

Bocí

CATALAANSE DELICATESSEN

PANELLETS

HERFSTLEKKERNIJ

B

CATALAANSE
SMAAK MET KARAKTER

PANELLETS



Elk bijzonder recept heeft een oorsprong. Soms is het een familiegeheim, soms een herinnering. Dit is zo'n recept.

01

EEN HERFSTELIJKE TRADITIE

Panellets zijn een onmisbaar onderdeel van de Catalaanse cultuur, nauw verbonden met de viering van La Castanyada in de herfst. Wat ooit begon als een eenvoudig offer aan de doden of een voedzame lekkernij voor de koudere dagen, is uitgegroeid tot een symbool van samenzijn en traditie.

02

AMBACHT EN VARIATIE

De kracht van de panellet zit in de eenvoud van het amandelbasisdeeg, dat door de jaren heen is verrijkt met talloze variaties. Of het nu gaat om de klassieke versie met pijnboompitten, de zoete variant met Kweepeer of moderne interpretaties met chocolade en kokos: het deeg dient als een blanco canvas voor creativiteit.

03

MEER DAN EEN SNOEPJE

Een panellet bakken is een ritueel dat generaties verbindt. Het met de hand kneden van het deeg, het zorgvuldig vormen van de balletjes en het aanbrengen van de toppings veranderen het bakken in een gedeelde ervaring. Het is een klein, zoet eerbetoon aan het ambacht dat mensen samenbrengt en elk jaar weer herinneringen ophaalt.

MAAK 'M ZELF



INGREDIËNTEN

Voor ongeveer 20-25

- 500 gr amandelen
- 300 gr suiker
- 2 eieren
- 200 gr pijnboompitten
- Geraspte citroenschil

TIP

Bereid het basisdeeg een dag van tevoren en laat het een nacht in de koelkast rusten; dit zorgt voor een nog rijkere smaak en een perfecte textuur.

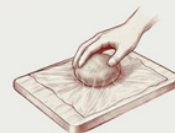
BEREIDING

01.



Meng in een ruime kom de gemalen amandelen, suiker en de geraspte citroenschil. Voeg het ei toe en kneed met de handen tot een stevige deeg. Is het deeg te droog? Voeg dan voorzichtig extra losgeklopt ei toe.

02.



Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het minimaal 30 minuten rusten in de koelkast. Dit maakt het deeg veel makkelijker vormbaar.

03.



Terwijl het deeg rust, kun je alvast de gewenste variaties bepalen:

- *Pijnboompitten:* Traditionele klassieker, druk de pitten op de bovenkant.
- *Kokos:* Meng geraspte kokos door een deel van het deeg en rol de balletjes er ook doorheen.
- *Chocolade:* Kneed cacao-poeder door een deel van het deeg.
- *Kweeper:* Verwerk kleine stukjes kweeper in het midden van de balletjes.

04.



Haal het deeg uit de koelkast. Vorm met de handen kleine bolletjes. Bestrijk de Panelllets vervolgens met losgeklopt ei voor een mooie glans na het bakken.

05.



Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Bak de Panelllets in 10-15 minuten goudbruin. Houd ze goed in de gaten; ze kleuren snel!