

Workshop “Koi Lechi”



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	1
Benodigdheden	2
Recept Koi Lechi.....	3
Werkbeschrijving.....	3
Extra aantekeningen bij de workshop.....	4
Wat is Koi Lechi?	4
Wat heb je nodig?	4
Bewaren.....	4
De kleine lettertjes	5



Benodigheden

Grote kom

Zeef

lepel

Theelepel

Beker (voor het water)

Diepvrieszakje

Afsluitbaar doosje of trommeltje

Vinyl handschoentjes (2 paar)

Voor de Koi Lechi (zie recept):

- 350gr-375gr. Poedersuiker
- 400gr. Volle melkpoeder
- 2 th.l. Witte rum (bijv. Malibu, optioneel)
- 2 th.l. Vanille Essence
- 80ml. Houdbare melk
- 2-3 eet.l. Water

Voor het kleuren:

- Kleurstof naar keuze
- Paletmesje

Wilton Lollipop Mold Baby Tee (2115-0031)

Lolly stokjes 15cm

Recept Koi Lechi

350gr. - 375gr. Poedersuiker

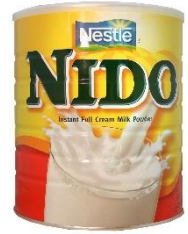
400gr. Volle melkpoeder (Two Cows of Nestlé Nido (AH of toko))

2 th.l. Witte rum

2 th.l. Vanille essence (dr. Oetker, Wilton)

80ml Houdbare melk

2-3 eetl. Water



Werkbeschrijving

Let op! Gebruik alleen een extra krachtige mixer, heb je deze niet, meng dan met de hand zoals in het filmpje.

Doe eerst de poedersuiker en het melkpoeder in de mengkom. Roer dit door elkaar en druk eventuele klompjes fijn. Voeg daarna de overige ingrediënten toe, behalve het water. Meng met de vlinder (laagste versnelling) tot een soepel deeg, als het droog en brokkelig is kan je voorzichtig wat water toevoegen, het lijkt qua structuur een beetje op marsepein.

Het is afhankelijk van o.a. de luchtvochtigheid of je water moet toevoegen. Kneed niet te lang, dan druk je de olie er uit en kan je er niets meer mee.

Indien je het volledig gekleurd wil hebben kan je nu (candy of poeder) kleurstof (Wilton) toevoegen, het is ook mogelijk om het te schilderen of dusten. Als het te nat wordt, kan je wat extra poedersuiker toevoegen.

Extra aantekeningen bij de workshop

Wat is Koi Lechi?

Koi Lechi is snoep gemaakt van gedroogd melkpoeder en laat zich gemakkelijk in vorm kneden, uitrollen en kleuren. Je kan er traditionele vormpjes van maken zoals hartjes, of – en zo gebruik ik het – met behulp van chocolademallen, onder andere lolly's en roosjes van maken.

Het is in een afgesloten trommel ongeveer drie weken lekker te houden, het leent zich daarom ook perfect als huwelijks bedankje of traktatie.

Wat heb je nodig?

Om de Koi Lechi te kunnen maken is het prettig als je beschikt over een zware mixer zoals een Kenwood of KitchenAid. Heb je deze niet, dan kan je het beter met de hand mengen, de kans is groot dat je mixer het anders niet overleeft.

Je kan doorgaans de spullen gebruiken die je toch al in huis hebt voor je taartenhobby, een roller en uitstekers, (gel) kleurstof, dust, glans en glitter, lollystokjes, lollipop zakjes, siliconen mallen, Wilton chocolademallen, alles kan je gebruiken om dit snoepje te maken in je favoriete thema!

Ik heb in de workshop de Wilton Lollipop Mold Baby Tee (2115-0031) gebruikt. Voor de omslagfoto is gebruik gemaakt van de Wilton Roses & Buds lollipop mold (2115-1708).

Bewaren

Pak het deeg luchtdicht in, het liefst per kleur gescheiden. Zo voorkom je uitdroging. Ga je direct verder werken? Gebruik dan een diepvrieszakje – boterhamzakjes hebben een microperforatie waardoor ze lucht doorlaten. Ikea verkoopt handige hersluitbare zakjes.

Wil je het langer bewaren? Vanaf het maken van het deeg, heeft je product een houdbaarheid van ongeveer drie weken. Eindproducten kan je goed houden in een luchtdicht trommeltje, het deeg goed ingepakt in folie en vervolgens in een Tupperware bakje.

Bewaar het in een keukenkastje, koel en donker. De koelkast is te vochtig.

De kleine lettertjes

Niets uit deze uitgave, workshop en/of het bijbehorende film materiaal mag worden verveelvoudigd, opgenomen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm, of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.

Je mag deze materialen niet gebruiken om je eigen workshop mee te geven dan wel na te maken in een (betaalde) workshop. Je mag deze workshop en het ontwerp wel gebruiken om je taarten en/of producten te maken en vervolgens te verkopen.

www.Trisha.nl | www.VoorJeTaart.nl

