

DE

ZILVEREN LEPEL

CHOCOLADE

ITALIAANSE ZOETIGHEDEN VAN CHOCOLADE

VOORWOORD	6
INLEIDING	8
<hr/>	
CHOCOLA BEGRIJPEN	12
De geschiedenis van chocola in het kort	14
De cacaoboom en -vruchten	18
Van cacao tot chocola	20
Samenstelling en soorten chocola	22
<hr/>	
AAN DE SLAG	24
Benodigdheden	26
Voor het beste resultaat	32
Zo lees je de recepten	34
<hr/>	
STAP-VOOR-STAPTECHNIEKEN	36
<hr/>	
DE RECEPTEN	94
Simpele cakes en taarten	96
Uitbundige desserts	132
Koekjes en baksels	172
Chocoladesnoep	206
Custards, mousses en puddings	236
Semifreddi en ijsdesserts	270
Dranken	294
<hr/>	
BASISRECEPTEN	312
<hr/>	
VERKLARENDE WOORDENLIJST	324
REGISTER	328
RECEPTNOTITIES	342

VOORWOORD

De Zilveren Lepel verscheen voor het eerst in 1950. Het was meteen een groot succes en groeide later uit tot een van de meest invloedrijke Italiaanse kookboeken aller tijden. Van het boek, dat door velen beschouwd wordt als de bijbel van de authentieke Italiaanse keuken, zijn in de oorspronkelijke taal al meer dan drie miljoen exemplaren verkocht, maar daarnaast is het ook in zestien talen vertaald.

Het iconische merk is door de jaren heen meegeëvolueerd met ontwikkelingen in de wereld van de Italiaanse keuken, waardoor de positie als leidraad voor liefhebbers van lekker eten verder versterkt is. De afgelopen twee decennia hebben online platforms en socialemediakanalen gezorgd voor meer betrokkenheid en een toename van het aantal gebruikers.

De auteurs van de originele *Zilveren Lepel* komen nu met *De Zilveren Lepel – Chocolate*; een nadere kennismaking met een ingrediënt dat vrijwel iedereen na aan het hart ligt: chocolade. Het boek volgt de lange reis die 'het voedsel van de goden' aflegt van de bron naar ons bord, en voorziet in alle informatie die nodig is om met dit bijzondere product aan de slag te gaan.

Het boek is geschikt voor zowel beginnende als ervaren thuishoukers. We beginnen met een aantal hoofdstukken met klassieke basisrecepten voor beginners, gevolgd door meer uitdagende recepten en innovatieve ideeën voor gevorderden. Daarnaast vind je in dit boek uitgebreid geïllustreerde instructies voor de basistechnieken die vereist zijn om de 100 recepten te maken die speciaal voor dit boek zijn bedacht, variërend van alledaagse lekkernijen tot spectaculaire chocoladetaarten voor speciale gelegenheden.

Door het gebruik van verschillende soorten chocola bieden de recepten ook inspiratie voor de meest ervaren banketbakers, die zich uit kunnen leven met een van de complexe desserts of smaakvolle bonbons.

De Zilveren Lepel – Chocolate is bedoeld als uitgebreid naslagwerk om bij de hand te houden voor gedetailleerde instructies en ter inspiratie. Het is royaal geïllustreerd met foto's waarop de pracht van het fluweelzachte ster-ingrediënt waar iedereen zijn vingers bij aflikt, optimaal tot zijn recht komt.

BROWNIECUPCAKES MET CHOCOLA EN GEMBER

Tortine brownie allo zenzero



Moeilijkheidsgraad: **MAKKELIJK**

Voor het smelten van de chocola:
zie blz. 38

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE CUPCAKES

170 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
80 g type '00' bloem of patentbloem, plus extra om te stuiven
220 g 70% pure chocola
120 g fijne kristalsuiker
3 eieren
Een snufje zout
50 g gekonfijte gember, in kleine blokjes
Ongezoet cacao-poeder, om te strooien

BENODIGDHEDEN

6 kleine ronde, gladde taartblikjes van 8 cm
Zeef
Koksmes
Snijplank
Bain-marie of dubbele pan
Mengkom
Garde
Siliconen spatel
Koelrooster
Fijne zeef

Verhit de oven tot 160°C/gasovenstand 4 en prepareer de taartblikjes met boter en bloem.

Snijd de chocola in kleine stukjes en doe ze in de kom van een bain-marie of dubbele pan. Doe de boter en suiker erbij en warm ze al roerend heel rustig op tot de chocola volledig gesmolten en het mengsel mooi glad is. Haal de kom van de bain-marie en zet hem opzij om af te koelen.

Breek de eieren in een mengkom, kluts ze met een garde, doe ze bij het chocolademengsel en meng ze met een siliconen spatel. Voeg de gezeefde bloem, een snufje zout en 30 g van de gekonfijte gember toe en roer goed.

Giet het beslag in de geprepareerde taartblikjes en bak ze 20 minuten in een voorverwarmde oven tot er een mooi korstje op zit. Haal ze eruit, laat de cupcakes in de blikjes afkoelen, stort ze op een koelrooster en bestuif ze met cacao-poeder. Versier ze desgewenst met de resterende gember.

VEEL GEMAAKTE FOUTEN

Het is heel belangrijk om de cupcakes tijdens het bakken goed in de gaten te houden omdat de temperatuur van ovens flink kan verschillen. Ze moeten nog een beetje zacht blijven en als je ze te lang bakt worden ze te hard. Tijdens het afkoelen wordt de korst nog iets harder, maar van binnen blijven ze heerlijk zacht en smeug.



VERTICALE CHOCOLADE-PISTACHETAART

Torta arrotolata di cioccolato e pistacchio



Moeilijkheidsgraad: GEVORDERD

Voor de Biscuitcake
zie blz. 318

Voor de Chocoladewaaiers:
zie blz. 50

VOOR 10 PERSONEN

VOOR DE BISCUITCAKE

120 g boter
12 eieren
360 g fijne kristalsuiker
Een snufje zout
240 g zelfrijzend bakmeel
120 g pistachemeel

VOOR DE BOTERCRÈME

200 g 60% pure chocola
200 g boter
400 g poedersuiker
200 ml slagroom

VOOR DE DECORATIE

40 g gehakte pistachenootjes
Chocoladewaaiers gemaakt met 60% pure chocola

BENODIGDHEDEN

Rechthoekig bakblik van 20x30 cm
Bakpapier
Bain-marie of dubbele pan
Staande mixer met garde, of een elektrische handmixer en een kom
Zeef
Koksmes
Snijplank
Steelman
Mengkom
Paletmes

Verhit de oven tot 160°C/gasovenstand 4 en bekleed het bakblik met bakpapier.

Smelt een derde deel van de boter in een bain-marie of dubbele pan. Breek vier van de eieren in de kom van een staande mixer met garde of gebruik een mengkom en elektrische handmixer. Doe een derde deel van de suiker en een snufje zout in de kom en klop er een bleek en luchtig mengsel van. Voeg een derde deel van het gezeefde bakmeel, het pistachemeel en de gesmolten boter toe en meng alles goed.

Giet het beslag in het bakblik, strijk het oppervlak glad en bak de cake 12 minuten in de voorverwarmde oven. Haal hem eruit en stort de cake op een vel bakpapier. Trek het bakpapier van de cake en leg het er weer losjes op. Leg de nog warme cake nu in de lengte voor je neer, rol hem tussen de vellen papier op en laat hem zo volledig afkoelen.

Herhaal het hierboven beschreven proces met de rest van de ingrediënten, om nog twee rechthoekige cakes te bakken, maar laat ze nu afkoelen zonder ze op te rollen.

Hak voor de botercrème de chocola fijn. Zet de boter, poedersuiker, room en chocola in een steelman op laag vuur tot de boter en chocola gesmolten zijn en het mengsel glanzend en glad is. Giet het in een kom, laat het tot kamertemperatuur afkoelen en zet de kom 1 uur in de koelkast tot de crème de gewenste, smeerbare consistentie heeft.

Rol de opgerolde cake uit, verwijder het bakpapier en smeer er met een paletmes een dun laagje botercrème op. Rol de cake nu weer op, maar ditmaal zonder het bakpapier. Besmeer een van de twee rechthoekige cakes met botercrème en wikkel hem vanaf de rand om de opgerolde cake heen, om de rol dikker te maken. Herhaal dit met de andere cake en zet de rol rechtop op een serveerschotel. Besmeer het volledige oppervlak van de cake met de resterende botercrème, versier hem desgewenst met de gehakte pistachenootjes en chocoladewaaiers, en zet hem voor het serveren 4 uur in de koelkast.

Voor een minder hoge taart kan je de rechthoekige cakes in de lengte doormidden snijden.



ROZE-CHOCOLADELOLLY'S MET GANACHE

"Lecca lecca" di cioccolato ruby con ganache



25 m



10 m



1 u 30 m



3 d



Moeilijkheidsgraad: GEMIDDELD

Voor het Smelten van de chocola:
zie blz. 38

Voor het Tempereren van de chocola:
zie blz. 40

Voor de Ganache voor bonbons en truffels:
zie blz. 74

VOOR 10 PERSONEN

VOOR DE LOLLY'S
400 g roze chocola

VOOR DE GANACHE
215 g 70% pure chocola
120 ml slagroom
55 g boter, op kamertemperatuur
2-3 druppeltjes eetbare bergamotolie, als smaakmaker

BENODIGDHEDEN

Bain-marie of dubbele pan
Keukenthermometer
Marmeren plaat
Metalen spatel of paletmes
Siliconen spatel
Wegwerpspuitzakken of hoorntjes
2 grote acetaatvellen
Koksmes
Snijplank
Mengkom
Maatbeker of -kan
Steelpan
10 lollystokjes

Temperereer de roze chocola volgens de basistechniek. Vul een wegwerpspuitzak met de getempereerde chocola, knip het puntje eraf en spuit 20 rondjes van 5 cm op twee acetaatvellen. Laat de chocolaatjes op kamertemperatuur uitharden en trek ze voorzichtig los van het vel.

Hak voor de ganache de chocola fijn en doe hem in een mengkom. Verhit de room in een kleine steelpan tot 85°C, giet hem bij de chocola en roer met een siliconen spatel tot de temperatuur tot 35°C gezakt is. Snijd de boter in kleine blokjes en doe ze met een paar druppjes bergamotolie bij het ganachemengsel. Meng alles goed en zet de ganache 1 uur in de koelkast.

Vul een wegwerpspuitzak met de ganache, knip het puntje eraf en spuit de ganache op de helft van de roze chocolaatjes. Leg de lollystokjes op de ganache en leg de rest van de chocolaatjes erop. Druk de lolly's zachtjes aan en leg ze voor het serveren 30 minuten in de koelkast.

TIPS EN TRUCS

Om rondjes van gelijke grootte te maken moet je cirkels op een vel bakpapier tekenen en het acetaatvel erop leggen, zodat je de rondjes als sjabloon kan gebruiken.

Versier de lolly's desgewenst aan een kant met krulletjes gesmolten chocola naar keuze.



CHOCOLADEKUIPJES MET CLEMENTINEMOUSSE

Bicchierini con mousse di clementine al cioccolato



Moeilijkheidsgraad: GEVORDERD

Voor het Smelten van de chocola:
zie blz. 38

Voor het Tempereren van de chocola:
zie blz. 40

Voor de Chocoladekuipjes:
zie blz. 44

Voor de Chocoladescherven:
zie blz. 54

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE CHOCOLADEKUIPJES

200 g 60% pure chocola
3½ velletje (10 g) gelatine
20 ml Grand Marnier
2 biologische clementines
4 eidooiers
125 g fijne kristalsuiker
250 ml slagroom
2 volle el/20 g ongezoet cacao-poeder
Chocoladescherven, als versiering

BENODIGDHEDEN

Bain-marie of dubbele pan
Keukenthermometer
Marmeren plaat
Metalen spatel of paletmes
Siliconen spatel
Afbreekbare espressobekertjes
Koelrooster
Metalen plaat
Soeplepel
Mengkommen
Steelpan
Maatbeker of -kan
Zesteur
Citruspers
Elektrische handmixer
Fijne zeef
Garde

Tempereer de chocola volgens de basistechniek en verdeel hem over de koffiebekertjes. Kantel de bekertjes alle kanten op om de binnenkant volledig te bedekken en de chocoladekuipjes te maken. Hou de bekertjes ondersteboven om ze uit te laten lekken en bewaar de overvloedige chocola in een bak voor later. Laat de kuipjes uitharden.

Laat de velletjes gelatine 10 minuten volledig ondergedompeld in een kom koud water wellen tot ze zacht zijn. Giet de Grand Marnier in een steelpan, doe de geraspte schil en het sap van een clementine erbij en kook ze 5 minuten op laag vuur.

Doe de eidooiers met de suiker in een mengkom en klop ze met een elektrische handmixer bleek en luchtig. Zeef het kokende clementinesapmengsel en sprenkel het al kloppend met een garde bij de geklopte dooiers. Giet het mengsel in een steelpan en kook de vla al roerend op laag vuur tot de temperatuur 85°C is.

Knijp de velletjes gelatine goed uit, doe ze bij de vla, roer tot de velletjes volledig opgelost zijn en laat het mengsel afkoelen. Giet de room in een schone mengkom, klop hem met een elektrische handmixer tot er zachte punten op blijven staan en spatel hem rustig door de custard.

Haal de chocoladekuipjes uit de bekertjes en rol ze door het cacao-poeder om ze een jasje te geven. Vul de kuipjes met de mousse en versier ze met de geraspte schil van de resterende clementine en de chocoladescherven. Zet ze voor het serveren in de koelkast.



CHOCOLADEREPEN MET GEDROOGDE EN GEKONFIJTE VRUCHTJES

Tavolette con frutta secca e candita



Moeilijkheidsgraad: GEMIDDELD

Voor het Smelten van de chocola:
zie blz. 38

Voor het Tempereren van de chocola:
zie blz. 40

Voor de Chocoladerepen:
zie blz. 48

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE REPEN

20 g pistachenootjes
200 g witte chocola
200 g melkchocola
200 g 60% pure chocola
3 gedroogde abrikozen
10 g gekonfijte gember

BENODIGDHEDEN

Steelpan
Theedoeken
Koksmes
Kleine koekenpan
Bain-marie of dubbele pan
Keukenthermometer
Marmere plaat
Metalen spatel of paletmes
Siliconen spatel
Wegwerpspuitzak of hoorntje
Polycarbonaat chocoladereepvormen
Koelrooster
Metalen plaat
Soeplepel
Koksmes
Snijplank

Blancheer de pistachenootjes 30 seconden in een steelpan kokend water, giet ze af en wrijf tussen twee theedoeken de velletjes eraf. Snijd de pistachenootjes in de lengte doormidden en rooster ze 1 minuut in een droge koekenpan op laag vuur.

Tempereer de drie soorten chocola volgens de basistechniek en vul de vormen volgens de basistechniek om chocoladerepen te maken. Snijd de abrikoos en gekonfijte gember in kleine blokjes. Strooi de pistachenootjes op de witte chocola, de gedroogde abrikozen op de melkchocola en de gekonfijte gember op de pure chocola, wanneer de chocola nog warm is.

Zet de vormen 15 minuten in de koelkast en laat ze vervolgens nog 15 minuten op kamertemperatuur staan om ze volledig te laten uitharden. Tik de vormen heel zachtjes ondersteboven op je werkvlak om de repen er in hun geheel uit te halen.

VEEL GEMAAKTE FOUTEN

Polycarbonaat of siliconen vormen voor bonbons en ander suikergoed moeten perfect schoon en droog zijn om het storten probleemloos te laten verlopen.



WITTE-CHOCOLADEMOUSSETAART MET PASSIEVRUCHT

Mousse al cioccolato bianco e frutti della passione



Moeilijkheidsgraad: GEMIDDELD

Voor de Chocoladekrullen:
zie blz. 50 (variatie)

VOOR 6-8 PERSONEN

VOOR DE WITTE-CHOCOLADEMOUSSE

2 grote eidooiers
50 g fijne kristalsuiker
180 ml volle melk
140 g witte chocola
180 ml slagroom

VOOR DE PASSIEVRUCHTMOUSSE

3½ velletje (10 g) gelatine
3 grote eidooiers
60 g fijne kristalsuiker
180 ml passievruchtsap
2 el/30 ml volle melk
1 el/10 ml slagroom

VOOR DE DECORATIE

3 passievruchten
200 g papajavruuchtvlies
40 g witte chocola

BENODIGDHEDEN

Mengkommen
Elektrische handmixer
Maatbeker of -kan
Steelpannen
Siliconen spatel
Keukenthermometer
Grove rasp
Achthoekige taartring van 8 cm
Plasticfolie
Dunschiller

Doe de eidooiers en suiker voor de witte-chocolademousse in een mengkom en klop ze met een elektrische handmixer bleek en luchtig. Breng de melk in een kleine steelpan zachtjes aan de kook en giet hem al roerend met een siliconen spatel in een dun straaltje bij de geklopte dooiers.

Giet het mengsel over in een pan met dikke bodem en warm het op tot de temperatuur 85°C bedraagt en het een laagje op de achterkant van je lepel achterlaat. Laat de vla tot 50°C afkoelen.

Rasp de witte chocola met een grove rasp bij het moussemengsel en roer tot hij volledig gesmolten is. Laat het mengsel tot kamertemperatuur afkoelen.

Klop de room in een aparte, schone mengkom met een elektrische handmixer tot er zachte punten op blijven staan en spatel de geklopte room rustig door de mousse. Bekleed de rand van de taartring met plasticfolie en leg hem op een bord. Giet het mengsel in een gelijkmatige laag in de ring en zet hem 2 uur in de koelkast.

Leg de velletjes gelatine voor de passievrucht mousse 10 minuten ondergedompeld in een kommetje koud water tot ze volledig zacht zijn. Klop de eidooiers en de suiker met een elektrische handmixer in een mengkom en roer het passievruchtsap erdoor.

Giet de melk in een kleine steelpan en breng aan de kook. Knijp de velletjes gelatine goed uit, doe ze bij de melk, zet de pan van het vuur en roer tot de gelatine volledig opgelost is. Roer de melk door het geklopte eimengsel en laat het tot kamertemperatuur afkoelen.

Klop de room in een schone kom met een elektrische handmixer en spatel de geklopte room rustig door het passievruchtmengsel. Haal de achthoekige taartring uit de koelkast en strijk de passievrucht mousse in een laagje uit op de witte-chocolademousse. Zet de taart nog 4 uur terug in de koelkast, of tot de mousse gestold is.

Leg de moussetaart vlak voor het serveren op een schaal en verwijder de ring en het plasticfolie. Snijd de passievruchten doormidden en schep het pulp op de taart. Snijd de papaja in kleine blokjes, leg ze op een hoopje in het midden en maak de taart af met witte-chocoladekrullen.

