

## Paas petit fours met luxe botercrème

## Easter petit fours with luxurious butter cream



### De boodschappen voor de crème

200 gram koude boter  
1/8 liter slagroom  
3 vrije uitloop eidooiers  
100 gram fijne suiker  
1 theelepel maizena

### voor de petit fours

1 pak kleine biscotti  
halve amandelen gepeld  
witte- en melkchocolade knoopjes  
roze en gele kleurstof  
oranje en wit marsepein

### Begin met het maken van de basis-botercrème

Snijdt de boter in blokjes en zet de blokjes terug in de ijskast.

Breng de melk in een steelpan aan de kook en neem de pan van het vuur.

### Mokka botercrème

Voeg 2 eetlepels oploskoffie toe aan de hete melk, roer tot de koffie opgelost is.

### Chocolade botercrème

Voeg een papje van 2 eetlepels cacao gladgeroerd in een theelepel toe aan de melk.

Mix in ongeveer 5 tot 10 minuten de eidooiers met de suiker en maizena tot het mengsel dik, bleek en romig en de suiker helemaal opgelost is.

Zet de kom op een pan kokend water, au-bain-marie.

Giet de hete melk al kloppend in een dun straaltje bij het mengsel in de kom en blijf kloppen tot het gebonden is.

Giet het dan door de zeef in een andere kom om eventuele klontjes te verwijderen.

Klop de koude blokjes boter een voor een door het mengsel.

## **Paas petit fours met luxe botercrème**

### **Easter petit fours with luxurious butter cream**

Plaats de kom in een bak met ijswater om snel af te koelen, blijf kloppen tot de crème afgekoeld is.

#### **Frambozen botercrème**

Roer gezeefde frambozen door de botercrème.

#### **Advocaat botercrème**

Voeg advocaat naar smaak toe aan de crème en roer het snel door.

Smaakjes als likeur en essences kun je direct door de crème roeren, hoeveelheid naar maak.

Bewaar de luchtige crème op een koele plaats maar niet in de ijskast, dan kan het zijn gladde structuur kwijtraken.

De crème blijft het best als je hem gelijk gebruikt in het banket. Zet daarna het banket direct in de ijskast, zodat de crème kan opstijven.

#### **Zo maak je de petit fours**

Smelt de witte en melkchocolade 1 voor 1 au bain marie.

Rol bolletjes van de crème tussen je handen.

Steek in ieder hazenkopje 2 halve amandelen.

Zet de crèmebolletjes op ijs, dat werkt een stuk gemakkelijker.

Doe een drup chocola op de koekjes, druk de balletjes erop en laat de chocola hard worden.

Verdeel de witte chocolade over 2 kommen en roer er rode en gele kleurstof door.

Doop de roze en gele balletjes erin en laat de chocola drogen.

Doop haasjes zonder koekjes in de afgekoelde chocola, laat ze drogen op de stokjes.

Plak de hazen op de koekjes, geef ze met chocola ogen en een neusje.

Steek bloemetjes uit wit marsepein, plak ze op de roze petit fours.

Rol snavels voor de kuikens van oranje marsepein, geef ze oogjes van chocolade.

**Klaar is je heerlijke homemade paasbanket! Vrolijk pasen!**

## Paas petit fours met luxe botercrème

### Easter petit fours with luxurious butter cream



#### Shopping list for the cream

200 grams of cold butter  
1/8 l of double cream  
3 free-range egg yolks  
100 grams of fine sugar  
1 teaspoon cornstarch

#### for the petit fours

1 pack of small biscotti  
halved almonds, peeled  
white and milk chocolate buttons  
pink and yellow food colouring  
orange and white marzipan

#### Start by making the basic butter cream

Cut the butter into cubes then put the cubes back in the refrigerator.  
Bring the milk in a saucepan to the boil and remove the pan from the heat.

#### Mocha butter cream

Add 2 tablespoons of instant coffee to the hot milk, stir until the coffee is dissolved.

#### Chocolate butter cream

Add a chocolate paste of 2 tablespoons of cocoa stirred into a teaspoon of the milk.

Mix the egg yolks with the sugar and the cornstarch for app. 5 to 10 minutes, until the mixture is thick, pale and creamy and the sugar is completely dissolved.

While mixing put the bowl on a pot of boiling water, au-bain-marie.

Add the hot milk in a thin stream while stirring the mixture in the bowl, continue to beat until it is bound.

Pour it through a sieve into another bowl to remove any lumps.  
Beat the cold cubes of butter one by one through the mixture.

## **Paas petit fours met luxe botercrème**

### **Easter petit fours with luxurious butter cream**

Place the bowl in a bowl of ice water to cool quickly, continue to beat until the cream has cooled down.

#### **Raspberry butter cream**

Stir sifted raspberries (or jam) into the butter cream.

#### **Eggnog butter cream**

Add 2 tablespoons of eggnog (or to taste) and stir it quickly into the cream.

**Flavours like liquor and essences can be directly stirred into the cream, quantity to taste.**

Keep the airy cream in a cool place but not in the refrigerator, it may lose its smooth structure.

The cream stays best if you use it in the petit fours first, then put them straight away in the refrigerator, to allow the cream to set.

#### **How to make the petit fours**

Melt the milk- and the white chocolate au bain marie, 1 by one.

Roll balls of cream in between your hands. Place the cream balls on ice, it works a lot easier.

Stick 2 almond halves into each bunny head.

Drip a tiny dot melted chocolate on the biscuits, Press on a ball and let the chocolate set. ha

Divide the white chocolate over two bowls and stir in red and yellow food colours.

Dip in the pink and yellow balls, let the chocolate dry.

Dip the bunnies without a cookie in the cooled chocolate, let them dry on skewers.

Stick the bunny heads on biscuits, add chocolate eyes and noses.

Punch flowers from marzipan, stick them on the pink petit fours.

Roll beaks for the chicks of orange marzipan, make chocolate eyes on the chicks.

**Your delicious homemade Easter petit fours are ready! Happy Easter!**