

# PROFESSIONALS



PROfronde keuken

Receptnummer	2.03.03
Productgroep	Koud nagerecht
Productgroep	Chocoladepudding
Aantal personen	2 personen

## DOEL:

- Binden met custard
- Koken van melk
- Au bain-marie koelen
- Opspuiten van rozet slagroom
- Versieren van gerecht



## RECEPT

Cacaopoeder	20	gram
Custardpoeder	20	gram
Kristalsuiker	40	gram
Volle melk	400	ml

## OM TE GARNEREN

Ongezoete slagroom	150	gram
Kristalsuiker	2	theelepels
Chocoladekrullen/ vlokken	1	eetlepel
Mandarijnen	2	partjes

## MATERIALEN

Weegschaal	Thee­lepel	Eetlepel
Steelpan	Spuitzak	Bekken
Garde	Groot kartelspuitje	Ijswater
2 Dessertglazen		

# PROFESSIONALS



## PROfronde keuken

	<p>1. Maak de werkbank schoon</p>		<p>6. Roer de droge grondstoffen met een garde door.</p>
	<p>2. Was je handen en droog ze af.</p>		<p>7. Doe 6 eetlepels melk bij de droge grondstoffen.</p>
	<p>3. Verzamel alle materialen.</p>		<p>8. Roer dit tot een glad en klontvrij papje.</p>
	<p>4. Weeg alle grondstoffen af.  Zet alles klaar op of onder je werkbank.</p>		<p>9. Doe de rest van de melk in de steelpan.</p>
	<p>5. Doe custardpoeder, cacaopoeder en suiker in bekken.</p>		<p>10. Breng de melk aan de kook.  Blijf goed roeren.</p>

# PROFESSIONALS






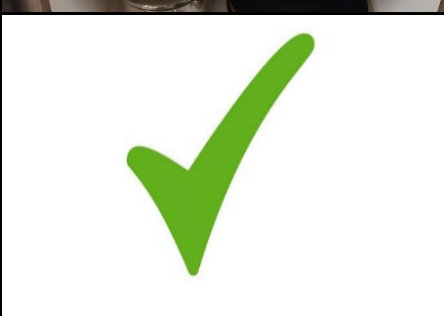
## PROfronde keuken

	<p>11. Doe de kokende melk bij het papje.</p> <p>Roer goed door.</p>		<p>16. Laat de pudding 10 tellen doorkoken.</p> <p><b>Goed roeren.</b></p>
	<p>12. Roer goed door.</p> <p><b>VOORZICHTIG: HEET!!!</b></p>		<p>17. Giet de warme pudding terug in het schoongemaakte bekken.</p>
	<p>13. Giet het papje terug in de steelpan.</p>		<p>18. Vul een groter bekken met ijswater. Zet het bekken met warme pudding hierin.</p>
	<p>14. Spoel het bekken schoon met heet water.</p>		<p>19. Pudding au bain-marie goed koud roeren in het ijswaterbad.</p> <p><b>Laat jury proeven !!</b></p>
	<p>15. Zet de steelpan terug op het fornuis.</p> <p>Breng aan de kook. Blijf roeren.</p>		<p>20. Doe de koude pudding verdelen over twee glazen.</p> <p>Laat de pudding afgedekt opstijven in koelkast.</p>

# PROFESSIONALS



## PROfronde keuken

	21. Doe de slagroom en 2 theelepels suiker in een bekken/ beslagkom.		26. Versier de pudding met chocoladevlokken en een partje mandarijn.
	22. Klop de slagroom stijf met de garde.		27. Laat de jury jouw pudding beoordelen. Breng de pudding naar de keukenpas.
	23. Maak een spuitzak klaar met een groot gekarteld spuitje/ spuitmondje.		28. Was gebruikte materialen af. Houdt je werkplek schoon
	24. Doe de slagroom in de spuitzak.		29. Droog alle materialen goed af/ droog en ruim op de juiste plek weer op.
	25. Spuit op elke pudding een rozet slagroom		30. Begin aan je volgende opdracht/ recept