



Paté en croustille

Ingrediënten

BENODIGDHEDEN FONCEERDEEG

*350 gram tarwebloem 656705

*200 gram roomboter 500131

*50 gram water

* 2 eieren 506907

GRONDSTOFFEN

*500 gram kippenlever

*500 gram kippendijvlees 603779

*400 gram kippenvellen 603804

* 200 gram prei,gesneden/geblancheerd 404855

* 2 eieren 506907

* 1 eigeel voor het afstrijken

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

HULPSTOFFEN PER KG GRONDSTOF

- *14 gram colorozo 656883
- *4 gram kippenbouillonpoeder 752189
- *3 gram witte peper 650760
- *1 gram foelie 650797
- *0,5 gram kardemom
- *0,5 gram gember 650779
- *1 gram lavaswortel 650785
- *15 gram gefrituurde uitjes 656850
- *40 gram en 60 gram bindmeel ideaal 651104
- *2 gram dextrose 650919
- * 1 gram vanille 650893
- *5 gram superstim 650952

Bereidingswijze

*Maak het fonceerdeeg een dag van te voren.

Meng alle ingrediënten door elkaar tot een egale elastische bol. Verpak hem in plastic tegen uitdrogen en laat hem een nacht in de koelkast opstijven.

- * Meng 60 gram bindmeel Ideaal door de uitgelekte prei
- * Draai de lever door de 5mm plaat
- *Draai de kippenvellen en de kippendij door de 3 mm plaat
- * Meng de eieren door het deeg en de rest van de hulpstoffen door het deeg
- * Meng daarna de prei door het deeg
- * Vet een cakeblik of paté en croute vorm in met olie

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

-
- * Rol het forceerdeeg uit tot 5 mm en strooi er wat bloem overheen
 - * Beleg de vorm met het deel en snijd het overtollige deeg eraf en bewaar voor later
 - * Vul de vorm tot de rand met het deeg
 - * Rol het overtollige deeg uit en bedek de paté ermee
 - * Haal het overtollige deeg eraf en strijk het daarna in met eigeel
 - * Druk de randen in met een vork zodat het deeg goed blijft zitten
 - * Maak 3 schoorstenen zodat de stoom weg kan tijdens het bakken
 - * Zet de paté en croute 1 nacht in de koelkast om het door te laten kleuren
 - * Zorg dat er geen vocht in de oven zit. Zet de paté in de oven bak hem 10 minuten af op 200°C (voorverwarmd) Verlaag daarna de temperatuur naar 150°C en gaar hem tot een kern van 74°C
 - * Laat de paté goed afkoelen alvorens aan te snijden

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014