

Sinterklaas mijters / Saint Nicholas Mitres



Boodschappenlijstje

1 rol vers bladerdeeg (voor 6 mijters)

Glazuur

150 gram poedersuiker

2 eetlepels melk

3 druppels citroensap

voedingskleurstof, rood en geel

Zo maak je Sinterklaas mijters

Maak eerst de banketbakkersroom van pagina 2 en zet het een nachtje in de ijskast

Zo bak je het bladerdeeg

Rol het bladerdeeg uit en snij met een mal de mijtervorm uit het deeg.

Leg de mijters op bakpapier op de bakplaat.

Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg en leg er bakpapier op.

Leg het rooster er bovenop, dan rijst het bladerdeeg niet teveel.

Bak het bladerdeeg zoals op de verpakking staat en laat het afkoelen.

Zo maak je het glazuur

Zeef de poedersuiker in een kom, roer er de melk en citroendruppels door.

Het glazuur moet er glad en glanzend uitzien en dik vloeibaar zijn.

Verdeel het glazuur over een grote en een kleine kom.

Kleur het glazuur in de grotere kom rood, in de kleine kom geel.

Spuit rood glazuur op de overgebleven mijters en laat het drogen.

Vul een spuitzakje met geel en spuit 2 dunne lijntjes in kruisvorm op de mijters. Laat de gele kruizen ook drogen en zet het bladerdeeg opzij, tot gebruik.

Zo bouw je de Sinterklaas mijters op

Klop de banketbakkersroom op en schep het in een spuitzak.

Leg de helft van de mijters uit en spuit er dik banketbakkersroom op.

Druk de rode mijters licht bovenop de banketbakkersroom

Sinterklaas mijters / Saint Nicholas Mitres



Boodschappenlijstje

5 vrije uitloop bio-eidooiers	400 ml volle melk
50 gram fijne suiker	50 gram fijne suiker
40 gram patent bloem	1 vanillestokje of theelepel vanille-extract

Zo maak je crème pâtissière

Doe de dooiers met 50 gram suiker in een grote kom en klop tot het geel bleek geworden is. Zeef het meel er bij, klop het rustig door het eimengsel.

Blijf kloppen tot het meel helemaal opgenomen is.

Schraap de randen van de kom schoon en klop dit er ook door.

Breng de melk in een steelpan aan de kook en voeg er de tweede 50 gram suiker aan toe.

Doe de vanille erbij, breng de melk weer aan de kook.

Giet het melkmengsel langzaam bij het eiermengsel.

Roer tot alle melk is opgenomen en schenk het mengsel dan weer terug in de pan.

Breng het al roerend aan de kook, blijf continue roeren, tot de crème ingedikt is.

Schenk de crème pâtissière in een schone kom om af te laten koelen.

Druk vershoudfolie op de crème pâtissière om vorming van een vel te voorkomen.

Zet de afgekoelde crème pâtissière in de ijskast, om een nachtje op te stijven.

Sinterklaas mijters / Saint Nicholas Mitres



Shopping list

1 roll of fresh puff pastry (for 6 miters)

Icing

150g icing sugar
2 tablespoons of milk
3 drops of lemon juice
food colouring, red and yellow

How to make Sinterklaas miters

Firstly make the pastry cream of the second page and put it overnight in the fridge

How to bake the puff pastry

Roll out the puff pastry and use a cookie cutter to cut a mitre shape out of the dough.
Place the miters on baking paper on the baking tray.
Prick holes in the puff pastry with a fork and place baking paper on top.
Place the oven rack on top of the paper, so that the puff pastry does not rise too much.
Bake the puff pastry miters as indicated on the packaging and let them cool.

How to make the icing

Sift the icing sugar into a bowl, stir in the milk and the drops of lemon.
The icing should look smooth and shiny and be thick but still liquid.

Divide the icing between a large and a small bowl.
Colour the icing red in the larger bowl, yellow in the small bowl.
Pipe red icing onto half the miters and leave to dry.
Fill a small piping bag with yellow icing and pipe 2 thin lines into a cross onto the miters.
Leave the crosses to dry too and set the puff pastry aside until needed.

How to assemble the Sinterklaas miters

Whisk the pastry cream until loosened and spoon it into a piping bag.
Lay out half of the miters and pipe the pastry cream on top.

Press the glazed miters lightly on top of the pastry cream

Sinterklaas mijters / Saint Nicholas Mitres



Shopping list

5 free-range organic egg yolks

50g caster sugar

40g all-purpose flour

400 ml of whole milk

50g caster sugar

1 vanilla pod or 1 teaspoon vanilla extract

How to make pastry cream

Place the egg yolks with the 50g sugar into a large bowl and beat until the yellow turns pale.

Sift in the flour, fold it gently into the egg mixture.

Keep whisking until the flour is completely absorbed.

Scrape the edges of the bowl and fold it in as well.

In a saucepan, bring the milk to a boil and then add the second 50g of sugar to the milk.

Also add the vanilla, bring the milk back to the boil and add it in a trickle to egg mixture.

Stir until all the milk is incorporated, then return the mixture to the pan.

Bring it to the boil while stirring, keep stirring continuously, until the mixture has thickened.

Pour the pastry cream into a clean bowl to let it cool to room temperature.

Press a sheet of cling film onto the pastry cream, to prevent a skin from forming.

Place the completely cooled pastry cream overnight in the fridge, to set.