





7

8

9

10

11



Knapperig



**Krokant
gebakken**



Zacht



Tongstrelend



Vloeibaar

177

Bijlagen

Gebruik voor deze pizza bij voorkeur stevige appels met een fijne textuur. Neem bijvoorbeeld Granny Smith voor een lekker contrast tussen zoet en zuur of Golden Delicious als u meer naar zoet neigt. Of een appel naar keuze – dit recept is niet zo veeleisend.

Pizza met appel

VOOR 1 PIZZA

VULLING

3 appels

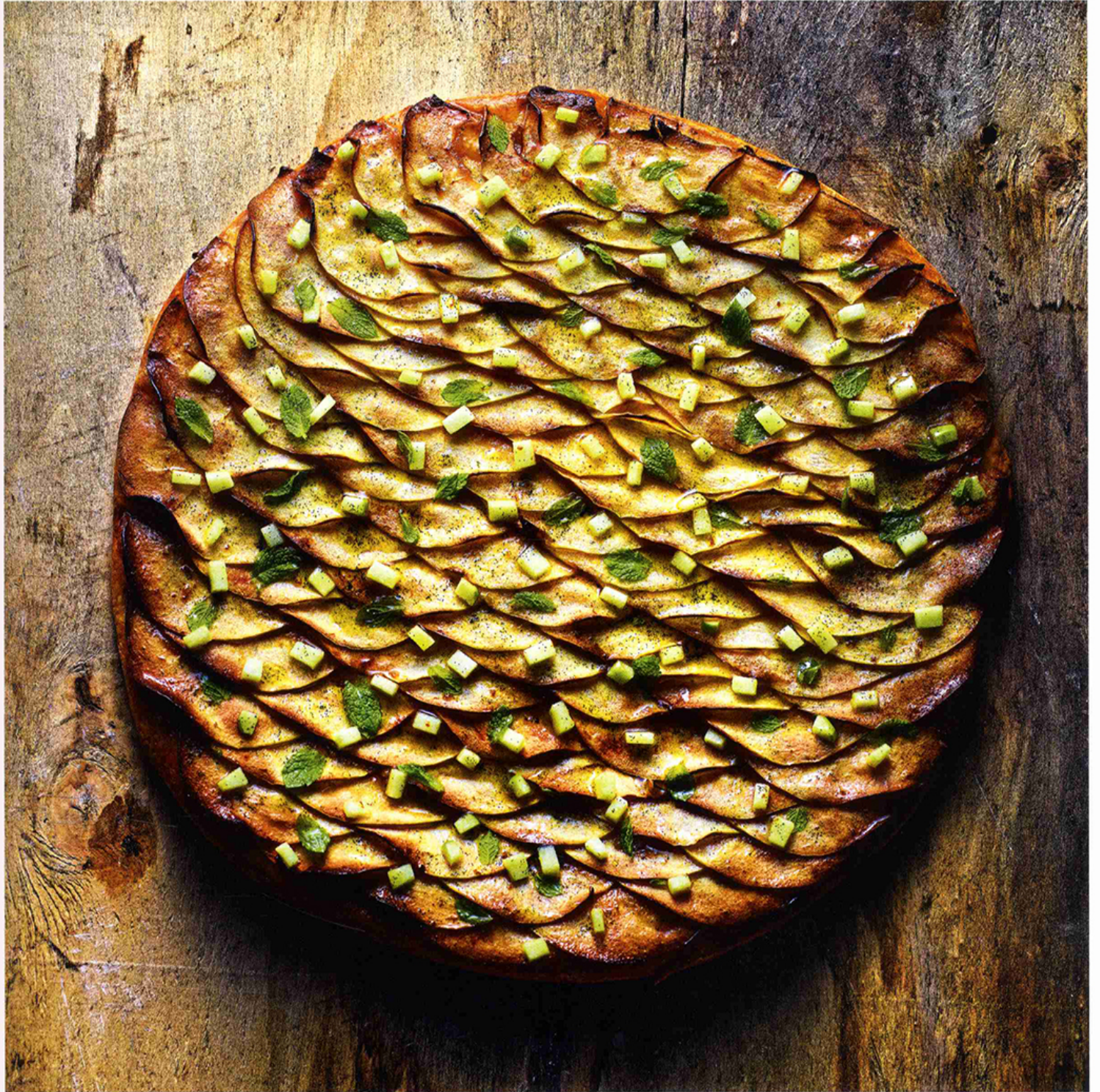
PIZZADEEG

75 g bloem (type 45)
50 g bloem (type 65)
3 g verse bakkergist
50 g lauwarm water (22 °C)
1 g fijn zout
2 g fijne kristalsuiker
1½ eetlepel extra vierge olijfolie
20 g koud water

GEZOUTEN KARMEL

90 g slagroom (35% vet)
1 g fleur de sel
30 g glucosestroop
150 g fijne kristalsuiker
25 g boter, in blokjes





Eclairs met vanille en groene appel

VOOR 10 STUKS VAN 11 CM LANG

SAMENSTELLING

250 g soezendeeg
450 g groene-appelroom
450 g vanilleroom
400 g vanille-appelglazuur
30 g pure couverture (55% cacao, bijvoorbeeld Equatoriale van Valrhona, voor de steeltjes van chocolade)

SOEZENDEEG

160 g volle melk
160 g water
160 g boter
6 g fijne kristalsuiker
4 g zout
8 g vanille-extract
160 g bloem (type 55)
280 g ei (hele eieren)

GROENE-APPELROOM

2 g gelatinepoeder
10 g water
100 g appelpuree (bij voorkeur van groene appel)
130 g ei
100 g suiker
190 g zachte boter
55 g groene-appelpasta (bijvoorbeeld van Sosa)
8 g groene-appellikeur (bijvoorbeeld Bols Sour Apple of Manzanita)

VANILLEROOM

255 g melk
20 g vanillestokjes (Madagaskar), in de lengte opengesneden en het zaad eruit geschraapt
30 g eidooier
50 g suiker

15 g maizetmeel
80 g boter, in stukjes

VANILLE-APPELGLAZUUR

2 gelatineblaadjes
200 g slagroom
33 g water
92 g suiker
26 g glucose
25 g witte chocolade, in stukjes groene en gele voedingskleurstof
10 g groene-appelpasta (bijvoorbeeld van Sosa)
vanillepoeder

