



Dit is bijvoorbeeld handig bij een taart, die je ook een volgende dag nog wilt kunnen presenteren. Stijf geslagen slagroom is in de koelkast ongeveer twee dagen houdbaar, maar heeft nooit meer dezelfde textuur als net na het kloppen.

Deze informatie wordt je aangeboden door
jouw ambachtelijke (banket)bakker

Slagroom kun je verstevigen door er een slagroomversteviger aan toe te voegen of bijvoorbeeld een klein beetje mascarpone. Hiermee maak je de room vetter en dus steviger.

Smaakjes

Slagroom kun je heel gemakkelijk een smaakje geven. Voor zoete slagroom kun je naar smaak kristal-suiker of witte basterdsuiker toevoegen. Ga uit van ongeveer een eetlepel per honderd gram slagroom. Als je een bijzonder smaakje aan de slagroom wilt toevoegen, zorg dan dat dat past bij het product waarbij je het wilt serveren. Cacao, poederkoffie of kaneel zijn hiervoor heel geschikt. Door vloeibare smaakjes zoals likeur of vruchtensap toe te voegen, verander je de samenstelling van de slagroom. Hiermee moet je dus voorzichtig zijn. Doe dit voornamekelijk op het einde, zodat de slagroom al luchtig geklopt is. Jam, banketbakkersroom of curd kun je na het kloppen met de hand door de slagroom mengen.

3 MINUTEN INFO



Slagroom

EEN TOEF OP JE (APPEL)TAART, OP EEN BEKER WARMER CHOCOLADEMELK OF OP EEN SCHAALTJE VERSE AARDBEIJEN: SLAGROOM MAAKT HEEL VEEL DINGEN EXTRA LEKKER! DAAR WEEET JE AMBACHTELIJKE BAKKER ALLES VAN. IN ZIJN (BANKET)BAKKERIJ WORDEN DAGELIJKS LITERS SLAGROOM VERWERKT. DAAROM DEELT JE BAKKER GRAAG ZIJN TIPS VOOR HET KLOPPEN EN VERWERKEN VAN SLAGROOM MET JOU.

Slagroom is room van koemelk en bevat minimaal dertig procent vet. Ter vergelijking: volle melk bevat 3,5 procent vet.

In tegenstelling tot bijvoorbeeld melk kun je slagroom goed stijf kloppen. Dat heeft te maken met dat vetpercentage.



Ongeklopte (en dus ook ongezoete) room wordt wel verwerkt in warme gerechten zoals roomsauzen of in een ganache, waarmee de banketbakker onder andere vullingen voor bonbons maakt. Halfgeslagen slagroom wordt bijvoorbeeld ongezoet gebruikt op Irish Coffee, in ijs, kwarktaart en bavaroise. Meestal wordt slagroom voor gebruik echter goed stijfgeklopt. En dat is nog best een kunst op zich.

Slagroom kloppen

Om goede slagroom te maken, moet je met beleid te werk gaan. Opkloppen lukt bijvoorbeeld alleen met goed gekoelde room. Zorg dat de te gebruiken slagroom minimaal

Hoewel de klassieke spuitzak met zijn variatie aan spuitmondjes een tijdlang verhuisd is geweest, zet deze momenteel opnieuw de toon in patisserie. Juist mooi opgespoten slagroom benadrukt de versheid van gebak en taart en geeft blijk van vakmanschap. Een mooie rozet spuiten is namelijk nog knap ingewikkeld!

24 uur voor het opkloppen in een koude koelkast wordt teruggekoeld naar circa vier tot vijf graden Celsius en haal de room pas uit de koelkast wanneer je deze gaat opkloppen. Ook alle gereedschappen die je gebruikt voor het kloppen van de slagroom, zoals een garde en een kom, behoren vooraf te worden gekoeld in de koelkast.

Slagroom hoor je vervolgens zo snel mogelijk op te kloppen, zodat je er zo min mogelijk warmte in slaat. Room met een hoog melkvetgehalte (tot ongeveer veertig procent) geeft de mooiste slagroom. Het vet zorgt voor een hogere opslag en een stevig resultaat.

Voor een optimaal resultaat moet je slagroom kloppen totdat deze in de diepte enigszins geel begint te kleuren. Ook kun je erop letten dat de pieken in de slagroom stevig overeind blijven staan, wanneer je de garde of mixer eruit haalt. Klop je de room te kort, dan zakt deze uit en behoudt minder goed zijn vorm. Klop je slagroom te lang, dan krijg je uiteindelijk boter.

Room met een hoog melkvetgehalte geeft de mooiste slagroom



Gezoet of ongezoet

Slagroom wordt in Nederland vaak iets gezoet. Hiervoor kun je kristalsuiker of witte basterdsuiker gebruiken. De room wordt beter en luchtiger, wanneer de suiker pas tegen het einde van het opkloppen wordt toegevoegd.

Stevigheid behouden

Hoe hoger het vetpercentage van de slagroom, hoe beter de lucht in de geklopte room bewaard blijft en hoe langer de slagroom mooi stevig overeind blijft.