

Hoe ga je te werk voor schuimpjes?

Dit heb je nodig :

Voor 6 personen:

- eiwitten van 8 verse eieren op kamertemperatuur
- 500 gram poedersuiker
- vetstof
- snuifje zout
- 3 kommen
- 1 spuitzak
- 1 (hand)klopper
- oven



Er worden nog steeds eieren verkocht die besmet kunnen zijn met salmonellabacteriën (de kans op zo'n ei is ongeveer 1 op 10.000). Het is daarom niet verstandig om rauwe eieren te eten.

Was voor gebruik al je benodigd gereedschap af met heet water en afwasmiddel en droog ze af met een schone theedoek. Het is belangrijk te werken met brandschoon gereedschap want vet verhindert het stijfkloppen.

Zet de drie kommen klaar.

- De soepkom om het eiwit van de dooier te scheiden.
- De plastic kom voor de dooiers.
- De glazen kom voor het eiwit. Een (beroeps)kok klopt eiwit het liefst stijf in een koperen kom. Het schuim krijgt dan een mooie crème kleur.

Vet een bakblik in met wat boter en verwarm de oven voor op 100 graden.



Pak een ei en tik - met (het midden) van de zijkant van het ei - zo hard op de rand van de soepkom dat er een flinke barst in de eischaal komt. Begin voorzichtig en houd de soepkom zonodig met de andere hand vast.

Breek het ei - boven de soepkom, met de barst aan de bovenkant - voorzichtig met twee handen in twee helften. Er loopt daarbij al een gedeelte van het eiwit uit het ei in de soepkom. De dooier is - als alles goed gegaan is - heel gebleven en in één van de halve eischalen terecht gekomen.

In de halve eischaal zonder dooier zit (wat) eiwit, giet dat in de soepkom.

Laat de dooier nu - boven de soepkom - voorzichtig uit z'n halve eischaal in de andere (lege) halve eischaal glijden en laat het eiwit dat er bij zit tegelijkertijd in de soepkom lopen. Herhaal dit zonodig tot er geen eiwit meer bij de dooier zit.



Doe de dooier in de plastic kom voor de dooiers en giet het eiwit uit de soepkom in de glazen kom voor de eiwitten.

Als er een stukje van de eischaal afbreekt en dat scherfje in het eiwit valt, dan is het scherfje er erg makkelijk met een natgemaakte lepel weer uit te halen.

Doe dit ook met de andere eieren.



Neem dan de glazen kom met eiwitten. Of het helpt om eerst (een snufje) zout aan het eiwit toe te voegen om het sneller stijf te kloppen, daarover verschillen de meningen, kwaad kan het niet. Klop het eiwit zeer stijf.

Over het kloppen zelf valt weinig anders te zeggen dan:

Flink hard kloppen ... eerst ontstaan er bellen en dan opeens wordt het doorzichtige eiwit witter, dat is het teken dat het moment er aan komt verder kloppen dus....



Voeg suiker, sap of andere smaakstoffen wel pas toe als het eiwit (bijna) stijf is, want deze zaken eerder toevoegen zorgt voor vertraging tijdens het kloppen en het kan er zelfs voor zorgen dat het helemaal niet lukt om het eiwit stijf te krijgen. Roer dus de poedersuiker er zo gelijkmatig en voorzichtig mogelijk onder zodat het eiwit niet invalt. Stop met kloppen als het eiwit sneeuwwit is en er pieken ontstaan als de garde omhoog getrokken wordt, want als er dan nog (te) lang door geklopt wordt, verandert het schuim in water met vlokken eiwit (dit wordt 'overkloppen' genoemd).

Spuit met een spuitzak het mengsel in kleine "schuitjes" op het bakblik. Bak ze in de voorverwarmde oven gedurende 1 uur. Laat de schuimpjes afkoelen voor gebruik.



Zoek vormpjes om de schuimpjes te bakken en voer het uit.

Laat mensen proeven en ... noteer hun bestelling(en).



Je bent er graag bij om samen te zingen, samen te vieren, samen te eten, ...

Je werkt nauwkeurig, veilig en hygiënisch.

Je kiest geschikt materiaal en geschikt gereedschap.