

Edu<sup>•••</sup>all

# Bronnenboek Patisserie

  
**edu** *actief*

## COLOFON

Uitgeverij:	Edu'Actief b.v. 0522-235235 info@edu-actief.nl www.edu-actief.nl
Auteur(s):	Wout Verveer
Inhoudelijke redactie:	Edu'Actief b.v.
Illustraties:	www.pixton.com
Foto's:	www.shutterstock.com
Titel:	Bronnenboek Patisserie
ISBN:	978 90 3725 522 5

Eerste druk/ eerste oplage

© Edu'Actief b.v. 2019

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht ([www.reprorecht.nl](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO ([www.stichting-pro.nl](http://www.stichting-pro.nl)).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op [www.edu-actief.nl](http://www.edu-actief.nl).

## Inhoud

---

### Bronnenboek Patisserie

1.13	Een recept .....	6
1.14	Grondstoffen afwegen .....	8
2.20	Hoofdgrondstoffen voor zanddeeg .....	10
3.20	Zuivelproducten .....	12
3.21	Opslaan en bewaren van melkproducten .....	14
3.24	Fruit .....	15
3.25	Indeling van fruit .....	15
3.38	Gastronormsysteem .....	18
3.47	Roeren, mengen, spatelen en opkloppen .....	18
3.48	Koude sauzen .....	20
3.82	Warme nagerechten .....	25
9.41	Noten, gedroogd fruit en gekonfijt fruit .....	28
9.42	Bindmiddelen .....	34
9.43	Convenienceproducten .....	35
9.44	Compotes en moes .....	38
9.45	Bakpannen .....	39
9.46	Klein gereedschap .....	41
9.47	Keukenbeslagen .....	44
9.48	Convenienceproducten voor koude nagerechten .....	44
9.49	Marsepein .....	47
9.50	Slagroomapparatuur .....	48
9.51	Puddingvormen en ringen .....	50
9.52	Koel- en vriesapparatuur .....	52
9.53	Inspireren en presenteren .....	53
9.54	Basistechnieken voor het maken van koude nagerechten .....	57
9.55	Pudding .....	60
9.56	Bavarois, mousse en crèmeux .....	61
9.57	Ijsbereider .....	62
9.58	Ijs .....	63
9.59	Ijsgerechten .....	64
9.60	Conserveringsmethoden voor melk .....	65
9.61	Eieren .....	66
9.62	Suiker .....	67
9.63	Vruchtenpuree .....	69
9.64	Garnituren in ijs .....	70
9.65	Portioneerknijpers en ijsscheppen .....	70
9.66	Bombevormen en blikken .....	71



9.67	Machines en apparaten voor ijsbereiding .....	71
9.68	Serveer- en presentatiemateriaal .....	75
9.69	Werkzaamheden plannen en organiseren .....	76
9.70	Hygiëne bij ijsbereiding .....	76
9.71	Micro-organismen .....	77
9.72	IJs en ijsoorten .....	79
9.73	Trends in decoraties .....	80
9.74	Geur-, kleur- en smaakstoffen .....	82
9.75	Chocolade .....	82
9.76	Messen .....	86
9.77	Decoratiegereedschap, -materialen en -middelen .....	87
9.78	Garneren en decoreren .....	93
9.79	Tempereren van chocolade .....	95
9.80	Chocoladeproducten maken .....	96
9.81	Suikerwerk .....	98
9.82	Fondant en borstplaat .....	101
9.83	Wijn- en eiersauzen .....	102
9.84	Smaakwetenschappen .....	102
9.85	Kruiden en specerijen .....	104
2.23	Grondstoffen voor beslag .....	109
9.1	Cacao .....	112
9.2	Van cacao boon naar chocolade .....	113
9.3	Cacaoproducten .....	114
9.4	Gereedschappen voor het verwerken van chocoladeproducten .....	116
9.5	Opslaan en bewaren van chocolade en couverture .....	119
9.6	Technieken om chocolade te verwerken .....	120
9.7	Bonbons .....	124
9.8	Chocoladetruffels .....	126
9.9	Chocoladedecoraties .....	127
9.10	Airbrushen van chocolade .....	128
9.11	Tableren van chocolade op logo .....	129
9.12	Verpakkingen en presentatie .....	130
9.13	Geschiedenis van marsepein .....	131
9.14	Grondstoffen voor marsepein .....	132
9.15	Gereedschappen en materialen .....	134
9.16	Maken van marsepein .....	138
9.17	Hygiëne bij de verwerking van marsepein .....	141
9.18	Verwerken van marsepein .....	142
9.19	Bewaren en opslaan van marsepein .....	147
9.20	Halffabricaten .....	147
9.21	Gereedschappen en materialen .....	148



9.22	Gebak maken .....	154
9.23	Gebakjes van kapselbeslag .....	155
9.24	Gebakjes van soezenbeslag .....	162
9.25	Gebakjes van schuim .....	165
9.26	Gebakjes van korstdeeg .....	167
9.27	Vullingen voor gebak .....	171
9.28	Vullen van gebak .....	178
9.29	Afwerken en decoreren van producten .....	179
9.30	Presenteren van producten .....	184
9.31	Trends .....	185
9.32	Suikervrije en glutenvrije producten .....	186
9.33	Seizoensfruit .....	189
9.34	Streekproducten .....	190
9.35	Trendy producten: cupcakes .....	192
9.36	Trendy producten: cheesecake .....	195
9.37	Trendy producten: Amerikaanse taarten .....	197
9.38	Trendy producten: high tea .....	199
9.39	Trendy producten: macarons .....	202
9.40	Presentatie van trendy producten .....	205



## 1.13 Een recept

---

Een recept is een handig hulpmiddel waarmee je ingrediënten, gereedschappen en de werkwijze voor een gerecht kunt vastleggen.

Voordelen van een recept zijn:

- Je hebt minder kans op het maken van fouten.
- Je weet welke grondstoffen en materialen je moet gebruiken.
- Voor iedereen is duidelijk hoe dit gerecht gemaakt moet worden.
- Door het gebruik van een recept is het gerecht elke keer dat het wordt geserveerd hetzelfde. Je noemt dat een constant product.
- Met behulp van een recept kun je gemakkelijk de hoeveelheden aanpassen (berekenen) naar het aantal gerechten dat je moet maken.

Werken met een recept vraagt wel om enige nauwkeurigheid. Je moet je houden aan de gegevens die in het recept staan. En natuurlijk moet je voorkomen dat je weegfouten maakt.

### OMREKENEN

Recepten kun je gemakkelijk vergroten of verkleinen. Je kunt dat op verschillende manieren doen.

Stel je moet het recept van een rabarber-aardbeiencompote op brioche omrekenen naar vijftien personen.

### RECEPT: RABARBER-AARDBEIECOMPOTE OP BRIOCHE

Voor 4 personen heb je nodig:

- 2 stengels rabarber, in stukjes van 1 cm gesneden
- 1 sinaasappelschilletje
- ¼ theelepel vanille-essence
- 50 gr suiker
- 50 cc water
- 250 g aardbeien
- 4 sneetjes brioche, geroosterd
- 4 el crème fraîche

Materiaal:

- Groene snijplank
- Koksmes
- Officemesje
- Zaagmes
- Afruimbakje



- Kookpan(met een dikke bodem)
- Litermaat
- Weegschaal
- Theelepel
- 2 eetlepels of een portioneerknijper
- Kookplaat en een broodrooster
- Diepe borden

Werkwijze:

1. Doe de rabarber, de sinaasappelschil, de vanille en de suiker met het water in een pan.
2. Laat dit alles 15 minuten zachtjes koken.
3. Voeg de aardbeien toe en kook ze rustig 5 minuten mee.
4. Laat de compote afkoelen en haal de sinaasappelschil er uit.
5. Rooster de sneetjes brioche

De eerste manier om een recept om te rekenen is het recept terug te rekenen naar één persoon.

Het recept voor rabarber-aardbeiencompote op brioche is voor vier personen. Om te berekenen hoeveel je nodig hebt voor één persoon moet je eerst de hoeveelheden van alle ingrediënten delen door vier. Als je nu wilt weten hoeveel je van elk ingrediënt nodig hebt voor vijftien personen, vermenigvuldig je de hoeveelheid voor één persoon met vijftien.

#### FORMULE

- Stap 1. Reken de hoeveelheid uit voor één persoon:
  - Hoeveelheid per ingrediënt : het aantal personen van het recept = hoeveelheid voor 1 persoon.
- Stap 2 Bereken de hoeveelheid voor het aantal personen dat je wilt maken:
  - Hoeveelheid per ingrediënt voor 1 persoon x aantal personen voor wie je het recept wilt maken = gewenste hoeveelheid van het ingrediënt.
- Stap 3. Herhaal deze berekeningen voor alle ingrediënten.

Uitwerking: Reken voor elk ingrediënt uit hoeveel je nodig hebt voor één persoon.

Hoeveelheid voor 4 personen	Hoeveelheid voor 1 persoon
1 sinaasappelschilletje	$1 : 4 = 1/4$
¼ theelepel vanille-essence*	$1/4 : 4 = 1/16^*$
50 gr suiker	$50 : 4 = 12,5$ gram
50 milliliter water	$50 : 4 = 12,5$ milliliter

Hoeveelheid voor 4 personen	Hoeveelheid voor 1 persoon
250 gr aardbeien	$250 : 4 = 62,5$ gram
4 sneetjes brioche, geroosterd	$4 : 4 = 1$
4 el crème fraîche	$4 : 4 = 1$
*) Zeer kleine hoeveelheden worden meestal niet berekend. Hier heb je je gevoel als kok bij nodig!	

Reken vervolgens voor elk ingrediënt uit hoeveel je nodig hebt voor vijftien persoon.

Hoeveelheid voor 1 persoon	Hoeveelheid voor 15 personen
$\frac{1}{4}$ sinaasappelschilletje	$\frac{1}{4} \times 15 = 4$ schilletjes
1/16 theelepel vanille-essence*	$1/16 \times 15 = 1$ theelepel*
12,5 gr suiker	$12,5 \times 15 = 187,5$ gram
12,5 milliliter water	$12,5 \times 15 = 187,5$ milliliter
62,5 gr aardbeien	$62,5 \times 15 = 937,5$ gram
1 sneetje brioche, geroosterd	$1 \times 15 = 15$ sneetjes
1 el crème fraîche	$1 \times 15 = 15$ el
*) Zeer kleine hoeveelheden worden meestal niet berekend. Hier heb je je gevoel als kok bij nodig!	

De tweede manier om een recept om te rekenen is door te berekenen hoe vaak je het recept moet maken. Stel, je wilt in dit geval je het recept maken voor twaalf personen. Het originele recept is voor vier personen.

Deel het aantal personen voor wie je het recept wilt maken door het aantal waarvoor het recept geschreven is:  $12 \text{ personen} : 4 \text{ personen} = 3$ .

Je kunt nu zeggen dat het recept voor twaalf personen drie keer zo veel is als het recept voor vier personen. Als je de hoeveelheden van alle ingrediënten in het recept vermenigvuldigt met drie, dan heb je het recept omgerekend naar twaalf personen.

## 1.14 Grondstoffen afwegen

Nauwkeurig wegen is voor veel recepten noodzakelijk. Een klein verschil kan namelijk al gevolgen hebben voor de eigenschappen van je gerecht. Heel belangrijk is dat je de juiste weegapparatuur kiest voor de grondstoffen die je wilt wegen. Niet elke weegschaal is



namelijk geschikt om bijvoorbeeld heel kleine hoeveelheden af te wegen. Maatbekers zijn niet nauwkeurig genoeg om kleine beetjes vloeistof af te meten.



*Afwegen moet precies gebeuren.*

### AFWEGEN IN STAPPEN

- Je kiest een weegschaal die past bij de hoeveelheid die je moet afwegen. Daarvoor kijk je naar het weegbereik van de weegschaal.
- Je controleert de weegschaal.
- Kijk of de weegbak leeg en schoon is.
- Kijk of de weegschaal op 0 staat. Zo niet, dan stel je deze in op 0. Bij een mechanische weegschaal doe je dat met behulp van de stelpoten. Bij een digitale weegschaal druk je op de tarraknop.
- Vervolgens bepaal je of je een vetstof, een droge stof of een vloeistof afweegt.
- Daarna weeg je af.

### WELKE STOF GA JE WEGEN?

- **vetstoffen**  
Vetstoffen vervuilen weegbakken snel. Ze zijn ook moeilijk uit een weegbak te krijgen. Een handig hulpmiddel is weegpapier (vetvrij papier). Door hierop te wegen, blijft de weegbak schoon. Je kunt de vetstof ook meteen in de pan of het bekken afwegen. Je telt het gewicht van de pan of het bekken dan op bij het gewicht dat je moet afwegen. Je kunt, als jouw weegschaal deze heeft, ook de tarraknop gebruiken.
- **droge stoffen**  
Droge stoffen kunnen zonder probleem in de weegbak worden afgewogen.
- **vloeistoffen**  
Grote hoeveelheden vloeistoffen kun je met een maatbeker of emmer afmeten. Kleine hoeveelheden kun je het beste afwegen. Maatbekers zijn voor kleine hoeveelheden niet zuiver genoeg. Zet eerst de lege maatbeker in de weegbak. Tel het gewicht van de maatbeker bij het afweeggewicht van de vloeistof. Als jouw weegschaal een tarraknop heeft, kun je die natuurlijk gebruiken.

## 2.20 Hoofdgrondstoffen voor zanddeeg

---

Een lekkere appeltaart, kleine notentaart of een knapperige crumble maak je van een zanddeeg. Dit is een deeg dat je maakt van:

- boter
- suiker
- bloem.

Verder kun je hulpgrondstoffen gebruiken om de smaak, structuur en kleur te verbeteren.

Denk aan:

- bakpoeder
- vocht
- smaakstoffen en specerijen
- garnituren.

### BOTER

In plaats van boter kun je ook margarine gebruiken. Dat is goedkoper maar veel minder smakelijk. Boter is een zuivelproduct en zorgt in het deeg voor verband (binding) tijdens het kneden. Tijdens het bakken smelt de boter en zorgt ervoor dat het gebak bros wordt.

### SUIKER

Er zijn verschillende soorten van deze grondstof: kristalsuiker, basterdsuiker (wit, geel en bruin) en poedersuiker. De suiker smelt tijdens het bakken en vormt bij het afkoelen weer kristallen. Suiker maakt een product zoet en hard.

### BLOEM

Bloem is een maalproduct van tarwe. De eerste stap is het vermalen van tarwe. Daaraan houd je meel over. Als je dat meel vervolgens zeeft krijg je: bloem en zemelen.

Producten van meel zijn voedzamer en activeren je spijsvertering. Producten van bloem zijn lichter van structuur en blanker van kleur. Bloem en meel geven binding tijdens het bakken. Producten met meer bloem bakken dus steviger en blijven beter in model.

### BAKPOEDER

In zelfrijzend bakmeel zit bakpoeder. Bakpoeder gaat tijdens het bakken over in een gas. Producten worden hierdoor luchtiger en brosser en krijgen een groter volume. Je kunt bakpoeder ook aan gewoon bloem toevoegen.

### VOCHT

Crumbles en zanddegen krijgen meer verband als je vocht toevoegt. Bijvoorbeeld: water, melk, karnemelk en eieren. Tijdens het bakken verdampt het vocht. Die damp zorgt ervoor dat het product wat uit elkaar wordt gedrukt en zo luchtiger wordt.

## SMAAKSTOFFEN EN SPECERIJEN

Aan een zanddeeg kun je allerlei smaakstoffen toevoegen. Voorbeelden van smaakstoffen zijn:



*Citroenrasp (geraspte citroenschil met suiker).*



*Zout.*



*Vanille(-olie, -essence, poeder of -suiker).*



*Cacaopoeder.*



*Anijs (anijsblokjes, -zaadjes en -poeder).*



*Specerijen.*

Als je kruiden toevoegt, breng je ook meteen het deeg op kleur. Bijvoorbeeld met kaneel.

## GARNITUREN

In crumbles en andere lekkernijen van zanddeeg kun je garnituren verwerken. Garnituren geven een aparte structuur, vaak een krokante bite en een lekkere smaak.

Voorbeelden zijn:

- noten
- stukjes chocolade
- gedroogde zuidvruchten.

Garnituren verwerk je door het deeg als het deeg nagenoeg klaar is.

## 3.20 Zuivelproducten

---

**Zuivelproducten** zijn producten die van melk gemaakt worden. Melk die onder de naam 'melk' in de handel wordt gebracht, komt van de koe. Melk van andere dieren krijgt een andere naam, bijvoorbeeld geitenmelk, schapenmelk of paardenmelk.



*Zuivelproducten.*

### SAMENSTELLING VAN MELK

Bijna alle voedingsstoffen die mensen nodig hebben, komen voor in melk. Verse koemelk heeft de volgende samenstelling.

- **eiwitten (ongeveer 3,4%)**  
Melkeiwit lijkt veel op ons lichaamseiwit en dient voor de opbouw van ons lichaam en het herstel van versleten cellen.
- **vetten (ongeveer 4,5%)**  
Melkvet heeft de vorm van kleine bolletjes. Deze vetbolletjes zijn lichter dan de andere bestanddelen. Ze verzamelen zich aan de oppervlakte als melk lang staat. Deze vetbolletjes kunnen tot een vaste massa (slagroom) geklopt worden.
- **koolhydraten (ongeveer 4,4%)**  
Het koolhydraat in melk is de melksuiker, oftewel lactose. Deze suiker geeft de zoete smaak aan melk.
- **mineralen en vitamines**  
Calcium (kalk) is ruim aanwezig. Calcium dient vooral voor de opbouw van beenderen en het gebit.

Vitamines die in melk zitten, zijn:

- vitamine A (nodig voor je ogen)
- vitamine D (voor de opbouw van beenderen en gebit)
- vitamines B-complex (voor stofwisseling en zenuwstelsel)
- vitamine K
- **Water (ongeveer 88%)**

## BEKENDE ZUIVELPRODUCTEN

Door melk te bewerken kun je zuivelproducten maken. De volgende zuivelproducten zijn het meest bekend.

### Boter

Door melk aan te zuren en te karnen, klontert het melkvet samen tot boter. Boter (vaak roomboter genoemd) heeft een vetpercentage van minimaal 82%.

### Karnemelk

Karnemelk heeft een vetgehalte van 0,3 tot 1%. Bij de boterbereiding wordt de room (melkvet) uit de melk gehaald en blijft er karnemelk over. Een gedeelte van de melksuiker is omgezet in melkzuur. Hierdoor heeft karnemelk een lichtzure smaak.

### Hangop

Dit is uitgelekte karnemelk of yoghurt. Het kan vers gegeten worden.

### Yoghurt

Yoghurt heeft een friszure smaak en geur door de inwerking van melkzuurbacteriën op de melk. Afhankelijk van het vetgehalte van deze melk noemen we het:

- yoghurt (3,5% vet)
- magere yoghurt (0,3% vet).

### Bulgaarse yoghurt

Dit bevat minimaal 4,4% vet en het is gemaakt van ingedikte melk of melk met toevoeging van melkpoeder. Magere Bulgaarse yoghurt bevat maximaal 0,5% vet.

### Biogarde

Biogarde lijkt op yoghurt, maar mag wettelijk geen yoghurt genoemd worden. Er wordt een andere melkzuurbacterie gebruikt, waardoor biogarde minder zuur is dan yoghurt.

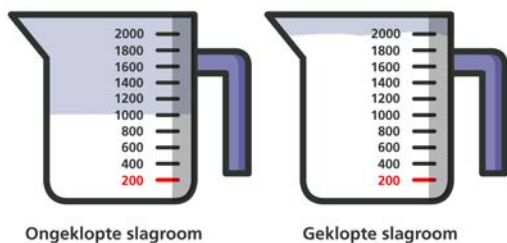
Alle yoghurtsoorten zijn ook vermengd met vruchten, vruchtensap en vruchtenpuree verkrijgbaar. In de keuken is yoghurt belangrijk. Het wordt verwerkt in sauzen, koude soepen en nagerechten.

### Pap, vla en pudding

Deze worden gemaakt van gestandaardiseerde melk. De melk wordt verhit en vermengd met bindmiddelen en geur- en smaakstoffen. Wordt verpakt in flessen, bekertjes of papieren pakken in de handel gebracht. Er is een zeer groot assortiment: onder andere rijstepap, havermoutpap, hopjesvla, frambozenvla en chocoladepudding met vanillesaus.

## Slagroom

Dit is een melkproduct met een vetgehalte van 35%. Slagroom klop je zo kort mogelijk voor de verwerking op. Zorg daarbij voor schone en gedesinfecteerde materialen en een koele ruimte. Alleen goed gekoelde slagroom laat zich goed luchtig kloppen (opslaan). De manier van opkloppen bepaalt de luchtigheid. Slagroom die met een slagroomblazer is opgeklopt is bijvoorbeeld luchtiger dan slagroom die je met een planeetmenger opklopt. Een liter vloeibare slagroom levert gemiddeld twee liter opgeklopte slagroom.



*Een liter ongeklopte slagroom levert gemiddeld twee liter geklopte slagroom.*

In de groothandel kun je gezoete en ongezoete slagroom kopen. Gezoete slagroom kun je meteen opkloppen. Aan ongezoete slagroom voeg je circa 10% suiker toe (100 g per liter). Een beetje vanille geeft een extra fijne smaak aan de slagroom. Om slagroom wat langer stevig te houden kun je een slagroomstabilisator toe voegen. Deze heb je in vloeibare en in poedervorm. Overgebleven slagroom moet altijd in de koelkast worden bewaard.

### 3.21 Opslaan en bewaren van melkproducten

Alle gepasteuriseerde en geopende flessen gesteriliseerde melk- en melkproducten moet je gesloten, koel (4 °C) en donker bewaren. Een koelkast of koelcel is hiervoor de meest geschikte plaats. Gesteriliseerde producten kun je buiten de koelkast, maar wel donker bewaren. Melkpoeder bewaar je droog, donker en afgesloten in een koel magazijn.

Tips voor het bewaren van melk:

- Laat de fles zo lang mogelijk dicht en houd de melk koel.
- Dek de fles na opening af.
- Spoel een lege fles meteen om met koud water.
- Plaats melk nooit bij sterkruikende producten, melk- en melkproducten nemen snel geur en smaak over.
- Schenk nooit oude melk bij verse melk.
- Bewaar melk- en melkproducten donker. Daglicht beïnvloedt de kwaliteit nadelig.

### 3.24 Fruit

---

Fruit eten we als handfruit en in en op gerechten. We drinken fruit in de vorm van vruchtensappen. Fruit zoals wij dat nu kennen is eigenlijk nog niet zo lang bekend. Pas rond 1960 raakten exotische fruitsoorten bekend. Dat begon met een sinaasappel. Als je nu om je heen kijkt bij een goede groenteboer zie je daar allerlei soorten fruit uit de hele wereld.



*In Nederland kun je tegenwoordig fruit uit de hele wereld kopen.*

### 3.25 Indeling van fruit

---

Je deelt fruit in naar zacht fruit, hard fruit, kasfruit, citrusvruchten, tropisch fruit, gedroogde vruchten of noten.

#### ZACHT FRUIT

Zacht fruit moet je voorzichtig wassen. Deze vruchten kneuzen snel. Daarna kun je de steeltjes of kroontjes verwijderen. Kersen moet je zorgvuldig ontpitten met een kersenontpitter. Voorbeelden zijn:

- aalbessen
- aardbeien
- bramen
- frambozen
- kersen.



*Aalbessen.*



*Aardbeien.*



*Bramen.*



*Frambozen.*

*Kersen.*

## HARD FRUIT

Hard fruit moet je goed wassen en schillen. Verwijder eventueel lelijke plekken en het klokhuis. Voorbeelden zijn:

- appels
- peren.



*Hard fruit: appels en peren.*

## KASFRUIT

Kasfruit was je voor gebruik voorzichtig. Eventuele pitjes en schillen verwijderen. Voorbeelden zijn:

- druiven
- meloenen
- nectarines en perziken.



*Druiven.*



*Meloenen.*



*Nectarines.*



*Perziken.*



## CITRUSVRUCHTEN

Citrusvruchten was je en kun je aan dunne plakjes gesneden gebruiken als decoratie.

Geschild en uitgesneden kun je ze gebruiken in gerechten en gebak.

Voorbeelden zijn:

- citroenen
- grapefruits
- kumquats
- limoenen
- mandarijnen
- pomelo of sweetie
- sinaasappelen
- ugli.



*Citroenen.*



*Grapefruit.*



*Kumquats.*



*Limoenen.*



*Mandarijnen.*



*Pomelo of sweetie.*



*Sinaasappelen.*



*Ugli.*

## TROPISCH FRUIT

De verwerking is afhankelijk van de soort.

Voorbeelden zijn:

- bananen
- kaapse kruisbes of lampionvrucht
- kiwi's
- mango's
- sterfruit of carambola.



*Bananen.*



*Kaapse kruisbes.*



*Kiwi's.*



*Mango's.*



*Sterfruit.*

### 3.38 Gastronormsysteem

---

Het **gastronormsysteem** is een systeem van standaardmaten voor kookapparatuur en -materialen. Het woord gastronormsysteem (vaak afgekort tot GN) is opgebouwd uit drie woorden:

- Gastronomie = fijne kookkunst
- Normalisatie = het afstemmen op elkaar
- Systeem = stelsel.

Het gastronormsysteem heeft eenheid gebracht in de afmetingen van materialen en apparaten. Het grote voordeel hiervan is dat alle materialen tijdens opslag, bereiding, koeling, transport, afwerking, bediening enzovoort, altijd op elkaar zijn afgestemd. De ruimte in de keuken wordt door GN ook veel beter benut.

We kennen de volgende gastronormmaten:

2/1, 2/3, 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9.



*[Deze bakken zijn in verschillende diepten verkrijgbaar.]*

### 3.47 Roeren, mengen, spatelen en opkloppen

---

Roeren, mengen, spatelen en opkloppen zijn technieken die je met speciaal gereedschap uitvoert.



*Spatel.*



*Lepel.*



*Garde.*