

"De Provisiecast"
Delicatessen per post
Nieuwsbrief no. 6



Chocolate can be addictive.
Fortunately, the treatment is,
to eat more chocolate.

Well,.... if live is that simple!!

Voorjaar 2008

Thema's
Chocola, Eieren en Pasen

Chocola.

Op de bank “genesteld” met een boek. Chocolat van Joanne Harris waarin chocolade met zijn volledige gamma aan geuren, kleuren en smaken wordt beschreven als een beetje een geheimzinnige, magische, mysterieuze, verleidende en alle zintuigen prikkelende heerlijkheid. En die zich onder vaardige confiserie hand laat omtoveren tot ware godenspijzen, waar iedereen onweerstaanbaar als een magneet naar toe wordt getrokken om zich vervolgens aan deze zoete verleiding over te geven. Het was dan ook na het lezen al van een paar bladzijden, dat het opkwam. Hmmm, chocola, en het liefst NU!

Gelukkig, gelukkig hebben wij dit zelf in huis en hoeven wij maar een paar passen te doen om het verlangen naar, om te zetten in het genieten van. En na recent lezen van informatie over de positieve voedingswaarden van pure chocola met zijn **overvloed** aan anti-oxidanten, vermeende “anti depressiva’s” en rustgevende stoffen, doen wij dit tegenwoordig ook nog eens met een zeer goed gevoel! Chocola, met mate uiteraard, schijnt naast lekker ook nog gezond te zijn! Helemaal prima!

Na verder lezen van dit boeiend geschreven en enigszins humoristische en inspirerende boek Chocolat kwam het over ons, de drang, om over te gaan tot actie en om mooie en lekkere dingen te gaan maken met chocola.

Hetgeen resulteerde in het volgend:

Bittere couverture van 80 % werd langzaam gesmolten en omgetoverd tot Mendiants. Zoete witte Meringue’s werden gemaakt en overgoten met en gedipt in uiteraard warme pure chocolade. Zaaaalig!!

Macarons al la Paris(na de Paasdagen hierover meer) werden gemaakt en gedipt wederom in gesmolten warme chocola of gevuld met een chocolade crème laag. Zacht geroosterde amandelen werden gewenteld in gianduja. Roomijs werd gemaakt en overgoten met wederom pure chocola. Er werd voorzichtig getempereerd, om die mooie glans te verkrijgen. Florentin’s zagen het daglicht. Echter maar heel kort, want daarna waren ze alweer op!

Kortom wij zijn thans verknocht en volledig **addicted** aan CHOCOLA! En dat vinden wij helemaal niet erg, sterker nog het is ontzettend leuk en we genieten juist enorm van deze nieuwe “verslaving”!

Gingen wij in het verleden bijna alleen voor melkchocola thans kan het ons niet puur en bitter genoeg zijn. Vooral in contrast met zachte en zoete tegenhangers, met licht geroosterde noten en geconfijte sinaasappelschil en dat alles samen met een stevige kop espresso! ZAALIG!

Ook super genieten is, een brok pure bittere couverture laten smelten in een mok opgeschuimde melk. Kruiden met wat Cardemon, kaneel, vanille, en chili, evt. nog wat suiker en vooral een lepel Double Cream. Deze dik vloeibare romige chocoladedrank langzaam met kleine slokjes genieten. Hmmm!!

En zo kunnen we nog wel een tijdje doorgaan.

‘s Ochtends vroeg bij het openen van de ogen begint het al. Ah, chocola en wat zullen we vandaag gaan doen met dit prachtige product. De stapel kookboeken naast ons groeit gestaag en een ieder die langskomt, gaat na een tijdje de deur weer uit met een van chocolade voldaan gevoel, soms zuchtend uitgebracht, hmmm het is wel heel erg lekker!!!! En daar zijn wij het roerend mee eens.



Wilt u meegenieten van onze “verslaving”. Dat kan, wij hebben namelijk een super fijne couverture waarmee u alle chocolade wonderen die u zich bedenkt kunt realiseren. Het voordeel van een couverture ofwel een chocolade om mee te “koken”, boven een “gewone” chocolade is, dat een couverture door een wat hoger bestanddeel aan cacaovet soepeler is, zachter is, daardoor ook beter te verwerken. Langer zacht en verwerkbaar blijft. Romiger en fluweelachtiger is in sauzen, uw chocolade melk een volle romige touch meegeeft en verder gewoon verrukkelijk smaakt.

Onze uit Oostenrijk afkomstige couverture is voor wat de grondstoffen betreft afkomstig van Biologische teelt en Fair Trade market, welke tot doel heeft, dat ons genieten niet ten koste moet gaan van de armsten op deze aarde en dat ook deze mensen recht hebben op een eerlijke verdienste.

Om u te inspireren geven wij hierna een drietal recepten met chocolade zoals wij ze lekker vinden.

Recepten met Chocola.

De producten gemarkeerd met 🏠 zijn verkrijgbaar bij “De Provisiekast”

Meringues overgoten met chocola.

Voor 2-4 personen(afhankelijk van de trek).



1/2 reep Zotter Couverture puur 80% 🏠

12 Meringue torentjes 🏠

Wilt u zelf Meringue's maken, er staat hiervoor een recept op onze site.

Zet de Meringue's op een bord of een stuk vetvrij papier.

Smelt de pure couverture **zachtjes** au Bien Marie en giet deze met een lepel voorzichtig over de Meringue's.

Het contrast van deze super pure chocolade en de zoete meringue is verrukkelijk! Mocht u wat van de couverture overhouden, dan kunt u deze weer op laten stijven. Koel bewaren voor een volgend gebruik.

U kunt de warme chocolade ook gebruiken als dipsaus en zo de Meringue's al dippend eten. Top!

Mexicaans Chocoladedrank

Recept voor 4 personen.



1/2 liter melk

2 kruidnagelen

1 pijpje kaneel

1/2 reep pure couverture van Zotter

2 druppels amandelessence

1 snuifje chilipoeder

Double Cream naar smaak

Doe de kruiden in de melk. Verwarm de melk tot aan het kookpunt. Laat hem niet koken! Laat de kruiden even trekken. Zet het vuur laag en doe de chocolade in de pan. Laat even staan en roer dan zachtjes door tot alles is gemengd.

Haal de Kaneel en Kruidnagelen uit de melk. Schuim de melk behoorlijk op en schenk deze in voorverwarmde kleine mokjes. Voeg per persoon naar smaak wat suiker en 1 lepel DoubleCream toe en geniet met kleine slokjes!!

Heftig maar heerlijk!!

Wilt u liever een iets minder sterke drank, dan kunt u meer warme melk toevoegen en daarna het geheel weer flink opschuimen.

Mendians (ongeveer 18 stuks).



65 g Zotter couverture naar keuze

Een assortiment gedroogd fruit en noten. Als voorbeeld.

noten : pistache, amandelen, hazelnooten, pecannoten, walnoten, paranoten

fruit : grote blauwe en gele rozijnen, gedroogde bessen zoals cranberry's of bosbessen, gedroogde pruimen, geconfijte sinaasappel-, of citroenschil, geconfijte gemberstukjes e.d.

Smelt de chocolade voorzichtig au bien marie en schep/giet steeds met een lepel een kleine hoeveelheid op een stuk vetvrij papier of een siliconen matje. Garneer de chocoladerondjes met noten en fruit en laat ze volledig afkoelen. Zet ze gelijk koud weg/koelkast, zodat de cacaoboter niet de kans heeft naar de oppervlakte te komen. Heeft u de chocolade getemperd, dan hoeft dit niet, want dan is de cacaoboter gehomogeniseerd.

Pasen

Pasen en chocola?? We kunnen ons nu gaan afvragen, wat hebben de paasdagen met chocola te maken??

Sec, niet zo heel veel denken wij, maar vele paas symbolen worden uitgedrukt in chocola en daardoor heeft chocola wel weer heel veel en juist alles te maken met Pasen en eieren. De eieren, symbool voor nieuw leven, nieuw begin en het voorjaar. Daarom geven wij nog twee recepten die u kunt gebruiken tijdens de paasdagen, maar zeker ook daarna. Tevens geven wij nog een recept van Chelsea Bun's die u kunt serveren bij het Paas ontbijt of rond theetijd. Wijzelf eten ze ook gewoon tussendoor voor de lekkere trek. Want lekker zijn ze!

Ook buiten de paasdagen om zijn deze Chelsea Bun's zeker de moeite waard.

Recepten met Ei in de hoofdrol.




Egg-nog Punch

Egg-nog wordt in Amerika veel gedronken rond de feestdagen.

Maar aangezien wij in Nederland deze traditie niet kennen. Vinden wij deze punch, vanwege zijn kleur en de eieren, **een uitstekende Paasdrank!**



Ingrediënten voor 2 personen



2 grote eieren, wit en geel gesplitst	6 ml Amandel extract
40 g zeer fijne suiker	6 ml Vanille Concentraat 
140 ml Double Cream 	Vers gemalen nootmuskaat en kaneel
95 ml Golden rum	4 tot 6 ijsblokjes,
(evt. Bacardi golden Rum)	1 mixkom 

Sla de eiwitten stijf. Mix de eidooiers kort met de helft van de suiker. Sla de Double Cream op met de ander helft suiker. De Double Cream wordt eerst weer enigszins vloeibaar en na doorkloppen weer stijf.

Doe de eiwitten in de mixkom voeg vanille-, en amandel extract toe. "Vouw" het eidooier suikermengsel zachtjes door de eiwitten. Vouwen is, zachtjes met een lepel van onder af naar boven toe scheppen en zo het mengsel dooreen mengen. Voeg dan de opklopte Double Cream toe en vouw weer zachtjes dooreen.

Doe de helft van de rum in de kom roer voorzichtig door tot alle rum is opgenomen. Roer daarna de ander helft in de kom en roer wederom zachtjes door. Doe per persoon 2 tot 3 ijsklontjes in een cocktail of punchglas. Giet de punch in de glazen en strooi versgemalen nootmuskaat en kaneel op de punch. Geniet!

Lemon Curd Zabaglione

3 eidooiers, 60 g. suiker
80 g. Lemon Curd 
40 g. madera, 30 g. Eiswein van Renner 



gaan de eieren stollen!

Klop de eidooiers met de suiker tot ze luchtig en wit zijn. Voeg de Lemon Curd, Madera en Eiswein toe en klop tot een glad geheel. Verwarm het mengsel au bien marie gedurende 8 tot 10 minuten en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel mag absoluut **niet** koken, anders



Doe het mengsel in mooie glazen en laat het in de koelkast opstijven. Serveer met Italiaanse Cantuccini Mandorla

Recept voor de Chelsea Buns.



Chelse Buns 12 stuks Zoete opgerolde rozijnen broodjes

De beschrijving van dit recept is voor de broodmachine, maar u kunt het deeg uiteraard ook met de handen kneden.

Voor het deeg:	Voor de vulling:	Voor het glazuur:
225 ml melk	2 el. gesmolten boter	50 g poedersuiker
1 ei	115 g rozijnen	4 el water
500 g bloem	3 el sucade gesnipperd	1 el oranjebloesemwater 
½ tl zout	2 el krenten	
75 g poedersuiker	1 tl chinese fivespice 	
50 g zachte boter		
7 g instant gist		

Schenk de melk in de broodvorm en breek het ei erboven. Strooi de helft van de bloem in de vorm en bedek hiermee melk en ei.

Doe zout, suiker en boter elk in een eigen hoek in de vorm.

Doe de andere helft van de bloem in de vorm en maak een kuiltje in de bloem. Strooi hierin de gist.

Zet de machine op de deegstand. Druk op start.

Beboter een bakblik van 23*23 cm

Haal het deeg na het kneden uit de machine en leg het op een licht met bloem bestoven werkvlak.

Sla het deeg voorzichtig door en rol het vervolgens uit tot een vierkant van ca. 30*30 cm.

Bestrijk het deeg met de gesmolten boter voor de vulling en bestrooi het met de rozijnen, krenten, sukade, bruine suiker en vijfkruidenpoeder. Laat aan **één** kant een strook van 1 cm vrij.

Rol het deeg vanaf een bedekte zijde op en druk het aan de randen dicht.

Snij de rol in twaalf plakken en leg de plakken met het snijvlak omhoog, tegen elkaar aan in het ingevette bakblik.

Dek het deeg af met ingevet stuk cellofaan en laat het op een warme plaats 45 minuten rijzen of tot de plakken in omvang zijn verdubbeld.

Bak de broodjes gedurende 15 tot 20 minuten. Laat ze eerst wat in het bakblik afkoelen en daarna op een rooster.

Roer de poedersuiker in een steelpan door het water en verhit het mengsel onder af en toe roeren, tot alle suiker is opgelost. Kook het mengsel daarna 1-2 minuten zonder roeren op hoog vuur tot het stroperig wordt.

Roer het glazuur door het oranjebloesemwater en bestrijk de warme broodjes met dit mengsel. Serveer ze enigszins warm.

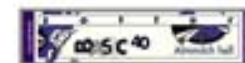
Producten besproken in deze nieuwsbrief

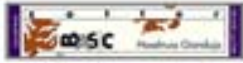
Couverture Alpenmelk 40%

Een prachtige ambachtelijke couverture met alpenmelk. Een heerlijke basis voor notenbonbons, mendiants en alles wat chocola moet zijn.

130 gram Bestelnummer: 07.32.02

prijs: 3,70





Couverture hazelnoten Gianduja.

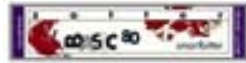
Een fantastische handgemaakte hazelnoten gianduja. Geweldig om allerlei zoete lekkernijen te maken. Ook om zo te eten, niet te versmaden.

130 gram Bestelnummer: 07.32.01
prijs: 3,70

Couverture Puur 80 %

Deze ambachtelijk gemaakte couverture is thans onze favoriet. Heerlijk puur, romig als fluweel en super plooibaar. Super in sauzen, chocolademelk, om bonbons of in combinatie met zoet.

130 gram Bestelnummer: 07.32.03
Prijs: 3,70



Double Cream.

Een heerlijke volle room. U kunt de room gebruiken daar waar u anders slagroom of een heavy cream zou gebruiken. Voor al uw decoraties, soepen sauzen, cocktails en gebak!

Bestelnummer: 30.44.02 Prijs 5,95



Lemon Curd.

Een echte Engelse Lemon Curd. Top voor op de paastafel!

Bestelnummer: 03.25.04 prijs 5,95



Chinese five Spice.

Deze traditionele Chinese five Spice is een geurig mengsel van steranijs, peper, venkel, kaneel en kruidnagel.

O.a. voor in de Chelsea Buns, koekjes, dranken, gebak, marinades, sauzen, vlees/kip, stoofschotels, groenten, rijstschotels, desserts. Zak van 50 g.

Bestelnummer: 30.44.01 prijs: 1,95



Oranjebloesem water

Een geconcentreerd oranjebloesemwater, uit de oriënt. Om te gebruiken voor een heerlijk glazuur, cake, koekjes, gebak, zoete broodjes, Chelsea Bun's, snoepgoed en toetjes. Ook lekker in een oranjebloesem lente cocktail.

200 ml.

Bestelnummer: 14.10.01 prijs 6,50



Breakfast Thee

Een heerlijke melange van kleine theeblaadjes Assam uit Ceylon en Darjeeling uit India. Sterk aanbevolen aan het begin van de dag tijdens het ontbijt om langzaam en aangenaam bij wakker te worden. Als u een klein scheutje koude melk toevoegt verhoogt u daarmee nog de smaak en de kwaliteit van de thee.

Grote doos met 50 crystal theezakjes.
Bestelnummer: 05.06.01 Prijs 9,95

Nieuwe Producten

Meringue's NIEUW!

Omdat wij ze zelf zo lekker vinden zijn wij op zoek gegaan naar iemand die Meringue's op ambachtelijke wijze vervaardigt. Zowaar, die hebben we gevonden! De Meringue's die hier vandaan komen zijn knapperig van buiten en heerlijk taai en zacht van binnen. Daar ze met de hand worden gemaakt is elke Meringue weer anders van vorm. Ook kunnen Meringue's speciaal voor ons op maat worden gemaakt, of van een speciale smaak worden voorzien. In eerste instantie kiezen wij voor de volgende soorten.

Witte naturel Meringue torentjes, witte Meringue torentjes overgoten met pure chocolade. En Meringue's met daarin stukjes pure chocolade waarvan de couverture weer afkomstig is uit "De Provisiekast". Een mooie symbiose. In totaal hebben wij thans voor u drie soorten Meringue's. Op speciaal verzoek kunnen wij u evt. nog andere soorten en maten leveren. Maar laat ons uw wensen dan graag ruim van te voren weten.

Tip. Voor een extra lekkere trek kunt U de Meringue's nog met een laagje crème aan elkaar zetten.

Onze Meringue's worden verpakt in een mooie Ballotin.
Ballotin met 8 sneeuw witte meringue torentjes. Prijs 3,75
Bestelnummer: 08.01.01

Ballotin met 8 sneeuw witte meringue torentjes overgoten met pure chocolade. Prijs 4,50 Bestelnummer: 08.01.02

Ballotin met 8 meringue's met daarin stukjes pure chocolade. Prijs 4,50
Bestelnummer: 08.01.03

Woksaus NIEUW!



Naast de Meringue's hebben wij het volgende nieuwe product in ons assortiment. Een verrukkelijke Oosterse Gember woksaus Deze woksaus leent zich bij uitstek om te gebruik in wok en roerbak schotels en door de rijst. Maar is ook heel goed te gebruiken als een dip, een marinade of als smaakmaker bij vlees en vis of bijvoorbeeld een scheutje door een Oosterse Tomatensoep.

Een heerlijk en veelzijdig product. Waarbij u uw creativiteit in de keuken de vrije hand kunt even.

Wijzelf aten de woksaus met kort roergebakken sperzieboontjes een uitje en gerookte knoflook. Samen met gegrilde reuzengarnalen waar bij de woksaus weer werd gebruikt als dip en het geheel geserveerd met een geurige witte rijst. Eenvoudig, maar Super lekker!
Pot van 280 ml. Prijs 3,95 Bestelnummer: 19.46.02

Pakketten voor maart, april en mei.

Voor de voorjaarsdagen hebben wij voor u de volgende pakketten samengesteld.

Pakket 1. Couverture pakket. Bestelnummer: 35.01.91

Een selectie van al onze vier couvertures, om zelf de meest verrukkelijke chocolade creaties te maken. Een pot Double Cream, voor die verslavende chocolademelk! En U krijgt er nog drie chocolade recepten van ons bij.
Ook leuk om cadeau te geven. Samen € 21,40

Pakket 2. Egg-nog pakket. Bestelnummer: 35.01.92

Een pot Double Cream, Vanille concentraat en een handige kleine mixkom om de Egg-nog in te bereiden. Leuk verpakt! Samen € 14,25

Pakket 3. Lemon Curd Zabaglione pakket. Bestelnummer: 35.01.93

Een pot Lemon Curd en een fles Eiswein van Renner!
Samen € 34,10

Pakket 4. Chelsea Bun pakket. Bestelnummer: 35.01.94

1 zak Chinese Five Spice en 1 fles Oranjbloesem water.
Samen € 7,95

Pakket 5. Voorjaarsontbijt compleet. Bestelnummer: 35.01.95

Een pot Aardbei confiture van Ferber een Breakfast thee van Dammann, een zakje Chinese Five Spice en een fles oranjbloesem water en een recept van de Chelsea Bun's Samen € 25,00

De Provisiekast
Postbus 59
8440 AB Heerenveen
Tel/fax: 0031- (0)513-572933
E-mail: delicatessen@provisiekast.nl
www.provisiekast.nl