

koffie mét.

maal,
zet,
schenk,
nip,
drink
en
serveer
koffie
mét...

PRODUCTIE ELLEN VAN MOL RECEPTEN
EKE MARIËN, LENNO MUNNIKES,
JOOST LEOPOLD (KOFFIE) BEREIDING
MACHTELT DE VRIES, JOOST LEOPOLD
(BARISTA) FOTOGRAFIE PETER
KOOIJMAN STYLING DÉSIREE VAN DIJK

koffie mét.

Latte macchiato, een straffe espresso of liever een gewone kop koffie van versgemalen bonen? Als rasechte barista weet Joost Leopold van koffiewinkel The Golden Coffee Box precies hoe je perfecte koffie maakt. Natuurlijk mét iets delicious. erbij.

Espresso mét
meringuekoekjes

espresso

De perfecte espresso heeft een karamelkleurige, dikke cremalaag. De dikte van de cremalaag is het best te bewonderen wanneer de espresso in een glaasje wordt geschonken. Espresso betekent druk. De hoogte van de druk verschilt in elk espresso-apparaat. Pas de maling voor het apparaat aan om een juiste doorlooptijd te verkrijgen. De perfecte espresso loopt door in 25 seconden!

Latte macchiato mét
chocoladetruffellolly's

latte macchiato

De perfecte latte macchiato wordt geschonken in een hoog glas. Door eerst de opgeroomde melk in te schenken en daarna de espresso, zal de espresso door het schuim zakken, maar op de melk blijven liggen. Hierdoor ontstaan drie lagen: melk, espresso en melkschuim. Wanneer je langer wacht, zul je vijf lagen ontdekken: melk, melk vermengd met espresso, espresso, espresso vermengd met melkschuim en schuim.

filterkoffie

Gebruik te allen tijden versgemalen en vers- en lichtgebrande koffie. Haal deze bij voorkeur bij de koffiespecialist. Pas de maling aan aan de zetmethode: gebruik voor een cafetière een grovere maling dan voor een snelfilterapparaat. Doseer bij voorkeur 1 scheepje per kopje en 1 extra voor de pot, om een vollere body te krijgen. Na de doorloop van de koffie direct in een voorverwarmde thermoskan schenken om de smaken niet te laten verbranden.

Filterkoffie mét
amandeltuiles



Koffie selecteren, malen, ruiken en voelen! Bij The Golden Coffee Box draait alles om de ultieme

smaak! Een perfecte espresso – met de juiste koffiemaling en druk in het apparaat – loopt in 25 seconden door.



Echt goede cappuccino maken is een kunst! De perfecte cappuccino maak je door (1/3) opgeroemde

melk en (1/3) melkschuim zó op (1/3) espresso te schenken dat er een mooie mix ontstaat.



koffie mét.

chocoladetruffellolly's

voor 6-8 stuks

100 g pure chocolade (70% cacao), gehakt

50 g boter, in blokjes

50 g poedersuiker, gezeefd

1 eierdooier

2 el slagroom of volle melk

2-3 tl rozepeperkorrels

4 el cacaopoeder

Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie in een kom boven heet water. Los de suiker er al roerend in op en klop met een garde de dooier erdoor. Roer de slagroom erdoor. Maal de roze peper in een vijzel en roer dit door het chocolademengsel. Zet de kom in de koeling en laat het truffelbeslag in 1 uur stevig worden.

Doe het cacao-poeder in een kom. Schep een flinke eetlepel van het chocolademengsel in de palm van je hand en vorm er met 2 handen een bolletje van ter grootte van een lolly. Haal het balletje enkele keren door het cacao-poeder en leg de truffel op een schaal. Laat de truffels even opstijven in de koelkast. Steek er een satéprikker door en serveer. Bereiden ± 20 min / afkoelen ± 2 uur.

amandeltuiles

voor ± 16 stuks

100 g suiker

75 g eiwit (2 eiwitten)

75 g bloem, gezeefd

50 g boter, gesmolten

30 g geschaafde amandelen

1½ tl limoenrasp

150 g abrikozenjam

Verwarm de oven voor op 210°C. Klop de suiker met de eiwitten glanzend en schuimig in een kom. Spatel er de bloem en boter door. Het beslag moet de dikte hebben van stopverf (je moet het op dezelfde manier kunnen uitstrijken).

Bekleed een bakplaat met een siliconen matje (of vet een bakplaat goed in, maar gebruik geen bakpapier!). Om mooie ronde tuiles te krijgen is het handig om een mal te maken. Je kunt hier het best goedkope kunststof placemats voor gebruiken. Knip daar cirkels uit van 10 cm Ø en druk de placematmal op de siliconen mat. Vul de

rondjes met een paletmes met het beslag. Heb je geen mal, schep dan met een dessertlepel kleine bolletjes van het beslag op het siliconenmatje (of op de ingevette bakplaat) en spreid het beslag met een paletmes uit tot een dikte van 2-3 mm. Bestrooi met de geschaafde amandelen en druk met het paletmes een beetje aan.

Bak de tuiles, in delen, in 7-8 min. lichtbruin. Laat ze heel even afkoelen tot je ze met je handen kunt aanpakken en rol ze met behulp van een pen op tot holle 'sigaren', met de amandelen aan de buitenkant. Laat ze minstens 30 min. afkoelen tot ze stevig zijn.

Roer de rasp door de abrikozenjam en vul de tuiles vlak voor het serveren met de jam. Bereiden ± 45 min / afkoelen ± 30 min.

meringuekoekjes

voor ± 15 stuks

100 g eiwit

paar druppels citroensap

75 g kristalsuiker

75 g poedersuiker

150 g mascarpone

3 tl geraspte sinaasappelschil

1½ el Cointreau of Grand Marnier*

Verwarm de oven voor op 80°C. Klop de eiwitten met het citroensap schuimig in een vetvrije glazen of roestvrijstalen kom (gebruik geen plastic). Voeg al kloppend met de garde de kristalsuiker toe en blijf kloppen tot het schuim stevig is. Zeef de poedersuiker boven het schuim en spatel het er goed doorheen.

Doe het eiwitschuim in een spuitzak met een kartelmondje van 1 cm en spuit 30 kleine platte 'soesjes' van 5 cm Ø op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de meringues ±2 uur drogen in de oven. De meringuekoekjes zijn goed als de buitenkant van een afgekoeld koekje stevig is, maar de binnenkant nog lekker smeuiġ.

Roer de mascarpone los met de sinaasappelrasp en Cointreau. Schep op een afgekoeld meringuekoekje een dessertlepel van het mascarponemengsel en druk er een ander meringuekoekje op.

* Voor kinderen kun je in plaats van Cointreau of Grand Marnier sinaasappelsap gebruiken. Bereiden ± 20 min / oven ± 2 uur / afkoelen ±1 uur.

chocoladecakejes

voor ± 20 stuks

2 eieren

3 eierdooiers

75 g rietsuiker

125 g chocolade (70% cacaoboter), in stukjes

125 g boter + extra voor het invetten

25 g gezeefde bloem

fijne kristalsuiker

zilverpillen en/of gekonfijte limoenschil*

voor de garnering

Vorbereiden (lieft 1 dag van tevoren): klop de eieren, dooiers en rietsuiker luchtig in een kom. Smelt de chocoladestukjes samen met de boter au bain-marie. Neem het chocolademengsel van het vuur en klop het geleidelijk door het eimengsel. Spatel langzaam de gezeefde bloem erdoor.

Vet 1 of 2 muffinvorm(en) voor kleine cakejes goed in met boter, bestuif met suiker en schud het teveel er weer uit. Vul de vormpjes met het beslag. Zet ze minimaal 4 uur, maar liefst 1 dag, in de koelkast.

Bereiden: verwarm de oven voor op 180°C.

Versier de cakejes naar wens met de zilverpillen en bak de cakejes 10 min. in de oven. Zodra het midden van de cakejes is gerezen en droog aanvoelt, zijn ze klaar. De binnenkant mag zacht blijven. Laat afkoelen en neem ze uit de muffinvorm. Garneer evt. met wat gekonfijte limoenschil.

* Gekonfijte limoenschil kun je zelf maken: schil 3-4 limoenen en snijd de schil in reepjes. Kook deze in het dubbele gewicht aan water plus het dubbele gewicht aan suiker ±3 uur zachtjes. Leg de schilletjes op een rooster en zet ze op de laagste stand ±3 uur in de oven. Snijd ze dan in dunne reepjes. Te veel werk? Gebruik eventueel kant-en-klare gekonfijte citroenrasp, die je kunt vinden bij de bakproducten in de supermarkt.

Bereiden ± 25 min / opstijven 4 uur – 1 dag / oven ± 10 min.

Cappuccino mét
chocoladecakejes

cappuccino

Het woord cappuccino is afkomstig van de Kapucijner monnik. Deze monnik heeft een kale plek (tonsur) op zijn hoofd en een bruine pij. Wanneer je de monnik van bovenaf bekijkt, zie je een ronde vlek met een bruine cirkel (de pij). De beste verdeling is eenderde espresso, eenderde melk en eenderde melkschuim. Maar de beste smaak heeft de cappuccino wanneer de opgeroomde melk zó op de espresso wordt geschonken dat er een vermenging van de drie componenten ontstaat. Als je tijdens het inschenken van de melk het kannetje beweegt, kun je mooie motieven maken. Dat heet latte-art (melkkunst). Barista is de benaming voor kunstenaars die de latte-art beoefenen.

familiebedrijf en koffiedistributeur
The Golden Coffee Box,
Laanstraat 49, Baarn, 035 541 71 78
www.goldencoffeebox.com