

DONUTS

RECEPTEN EN FOTOGRAFIE SANDRA MAHUT
ILLUSTRATIES VALENTINE FERRANDI

INHOUD

Donut-instructies

11

Donutdeeg

12

Lekker met... ijskoude groene thee

67



14

SUIKERGLAZUUR



38

BANKETBAKKERSROOM & VANILLE



40

PINDAKAAS & CHOCOLADE



42

BOSBESSENJAM



16

WITTE CHOCOLADE



18

MELKCHOCOLADE



20

FRAMBOOS & WITTE CHOCOLADE



44

MELKWEG



46

LEMONCURD & MAANZAAD



48

APPEL & CRUMBLE



22

SUIKER & KANEEL



24

AHORNSIROOP



28

FLUFF & MINIMARSHMALLOWS



52

GERASPTE KOKOS



54

AARDBEIENJAM



56

RED VELVET



30

PISTACHE



32

MANGO



34

KARAMEL & DULCE DE LECHE



58

TOTALLY CHOC



60

CAPPUCCINO



62

AMANDEL, KARAMEL & MELKCHOCOLADE

DE INGREDIËNTEN



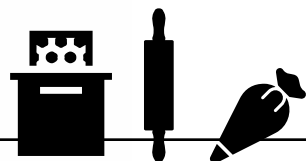
Een laagje zoet glazuur

Zacht en luchtig deeg

Soms een vruchten- of chocoladevulling

HOUDBAARHEID

De donuts blijven 1-2 dagen goed in een luchtdichte vershouddoos (bij voorkeur in de koelkast).

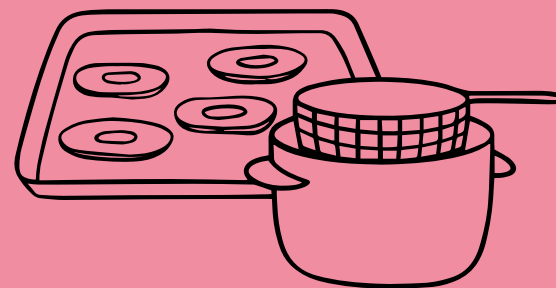


BENODIGDHEDEN

uitsteekvormpjes van 10 cm en 1,5 cm doorsnede
frituurpan, pan of wok • bakplaat • bakpapier
deegroller • metalen keukentang
spuitzak • rooster

donut- INSTRUCTIES

5 STAPPEN



1

Maak het deeg en frituur de donuts

2



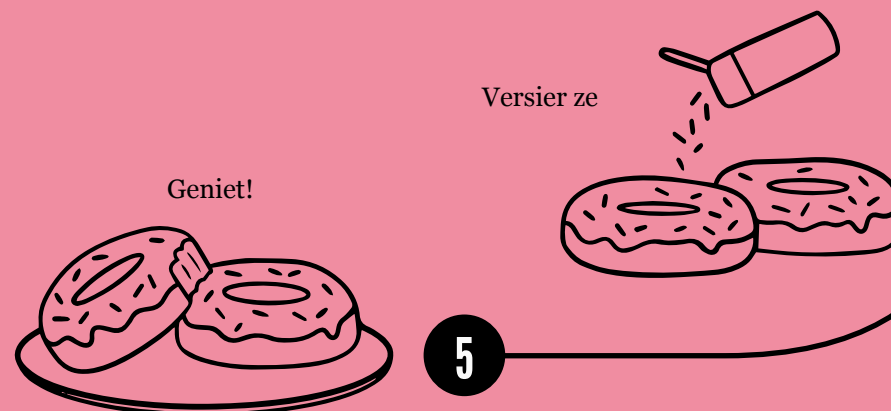
Maak het glazuur



Glazuur de donuts

3

Versier ze



4

Geniet!

5

Pistache

VOOR 8-10 DONUTS

BEREIDEN 3,5 UUR

Donutdeeg

165 ml lauwwarme melk

7 g instantgist

50 g fijne kristalsuiker

1 ei

35 g zachte boter

1 tl fijn zout

1 tl vanille-extract

370 g tarwebloem

1 liter frituurolie

Glazuur

250 g witte chocolade

1 el plantaardige olie

2 druppels vetoplosbare
voedselkleurstof, groen

Vulling

250 ml volle melk

½ vanillestokje

3 eierdooiers

50 g fijne kristalsuiker

20 g maizena

30 g pistachepasta

Garnering

gepelde pistachenoten,
in dunne reepjes

eetbare rozenblaadjes

1 DONUTS

Bereid het deeg zoals beschreven op bladzijde 12. Laat het rijzen en druk de lucht eruit. Steek cirkels uit het deeg en vergeet niet om in het midden een gat te maken! Frituur de donuts, laat ze uitlekken en leg ze op een rooster.

2 GLAZUUR MAKEN

Smelt de witte chocolade au bain-marie al kloppend tot een gladde massa. Voeg de plantaardige olie en de groene voedselkleurstof toe en roer goed door.

3 VULLING

Breng de melk in een steelpan op middelhoog vuur aan de kook. Voeg het opengesneden halve vanillestokje toe en laat 5 minuten trekken. Zet het vuur uit en verwijder het vanillestokje. Klop in een grote kom de eierdooiers en suiker tot een bleke massa. Voeg de maizena toe en meng goed. Giet dan de warme melk erbij en klop alles goed door. Giet het mengsel in de steelpan en verwarm het al kloppend tot het ingedikt is. Voeg tot slot de pistachepasta toe en meng goed tot de pasta is opgenomen. Laat afkoelen in een schone kom en doe de vulling dan in een spuitzak. Draai de donuts om, prik met het spuitmondje vier gaatjes in elke donut en vul ze.

4 GLAZUREN EN VERSIEREN

Doop de bovenkant van de donuts in het groene glazuur en leg ze op een rooster. Bestrooi ze met de pistachereepjes en verkruidelmele rozenblaadjes en laat drogen.

5 GENIETEN

Eet de donuts op zodra het glazuur droog is.



Karamel & dulce de leche

VOOR 8-10 DONUTS

BEREIDEN 3,5 UUR

Donutdeeg

165 ml lauwwarme melk

7 g instantgist

50 g fijne kristalsuiker

1 ei

35 g zachte boter

1 tl fijn zout

1 tl vanille-extract

370 g tarwebloem

1 liter frituurolie

Glazuur

160 g fijne kristalsuiker

200 ml verse ongeklote slagroom

80 g boter (ongezouten)

Garnering

200 g dulce de leche of karamelpasta

30 g nougatine

10-12 Maltesers®



1 DONUTS

Bereid het deeg zoals beschreven op bladzijde 12. Laat het rijzen en druk de lucht eruit. Steek cirkels uit het deeg en vergeet niet om in het midden een gat te maken! Frituur de donuts, laat ze uitlekken en leg ze op een rooster.

2 GLAZUUR MAKEN

Verwarm de suiker in een steelpan op middelhoog vuur om een droge karamel te krijgen. De suiker begint op te lossen, wordt vloeibaar en verandert dan in een amberkleurige vloeistof; dit duurt 3-4 minuten.

Verwarm ondertussen de slagroom in een andere steelpan. Haal de steelpan van het vuur zodra de suiker karamel is geworden en voeg voorzichtig een klein beetje slagroom toe; roer alles goed door en giet beetje bij beetje de rest van de slagroom erbij. Voeg de boter toe en roer opnieuw tot het een glad en romig glazuur is.

3 VULLING

Doe de dulce de leche in een spuitzak. Draai de donuts om, prik met het spuitmondje vier gaatjes in elke donut en vul ze.

4 GLAZUREN

Doop de bovenkant van de donuts in het karamel-glazuur en leg ze op een rooster.

5 VERSIEREN EN GENIETEN

Breng dunne lijntjes dulce de leche op het glazuur aan, bestrooi het lichtjes met nougatine en voeg één of twee Maltesers toe.

Eet de donuts op zodra het glazuur droog is.

Aardbeienjam

VOOR 8-10 DONUTS

BEREIDEN 3,5 UUR

Donutdeeg

165 ml lauwwarme melk

7 g instantgist

50 g fijne kristalsuiker

1 ei

35 g zachte boter

1 tl fijn zout

1 tl vanille-extract

370 g tarwebloem

1 liter frituurolie

Glazuur

250 g witte chocolade

1 el plantaardige olie

2 druppels vetoplosbare
voedselkleurstof, roze

Vulling

100 g aardbeienjam

Garnering

suiker en enkele verse
aardbeien

1 DONUTS

Bereid het deeg zoals beschreven op bladzijde 12. Laat het rijzen en druk de lucht eruit. Steek cirkels uit het deeg en vergeet niet om in het midden een gat te maken! Frituur de donuts, laat ze uitlekken en leg ze op een rooster.

2 GLAZUUR MAKEN

Smelt de witte chocolade au bain-marie al kloppend tot een gladde massa. Voeg de plantaardige olie en de roze voedselkleurstof toe en roer goed door.

3 VULLING

Doe de aardbeienjam in een spuitzak. Draai de donuts om, prik met het spuitmondje vier gaatjes in elke donut en vul ze.

4 GLAZUREN

Doop de bovenkant van de donuts in het chocoladeglazuur en leg ze op een rooster.

5 VERSIEREN EN GENIETEN

Bestrooi de donuts met wat suiker en een verse gehalveerde aardbei.

