

GEBAK

KONFYTTERTJIES VAN SKILFERKORS

AANBIEDING

Vertoon ses op 'n bord, sonder 'n doilie.

Voorkoms (wat insluit vorm en kleur): 30%

Tekstuur en smaak: 70%

BESTANDELE

500g regte botter - koud

5ml sout

5ml kremetart

250ml yskaswater

2 ekstra groot eiers – geskei

4 x 250ml (560g) koekmeel

Appelkooskonfyt

METODE

Sif die meel en sout saam.

Skep een koppie (250ml) meel uit met 'n lepel en voeg 5ml kremetart daarby, los dit in die koppie. (Hierdie meel gaan deurlopend gebruik word in die proses van rol en vou, totdat alles gebruik is.)

Deel die koue botter in 3 dele.

Rasper 1 deel botter in die oorblywende meel in mengbak.

Voeg die koue water en eiergele by.

Meng deeg nou op een van twee metodes.

Metode 1: Meng in Kenwood met deeghak . Begin stadig en verhoog spoed.

Meng totdat 'n bol deeg verkry is.

Metode 2: Meng deeg met 'n mes tot onhanteerbaar en gebruik dan jou hande.

Knie die deeg tot gemeng. Werk altyd lig en vinnig om dit so koel as moontlik te hou.

Haal deeg uit en gooi op werksoppervlak. Gooi en druk, gooi en druk tot deeg elasties is.

Hierdie proses word by beide metodes toegepas.

Indien deeg in die somer te pap is, plaas in yskas tot weer koud.

Gebruik nou die uitgeskepte meel in koppie, 250 ml, en meng die kremetart goed in. Strooi oor die oppervlak waarop daar nou uitgerol gaan word.

Strooi nog meel, uit die koppie, op die oppervak en roller en rol deeg reghoekig uit tot 'n dikte van 3mm.

Rasper 1 deel botter oor uitgerolde deeg. Strooi van die meel in die koppie oor.

Vou nou deeg toe: Vou een derde van die deeg om en vou een derde vanaf die ander kant bo-oor sodat dit 'n lang reghoek vorm. Vou deeg se punte in en rol op.

Strooi weer meel op oppervlak en rol deeg weer uit.

Rasper laaste deel botter oor en strooi meel oor. Vou weer deeg op en rol uit.

Indien die koppie meel op is, en nog is benodig vir die uitrol, gebruik gewone meel.

Rol nou deeg soos 'n wurm op en deel in 2.

Sit in plastiek sak en plaas in yskas vir minstens 3 ure.

Rol die deeg dan uit en druk af met n skerp sirkeldrukker van ongeveer 7cm in deursnee.

Klits die eierwit met n vurk tot skuim.

Plaas 2ml appelkooskonfyt op sirkel. Maak helfte van buiterand nat met 'n bietjie eierwit en vou sirkel toe. Druk nou met 'n vurk styf vas op buiterand. Moet nie bang wees om dit mooi stewig toe te druk nie, anders sal dit oopspring en die konfyt uitloop.

Plaas tertjies op bakplaat, verf eierwit oor en bak vir 17 minute teen 200°C.

WENKE:

Maak gebruik van 'n skerp koekiedrukker om te verhoed dat die rand toedruk.

Die resep kan met groot sukses gehalveer word.

Gebruik stywe appelkooskonfyt vir goeie resultate. As jy nie het nie, rol konfyt in 'n bietjie meel om dit te seël.

Skilferkors kan met groot sukses gevries word.

Die gebruik van 'n waaieroond gee goeie resultate wat die rys van deeg betref, voordeel vir diegene wat een besit.

By die uitrol van die deeg word daar altyd in die middel van die deeg begin en na die kant gewerk. Waak daarteen om te hard op die buiterand van die deeg te druk.

Skilferkors behoort tussen 3 tot 6 maal die oorspronklike volume te rys en moet mooi afblaar.

Die gebruik van 'n goeie botter lewer ook die beste resultate.

BAKING

JAM TARTLETS WITH PUFF PASTRY

PRESENT SIX TARTLETS ON A PLATE WITHOUT A DOILLY.

Appearance : 30%

Texture and taste : 70%

INGREDIENTS

500g real butter – cold

5ml salt

5ml cream of tartar

250ml ice cold water

2 extra large eggs - separated

4 x 250ml (560g) cake flour

Apricot jam

METHOD

Sieve flour and salt together.

Fill one cup (250ml) with flour using a spoon, add 5ml cream of tartar and mix well.

(This mixture will be used continuously in the rolling process).

Divide the cold butter in three parts.

Grate one part of butter in the remaining flour in the mixing bowl.

Add the cold water and egg yolks.

Mix the dough in one of these two methods:

Method 1: Mix in Kenwood with the dough hook. Start slowly and then increase speed.

Mix till a ball is formed.

Method 2: Mix dough with a knife and then use hands.

Knead the dough till well mixed but work quickly to keep the dough cool.

Remove dough, throw on work surface and press. Repeat this process till dough is elastic.

This process is applied to both methods of mixing the ingredients.

If dough gets too warm in summertime, place in fridge to cool it down.

Now use the flour in the cup, spread over work surface for rolling.

Spread flour also on dough surface and roll into a rectangular shape with 3mm thickness.

Grate 1 part of butter over this and sprinkle with flour from the cup.

Now fold rectangle: fold a third over from both sides to form a long rectangle, fold edges in and roll up.

Sprinkle more flour on work surface and roll into rectangle again, sprinkle flour and repeat folding and rolling process. Repeat with last butter.

Roll dough in a “worm” shape, divide in two parts and place in fridge for at least 3 hours.

Roll dough out thinly, use cookie cutter of approximately 7mm diameter and cut circles.

Beat egg whites till frothy.

Place 2ml apricot jam on the circle, spread half of edge of circles with egg white and fold over. Press edge firmly with a fork to prevent jam from leaking out.

Place tartlets on a baking sheet, paint with egg white and bake for 17 min. at 200°C.

HINTS:

Use a sharp edged cookie cutter to get neat edge.

Recipe can easily be halved.

Use firm jam for good results. If too runny, add little flour to thicken.

Puff pastry can be frozen with great success.

Rolling the dough, always start from middle and work towards edges.

The dough should rise to about 3 to 6 times the original volume.

Using good butter will result in excellent product.