



SCHUIM

Ingredienten

voor 500 gram schuim (of 40 kerstkransjes)

ITALIAANS SCHUIM HOLLANDS / DUIJS

SCHUIM

400 gram suiker 400 gram suiker

75 gram water 225 gram eiwit

225 gram eiwit (ong. 5-6 eieren)

Bereiding

Bij het maken van schuim moeten we er vooral op letten dat alles wat we gebruiken goed schoon en vetvrij is. Er moet voor gezorgd worden dat bij de suiker geen kruimeltje van iets anders zit, en bij het eiwit mag geen stukje dooier zijn. Er zijn verschillende bereidingsmethodes.

Hollands schuim of rauw schuim; hierbij worden de suiker en het eiwit zo opgeklopt. Dit schuim is eenvoudig te bereiden, maar het is wel zwaar. Net zo lang kloppen tot het goed stijf is en staat. Dat wil zeggen dat, als je de garde eruit haalt en rechtop houdt, de schuimpunt recht overeind moet blijven.

Duits schuim; Bij dit schuim gaan de eiwitten en de suiker bij elkaar en worden ze au bain marie* warm geklopt. Ook hier moet de stand erin zijn.

Italiaans schuim of kookschuim; Allereerst worden de eiwitten met 75 gram suiker stijfgeslagen, vervolgens wordt aan het stijfgeslagen eiwit de kooksuiker toegevoegd. Deze moet op de suikermeter 110° Réaumur aanwijzen. Doe de (325 gram)suiker in een kleine steelpan en giet hier water bij zodat de suiker er net onder zit. Breng aan de kook tot 110° Réaumur. De kooksuiker wordt nu onder voortdurend kloppen met een dunne straal bij de geslagen eiwitten gegoten. Verlaag de klopsnelheid na 1-2 minuten en klop dan nog gedurende 15 minuten het mengsel stijf. Indien U niet over een suikermeter beschikt, kan dit op de volgende manier gecontroleerd worden: Doe de (325 gram)suiker in een kleine steelpan en giet hier water bij zodat de suiker er net onder zit. Even doorroeren. Breng aan de kook en laat niet te hard doorkoken. Steek de steel van een vork of lepel in een glas water, vervolgens in de kokende suiker en dan weer in het water. De suikersiroop wordt met de vingers van de steel afgestreken. Kunt U er een stevig balletje van maken, dan is de suiker goed. De kooksuiker wordt nu onder voortdurend kloppen met een dunne straal bij de geslagen eiwitten gegoten. Gekookt schuim is het meest geschikt voor het gratineren van gerechten (zoals fruitsoepen) en het maken van schuimwerk (torentjes, kransjes). Duits schuim en rauw schuim worden bij voorkeur toegepast voor polonaises, schuimtaarten, schuimgebak en bepaalde ijstaarten (zoals omelet Vesuvius en omelet Sibérienne) Schuim is eigenlijk geen bakwerk. Het wordt gedroogd! De temperatuur van de oven moet laag zijn; ca. 100°C (hoe groter het schuim, des te langer dient het gedroogd te worden) en wanneer het schuim spierwit moet blijven, dan dient het gedurende enkele uren (4-5 uur) gedroogd te worden op 40 graden C.

Presentatie

Wijnsuggestie

Jaargang

nvt