



GUILTY PLEASURE Recepten

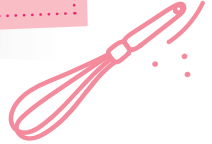


Pink Lady® appel met hazelnootcrème soesjes

bronzen venkel en butterscotch ganache

Hannes Radeck @hannes_radeck

"De subtiele melange van aroma's biedt een unieke aromatische ervaring en maakt dit gerecht ultra smaakvol en gastronomisch met verrassende nuances."



Ingrediënten

Taartbodem:

- 150g meel (405)
- 75g suiker
- 75g zachte boter
- 20g eigeel
- 1 eetlepel water

Bronzen venkel sponge:

- 120ml melk
- 50g meel
- 60g suiker
- 2 eidooiers
- 4 hele eieren
- 100g bronzen venkel

Hazelnootcrème:

- 250ml melk
- 250ml slagroom
- 75g eidooier
- 50g maizena
- 200 g hazelnoot nougat
- zout, ahornsiroop

Pink Lady® parels:

- 1 Pink Lady appel
- 40 ml kersenbloesemsiroop
- 15 ml limoensap

Soesjes (ongeveer 14 porties):

- 75ml melk
- 75ml water
- 110g boter
- 3g suiker
- 1g zout
- 110g meel
- 4 hele eieren



Butterscotch - ganache:

- 100g suiker
- 40g boter
- 25g scotch
- 150g kokospasta
- 200g witte couverture chocolade
- 2g zout



Bereiding

1. Pink Lady® sphere

Breng de appelsap aan de kook met het vanillestokje. Snijd de halve Pink Lady appel in kleine blokjes. Maak de appelsap wat dikker met de xanthaangom en roer de appelblokjes erdoor. Vul in balvormige bakvormpjes en vries 12 uur in. Wentel ze door de vegetarische gelatine wanneer ze klaar zijn.

2. Taartbodem

Maak het deeg. Laat 2 uur rusten en maak de taartbodem.

3. Bronzen venkel sponge

Meng alles tot een gladde massa. Giet in een iSi fles (2 capsules) en bak in een magnetron met papieren cups (vol wattage - 45 seconden).

4. Hazelnootcrème

Breng de melk en de slagroom aan de kook en voeg roerend de maizena toe, kook tot het dik wordt. Voeg het eigeel toe en laat sudderen tot het indikt. Voeg alles warm aan de hazelnootnougat toe en emulgeer. Zet 3 uur in de koelkast en roer dan nogmaals krachtig door.

5. Pink Lady® parels

Appelparels uitsnijden en vacuumeren met de kersenbloesemsiroop en limoensap.

6. Soesjes (ongeveer 14 porties)

Breng de melk en het water samen met de boter, zout en suiker aan de kook. Voeg het meel toe en maak een soezendeeg. Meng het nog warme soezendeeg met het ei in een keukenmachine. Spuit op een Silpat matje (ca 25g). Bak circa 14 minuten op 160° (houd de oven gesloten).

7. Pink Chefs tip

Maak een lichte karamel van de suiker, voeg dan de boter en daarna de scotch toe. Voeg vervolgens de kokospasta en het zout toe en giet dit terwijl het nog warm is over de witte couverture. Emulgeer met een staafmixer en zet 4 uur in de koelkast. Gebruik de butterscotch ganache als aanvulling op de hazelnootcrème om de soesjes te vullen.



Pink Lady® Appeltaart met een

Whiskey-karamelsaus



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Dit is mijn moderne twist op de klassieke appeltaart!
Meer dan lekker en ongelooflijk eenvoudig - geen
gedoe!"

Bereiding

Appeltaart

1. Verwarm de oven voor op 200. Rol het deeg uit op een vierkant stuk bakpapier. Gebruik een groot dinerbord (tot een diameter van 30 cm) om een ronde vorm uit te snijden.
2. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne plakjes. Meng in een kom de appelschijfjes met de bloem suiker en vanille.
3. Leg het appelmengsel in laagjes in het midden van de cirkel en laat rondom een rand van 6cm vrij.
4. Leg de blokjes boter er bovenop.
5. Vouw de deegrand over de rand van de taart en pl
6. Bestrijk het deeg met ei en strooi er de suiker en de amandelschilfers over.
7. Bak 15 minuten op 200 en zet dan de oven terug naar 180 voor 35 minuten.
8. Laat iets afkoelen, snijd in stukjes en serveer met Whiskey-karamelsaus en wat ijs.

Whiskey-karamelsaus

1. Verwarm in een grote pan de suiker en het water en laat 5 minuten borrelen.
2. Roer niet, maar zwenk tot de vloeistof licht amberkleurig is. Neem de pan van het vuur, voeg de boter toe en klof dit met een garde tot een glad mengsel.
3. Voeg de whiskey, de room en het zout toe. Het zal flink stomen en spetteren, maar blijf kloppen tot het glad is. Bewaar in een gesteriliseerde glazen pot.



Ingrediënten

Appeltaart:

- 1 ferdig mördeig eller butterdeig
- 4 Pink Lady®-epler
- 1 ts. vaniljesukker
- 2 ss. hvetemel
- 50 g sukker
- 50 g smør
- 1 egg
- 2 ss. rørsukker
- 1 neve skivede mandler

Whiskey-karamelsaus:

- 100 g sukker
- 60 ml vann
- 45 g smør
- 30 ml fløte
- 30 ml irsk Whiskey
- 1/2 ts. havsalt



Pink Lady® appel clafoutis

Een moderne twist op grootmoeders recept

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"Mijn grootmoeder is mijn rolmodel in de keuken. Bij haar thuis was er altijd iets zoets klaar voor bij de koffie of thee, bijvoorbeeld appel clafoutis!"

Bereiding

1. Appel clafoutis

Snijd de appelhelften in dunne reepjes. Zet opzij.

Meng de suiker en de eieren krachtig. Roer de bloem erdoor. Giet er beetje bij beetje de melk bij. Voeg de pistachenoten toe.

Leg een vel bakpapier op de bodem van een rechthoekige schaal of beboter deze en zeef er een beetje bloem over.

Verdeel het mengsel in de schaal en leg de appels er in een overlappend patroon op.

Bak in een voorverwarmde oven voor 40 minuten op 170°C.

Serveer warm of koud.

2. Pink Chefs tip

Infuseer wat hibiscusbloemen in warm water. Leg de appels er een paar uur in, dan zullen ze roze kleuren.

Geen hibiscusbloemen? Het werkt ook met bietensap;-)

Ingrediënten

- 30g bloem
- 30g suiker
- 3 eieren
- 50cl melk
- 6 Pink Lady appels
- verkruidelde pistachenoten (optioneel)
- een vel bakpapier



Pink Lady® appel soezen



María José Martínez @maria_jose_fire

"De Pink Lady® appelvulling is heerlijk fris, het soezendeeg geeft het een knapperige korst, en last but not least, de honing voegt een zoete en krachtige toets toe. Het is erg verslavend, en er alleen al naar kijken zorgt ervoor dat je het wilt verorberen en er nog 100 meer wilt eten!"

Bereiding



1. Het soezendeeg

Kok opp vann, salt, sukker og smør. Tilsett hvetemelet og rør til blandingen slipper kantene. La blandingen hvile i 10 minutter og tilsett deretter eggene – ett av gangen. Rør godt til du får en glatt masse. Ha røren i en sprøytepose og legg den i kjøleskapet. Stekes ved 180 °C i 14–18 minutter med en craquelin (tynn kjeks) på hver av vannbakkelsene. Ikke åpne døren på oven mens vannbakkelsene steker.

2. Het craquelin koekje

Varm smøret til det blir mykt og bland dette med resten av ingrediensene. Kjevle deigen ut til en tynn leiv. Tips: Du kan legge den utkjevlede deigen i fryseren før du trykker ut sirkene. Trykk ut sirkler og legg disse til side.

3. Pink Lady® appelvulling

Smelt smøret i en kasserolle og ha i epleterningene (med eller uten skall). La blandingen brunes, tilsett rhum og noen dråper sitron hvis du liker det. Tilsett sukkeret. Blandes i en kjøkkenmaskin. Ha blandingen i en sprøytepose og plasser denne i kjøleskapet.

4. De vanillecustard

La vaniljen trekke i 75 g / 7 cl melk. Bland resten av ingrediensene med melken i en bakebolle. Tilsett vaniljemelken. Sil blandingen og varm den på middels varme til blandingen tykner. Dekk til blandingen og plasser den i kjøleskapet til den blir kald. Flytt blandingen over i en sprøytepose.

5. Presentatie

Fyll vannbakkelsene med Pink Lady®-fyllet. Pynt vannbakkelsene med litt vaniljekrem på toppen. Hell honning over hver av dem.



Ingrediënten

Het soezendeeg:

- 150 g / 15 cl water
- 60 g boter
- 5 g zout
- 7 g suiker
- 200 g bloem
- 6 grote eieren



Het craquelin koekje:

- 100 g bloem
- 100 g suiker
- 100 g boter

Pink Lady® appelvulling:

- 2 Pink Lady® appels
- 20 g / 2 cl rum
- 100 g boter
- 100 g suiker

De vanillecustard:

- 200 g / 19 cl koemelk
- 40 g eierdooier
- 75 g suiker
- ¼ van een bourbon vanillestokje
- 30 g maizena



Rijstpudding met Pink Lady® appels



Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"Ik voeg stuifmeelpollen aan mijn recept toe om het nog origineler en lekkerder te maken! Het werkt ook met karamel, die is gemakkelijk thuis te maken."



Bereiding

1. Rijstpudding

Verwarm de melk, voeg de rijst (vooraf afgespoeld met koud water), anderhalf in de lengte open gesneden vanillestokje en de honing toe. Laat gedurende 12 minuten op een zacht vuurtje koken. Voeg de Pink Lady® appels in kleine blokjes van 4 mm gesneden toe, en laat nog 2 minuten koken. Meng de eidooiers met de suiker tot het op custard lijkt.

2. Snelle en makkelijke citroencompote

Snijdt een hele citroen (inclusief schil) in kleine blokjes, voeg 3 el suiker, 200 ml water en een half vanillestokje toe en kook op laag vuur. Als de citroen gaar is, maak hem dan fijn met een vijzel en stamper of met een blender.

3. Dressage

Schik de rijstpudding als een risotto op een groot bord. Leg er een paar dotjes citroencompote op. Voeg naar smaak de Pink Lady® appeljuliënne en stuifmeel toe, alsof het Parmezaanse kaas is. Voeg vervolgens de rasp van een citroenschil toe.

Ingrediënten

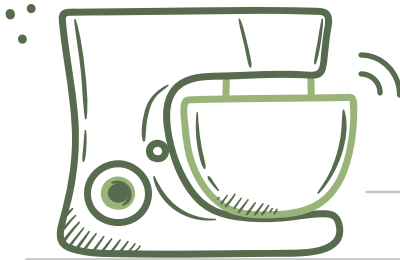
- 3 Pink Lady® appels
- 50 g honing
- 100 g suiker
- 2 vanillestokjes
- 1 rauwe volle melk (indien mogelijk)
- 150 g rijst
- 2 biologische eidooiers

Snelle en makkelijke citroencompote:

- 3 el. suiker
- ½ vanillestokje
- 2 biologische citroenen

Presentatie:

- 20 g stuifmeelpollen



Gepocheerd ei op een bedje van gekarameliseerde Tropea ui en Pink Lady® appels



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Ik hou van dit recept omdat het makkelijk, indrukwekkend en echt heerlijk is!"

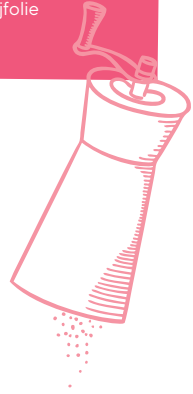
Bereiding



1. Fruit de ui in een pan met antiaanbaklaag in een beetje extra vierge olijfolie. Voeg de in plakjes gesneden Pink Lady® appels, bruine suiker en 3 à 4 eetlepels water toe. Kook ongeveer 5 minuten en laat staan.
2. Breng het azijnwater aan de kook in een steelpan met een hoge wand (de hoeveelheid azijn moet 10% van het watervolume zijn)
3. Zet klaar: een garde, een schuimspaan, een kom met koud water en een bord bedekt met keukenpapier.
4. Breek het ei in een kommetje. Wanneer het azijnwater kookt, zet u het vuur lager en creëert u met de garde een draaikolk. Zodra die gevormd is, giet u het ei voorzichtig in het midden van de draaikolk. Op die manier zal het eiwit zich om de dooier wikkelen.
5. Wacht tot het eiwit echt wit is geworden, dit duurt ongeveer 2 minuten, til het ei dan met een schuimspaan heel voorzichtig op en leg het in de kom met koud water. Dit stopt het kookproces en voorkomt dat de dooier van binnen kookt. Til het ei weer op met een schuimspaan en leg op het bord met keukenpapier.
6. Schep de Tropea ui en de Pink Lady® appels die u apart heeft gelegd op een bord en leg het gepocheerde ei er voorzichtig op.
7. Voeg vervolgens het Maldon-zout met de Oost-Indische kers, zwarte peper en een scheutje extra vierge olijfolie toe.
8. Snijd het ei vlak voor het opdienen doormidden, zodat de dooier naar buiten komt en er een «wow-effect» ontstaat! De contrasterende kleuren en smaken zullen u verbazen!

Ingrediënten

- 1 Tropea ui
- 2 Pink Lady® appels
- 2 el. bruine suiker
- 1 ei
- Witte wijnazijn
- Maldon zeezout met Oost-Indische kers
- Peper
- Extra vierge olijfolie



Mini Pink Lady® appel cheesecake

Laurence Bemelmans

@ascookedbyginger

"Deze Pink Lady® mini appel cheesecakes zijn een heerlijke traktatie voor het begin van het jaar!"

Ingrediënten

Voor de korst:

- 110 g petit beurre koekjes (of andere zandkoekjes)
- 50 g boter, gesmolten

Voor de cheesecake:

- 50 g bloem
- 40 g havervlokken
- 50 g lichtbruine suiker
- ½ tl kaneel
- 50 g boter, koud

Voor de cheesecake:

- 280 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 90 g suiker
- 1 tl vanille extract
- 1 ei

Voor de appelvulling:

- 1,5-2 Pink Lady appels
- 2 tl sinaasappelsap
- 40 g lichtbruine suiker
- 1 tl kaneel
- 1 tl maïszetmeel

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170°C. Doe de petit beurre koekjes in de mixer en mix tot fijne kruimels. Giet er de gesmolten boter bij en meng goed. Neem er de muffinplaat bij en doe er 9 muffin papertjes in. Verdeel het petit beurre mengsel over de papertjes en druk goed aan met een theelepel. Bewaar in de koelkast.
2. Meng voor de crumble de droge ingrediënten. Breek de boter in stukjes en voeg toe. Kneed met je handen tot een crumble en bewaar in de koelkast.
3. Klop voor de cheesecakemengeling de roomkaas met de suiker tot één glad geheel (dit gaat het gemakkelijkst met de elektrische garde). Voeg de vanille en het ei toe en meng opnieuw.
4. Schil de appels en snijd in kleine blokjes. Meng met het sinaasappelsap, de suiker en kaneel. Voeg als laatste het maïszetmeel toe en meng goed.
5. Verdeel het cheesecakemengsel over de petit beurrekorst en verdeel er vervolgens de appeltjes over. Druk lichtjes aan en verdeel als laatste de crumble over de appelblokjes. Druk opnieuw zachtjes aan en bak 35 minuten.
6. Laat volledig afkoelen in de vorm en zet het geheel dan minstens een vieraal uur in de koelkast. Haal uit de vorm, verwijder de muffinpapertjes en serveer!



Crostata met Pink Lady® appel

Saskia Balmaekers
@blogciaotutti

« Als liefhebber van Italië en mijn geboorteland Limburg vind ik in la crostata de perfecte balans tussen goede lokale taarten en Italiaanse dolci, heerlijk! »



Ingrediënten

Voor het deeg:

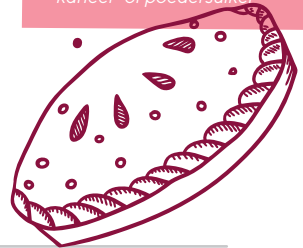
- 200 gram doppio zero-bloem
- 100 gram amandelmeel (wij gebruikten het amandelmeel van Molensteen (verkrijgbaar bij Albert Heijn) maar je kunt ook gepelde amandelen om tot poeder te malen of nog eens 100 gram extra doppio zero-bloem gebruiken)
- 6 gram bakpoeder
- 150 gram boter (op kamertemperatuur)
- 130 gram kristalsuiker
- 1 zakje (8 gram) vanillesuiker
- een halve theelepel kaneelpoeder of kaneelsuiker
- 1 middelgroot ei en 2 eidooiers
- geraspte schil van 1 citroen
- een snuffe zout

Voor de vulling:

- ca. 500 gram Pink Lady-appels
- evt. walnoten, in stukjes gehakt
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels abrikozenjam
- 25 gram suiker

Presentatie:

extra boter om in te vetten en bloem om te bestuiven, 1 ei, om het deeg mee te bestrijken, kaneel- of poedersuiker



Bereiding

1. Meng de boter met de kristalsuiker, de vanille- en kaneelsuiker, de geraspte citroenschil en het snuffe zout met een elektrische mixer of in een keukenmachine. Voeg een voor een het ei en de eidooiers toe en blijf kloppen tot je een romig geheel hebt.
2. Voeg de bloem, het amandelmeel en het bakpoeder toe en meng goed. Kneed het deeg met je handen tot een stevige bal. Wikkel de deegbal in plasticfolie en zet hem minimaal veertig minuten in de koelkast.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vlaivorm met een doorsnede van 30 centimeter (bij gebrek aan een echte vlaivorm kun je ook een taart- of quichevorm gebruiken) in met boter en bestrooi licht met bloem.
4. Rol tweederde van het deeg uit met een deegroller, tot een dikte van 4 millimeter. Verdeel het deeg over de vorm. Druk de randen goed aan. Haal het teveel aan deeg weg en prik met de tanden van een vork gaatjes in de bodem. Zet de vorm even in de koelkast.
5. Schil de Pink Lady-appels, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd de appelpartjes in kleine stukjes of dunne schijfjes. Schep ze om met de abrikozenjam, het citroensap en de suiker en meng er eventueel ook nog wat grof gehakte walnoten door. Verdeel de appel over de deegbodem.
6. Rol het resterende deeg uit tot een dikte van 4 millimeter dik. Snijd het deeg in brede repen en leg deze als een vlechtwerk over de appelvulling. Bestrijk het deeg aan de randen en aan de bovenkant met een beetje losgeklopt ei.
7. Zet de crostata in de oven en bak de appeltaart veertig tot vijftig minuten op 180 graden. Laat de crostata minimaal twee uur afkoelen voor je hem uit de vorm haalt. Strooi er voor het serveren nog een beetje kaneel- of poedersuiker over. Buon appetito!





Gekarameliseerde appelbroodjes Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Ingrediënten

- 175 g boter
- 175 ml melk
- 475 g bloem
- 275 g suiker
- 10 g gist
- 1 theelepel kaneel
- 1,2 kg Pink Lady® appels



Bereiding

1. Verwarm 275 ml tot het heet is en voeg dan 50g boter toe. Kook tot de boter gesmolten is. Laat een beetje afkoelen.
2. Meng 475 g bloem met 50 g suiker, 10 g gist en 1 theelepel kaneel. Voeg dit bij de melk en meng goed. Kneed het deeg op een met bloem bestoven oppervlak, tot het glad en elastisch is. Leg het deeg in een kom, dek af en laat rijzen tot het in volume verdubbeld is.
3. Schil 1,2 kg @pinkladyeurope appels en snijd in blokjes. Verhit 75 g boter en 150 g suiker in een grote koekenpan, voeg de appels toe en bak ze ongeveer 20 minuten op laag vuur tot de appels zacht en gekarameliseerd zijn. Haal het mengsel uit de pan en laat afkoelen.
4. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30x40 cm. Bedek het hele deeg met de gekarameliseerde appelvulling.
5. Rol het deeg op alsof het een roltaart is. Snijd vervolgens in 12 stukken. Leg de rollen op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze nog 40 minuten rijzen. Bak ze vervolgens in een oven op 180°C voorverwarmde oven voor ongeveer 20 minuten.
6. Bereid de karameltopping door 50 g boter met 75 g suiker te bengen, en laat karamelliseren tot het goedkleurig is. Voeg dan de melk toe en laat de saus indikken. Zet opzij.
7. Haal de broodjes uit de oven wanneer ze klaar zijn en laat ze afkoelen voor je het glazuur toevoegt.



Hasselback Pink Lady® appels

met kaneelcrumble



Susan Mogensen
@susliving



Bereiding

1. Snijd vier appels doormidden, haal het klokhuis er uit en snijd er dunne plakjes van, zonder helemaal door te snijden, zoals je een Hasselback aardappel zou snijden.

Bestrijk met boter en bak ze 15-20 minuten op 175 graden.

2. Maak een crumble

Leg de crumble op de appels, zet de oven op 200 graden en bak verder voor 15-20 min.

Serveer met wat vanille ijs wanneer het klaar is!

Ingrediënten

• 4 Pink Lady® appels

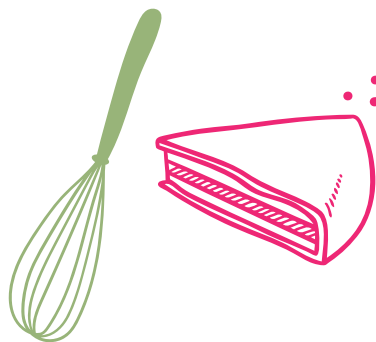
Maak een crumble:

• 4 eetlepels havermout

• 4 eetlepels suiker

• 1 eetlepel kaneelpoeder

• 8 eetlepels gesmolten boter
(ongeveer 50 gram)



Appelgebak Pink Lady®,

met ijs & appelchips

Nina Hermansen
@niniinis.se



Ingrediënten

- 1 appel voor de chips
- 1 rol vers bladerdeeg
- ongeveer 4 Pink Lady appels
- 2 mespuntjes versgemalen kardemom
- 2 mespuntjes gemalen kaneel
- 1 theelepel vanillesuiker
- 2 theelepels rietsuiker
- 1 ei

Zelfgemaakte karamelsaus:

- 0,5 dl room
- 0,5 dl kristalsuiker
- 0,5 dl light siroop
- 1 theelepel vanillesuiker

Om te serveren:

- Vanille ijs
- Poedersuiker

Bereiding

1. Zet de oven op 110 graden hete lucht (130 graden normaal). Begin met de appelchips. Snijd de appel in dunne plakjes. Een mandoline is perfect om hiervoor te gebruiken. Verwijder de pitten uit het midden van de appel. Leg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Zet 30 min in de oven en draai halverwege een keer om.
2. Rol de bladerdeegplaat uit. Vouw vanaf de korte kant dubbel, zodat er twee lagen ontstaan. Verdeel het in 6 langwerpige stukken.
3. Snijd de appels in dunne plakjes, leg een aantal plakjes op elk stuk bladerdeeg. Bestrooi met versgemalen kardemom (tip: doe kardemomkorrels in de kruidenmolen), kaneel, rietsuiker en vanillesuiker. Klop het ei los en bestrijk de randen van het bladerdeeg ermee. Zet ongeveer 20 minuten in de oven. Ze moeten een mooie kleur beginnen te krijgen aan de randen.
4. Karamelsaus koken: Giet alles behalve de vanillesuiker in een steelpan. Breng aan de kook en laat dan op iets lager vuur 15 minuten pruttelen. Roer de vanillesuiker erdoor.
5. Laat de gebakjes een beetje afkoelen als ze uit de pan komen. Top af met een grote bol ijs, bestuif met poedersuiker, besprenkel met karamelsaus en werk af door een appelchijpje toe te voegen. Eet en geniet!

