

*Basic*  

---

*taarten*



# Basic taarten

auteur Christophe Declercq. fotograaf Heikki Verdurme

# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	<b>7</b>	<b>Amandelbiscuit</b>	<b>70</b>
		Basisrecept	72
<b>Basisrecepten</b>	<b>8</b>	Slagroomtaart met chocoladespiegel	74
Banketbakkerscrème	10	Exotische bombe	78
Frangipane	12	Buche van chocolademousse	82
		Schuimtaartjes	86
<b>Boterdeeg</b>	<b>14</b>	Vanillebavarois met peren	90
Basisrecept	16	Tiramisutaartjes	94
Ananas-basilicumtaartjes	18		
Kokos-meloentaart	22	<b>Bladerdeeg</b>	<b>98</b>
Makarongebakjes	26	Basisrecept	100
Bananentaart	30	Krokant van amandelen	102
Appel-veenbessentaartjes	34	Abrikozentaart	104
Rabarbertaart	36	Notentaartjes	108
Frisco's van advocaatbavarois met aardbeien	40	Druiventaart met witte wijn	112
		Karamel van appel en peer	116
<b>Bretoens zanddeeg</b>	<b>44</b>		
Basisrecept	46	<b>Soezenbeslag</b>	<b>120</b>
Braambessentaartjes	48	Basisrecept	122
Sinaasappel-mangotaart	52	Eclairs met citroencrème	124
Karamelbavaroistaartjes	56	Tijgerkrans	128
Aardbeientaart	60	Soesjes met rodevruchtenthee	132
Crème-brûléetaartjes	62	Taart met fruitige soezen	136
Ananas-kokostaart	66	Eclairs met chocolade	140

<b>Decoraties</b>	<b>144</b>
Marshmallow	146
Sponscake	148
Chocoladedecoratie	150
<b>Basisbegrippen</b>	<b>153</b>
<b>Ingrediëntenspecificatie</b>	<b>154</b>



# Voorwoord

*Basic taarten* is de perfecte opvolger van mijn andere boeken *Basic gebak en taarten*, *Basic patisserie* en *Basic ijs*.

Boterdeeg, Bretoens zanddeeg, amandelbiscuit, bladerdeeg en soezenbeslag vormen de basis van een assortiment overheerlijke creaties.

De stap-voor-stapfoto's helpen je op weg naar een goed eindresultaat. Je staat bij de bereiding als het ware naast mij te bakken.

De vele tips in het boek bieden je de mogelijkheid om de recepten een eigen toets te geven.

Een goede planning en voorbereiding zijn belangrijk om het gewenste eindresultaat te behalen. Ook het gebruik van kwaliteitsvolle grondstoffen en seizoensfruit is essentieel.

De meeste ingrediënten die in dit boek gebruikt worden, zijn normaal aanwezig in de voorraadkast van elke keuken. Alle andere ingrediënten zijn gemakkelijk verkrijgbaar.

Een feest met familie en/of vrienden wordt nog gezelliger met een zelfbereide taart.

Ik wens je dan ook veel heerlijke bakmomenten.

Christophe







*Basisrecepten*

# Banketbakkerscrème

## BENODIGDHEDEN

0,5 liter melk  
125 g suiker  
50 g puddingpoeder  
1 eidooier

## BEREIDING

- Kook de melk met de helft van de suiker.
- Vermeng het puddingpoeder met de rest van de suiker, voeg een beetje lauwe melk en de eidooier toe en roer goed door elkaar (dit heet de *compositie*).
- Giet de compositie bij de kokende melk, roer goed en laat kort doorkoken.
- Giet de banketbakkerscrème onmiddellijk in een schaal bedekt met plasticfolie en sluit af met plasticfolie.
- Laat snel afkoelen in de koelkast.



De plasticfolie voorkomt dat de banketbakkerscrème aan de oppervlakte uitdroogt.  
Klop de banketbakkerscrème steeds voor gebruik los met een klopper tot een gladde crème.  
Je kunt banketbakkerscrème slechts 24 uur bewaren in de koelkast.



# Frangipane

## BENODIGDHEDEN

125 g zachte boter

125 g poedersuiker

125 g amandelpoeder

een weinig citroenrasp

een weinig amandeleextract

2 eieren

40 g bloem, gezeefd

## BEREIDING

- Klop de zachte boter luchtig.
- Roer de poedersuiker, het amandelpoeder, de citroenrasp en het amandeleextract door de boter.
- Voeg de eieren toe.
- Meng de gezeefde bloem kort door het beslag.

*Tip*

Citroenrasp is de geraspte schil van een gewassen en goed afgedroogde citroen.

De toevoeging van amandeleextract geeft extra smaak aan het frangipanebeslag.

De frangipane kan tot 1 week in een goed afgesloten doos bewaard worden in de koelkast.







Boterdeeg

# Basisrecept

## BENODIGDHEDEN

200 g zachte boter  
130 g poedersuiker  
2 g zout  
1 ei  
vanille naar smaak  
340 g bloem

## BEREIDING

- Meng de zachte boter met de poedersuiker, het zout, het ei en de vanille.
- Voeg de bloem toe en meng kort tot een homogeen deeg.
- Rol het deeg onmiddellijk uit.

## VERWERKING

- Strooi een beetje bloem op het werkvlak en op het boterdeeg. Rol enkele keren over het boterdeeg met een rolstok. Draai het boterdeeg regelmatig om en gebruik steeds een weinig bloem. Herhaal deze beweging tot het deeg een dikte van 2,5 millimeter heeft.
- Leg het uitgerolde stuk boterdeeg in de taartring of in de taartvorm en druk het voorzichtig tegen de rand.
- Snijd bij gebruik van een taartring het overtollige deeg met een mesje af, of rol bij gebruik van een taartvorm het overtollige deeg met een rolstok af.
- Het bekleden van de bodem en de zijkanten met het uitgerolde deeg noemen we *fonceren*.



**Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier; je hoeft dan geen bloem te gebruiken. Het deeg kan tot 1 week verpakt in plasticfolie bewaard worden in de koelkast, of meerdere weken in de diepvriezer. Gebruik vloeibaar vanille-extract naar smaak of de zaadjes van 1 vanillestokje.**



