



Koken met Wycam's

Duik in je keuken met
heerlijke Wycam's recepten

MET ORIGINELE
CREATIES VAN
FRÉDÉRIC VAN TRICHT,
HANNAH VAN ONGEVALLE,
TOON DE KLERCK EN
VALÉRIANE GRÉBAN

WYCAM'S®

Koken met Wycam's

Hedendaagse topchefs geven een twist aan grootmoeders keuken. Ontdek de originele creaties van kaasaffineur Frédéric Van Tricht, mixologist Hannah Van Ongevalle en patissiers Toon De Klerck en Valériane Gréban!

PUUR BELGISCHE WYCAM'S CONFISERIE

Wycam's zorgt al sinds 1946 voor heerlijk hard suikerwerk op ambachtelijke wijze. De borstbollen zagen het licht op de stoof van Camille Wyckmans. Doorheen de jaren vervoegden ook de heerlijke boterbollen, fruitbollen, koffiebollen en muntbollen de Wycam's familie. Tot op vandaag wordt de Wycam's traditie in ere gehouden, mét respect voor de authentieke recepten. En de alom bekende blikken, die gebruiken ze nog steeds.

HET GEHEIME INGREDIËNT WYCAM'S

De snoepblikjes van Wycam's zijn al jarenlang een vaste waarde in iedere snoepkast. De bollen zijn gekend als een lekkere guilty pleasure voor ieders smaak. Maar wist je dat je ook heerlijke gerechten op tafel tovert met de traditionele en authentiek Belgische Wycam's confiserie? De bollen met verschillende smaken lenen zich tot verrukkelijke bereidingen. Vier Belgische topchefs stellen je hier dan ook graag hun unieke Wycam's recepten voor, ideaal voor jouw feestmenu.

Veel kook- en vooral smulplezier!





Wycam's Amandelkoekjes

(voor 10 stuks)

WAT JE NODIG HEBT

Amandelkoekjes

- 95 gr boter
- 110 gr poedersuiker
- 95 gr amandelpoeder
- 2 gr bakpoeder
- 45 gr bloem
- 4 eiwitten

Praliné

- 150 gr amandelen
- 75 gr Wycam's koffiebonen
- fleur de sel

Slagroom

- 200 gr + 100 gr vloeibare room (min. 35% vet)
- 100 gr mascarpone
- 20 koffiebonen

'Niets lekkerder dan een zelfgemaakt koekje bij je koffie. De smaak van de Wycam's koffiebonen combineert perfect met het amandelkoekje. Ze lijken wel voor elkaar gemaakt.'

- Pâtissier Valériane Gréban

AAN DE SLAG

Vorbereitung: Slagroom - mascarpone van Wycam's koffiebonen

Verwarm de eerste portie room, haal van het vuur, voeg de Wycam's koffiebonen toe en laat afgedekt 30 minuten trekken. Haal de room door een puntzeef. Giet hem daarna samen met de mascarpone en de tweede portie vloeibare room. Meng en zeef deze bereiding. Zet 12 uur weg in de koelkast. Klop in een koude kom de room op en dresseer deze mooi op de bovenkant van het amandelkoekje met behulp van een spuitmondje van 15 mm.

Praliné van Wycam's koffiebonen

Rooster de amandelen 15 minuten in de oven op 150°. Mix de afgekoelde amandelen en de snoepjes in de keukenrobot of gebruik een staafmixer en kom. Let op dat je de massa niet verhit, want dat verandert de smaak van de praliné.

Amandelkoekjes

Smelt de boter op een middelhoog vuur. Roer voortdurend met een garde tot de boter een mooie hazelnootkleur krijgt. Haal de pan van het vuur wanneer ze niet meer 'zingt' en giet de boter in een kom om het koken te stoppen. Meng het poedersuiker, het amandelpoeder, het bakpoeder en de bloem in een schaal. Voeg de eiwitten toe en klop het mengsel op. Voeg, van zodra het mengsel glad is, de afgekoelde boter toe. Meng goed. Vul de siliconevormpjes voor 2/3e met het beslag. Je kan ook muffinvormpjes gebruiken. Een siliconen bakvorm is wel aangeraden, je gebakjes komen er makkelijk uit los. Bak gedurende 20 minuten op 180°. Controleer of het deeg gaar is door de punt van een mes erin te steken.

Wanneer de koekjes afgekoeld zijn, dresseer je de slagroom-mascarpone op de bovenkant. Daarna sprenkel je de praliné op 3 verschillende plaatsen. Indien de praliné niet voldoende lopend is, verwarm hem met je handen rond de spuitzak. Versier naar keuze met een paar chocolade koffiebonen, gouden blaadjes, een koffiebol...



Valériane Gréban

Finaliste van 'Meilleur Pâtissier' 7 op RTL

Co-auteur van 'Les math en douceurs'

Jurylid bij 'La meilleure bûche de Noël' op La Une



'Panna cotta is waarschijnlijk een van de populairste desserts uit de Italiaanse keuken. Met de toevoeging van de Wycam's koffieballen geven we er een Belgische twist aan.'

- Bakker en patissier Toon De Klerck

Wycam's Panna Cotta

(voor 8 personen)

WAT JE NODIG HEBT

- 1 l room (40%)
- 200 gr Wycam's koffieballen
- 20 cl water
- 7 gelatineblaadjes (zilver)

AAN DE SLAG

Laat vooraf de gelatineblaadjes weken in koud water. Voeg de Wycams koffieballen samen met het water. Breng zachtjes aan de kook. Blijf met een houten lepel roeren tot je een stroperige karamel krijgt. Blus de karamel met de room. Doe dit geleidelijk aan door telkens een beetje room toe te voegen. Blijf voortdurend roeren. Zeef de koffieroom om stukjes te vermijden. Voeg de geweekte gelatine toe en mix alles glad.

Verdeel de panna cotta over 8 potjes en laat afkoelen. Laat de panna cotta minimum 3 uur opstijven in de koelkast. Werk af met een toefje slagroom en Wycam's koffieballschilders, gemalen in een vijzel.

Probeer dit recept zeker ook eens met Wycam's boterbollen.



Toon De Klerck

*Ambachtelijke bakker-patissier uit Sint-Niklaas
Werkte bij de bekende Antwerpse bakkerij Domestic
Was chef-patissier bij driesterrenrestaurant Hof van Cleve*



'Een lekker, verrassend en simpel recept, perfect om samen met vrienden en familie van te genieten. De Wycam's Winter Punch verdient zeker een plaatsje op het feestmenu.'

- Mixologist Hannah Van Ongevalle

The Wycam's Winter Punch

(voor 5 personen)

WAT JE NODIG HEBT

- 500 gr kristalsuiker
- 10 Wycam's muntbollen
- 10 cl rode vermouth
- 10 cl donkere rum
- 5 cl vers sinaasappelsap
- 10 cl vers limoensap
- 25 cl gemberbier

AAN DE SLAG

Warm 500 gr kristalsuiker op met 500 ml water. Van zodra de suiker is opgelost, voeg je 10 muntbollen toe aan de warme siroop. Zet terug op het vuur tot de bollen gesmolten zijn. Roer regelmatig zodat de bollen niet aan je pot blijven kleven. Zeef de siroop in een fles wanneer de bollen volledig opgelost zijn. Bewaar de siroop koel. Giet 10 cl muntbollensiroop in een ruime kan of bowl. De overige siroop kan je afgesloten bewaren in de koelkast. Voeg daarbij de vermouth, de rum, het sinaasappelsap, het limoensap en het gingerbeer. Vul 5 wijnglazen tot aan de rand met ijsblokjes. Schenk de punch in de glazen. Werk af met een stokje kaneel en een schijfje sinaasappel.

Probeer dit recept zeker ook eens met Wycam's koffieballen.



Hannah Van Ongevalle

Uitbaatster cocktailbar 'The Pharmacy'

Auteur 'Come Take A Sip With Me'

Tv-host bij njam!



'Je diner afsluiten met een plankje exquisite kazen is altijd een goed idee. Ook als voorgerecht is kaas een echte aanrader. Deze zachte geitenkaas afgewerkt met een crunchy Wycam's korstje zal iedere gastronomische liefhebber verrassen en bekoren.'

- Kaasaffineur Frédéric Van Tricht

Winterse Wycam's geitenkaas

(voor 5 personen)

WAT JE NODIG HEBT

- ijsbergsla
- rode krulsla
- 4 stronken witlof
- 2 zure appels
(bv. Granny Smith)
- pijnboompitten
- 30 Wycam's borstbollen
- geitenkaas Aurélie van
Kaasmakerij Karditsel*
- balsamicoazijn,
liever geen siroop
- gerookte spekblokjes

*De Geitenkaas Aurélie kan vervangen worden door Sainte-Maure AOP met aslaag of jonge crottin.

AAN DE SLAG

Versnipper de ijsbergsla. Pluk de rode krulsla. Snij het witlof fijn. Snij de appel in 4. Verwijder het klokhuis, maar laat de schil er aan. Snij de kwartjes appel in lange balkjes van 3 op 3 mm. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Hou ze goed in de gaten, ze durven snel aanbranden. Laat de pijnboompitten afkoelen. Verkruiemel de Wycam's borstbollen in een vijzel tot poeder. Snij het rolletje geitenkaas in schijven van een 1,5 cm en paneer ze met het Wycam's poeder. Zet de geitenkaas 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Om de korst extra krokant te krijgen, kan je ze heel kort afbranden met een gasbrandertje of onder de grill plaatsen in de oven.

Vinaigrette:

Meng 1 el mosterd met 2 el (cider)azijn. Roer met een garde. Voeg al roerend 4 el olijfolie toe. Kruid met peper en zout. Meng de salade met een beetje olijfolie en balsamico. Serveer alles op een bord en besprenkel met de vinaigrette. Leg de gekarameliseerde kaas er boven op. Bak het spek krokant en verdeel het over de salade.



Frédéric Van Tricht

Uitbater specialzaak Kaasaffineurs Van Tricht
en Frederic's cheese & wine bar
Voorzien kaaswinkels en sterrenrestaurants
van exquisite kazen
Leveren wereldwijd Belgische kazen

WYCAM'S®

Bekijk de recepten, producten,
verkooppunten en zoveel meer
online op www.wycams.be



Trots op jouw creatie?

Deel het via  of  en tag [@wycams](https://www.instagram.com/wycams)
[#kokenmetwycams](https://www.instagram.com/wycams)



WYCAM'S®

Découvrez nos recettes,
produits, points de vente et beaucoup
plus en ligne sur www.wycams.be



Fier de votre création?

Partagez le résultat sur  ou  et taguez [@wycams](https://www.instagram.com/wycams)
[#cuisineravecwycams](https://www.instagram.com/wycams)





'Conclure un dîner par un plateau de succulents fromages, c'est toujours une bonne idée. En entrée aussi, le fromage est un régal. Ce subtil fromage de chèvre recouvert d'une croûte Wycam's ravira tous les gastronomes.'

- Frédéric Van Tricht, fromager affineur

Fromage de chèvre en croûte Wycam's

(pour 5 personnes)

LES INGRÉDIENTS

- salade iceberg
- frisée rouge
- 4 chicons
- 2 pommes (p.e. Granny Smith)
- pignons de pin
- 30 bonbons arrache-toux Wycam's
- vinaigre balsamique (de préférence pas de sirop)
- des morceaux de bacon fumé
- fromage de chèvre cendré Sainte-Maure de Touraine AOP ou Crottin de Chavignol jeune

LA PRÉPARATION

Coupez l'iceberg en fines lanières. Nettoyez la frisée rouge. Hachez finement les chicons. Coupez la pomme en quatre sans l'éplucher, éliminez le trognon et les pépins. Coupez les quartiers de pomme en bâtonnets de 3x3 mm. Grillez les pignons de pin à sec (dans une poêle, sans les quitter des yeux, car ils peuvent brûler très vite). Laissez-les refroidir. Dans un mortier, pilez les arrache-toux Wycam's (pour les réduire en poudre). Tranchez le fromage de chèvre en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur. Passez-les dans la panure Wycam's. Dorez les rondelles de fromage pendant 10 minutes au four préchauffé à 180°C. Pour une croûte encore plus croquante, utilisez un chalumeau (comme pour une crème brûlée) ou le four à grill.

Pour la vinaigrette, mélangez 1 cuillerée à soupe de moutarde et 2 de vinaigre à l'aide d'un fouet. Incorporez 4 cuillerées de l'huile d'olive sans cesser de mélanger. Salez et poivrez. Fatiguez la salade avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Dressez sur assiette et arrosez d'un filet de vinaigrette. Disposez une rondelle de fromage caramélisé par-dessus. Agrémentez l'ensemble de lardons fumés poêlés.



Frédéric Van Tricht

Exploitant de la maison d'affinage Van Tricht et de 'Frederic's Cheese & Wine Bar'
Approvisionne les fromageries et les restaurants étoilés en fromages exquis
Exporte des fromages belges dans le monde entier



'Une recette simple, savoureuse et surprenante, à déguster en famille ou entre amis. Le Wycam's Winter Punch mérite à coup sûr une place de choix dans votre menu de fête.'

- Hannah Van Ongevalle, mixologue

The Wycam's Winter Punch

(pour 5 personnes)

LES INGRÉDIENTS

- ◆ 500 gr de sucre cristallisé
- ◆ 10 bonbons à la menthe Wycam's
- ◆ 10 cl de vermouth rouge
- ◆ 10 cl de rhum brun
- ◆ 5 cl de jus d'orange frais
- ◆ 10 cl de jus citron vert frais
- ◆ 25 cl de gingerale

LA PRÉPARATION

Chauffez le sucre cristallisé dans 500 ml d'eau. Dès que le sucre est dissous, ajoutez les 10 bonbons à la menthe. Remettez sur le feu jusqu'à ce que les bonbons aient fondu, en remuant régulièrement pour éviter que le mélange adhère au fond du poêlon. Quand les bonbons ont complètement fondu, filtrez le sirop et réservez-le au frais. Versez 10 cl du sirop dans un grand pichet. Vous pouvez garder le reste du sirop au frais. Ajoutez le vermouth, le rhum, les jus et le gingerale. Emplissez 5 verres à pied à ras bord de glaçons. Versez le punch dans les verres. Décorez d'un copeau de cannelle et d'une rondelle d'orange.

Pour varier les plaisirs, remplacez les bonbons à la menthe par les bonbons café de Wycam's.



Hannah Van Ongevalle

Exploitante du cocktail bar 'The Pharmacy'

Auteur de 'Come Take A Sip With Me'

Animatrice sur njam.tv



Wycam's Panna Cotta

(pour 8 personnes)

LES INGRÉDIENTS

- 1 l de crème fraîche (40%)
- 200 gr de bonbon café Wycam's
- 20 cl d'eau
- 7 feuilles de gélatine

LA PRÉPARATION

Faites gonfler les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Portez lentement à ébullition les bonbons café Wycam's dans une petite quantité d'eau, sans cesser de mélanger, jusqu'à obtention d'un caramel onctueux. Incorporez petit à petit la crème fraîche en filet, en remuant constamment. Passez la crème au café au chinois pour éliminer les grumeaux. Ajoutez la gélatine et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit complètement intégrée.

Répartissez cette panna cotta dans 8 ramequins et laissez refroidir. Réservez ensuite au frigo pendant au moins 3 heures. Au moment de servir, décorez d'un chou de crème fouettée et des flocons bonbons café Wycam's.

Pour varier les plaisirs, remplacez les bonbons café par les bonbons au beurre Wycam's.

'La panna cotta est un des desserts les plus populaires de la cuisine italienne. En y ajoutant des bonbons café Wycam's, elle acquiert une saveur bien de chez nous.'

- Toon De Klerck, boulanger et pâtissier



Toon De Klerck

*Chef pâtissier et boulanger à Sint-Niklaas
A fait ses armes dans la célèbre boulangerie
anversoise Domestic*

Ancien chef pâtissier du restaurant 3 étoiles Hof van Cleve



Financiers Wycam's

(pour 10 financiers)

LES INGRÉDIENTS

Biscuit financier

- 95 gr de beurre
- 110 gr de sucre impalpable
- 95 gr de poudre d'amande
- 2 gr de baking powder
- 45 gr de farine
- 4 blancs d'œufs

Praliné

- 150 gr d'amandes
- 75 gr de bonbons café Wycam's
- de la fleur de sel

Chantilly

- 200 gr + 100 gr de crème liquide (min. 35%)
- 100 gr mascarpone
- 20 bonbons café Wycam's

'Avec le café, il n'y a rien de meilleur qu'un financier 'maison'. Le goût des bonbons café Wycam's se combine idéalement à la saveur de l'amande. On dirait qu'ils sont faits l'un pour l'autre !'

- Valériane Gréban, pâtissière

LA PRÉPARATION

Praliné

Faites griller les amandes 15 minutes au four à 150°C. Dans le bol du robot de cuisine (ou au mixer-plongeur), mixez les amandes refroidies et les bonbons café, en veillant à ce que le mélange ne chauffe pas, pour éviter qu'il devienne amer.

Chantilly – mascarpone

Faites chauffer 200 gr de crème liquide. Hors du feu, ajoutez-y les bonbons café Wycam's, couvrez et laissez infuser 30 minutes. Passez ce mélange au chinois. Incorporez-le ensuite au mascarpone et à 100 gr de crème liquide. Repassez le tout au chinois, puis réservez 12 heures au réfrigérateur. Fouettez la préparation dans un bol froid, transférez-la dans une poche à douille avec embout de 15 mm, et décorez chaque financier de 3 à 5 fleurettes de crème.

Biscuit financier

Faites fondre le beurre à feu moyen, en remuant au fouet. Dès qu'il a une belle couleur noisette, transférez-le dans un bol pour arrêter la cuisson. Dans un plat, mélangez le sucre impalpable, la poudre d'amandes, le baking powder et la farine. Incorporez les blancs d'œufs en fouettant et, dès que le mélange est lisse, intégrez-y le beurre refroidi. Mélangez bien. Emplissez aux deux tiers des moules en silicone ou des plissés à muffins. Enfournez une vingtaine de minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Laissez refroidir les financiers hors du four.

Décorez chaque financier de quelques fleurettes de chantilly et praliné. Pour la touche finale, agrémentez de feuilles d'or, de grains de café au chocolat et de praliné. N'oubliez pas le bonbon café Wycam's !



Valériane Gréban

Finaliste du 'Meilleur Pâtissier 7' sur RTL

Co-auteur du livre 'Les math en douceurs'

Membre du jury de 'La meilleure Bûche de Noël' sur La Une

Cuisiner avec Wycam's

Les tops-chefs d'aujourd'hui sont passés maîtres dans l'art de revisiter la cuisine de grand-mère. Dans ce livret, découvrez les créations originales des pâtissiers Valériane Gréban et Toon De Klerck, de fromager affineur Frédéric Van Tricht et de la mixologiste Hannah Van Ongevalle !

LA CONFISERIE WYCAM'S, 100% BELGE

Depuis 1946, Wycam's est synonyme de confiserie artisanale, délicieuse et bien de chez nous. Les arrache-toux ont vu le jour sur le vieux poêle de Camille Wyckmans. Depuis lors, la gamme Wycam's s'est agrandie des bonbons au beurre, au café, à la menthe et aux fruits. Aujourd'hui encore, la tradition Wycam's et les recettes originales sont scrupuleusement respectées. Tout comme les célèbres boîtes, qui n'ont jamais changé.

L'INGRÉDIENT SECRET DE WYCAM'S

Depuis des années, les boîtes Wycam's sont une des valeurs sûres de toutes les armoires à bonbons de Belgique. Les cinq variétés de bonbons Wycam's sont à chaque fois le gage d'un petit moment de bonheur. Mais saviez-vous que ces bonbons belges traditionnels font aussi un succulent ingrédient de recettes hautes en couleurs et en saveurs ? Par leurs parfums, ils rehaussent l'attrait de vos préparations. Dans ce livret, quatre tops-chefs belges vous présentent leur recette Wycam's originale. Quatre recettes idéales pour votre menu de fête !

Bonne préparation,
et surtout bonne dégustation !



Cuisiner avec Wycam's

4 succulentes recettes Wycam's
pour égayer votre cuisine

4 CRÉATIONS
ORIGINALES DE
VALÉRIANE GRÉBAN,
FRÉDÉRIC VAN TRICHT,
HANNAH VAN ONGEVALLE
ET TOON DE KLERCK

WYCAM'S®