



Snoeprecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Marsepeinbonbons.....	3
Torrone di cioccolato - chocoladenoga.....	4
Gebruikte afkortingen.....	5

Marsepeinbonbons.



Menugang: Snoep
Keuken: -
Personen: -
Sterren: ***
Bron: Bonbons maken

Ingrediënten

- chocolade, pure
300 g marsepein
- pistachenoten, rauwe,
gepelde
- suiker, poeder-

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Rol de marsepein op een met poedersuiker bestrooid
werkvlak tot 2 cm dikte uit en snijd er 'wybers' van.
Smelt de chocolade 'au bain marie'.

Druk op elk ruitstukje een pistachenoot.

Doop het stukje aan een satéprikker in de gesmolten
chocolade, laat het kort afdruipe.

Leg het op een rooster, versier het met ½ tl pistache-
nootjes en laat het opdrogen.

Torrone di cioccolato - chocoladenoga.



Menugang: Snoep
Keuken: Italiaanse
Hoeveelheid: ±1 kg
Sterren: ***
Bron: Astrid Veltman,
Luciano Pignataro

Ingrediënten

175 g cacaopoeder
2 eiwitten, stijfgeslagen
500 g hazelnoten,
gepeld, geroosterd en
fijnggehakt
125 g honing
- ouwel
250 g suiker, kristal-
2 el water

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Bekleed een blik van 20 x 25 cm met ouwel.
Meng de cacao met het water en kook het mengsel al roerend tot er een gladde, roomachtige massa ontstaat.
Verhit de suiker en de honing samen in een zware sauspan tot het mengsel bruin begint te worden.
Voeg geleidelijk de eiwitten toe en meng ze door het geheel.
Neem de pan van het vuur en voeg de cacao en de hazelnoten aan het honingmengsel toe.
Giet het mengsel in het blik (het moet dan ± 5 cm hoog staan).
Laat het geheel afkoelen en snijd de noga dan in rechthoekjes.

Gebruikte afkortingen.



v2.4

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.4

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krr	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trs	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Winglas
zk	Zak(je)



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



**Elephant
Experience**

..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

7

Compressed by

