

Amandelmelk

200 gr geweekte amandel
1000 ml water
2 el esdoornsirop
snuifje zout + drupje citroensap

Blend de amandelen met het water 60 seconden in een high speed blender.
Zeef door een neteldoek & werk af met een drupje esdoornsirop, zout en citroensap.

Meringue

200 gr aqua faba (kookvocht van kikkererwten)
400 gr rietsuiker (fijngemalen tot poedersuiker)
1 kl smaak in poedervorm (kruiden / gevriesdroogd fruit / thee / oploskoffie)

Franse meringue

- Klop de aquafaba schuimig
- Voeg beetje bij beetje rietsuiker toe, klop verder tot er stijve pieken meringue ontstaan
- Werk af met droge kruiden en spuit de meringue in de gewenste vorm
- Laat een 4-tal uur drogen in een oven op 90°

Italiaanse meringue

- Kook de rietsuiker, samen met 100 gr water op tot 118° en laat afkoelen tot net onder de 100°
- Klop ondertussen de aquafaba schuimig en voeg straalsgewijs de sirop toe
- Laat koud worden alvorens nog extra smaak toe te voegen

Amandelgebakje

200 gr amandelmeel
250 gr bloem
4 gr bakpoeder
165 gr rietsuiker
210 gr plantaardige yoghurt
95 ml zonnebloemolie
Snuifje zout
Citraensap
95 ml amandelmelk

In een mengkom: meng het amandelmeel, bloem, rietsuiker zout en zeste (schil afraspen met een heel dunne rasp) van een kwart citroen. Voeg de yoghurt en zonnebloemolie toe en meng kort tot 1 homogene massa. Voeg als laatste het bakpoeder toe. Schep over in een bakvorm en bak af in een voorverwarnde oven min 35 minuten op 165°. Laat nadien afkoelen op een rooster.

Crème pâtissière

800 ml plantaardige melk

175 gr rietsuiker
55 gr maïszetmeel + 100 ml plantaardige melk
40 gr kokosolie
1 vanillestok
Snuifje zout
Eventueel mespunt kurkuma voor de kleur

Verwarm de plantaardige melk met de rietsuiker, de vanillestok & een snuifje zout.
Laat dit enkele minuten zachtjes trekken. Breng de massa aan de kook.
Meng intussen de overige plantaardige melk met het maïszetmeel en voeg toe als het geheel kookt.
Laat doorkoken en voeg kokosolie toe. Verwijder de vanillestok en mix alles goed door.
Laat afkoelen op een kleine gastronorm, dek af met plasticfolie, rakend aan de crème.

Crème brûlée

800 gr plantaardige melk naar keuze
175 gr rietsuiker
1 vanillestok
Snuifje zout
Mespunt kurkuma.

45 gr kuzu
6 gr agar
200 ml plantaardige room

Verwarm de plantaardige melk met de rietsuiker, de vanille, een snuifje zout en een mespunt kurkuma.
Laat een half uurtje zachtjes trekken.

Meng de kuzu met de agar en de plantaardige room.
Voeg toe aan de warme melk en breng een 2-tal minuutjes aan de kook.
Breng over in potjes en laat opstijven

Vlierbloesem siroop

10 stuks vlierbloesems
400 gr rietsuiker
400 gr water
1 citroen

Verwarm suiker en water, samen met het sap en de zeste van 1 citroen.
Voeg de vlierbloesems toe en laat trekken op een zacht vuurtje.
Optie 2: laat de siroop afkoelen en daarin de vlierbloesems trekken