



Flødeboller

Flødeboller

Food inspiratie uit Kopenhagen met Pomokrem en Chocuisse souplesse

“Schuimkussen”; wie kent ze niet? In West-Europa is deze traktatie al jarenlang razend populair bij zowel jong en oud. De oorsprong van de schuimkus is te vinden in Denemarken, in de vroege 18e eeuw. In Denemarken worden ze Flødeboller genoemd. Vrij vertaald naar het Nederlands betekent Flødebolle slagroombal en oorspronkelijk werden de ballen dan ook gevuld met room. In de loop der jaren werd de receptuur aangepast en werden de Flødeboller van eiwit gemaakt om het productieproces voor de industrie te optimaliseren en de houdbaarheid te verlengen. De banketbakkers in Kopenhagen variëren volop met smaken en de uitstraling van de bollen. De Flødebolle is tegenwoordig weer helemaal “ambachtelijk” en hip!

Onze Flødebolle bestaat uit een krokant gebakken koekje van marsepein of zanddeeg, met daarop een schuim van Pomokrem, overgoten met Chocuisse souplesse. Een bijzondere, smaakvolle lekkernij; een heerlijke traktatie voor bij de koffie of een speciale gelegenheid...of misschien wel als onderdeel van een dessert!

Romke van der Meulen
Chef patisserie Royal Steensma



Pomokrem & Chocuisse souplesse

Pomokrem is een ideale grondstof om een houdbare crème au beurre mee te maken. Het is schiftvrij, wordt niet hard en brokkelig wanneer het koud is en niet slap wanneer het warm is. Ook is de crème luchtiger en minder machtig. Met het gebruik van **Pomokrem** wordt een grotere uitkomst behaald, wat van invloed is op de kostprijs en op de opslagruimte. Schep **Pomokrem** altijd met een natte spatel of krabber uit de emmer.

Chocuisse souplesse is een flexibele choco-coating die wordt toegepast als een product verwerkt wordt via de vriezer of koeling. De coating hard uit, maar door de speciale samenstelling van vetten blijft het flexibel en knapt het niet van uw product af. Na het ontdooien van het product vormt er zich geen condens op de coating.

De range **Chocuisse souplesses** is RSPO (MB) gecertificeerd en vervaardigd met duurzame palmolie. RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) is opgericht met het doel standaarden te ontwikkelen voor duurzame palmolieproductie en om het produceren en consumeren van duurzame palmolie te bevorderen.

De cacaohoudende varianten hebben tevens een UTZ certificering. UTZ Certified is een programma en keurmerk, dat is ontwikkeld met het doel duurzame landbouw tot de norm te maken. Dit is gerealiseerd door een wereldwijde certificeringstandaard te implementeren en traceringservices aan te bieden voor professionele, sociale en milieuvriendelijke productie.



Basisreceptuur Flødeboller

Uitkomst: ca. 140 stuks Flødeboller

Recept zandkoekbodem

615	gr	Damco compleet croûtepoeder
270	gr	Roomboter
70	gr	Water

Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder en de boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is stoppen met mengen en het deeg laten koelen. Rol het deeg uit op 2.5 mm dikte, steek rondjes uit van 5 cm ø en bak ze in ca. 15 minuten af.

Oventemperatuur inschietoven: ca. 180°C (bakken met de schuif open)

Oventemperatuur rotatieoven: ca. 160°C (bakken met de schuif open)

Tip:

Om het gebakken product een verfijndere smaak mee te geven, 10% van het **Damco compleet croûtepoeder** vervangen door **Damco amandelbroyage**.

Recept marsepeinbodem

700	gr	Damco amandel marsepein 1:3
70	gr	Eiwit
175	gr	Zeeuwse bloem

Werkwijze:

De **Damco amandel marsepein 1:3** afslappen met het eiwit. Vervolgens de Zeeuwse bloem toevoegen en er een deeg van zetten. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen. Rol het deeg uit (met voldoende strooibloem) op 2.5 mm dikte en steek rondjes uit van 5 cm ø en bak ze in ca. 15 minuten af.

Oventemperatuur inschietoven: ca. 180°C (bakken met de schuif open)

Oventemperatuur rotatieoven: ca. 160°C (bakken met de schuif open)

Indicatie bruto grondstoffenprijs bij basis Flødeboller (zonder garnituur en decoratie) met een koekje van

Damco compleet croûtepoeder - € 0,24 per stuk.

Indicatie bruto grondstoffenprijs bij basis Flødeboller (zonder garnituur en decoratie) met een koekje van

Damco amandel marsepein 1:3 - € 0,28 per stuk.

Recept schuimvulling

2.500	gr	Pomokrem
100	gr	Arlico trempeerlikeur
150	gr	Water
25	gr	Azijn
5	gr	Poedergelatine

1. Schep de **Pomokrem** in een bekken met draadgarde. Los de poedergelatine op in 5 delen water. Smelt de gelatine en los op in het water, azijn en **Arlico trempeerlikeur** (bv. marasquin, kirsch, rhum of mocca). Giet het warme mengsel op de **Pomokrem** en vermeng het met elkaar. Klop daarna in ca. 12 min de massa tot een standig schuim. (Als de **Pomokrem** koud is deze verwarmen tot ca. 25°C.)



2. Neem het gewenste koekje en spuit hierop een laag van de schuimvulling (ca. 20 gram per bol) en koel de bol ca. 30 tot 60 minuten zodat de gelatine kan gaan werken (niet in de diepvries). Zet de bollen weg op een (niet te warme) droge plek en laat ze een paar uur aandrogen tot er zich een huidje op het schuim vormt.



3. Smelt de gewenste smaak **Chocuisse souplesse** in de magnetron.



4. Haal de bollen door de **Chocuisse souplesse**, of plaats ze op een rek en overgiet ze met een spuitzak of een borstplaat trechter. Het glaceren kan ook gebeuren met een glaceerlijn. Zorg ervoor dat er geen gaatjes aan de onderkant ontstaan want het schuim zal hierdoor naar buiten lekken. Door de bollen voor een tweede keer door de **Chocuisse souplesse** te halen zullen de bollen minder kwetsbaar zijn.



5. Bestrooi met gewenste decoratie en laat de bollen afkoelen.



Vanille Bourbon Madagaskar

Met Chocuisse souplesse puur

Gebruik, naar wens, een koekje van marsepein of zanddeeg en spuit de basis schuimmassa erop. Koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer daarna de bol met **Chocuisse souplesse puur**. Op de foto is gebruik gemaakt van een transfer sheet, welke op de zachte **Chocuisse souplesse puur** wordt gedrukt en na het afkoelen kan worden verwijderd.



Strawberry

Met Chocuisse souplesse aardbei & Damcosnow

Spuut een klein beetje van de basis schuimmassa op een gebakken koekje en plaats er een verse aardbei op. Spuit er de resterende basis schuimmassa omheen. Koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen tot er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer de bol daarna met **Chocuisse souplesse aardbei** en bestrooi met **Damcosnow**.



Pistache Framboos

Met Chocuisse souplesse pistache

Vervang het water uit het basisrecept door frambozenpuree en klop tot een standig schuim. Spuit van de massa een mooie bol op een gebakken koekje. Koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer de bol vervolgens met **Chocuisse souplesse pistache** en garneer met fijngehakte pistachenootjes.



Lemon

Met Frucaps lemoncurd & Chocuisse souplesse limoncello

Spuut een beetje van de schuimassa op een gebakken koekje en spuit er als interieur een dop **Frucaps lemoncurdvulling** op. Spuit de resterende schuimassa eromheen en koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken. Plaats de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje heeft gevormd op het schuim. Glaceer daarna de bol met **Chocuisse souplesse limoncello** en garneer de bol met stukjes gebroken hazelnoot



Orange

Met Confu orangeade & Chocuisse souplesse sinaasappel

Spuut van de basismassa een mooie bol op een gebakken koekje en bestrooi met **Confu orangeade**. Koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer de bol met **Chocuisse souplesse sinaasappel** en garneer naar eigen inzicht.



Matcha Green Tea

Met Chocuisse souplesse neutraal

Los 5 gram Matcha groene thee (verkrijgbaar bij Hanos) op in het warme water en klop de **Pomokrem** tot een stevig schuim. Spuit van de massa een mooie bol op een gebakken koekje en koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer de bol met **Chocuisse souplesse neutraal** en garneer naar eigen inzicht.



Salted Caramel

Met Frucaps salted caramel & Chocuisse souplesse puur

Spuut van de basismassa een randje op het koekje (klein kuiltje), vul het kuiltje op met **Frucaps salted caramel** en spuit verder af met de basismassa. Koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer daarna de bol met **Chocuisse souplesse puur** en garneer naar eigen inzicht. Op de foto is gebruik gemaakt van een transfer sheet, welke op de zachte **Chocuisse souplesse** wordt gedrukt en na het afkoelen kan worden verwijderd.



Café

Met Chocuisse souplesse neutraal

Spuut van de basismassa een mooie bol op een gebakken koekje, strooi met behulp van een zeefje wat oploskoffie over de schuimassa en koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken. Plaats de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer daarna de bol met **Chocuisse souplesse neutraal** en garneer met moccaboontjes en/of oploskoffie.



Tropicano

Met Chocuisse souplesse puur & Arlico trempeerlikeur rhum

Breng de basismassa op smaak met **Arlico trempeerlikeur rhum** en spuit een mooie bol op een gebakken koekje. Bestrooi de bol met geraspte kokos en koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken. Plaats de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer de bol met **Chocuisse souplesse puur** en bestrooi met geraspte kokos.



Rode Roos

Met Chocuisse souplesse puur

Voeg aan de basismassa een klein scheutje rozenwater (verkrijgbaar bij Hanos of toko) toe. Spuit van de massa een mooie bol op een gebakken koekje. Koel de bol ca. 30 tot 60 minuten om de gelatine te laten werken, plaats daarna de bol in een droge ruimte en laat de bol een paar uur aandrogen totdat er zich een huidje vormt op het schuim. Glaceer de bol met **Chocuisse souplesse puur** en garneer met gedroogde rozenblaadjes (verkrijgbaar bij Hanos).





Royal Steensma

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden
Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker
Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaardingen
Postbus 22, NL-3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31 (0)88 16 32 000
Fax. +31 (0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com