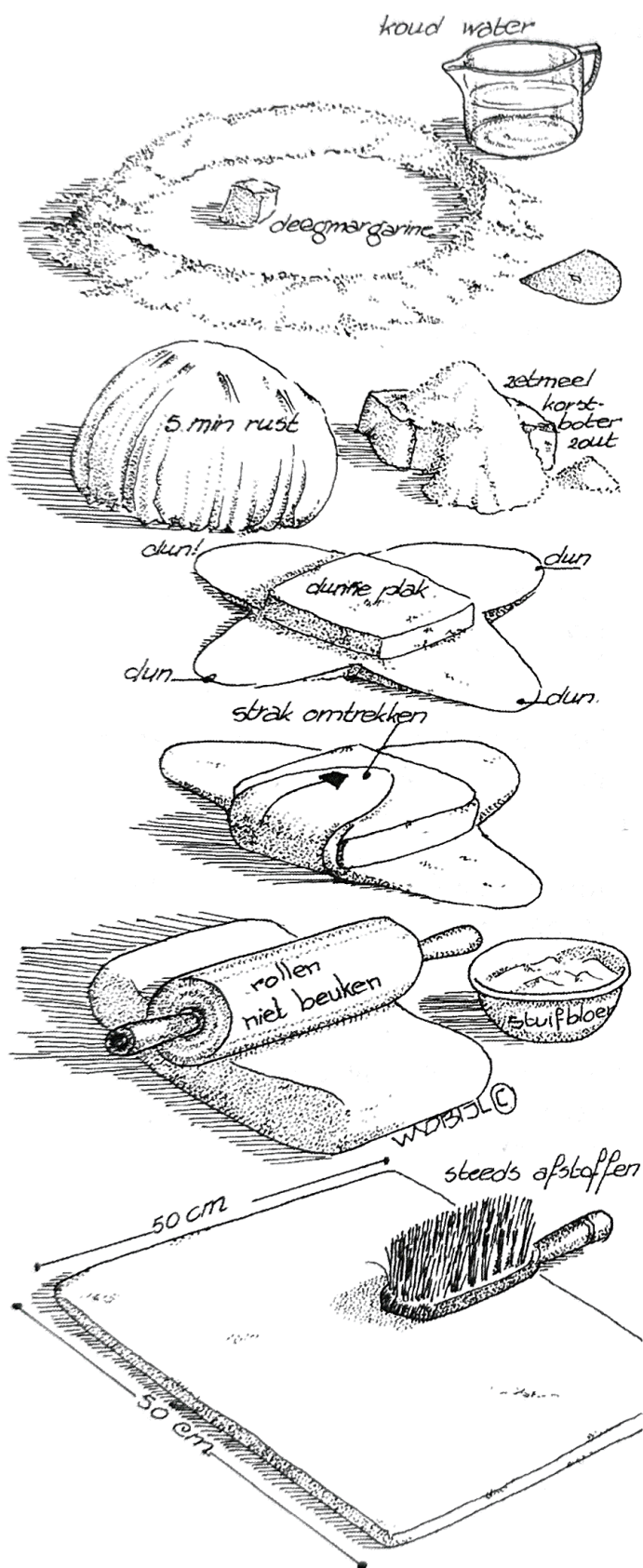


KORSTDEEG

Snelkorst

300 g korstbloem
50 g Zeeuwse bloem
25 g deegmargarine
175 g water

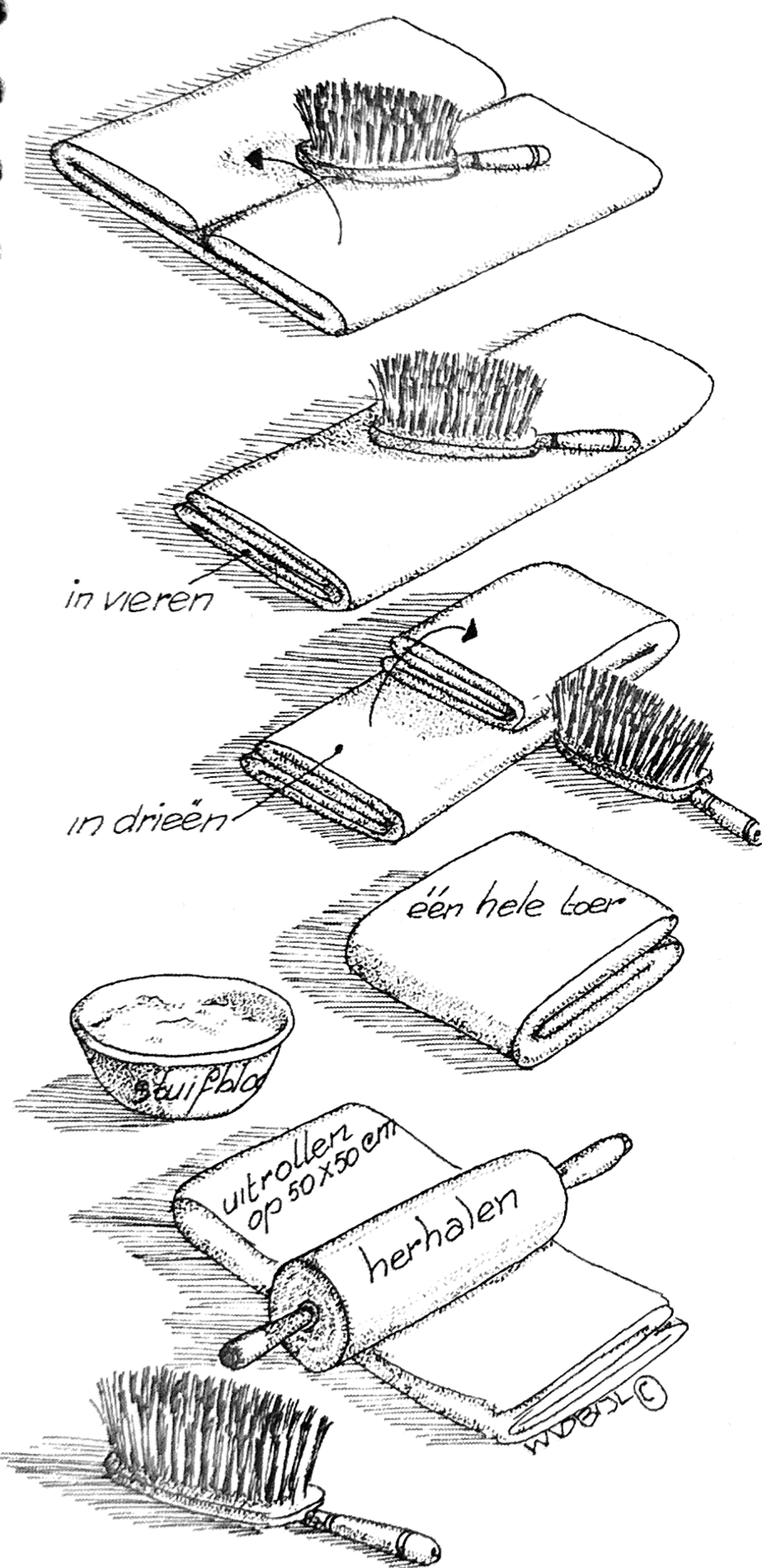
300 g korstboter
50 g zetmeel
6 g zout



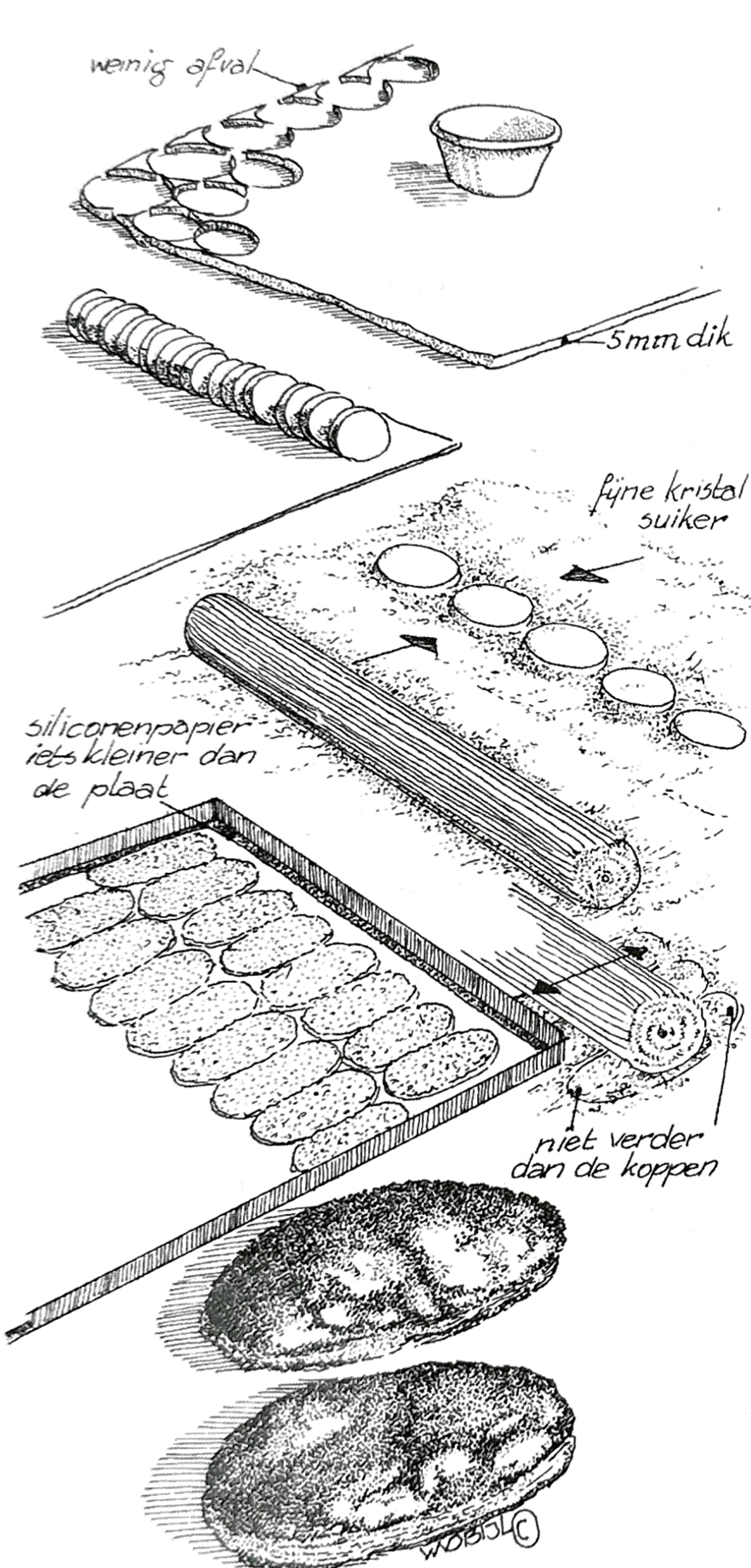
- zeef de bloem en vorm een kring; leg de deegmargarine erin en giet het water erbij; vorm een glad deeg.
- laat dit afgedekt met plastic even rusten.
- werk ondertussen het zetmeel en het zout door de korstboter en vorm hiervan een vierkante plak.
- rol 4 dunne flappen aan de deegbol; leg de plak boter erop en vouw de flappen strak om de boter.
- bestuif de werkbank, keer de korstmassa om en rol het deeg uit tot plak van 50 x 50 cm. Bij grotere hoeveelheden korst evenredig groter uitrollen.
- til de rolstok zo min mogelijk op en beuk er nooit mee op het deeg!
- tijdens het invouwen **altijd** bloem van deeglap afstoffen.

Snelkorst - vervolg

- vouw de zijkanten naar elkaar toe tot aan het midden en vouw nogmaals dubbel.
 - **vergeet niet af te stoffen!**
 - dit noemen we: **vouwen in vieren**,
 - de verkregen baan: **vouwen in drieën**
 - dit is samen: **1 hele toer!**
 - **dit herhalen we, dus:**
 - uitrollen op 50 x 50 cm,
 - afstoffen en naar elkaar toe vouwen,
 - afstoffen en dubbelvouwen,
 - bijrollen, afstoffen en in drieën vouwen.
- De korst is nu klaar voor verwerking.

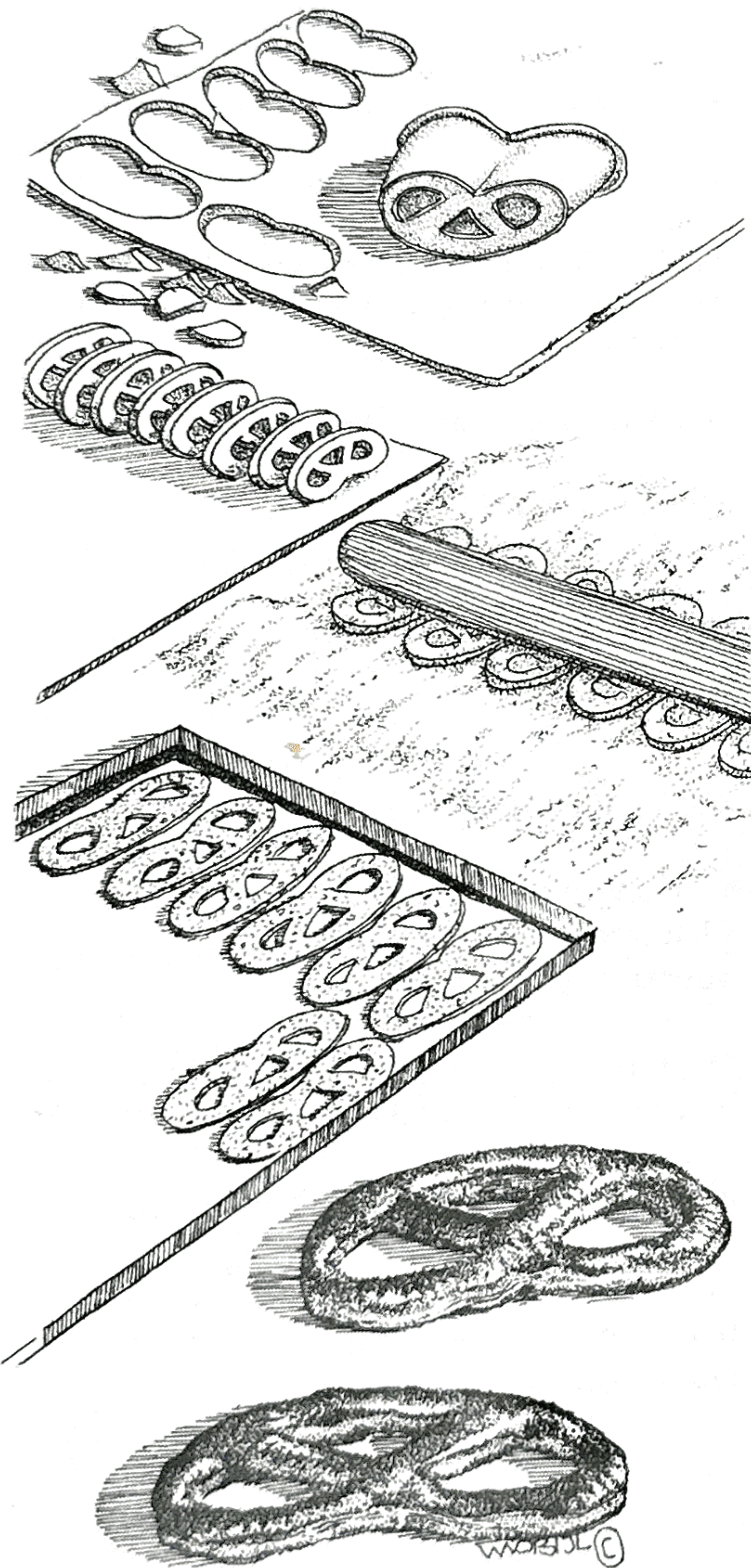


Arnhemse meisjes



- rol 500 g korst uit op ^{3,5} ~~7~~ mm dik (ca. 5 op de uitrolmachine).
- steek met een gladde steker met een doorsnede van 4 cm **zo zuinig mogelijk** plakjes uit. Leg ze in rijen op een plaatje en laat ze wat opstijven in de koelkast.
- druk de restanten voorzichtig op elkaar en maak er nogmaals plakjes van.
- schep een redelijke hoeveelheid fijne kristalsuiker op de bank; schuif met het rolstokje de suiker wat naar boven en naar beneden zodat een geul ontstaat.
- leg hierin een aantal plakjes naast elkaar op een rij en trek met het rolstokje de suiker over de plakjes heen (zie tekening).
↳ *met de bovenkant naar boven*
- rol de plakjes uit tot een lengte van ca. 8 cm lang. Rol met het stokje **niet** verder dan de koppen van de plakjes (zie tekening).
- de suiker mag **niet te diep** in de korst worden gerold. Pak de plakjes voorzichtig op uit de suiker, schud het teveel eraf en leg ze op een met siliconenpapier beklede plaat (zie tekening); 30 minuten rusten.
↳ *leg met de onderkant naar boven*
- **afbakken op 190°C in ± 20 minuten.**
- als de koekjes gaar zijn, caramelliseren in een oven van 250°C. Geef zo mogelijk wat stoom. **Blijf erbij!**

Zoete krakelingen



- rol 500 g korst uit op 4 mm dik (ca. 4.5 op de uitrolmachine).
- steek met een speciale krakelingsteker modellen uit en leg ze op een plaatje om iets op te stijven in de koelkast. De restanten kunnen voorzichtig op elkaar worden gelegd en worden gebruikt voor bijvoorbeeld Arnhemse meisjes.
- schep een redelijke hoeveelheid fijne kristalsuiker op de bank en schuif met een rolstokje de suiker wat naar boven en beneden zodat een geul ontstaat.
- leg de krakelingen in de breedte naast elkaar in deze geul en trek met de rolstok de suiker over de krakelingen (zie tekening).
- rol de krakelingen in de lengte wat uit,
overal even dik!
- de suiker mag niet te dik in de korst worden gerold.
- pak de krakelingen voorzichtig op, schud het teveel aan suiker eraf en leg ze op met siliconenpapier beklede platen (zie tekening).
Laat 30 minuten rusten.
- **afbakken op 190°C in ± 20 minuten.**
- als de koekjes gaar zijn, nog even caramelliseren in de oven op 250°C. Geef zo mogelijk wat stoom. **Blijf erbij!**

