

PURE
LEAF®

High Tea

Tea pairing menu



Wij zijn Pure Leaf

Vertrekkend van een uitzonderlijk blad tot aan de uiteindelijke perfect serve, is een gedenkwaardige thee-ervaring een gebeurtenis voor alle zintuigen, die evenzeer het gezicht, de geur- en de tastzin als de smaakzin omvat. Bij Pure Leaf engageren we ons om alleen hoogwaardige blaadjes uit de beste theeplantages ter wereld te gebruiken, omdat uitzonderlijke blaadjes een uitzonderlijke smaak betekenen.

En uitstekende thee verdient een uitstekende high tea-ervaring. Door onze ambachtelijke theemixen smaakvol te combineren met innovatieve en mooie voedingsmiddelen, kunt u voor uw gasten high tea-ervaringen creëren die de zintuiglijke belofte van de thee overstijgen.

Voor deze gids hebben we zorgvuldig recepten geselecteerd die perfect passen bij onze hoogwaardige theeën. We geven zowel gedetailleerde informatie over complete high tea-oplossingen als individuele suggesties voor het combineren van voedsel en thee.



Gunpowder Green Tea

Indonesische thee van één oorsprong, strak gerold tot kleine pellets die zich ontvouwen tot lange, weelderige bladeren en zorgen voor een zuivere smaak en verfrissende afwerking. Laat 2-3 minuten trekken in water van 80 °C en serveer daarna met:

Minihapjes met quinoa & boerenkool (p. 48)

Een hapklare bal gezondheid en geluk. Romige avocado gaat bijzonder goed samen met onze verse Gunpowder Green Tea.





Green Tea with Jasmine

Onze Groene Thee met Jasmijn is gemaakt van Chinese groene thee met uitzonderlijk lange bladeren en heerlijk geïmpregneerd met echte jasmijnbloemen en heeft een heerlijke bloemensmaak en een zachte, lichte afdrank. Laat 2-3 minuten trekken in water van 80 °C en serveer daarna met:

Gemarineerde zalm met roggebrood & dille (p. 36)

Rijk, zoet en aardachtig roggebrood, gezouten zalm en verse dille - een trio van Scandinavisch geïnspireerde smaken die uitzonderlijk goed samengaan met de zachte, bloemige tonen van onze Groene Thee met Jasmijn.





Black Tea with Berries

Een verrassende combinatie van delicate Assam zwarte thee en sappige aardbeien, frambozen, rode bessen en bramen. Laat 3 minuten trekken in vers gekookt water en serveer daarna met:

Briochebrood met gerookte eend en rodevruchtenconfituur (p. 38)

De intens hartige smaak van onze eend, geserveerd met een subtiele noot chutney op een plak boterrijke brioche, gaat heerlijk samen met de zoete, scherpe en verfrissende smaak van onze Zwarte Thee met Bessen.

Rodevruchtentaartje (p. 52)

Kleine hapjes verkwikkend fruitig zuur en boterachtig gebak vol lichte zomerse zoetheid. Elke hap wordt versterkt door de sappige bessenaroma's en delicate, maar toch pittige, moutigheid van onze zwarte thee.





Camomile

Een ontspannende en van nature cafeïnevrije infusie van zoete bloemige smaken. Ideaal om uw gasten te helpen ontspannen tijdens hun Pure Leaf High Tea ervaring. Laat 3 minuten trekken in vers gekookt water en serveer daarna met:

Brownie met zoete aardappel en gember (p. 50)

De ideale manier om uw gasten een gulle lekkernij te bieden bij hun thee. Elke hap vol diepe cacaosmaken en aardachtige zoetheid past perfect bij de ontspannende bloemennoten van onze kamille.





Black Tea with Vanilla

Een elegante combinatie van orthodoxe zwarte thee en zoete vanille. Uitzonderlijk gemaakt van Indische Assam-thee van één herkomst en Malagassische vanillebonen. Laat 3 minuten trekken in vers gekookt water en serveer daarna met:

Wagyu-minihamburger

(p. 24)

Een hapklare combinatie van gefruite uien, zoete brioche en rijk hartig rundsvlees die heerlijk harmonieert met de bruisende hartige noten en subtiele vanilleaccenten van onze zwarte thee.

Millionaire's short cake

(p. 30)

De zachte vanillearoma's en aardachtige noten van onze zwarte thee breken door en complimenteren elke hap zoete gecondenseerde melk, zoute boterkoek en diepe, decadente cacao. Luxueus over de top en koppig.





Earl Grey

Een elegante combinatie van Sri Lankaanse Ceylon zwarte thee en citrussmaken, waaronder pittige bergamot topnoten, die zorgt voor een zachte, verfrissende kop met een bloemenaroma. Laat 3 minuten trekken in vers gekookt water en serveer daarna met:

Pokékom met garnalen (p. 22)

Soms werken de meest onwaarschijnlijke combinaties het beste samen - zoals de populaire Japanse sushi met een klassiek kopje Engelse Earl Grey. Een verrassend heerlijke mix van pittige umami en verfijnde bloemige smaken.

Weergaloze scones (p. 40)

High Tea is geen echte High Tea zonder een scone. En onze weergaloze scones (geserveerd met dikke room en jam natuurlijk) gaan heerlijk samen met de aardachtige zoetheid van onze Earl Grey.





Peppermint

Onze frisse en verkwikkende peppermuntthee is een bruisend mengsel dat perfect is om de smaakpapillen van uw gasten te verfrissen. Laat 4 minuten trekken in kokend water en serveer daarna met:

Brownie met chocolade, pecannoten en gezouten karamel (p. 28)

Een andere overheerlijke verwennerij voor de zoetekauwen onder uw gasten. Zoete, zoute karamel gemixt door vochtige, rijke chocoladebrownie vormt een heerlijk contrast met onze verfrissende peppermuntthee.

Freekehsalade met kikkererwten & feta (p. 46)

De Midden-Oosterse smaken van onze hartige, nootachtige en gezonde freekehsalade met een verkwikkend vleugje munt en zoute feta gaan heerlijk samen met onze verfrissende Pure Leaf Peppermint Tea.

Truffel met dadel & kokos (p. 54)

Zoete dadels geven deze verwennerij een luxueuze draai. Elke hap is een explosie van decadentie die perfect gebalanceerd wordt dankzij de frisheid van onze peppermuntthee.





English Breakfast

Een fijn uitgebalanceerde mix van Assam- en Ceylonbladeren verleent een rijk aroma, een diepe amberkleur en een gedurfde smaak. Laat 3 minuten trekken in vers gekookt water en serveer daarna met:

Zuurdesembrood met roomkaas & gerookte zalm (p. 26)

Onze English Breakfast Tea heeft een gedurfde sterke aromatische smaak - het perfecte contrast voor deze hapjes met knapperig zuurdesem en gerookte zalm.

Italiaanse broodstengels met parmaham (p. 34)

Een gewaagde thee heeft voedsel met een gedurfde smaak nodig en deze in gerookte ham gerolde tomaatgrissini zorgt voor een uitzonderlijke dubbele act in combinatie met onze pittige English Breakfast Tea.

Citroenmeringue in een kommetje (p. 42)

Deze pittige kommetjes met bruisende citroen en knapperige, zoete meringue zijn een droom voor de liefhebbers van zoetigheden. Hun scherpte snijdt sensationeel door de sterke moutachtige noten van onze English Breakfast Tea.



Indulgent High Tea

Als uw gasten op zoek zijn naar een echt decadente benadering van high tea, kijk dan niet verder dan dit assortiment luxueuze receptideeën vol uitbundige smaken.

Gerechten die in de Indulgent High Tea geserveerd worden:

Pokékom met garnalen (p. 22)

Wagyu-minihamburger (p. 24)

Zuurdesembrood met roomkaas

& gerookte zalm (p. 26)

Brownie met chocolade, pecannoten

en gezouten karamel (p. 28)

Millionaire's short cake (p. 30)



Pokékom met garnalen

Porties: 10

Allergenen: schaaldieren, eieren, sojabonen

Ingrediënten

- 300 g sushirijst, gekookt en gekruid
- 15 zwarte tijgergarnalen
- 100 g verse sojabonen
- 150 g komkommerblokjes
- 5 radijzen, in schijffjes gesneden
- 3 lente-uien, fijngehakt
- Hellmann's Citrus Vinaigrette
- Hellmann's Mayonaise
- kroepoek
- furikake

Bereiding

- 1 Maak de garnalen schoon en bak ze in een pan met olie, laat ze afkoelen en snijd ze doormidden.
- 2 Marineer de garnalen in citrusvinaigrette.
- 3 Verdeel de rijst over tien kommetjes of potjes.
- 4 Leg al de ingrediënten op de rijst.
- 5 Spuit er kleine puntjes mayonaise bovenop en bestrooi met furikake.
- 6 Garneer met kroepoek of een rijstcracker.



Wagyu- minihamburger

Porties: 10

Allergenen: gluten, melk, eieren

Ingrediënten

- 10 kleine briochebroodjes
- 10 x 60 g Wagyu-minihamburgers
- 10 blaadjes groene sla
- 1 in schijfjes gesneden rode ui, in de pan gebakken
- 10 schijfjes tomaat
- 10 schijfjes ingemaakte augurk
- Hellmann's Mayonaise

Bereiding

- 1 Bak de broodjes, snijd ze in tweeën en leg ze op de grill.
- 2 Barbecue of gril de hamburgers tot ze naar wens gaar zijn.
- 3 Smeer wat Hellmann's Mayonaise aan beide zijden van de hamburger.
- 4 Voeg sla, tomaat en augurk toe en leg de hamburger erbovenop.
- 5 Werk af met wat rode ui.
- 6 Steek er een spies door en serveer.



Zuurdesembrood met roomkaas & gerookte zalm

Porties: 10

Allergenen: gluten, melk, vis

Ingrediënten

- 10 sneetjes zuurdesembrood
- 10 lepels Hellmann's Sandwich Delight Roomkaas
- 20 sneetjes gerookte zalm
- sla
- erwtenscheuten
- eetbare bloemen

Bereiding

- 1 Smeer een lepel Hellmann's Sandwich Delight Roomkaas op elke snee brood.
- 2 Leg wat sla bovenop de roomkaas.
- 3 Leg twee sneetjes gerookte zalm bovenop de sla.
- 4 Garneer met erwtenscheuten en strooi eetbare bloemblaadjes bovenop de zalm.



Brownie met chocolade, pecannoten en gezouten karamel

Porties: 20

Allergenen: gluten, melk, noten, eieren

Ingrediënten

- 200 g boter
- 150 g pure chocolade 70%
- 50 g melkchocolade
- 200 g lichtbruine basterdsuiker
- 4 eieren
- 125 g bloem
- 50 g gehakte pecannoten
- 50 g cacaopoeder
- 400 g gezouten karamel
- 1 tl. Maldon-zeezoutvlokken

Bereiding

- 1 Smelt de boter en de chocolade.
- 2 Neem 175 g gezouten karamel en klop los met een garde.
- 3 Doe de rest van de gezouten karamel, de suiker en de eieren in een keukenrobot en klop een paar minuten.
- 5 Voeg de gesmolten chocolade toe aan dit mengsel en roer.
- 6 Meng bloem en cacaopoeder samen en meng ze voorzichtig met een spatel door het chocoladebeslag, voeg pecannoten toe.
- 7 Giet de helft van het browniebeslag in een bakblik dat met bakpapier is bekleed.
- 8 Leg de helft van de gezouten karamel op de eerste laag brownie.
- 9 Giet vervolgens de rest van het browniebeslag erbovenop.
- 10 Werk af met de rest van de karamel en maak met een spies een mooi patroon op de bovenkant.
- 11 Strooi er enkele vlokken Maldonzout bovenop.
- 12 Bak gedurende 20-25 minuten in de op 170 °C voorverwarmde oven.
- 13 Laat afkoelen alvorens te snijden.



Millionaire's short cake

Porties: 30-40

Allergenen: gluten, melk

Ingrediënten

- 280 g universele bloem
- 30 g Knorr Maïszetmeel
- 225 g boter
- 120 g basterdsuiker
- snuifje zout

Karamellaag:

- 200 g boter
- 200 g lichtbruine basterdsuiker
- 600 g gecondenseerde melk

Chocoladetopping:

- 125 g pure chocolade
- 100 g melkchocolade
- 20 g plantaardige olie

Bereiding

- 1 Meng bloem, zout, maïszetmeel, suiker en boter in een keukenrobot tot een kruimeldeeg.
- 2 Bekleed een diepe bakplaat (20 x 30 cm) met bakpapier en druk het deeg voorzichtig in de bakplaat.
- 3 Bak de stengels 30-35 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven tot ze goudbruin zijn.
- 4 Laat afkoelen.
- 5 Laat voor de karamelvulling de boter met de basterdsuiker smelten op een laag vuur.
- 6 Voeg gecondenseerde melk toe en breng langzaam aan de kook. Laat 4-5 minuten koken op laag vuur terwijl u voortdurend met een spatel of garde blijft roeren.
- 7 Giet het mengsel bovenop het gebakken deeg en verdeel gelijkmatig.
- 8 Laat gedurende één uur afkoelen.
- 9 Laat voor de chocoladeglazuur chocolade smelten met olie en giet dit bovenop de karamellaag.
- 10 Laat in de koelkast afkoelen alvorens te snijden.



Exceptional High Tea

Er is high tea, en dan is er Pure Leaf Exceptional High Tea. Onze chefs hebben een selectie van traditionele high tea klassiekers genomen en hebben ze een premium make-over gegeven. Zo hebben ze uitzonderlijke gerechten gemaakt die prachtig samengaan met onze ambachtelijke theemixen.

Gerechten die in de Exceptional High Tea geserveerd worden:

Italiaanse broodstengels met parmaham (p. 34)
Gemarineerde zalm met roggebrood & dille (p. 36)
Briochebrood met gerookte eend & rodevruchtenconfituur (p. 38)
Weergaloze scones (p. 40)
Citroenmeringue in een kommetje (p. 42)



Italiaanse broodstengels met Parmaham

Porties: 10

Allergenen: gluten, sesamzaadjes, mosterd

Ingrediënten

- 500 g universele bloem
- 2 el. maïsmeel
- 2 tl. zout
- 7 g droge gist
- 275 g lauw water
- 1 el. honing
- 3 el. extra vergine olijfolie
- sesamzaadjes
- 10 sneetjes parmaham
- Hellmann's Sandwich Saus
- Zongedroogde Tomaten

Bereiding

- 1 Doe alle ingrediënten, behalve de sesamzaadjes, in een keukenrobot met een deeghaak.
- 2 Kneed gedurende 10 minuten.
- 3 Dek de kom af met een doek en laat 10 minuten rusten.
- 4 Kneed het deeg nog eens 10 minuten. Laat weer 10 minuten rusten. Rol het deeg in een rechthoek en laat het een paar minuten rusten.
- 5 Snijd het deeg in de lengterichting in repen, rek het uit en rol het in mooi gevormde broodstengels tot al het deeg op is.
- 6 Leg de stroken op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 7 Bestrijk de stengels met een geklopt ei en bestrooi ze met sesamzaadjes.
- 8 Bak in een op 175 °C voorverwarmde oven gedurende 15-20 minuten, of tot de stengels goudbruin zijn en knapperig aan de binnenkant.
- 9 Laat afkoelen en spuit wat Hellmann's Sandwich Saus Zongedroogde Tomaten op de stengel en rol er een sneetje ham omheen.
- 10 Bewaar de resterende broodstengels voor een andere keer.



Gemarineerde zalm met roggebrood & dille

Porties: 10

Allergenen: gluten, vis, melk

Ingrediënten

- 10 sneden roggebrood
- 10 sneetjes gemarineerde zalm
- Hellmann's Sandwich Delight Natuur
- 20 g verse dille

Bereiding

- 1 Hak de verse dille fijn.
- 2 Meng de dille en Hellmann's Sandwich Delight Natuur samen.
- 3 Smeer dit mengsel op het roggebrood en leg de zalm erbovenop.
- 4 Maak sandwiches en snijd ze in tweeën.



Brioche sandwich met gerookte eend & rodevruchtenconfituur

Porties: 10

Allergenen: gluten, melk

Ingrediënten

- 10 kleine sneetjes briochebrood
- 40 sneetjes gerookte eend
- 10 tl. rodevruchtenconfituur
- Hellmann's Sandwich Delight Natuur
- rode snijbiet

Bereiding

- 1 Smeer Hellmann's Sandwich Delight Natuur op elke snee.
- 2 Leg er slablaadjes bovenop.
- 3 Leg vier plakjes gerookte eend op elk stuk brood.
- 4 Schep wat confituur bovenop de gerookte eend.
- 5 Garneer met kleine slablaadjes.



Weergaloze scones

Porties: 40-50

Allergenen: gluten, melk, eieren

Ingrediënten

- 900 g zelfrijzend bakmeel
- 4 tl. bakpoeder
- snuifje zout
- 160 g boter
- 100 g witte basterdsuiker
- 4 eieren
- 500 ml melk

Bereiding

- 1 Meng bloem, zout, suiker en bakpoeder in een keukenrobot.
- 2 Voeg boter en eieren toe en meng langzaam.
- 3 Giet de melk erbij tijdens het mixen.
- 4 Haal het deeg uit de mengkom en zet het ten minste 1,5 uur in de koelkast.
- 5 Strooi bloem op het oppervlak en het deeg tot een dikte van 2 cm.
- 6 Snijd er de scones uit met een ronde uitsteekvorm of mes.
- 7 Leg de scones op een bakplaat en smeer er geklopt ei op met een kwast.
- 8 Bak de scones gedurende 10-15 minuten in een op 165 °C voorverwarmde oven of tot ze goudbruin zijn aan de bovenkant.
- 9 Serveer de scones met dikke room en aardbeienjam.



Citroenmeringue in een kommetje

Porties: 10-15 Allergenen: gluten, melk, eieren

Ingrediënten

Citroenboter:

- 150 g citroensap
- 170 g gesmolten boter
- 240 g suiker
- 7 eieren

Kruimeldeeg:

- 75 g boter
- 115 g witte basterdsuiker
- 120 g universele bloem
- snuifje zout

Meringue:

- 100 g gepasteuriseerd eiwit
- 180 g suiker
- 80 g water
- 1 geraspte citroenschil

Bereiding

- 1 Meng voor de citroenboter alle ingrediënten samen in een kookpot. Breng het mengsel al kloppend aan de kook. Neem de pot van het vuur en giet het mengsel in een bak. Laat afkoelen voor gebruik.
- 2 Maak het kruimeldeeg door snel boter en suiker te mengen. Voeg bloem en zout toe. Meng tot kruimelig. Bak goudbruin in een op 175 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen alvorens te serveren.
- 3 Om de meringue te maken, breng de suiker en het water samen aan de kook. Doe het eiwit in een keukenrobot met de garde. Begin het eiwit langzaam te kloppen. Meet de temperatuur. Zodra de temperatuur 115 °C bereikt, giet u de suiker langzaam in de kom met eiwit terwijl u blijft kloppen.
- 4 Klop de meringue vijf minuten lang op gemiddelde snelheid. Om de citroenmeringue op te bouwen, begint u met de kruimellaag. Leg de citroenboter er dan bovenop. Werk af met de meringue. U kunt de meringue wat kleur geven met een keukenbrander.



Vegetarische High Tea

Onze innovatieve vegetarische recepten bieden een verleidelijke en opwindende vleesloze high tea-oplossing voor uw gasten.

Gerechten die in de Vegetarische High Tea geserveerd worden:

- Freekehsalade met kikkererwten & feta (p. 46)
- Minihapjes met quinoa & boerenkool (p. 48)
- Brownie met zoete aardappel en gember (p. 50)
- Rodevruchtentaartje (p. 52)
- Truffel met dadels en kokos (p. 54)



Freekehsalade met kikkererwten & feta

Porties: 10-12 Allergenen: gluten, melk

Ingrediënten

- 400 g gekookte freekeh
- 100 g gekookte kikkererwten
- 2 tomaten
- 1 kleine groene appel
- 1/2 komkommer
- 1 rode paprika
- 1/2 courgette
- 1 kleine rode ui
- 20 kleine trostomaten
- 150 g fetakaas
- 1 el. gezouten gekonfijte citroenschil, fijngehakt
- Sap van 1/2 citroen
- 20 g peterselie, fijngehakt
- 20 g muntblaadjes, fijngehakt
- olijfolie
- zout/peper

Bereiding

- 1 Snijd de tomaten, appel en komkommer in kleine blokjes.
- 2 Gril de rode peper en courgette en snijd ze in blokjes.
- 3 Hak de rode ui fijn.
- 4 Leg de tomaten op een bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie, zeezout en peper en bak gedurende 15 minuten in de oven op 100 °C.
- 5 Meng de freekeh, de kikkererwten en de groenten samen. Voeg citroensap, olijfolie, zout en peper, citroenschil en kruiden toe.
- 6 Voeg de fetakaas toe en doe de salade in kommen of glazen.
- 7 Garneer met trostomaatjes.



Hapjes met quinoa en boerenkool

Porties: 10-12 Allergenen: eieren, noten, melk

Ingrediënten

- 200 g gekookte rode quinoa
- 60 g boerenkool
- 4 eieren
- 1/2 sjalot
- 1 tl. Knorr Primerba Knoflook
- 100 g gemalen amandelen
- 90 g feta- of geitenkaas
- 1 grote eetklare avocado
- tuinkers
- limoen
- zout/peper

Bereiding

- 1 Leg papieren vormpjes in een muffinschaal en vet in met olie.
- 2 Hak de sjalot en de boerenkool fijn.
- 3 Klop de eieren in een grote kom en voeg quinoa, gemalen amandelen, boerenkool, sjalot en knoflook toe. Meng goed en brokkel er de feta in.
- 4 Breng op smaak met peper en zout.
- 5 Verdeel het mengsel over de vormpjes en bak gedurende 20 minuten in de op 175 °C voorverwarmde oven of tot het baksel goudbruin is.
- 6 Laat de quinoahapjes afkoelen.
- 7 Maak de avocado schoon en pureer hem.
- 8 Breng op smaak met zout, peper en limoensap.
- 9 Leg een deel van dit mengsel bovenop de quinoahapjes en garneer met tuinkers.



Brownie met zoete aardappel en gember

Porties: 25-30 Allergenen: noten, melk

Ingrediënten

- 1000 g zoete aardappelen
- 325 g ontpitte Medjoul-dadels
- 125 g hazelnotenbloem
- 80 g puur cacao-poeder
- 80 g boekweitmeel
- 2 tl. gemalen kaneel
- 2 tl. gemalen gember
- 1 el. vanille-extract
- snuifje zout

Topping:

- 100 g pure chocolade
- 100 g melkchocolade
- 30 g ahornsiroop
- 1 el. puur cacao-poeder
- 75 g melk
- 80 g pecannoten, grof gehakt

Bereiding

- 1 Snijd de zoete aardappelen met de schil eraan in grote stukken. Verwarm de oven voor op 175 °C en bak gedurende 20-25 minuten of tot ze zacht zijn. Laat daarna afkoelen alvorens te gebruiken.
- 2 Meng het hazelnootmeel, het boekweitmeel, de cacao, de kaneel, de gember en het zout samen.
- 3 Doe de dadels en de vanille in een keukenrobot en meng tot een glad mengsel.
- 4 Haal de schil van de zoete aardappelen en doe ze in de keukenrobot om het mengsel glad te maken.
- 5 Meng met het meelmengsel tot een glad deeg.
- 6 Doe het deeg op een met bakpapier bekleed bakblik. Bak 25-30 minuten in een op 175 °C voorverwarmde oven. Controleer met een spies of het baksel klaar is. Als de spies er schoon uitkomt dan is het klaar.
- 7 Laat afkoelen.
- 8 Smelt de chocolade voor de topping. Voeg ahornstroop en cacao-poeder toe. Meng de melk erdoor, roer met een garde en verwarm langzaam tot de topping glad is.
- 9 Giet de topping bovenop de brownie.
- 10 Strooi de pecannoten erbovenop en laat de brownie afkoelen.



Rodevruchten- taartje

Porties: 10

Allergenen: gluten, melk, eieren

Ingrediënten

Deeg:

- 125 g boter
- 65 g kristalsuiker
- 25 g ei
- 190 g bloem

Vulling:

- 500 ml melk
- 100 g kristalsuiker
- 25 g maïszetmeel
- 20 g bloem
- 40 g eigeel
- 1 vanillestokje

Topping:

- Aardbeien,
frambozen,
braambessen,
blauwe bessen

Bereiding

- 1 Meng om het deeg te maken de boter en de suiker snel door elkaar en voeg daarna ei en bloem toe.
- 2 Zet het deeg ten minste één uur in de koelkast.
- 3 Rol het deeg uit en leg het in de gewenste vormen. Bak goudbruin in een op 170 °C voorverwarmde oven.
- 4 Voor de vulling van banketbakkerscrème mengt u de helft van de suiker met meel, zetmeel, eigeel en 100 ml melk. Meng tot een gladde pasta. Breng de rest van de melk met het vanillestokje aan de kook. Giet de melk langzaam op het zetmeelmengsel en doe dit terug in de kookpot. Om te verdikken, breng de room langzaam aan de kook. Haal van het vuur af. Verwijder het vanillestokje. Laat de room afkoelen voordat u ze gaat gebruiken.
- 5 Vul de taartjes met banketbakkersroom en versier ze met de vruchten.



Truffel met dadel & kokos

Porties: 20-25 Allergenen: noten

Ingrediënten

- 90 g geroosterde amandelen
- 15 ontpitte Medjoul-dadels
- 30 g geschaafde kokos
- 2 el. ongezoete cacao
- 1 el. kokosolie
- snuifje zout
- 100 g pure chocolade

Bereiding

- 1 Maal de amandelen fijn in een foodprocessor.
- 2 Voeg de dadels toe en maal alles fijn.
- 3 Voeg kokos, cacao en olie toe en meng alles goed door elkaar.
- 4 Neem een deel van het mengsel en rol het in ronde balletjes. Leg ze op een met plastic folie beklede bakplaat.
- 5 Laat minstens één uur in de koelkast afkoelen.
- 6 Laat de chocolade smelten en dompel de truffels onder in de chocolade. Leg de truffels weer terug op de bakplaat en zet in de koelkast.



De chefs

“Dankzij de kleurrijke en rijke variaties van Pure Leaf kunnen chefs onverwachte smaakbruggen tussen ingrediënten creëren.”

- Maurits van Vroenhoven, Lead Chef Brand Development, Unilever Food Solutions

“Thee is de nieuwe wijn en wint steeds meer aan populariteit. High Tea is niet langer alleen de traditionele scones en sandwiches, maar een manier om uw gasten te verrassen met gedurfde voedsel- en theecombinaties.”

- Ronald van der Laars, Brand Development Chef, Unilever Food Solutions



Uitzonderlijke theeën, expertise en passie

Dat is wat onze themeesters gewoon in de creatie van Pure Leaf theeën hebben gestopt. Pure Leaf theeën zorgen voor een authentieke aromatische en heerlijke thee-ervaring.

**Wacht niet langer en
bestel je perfecte
Pure Leaf thee
nu op www.pureleafb2b.be.**



Chai

— Gerolde zwarte thee van de Keniaanse en Ceylon gebergten.

Cinnamon & Apple

— De smaak is zoet, feestelijk en een beetje pittig.

Ginger & Orange Blossom

— Deze infusie heeft de pittige smaak van gember met een lichte afdrank van bloemen.

Peppermint

— Ontspannende & verfrissende infusie (cafeïnevrij)

Black Tea with Vanilla

— Keniaanse zwarte thee met Malagassische vanillebonen

Gunpowder Green Tea

— Delicate, licht rokerige groene thee uit Indonesië

Earl Grey

— Zwarte Ceylonthee met pittige citrusnoten

English Breakfast

— Uitgebalanceerde zwarte thee

Green Tea with Jasmine

— Chinese groene thee met een lichte, bloemige afdrank

Black Tea with Berries

— Keniaanse zwarte thee met een heerlijke mix van echte bessen

Camomile

— Zoete & kalmerende infusies (cafeïnevrij)

NEW

PURE
LEAF®

www.pureleafb2b.be