

Honingtaartje



Elena Gistrea
BAKING IN STILETTOS

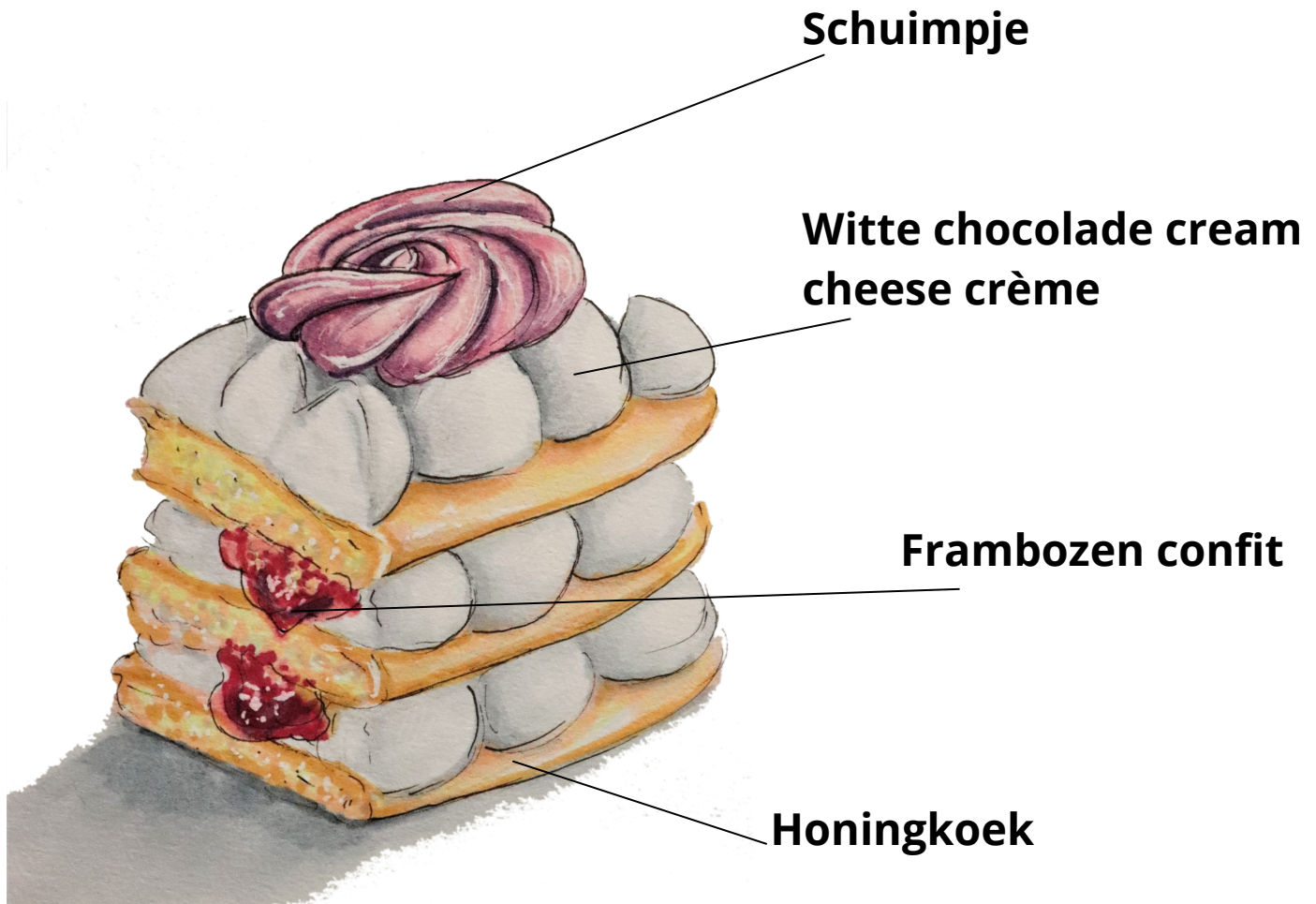


HONINGTAARTJE

DIAMETER: 17 CM - HOOGTE: 8CM - 8 TOT 10 PERS

Deze taart bestaat uit:

- Honingkoeken
- Witte chocolade cream cheese crème
- Frambozen confit



Stappenplan en timing:

Eén dag op voorhand (8 uur vóór assembleren):

- Deeg maken
- Deel 1 van witte chocolade cream cheese crème maken

Op de dag van assembleren:

- Honingkoek afbakken
- Frambozen confit maken
- Deel 2 van witte chocolade cream cheese crème maken
- Taart assembleren en in de koeling plaatsen

De taart kan best 6 tot 18 uur na de assemblage genuttigd worden.

HONINGKOEK DEEG

Minstens 4 uur vóór assembleren deeg maken

VOOR DE TAART VAN 17 CM DIAMETER

- 60 gram eieren (+- één ei, kamertemperatuur)
- 70 gram suiker
- 40 gram honing
- 1 gram zout
- 50 gram boter (echte roomboter, koud)
- 1,5 gram natrium bicarbonaat (1/2 theelepel ongeveer)
- 180 à 190 gram bloem

1

Bloem zeven.

Het zeven van bloem geeft extra zuurstof aan de bloem waardoor het gebak luchtiger wordt. Ook zorgt het zeven voor een klontervrij beslag.

2

Suiker, eieren, honing en zout op vuur zetten en goed roeren. Blijven roeren. Zodra de suiker een beetje opgelost is, boter toevoegen en blijven roeren tot de massa aan de kookpunt komt. Eens de massa begint te koken, van het vuur halen en bicarbonaat toevoegen. Honingmassa gaat klein beetje schuimen.

Laten afkoelen tot maximum 30°C.



Neem een goede, kwalitatieve honing. De smaak van de taart gaat er enkel bij winnen!

HONINGKOEK DEEG

3

In de afgekoelde honingmassa **de helft** van de gezeefde bloem toevoegen en roeren tot alles één geheel wordt.

De bloem dient in een afgekoelde massa toegevoegd worden. Als het nog te warm is, zal de honing/boter te veel bloem opnemen. Als dat gebeurt dan zal de afgebakken biscuit te compact zijn i.p.v. luchtig.



4

De andere helft van de bloem op het werkoppervlak strooien. Honingbeslag op de bloem doen en met de hand alle bloem beetje bij beetje bij het deeg doen. Kneden tot er een mooi en elastisch deeg ontstaat. Als niet alle bloem is opgenomen, dat is niet erg. Gewoon zoveel bloem nemen hoeveel het deeg zelf opneemt. Het deeg kan lichtjes plakkerig aanvoelen, dat is normaal!

In een bolletje draaien, plasticfolie erover doen en in koelkast leggen voor stabilisatie. Minstens vier uur. Idealiter een hele nacht laten rusten.

Hier is belangrijk om bloem enkel toevoegen tot het deeg elastisch wordt, zodra het elastisch is - stoppen! Niet meer kneden en geen bloem meer toevoegen, ook al voelt het deeg een beetje plakkerig aan! Bij te lang kneden, worden de gluten geactiveerd en het resulteert zich in een taai en droog taartbodem. En het is juist de bedoeling dat wij een lekkere, zachte honingkoekje bekomen.

Pak het deeg goed in zodat het niet uitdroogt in de koelkast. Respecteer de rusttijden!



DEEL 1: CRÈME WITTE CHOCOLADE

Minstens 8 uur vóór assembleren gaan wij eerst ganache maken.

VOOR DE TAART VAN 17 CM DIAMETER

- 135 gram witte chocolade
- 135 gram room van minstens 33% vet

1

In een maatbeker chocolade doen en heel lichtjes opwarmen in de microgolfoven, maximum 15 seconden.

Witte chocolade kan snel verbranden. Hier gaar wij genoeg hebben aan 15 seconden. Chocolade moet niet smelten, enkel lichtjes opwarmen.



2

Room op het vuur zetten en opwarmen, maar niet koken. Bij de chocolade gieten en mixen met een staafmixer tot er een emulsie ontstaat. Plasticfolie op de ganache leggen en laten stabiliseren in de koelkast voor minstens 8 uur.

Belangrijk dat de room niet kookt, want bij koken verdampt het vocht. Wij hebben dat vocht juist nodig. Hoe minder vocht in ganache, hoe vaster de ganache. Wij willen hier juist een zachte zachte ganache voor de crème.

Vershoudfolie op de ganache leggen, het moet de ganache aanraken!

Minstens 8 uur laten stabiliseren.



FRAMBOZEN CONFIT

Op de dag van assembleren maken

FRAMBOZEN CONFIT

- 100 gr frambozenpuree
- 15 gr suiker
- 4 gr maïszetmeel

1

Frambozenpuree op vuur zetten, wachten tot het lichtjes opwarmt, suiker en zetmeel toevoegen roeren en aan de kookbrengen. Een minuutje laten doorkoken, van het vuur halen en laten afkoelen.



Frambozenpuree kan door eender welke andere fruit vervangen worden. Echter adviseer ik om een puree te nemen met een klein zuurtje. Dat is een mooi contrast met de zoete honingkoeken.

Het is belangrijk om een minuutje te laten doorkoken, zo zal de maïszetmeel in werking treden en voor de binding zorgen. Laat de confit op kamertemperatuur afkoelen.

HONINGKOEK BAKKEN

DEEG UIT DE KOELING HALEN

1

Oven voorverwarmen op 180°C.

Afbakken van het gebak gebeurt altijd in een voorverwarmde oven.

Voorverwarmen doen wij altijd met 10°C à 15°C hoger dan de afbaktemperatuur.

2

Het deeg uitrollen op bakpapier. In gewenste vorm uitsnijden, met een vork in het deeg prikken.

Ik gebruikte de vorm van “Silikomart” hart, die ik dan op papier had overgetekend zodat het iets groter zou zijn dan de originele vorm. Uiteraard kan de taart in eender welke vorm gemaakt worden.

De uitgerolde restjes terug in een bol vormen en terug uitrollen.



3

Afbakken in een voorverwarmde oven op 170°C gedurende 6 à 8 min, tot de koek goudbruin is. Niet te lang bakken!!

Laten afkoelen.

Belangrijk om de koeken niet te lang te bakken, anders worden ze hard en droog, en zijn ze niet zo aangenaam om te eten.

De gebakken hartjes op bakpapier laten afkoelen, want vlak na het bakken zijn ze nog te zacht en kunnen gemakkelijk breken! Na het afkoelen blijven ze wel flexibel, maar niet meer zo breekbaar.



DEEL 1: CRÈME WITTE CHOCOLADE

Vlak vóór assembleren maken

- gestabiliseerde ganache
- 200 gr koude roomkaas (type Philadelphia)

1

Roomkaas in een kom doen en heel kort mixen tot het egaal is.

2

Ganache uit de koelkast halen, lichtjes in roeren en toevoegen aan de roomkaas. Alles mixen op een hoge snelheid tot de crème stevig is. Let op ! niet over kloppen anders gaat de crème schiften!!

Ik gebruik hiervoor het liefst handmixer omdat het opkloppen snel gaat en de risico bestaat dat de crème begint te schiften. Met een handmixer heb je het meer onder controle en heb je een beter zicht op de massa.



ASSEMBLEREN

WAT HEBBEN WIJ NODIG?

- Afgekoelde honingkoek
- Frambozen confit in een spuitzak
- Witte chocolade cream cheese crème in een spuitzak

1

Koek nemen, toefjes crème spuiten, confit ertussen spuiten, tweede koek erop doen, alles herhalen, derde koek erop leggen, toefjes crème op spuiten en versieren naar smaak.

De taart in de frigo leggen en minstens 5 uur laten stabiliseren, of beter een nacht. Dan gaat de koek lekker zacht worden en komt de taart meer tot zijn recht.

Vermeld best aan je gasten dat het een zachte honigtaartje is. Veel mensen hebben de indruk dat het een zanddeegtaart is en verwachten krokante laagjes.

Bewaringsinfo:

De taart kan twee tot drie dagen bewaard worden in de koelkast.

