

*Bakken
voor
iedereen 2*



Bakken voor iedereen 2

Christophe Declercq

Inhoud

Voorwoord	9	Soezenbeslag	89
Boterdeeg	11	Basisrecept	90
Basisrecept	12	Eclair met citroencrème	92
Aardbeien-munттаart	14	Tijgerkrans	96
Bosvruchtentaart met crumble	18	Soes met vulling	
Sinaasappeltaartje	22	van rodevruchtenthee	100
Rabarbertaart	26	Taart met fruitige soesjes	104
Ananas-basilicumtaartje	30	Eclair met chocolade-	
Fruittaartje	34	mousselinecrème	108
Kokos-meloentaart	36	Saint-Honoré	112
Macarongebakje	40	Sneeuwballen	116
Bananentaart	44	Eclair met hazelnotencreme	118
Appel-veenbessentaartje	48	Bladerdeeg	121
Financier van bosvruchten	50	Basisrecept	122
Frisco van advocaatbavarois		Fruittaartje	124
met aardbeien	52	Appelsneden	126
Bretoens zanddeeg	57	Krokant van amandelen	130
Basisrecept	58	Abrikozentaart	134
Braambessentaartje	60	Abrikozenvierkanten	138
Sinaasappel-mangotaart	64	Tompoes	140
Karamelbavaroisgebakje	68	Notentaartje	144
Aardbeientaart	72	Gesuikerde palmiers	148
Crème-brûléetaartje	74	Karamel van appel en peer	150
Ananas-kokostaart	78		
Kiwi-nectarinentaart	82		
Kalamansi-mangotaart	85		

Biscuit

Biscuit met slagroom	156
Rouladebiscuit	
met abrikozenconfituur	160
Slagroomtaart	
met chocoladespiegel	164
Mergpijpjes	168
Exotische bombe	172
Vanillebavarois met peren	176
Chocoladelepelbiscuit met	
slagroom en bananen	180
Tiramisutaartje	184
Bananen-chocoladetaart	188

Schuim

Koud of rauw schuim	194
Zwaar schuim	195
Italiaans schuim	196
Schuimpjes	197
Merveilleux	198
Schuimzoenen	202
Schuimtaartje	206
Amandel-sinaasappeltaart	210
Vatel	214
Bladerdeeg-schuimtaartje	218
Marshmallow	222
Espuma van mascarpone	224

Cakes

Baba au rhum	228
Quatre-quarts	231
Moelleux van pistachenoten	234
Speculaascakejes	238
Muffins	241
Citroencake	244
Amandelcake	248
Appelcake	252
Kleine chocoladecakes	256
Savarin	258
Portugeesjes	262
Sponscake	266


Desserts

Gekaramelliseerd fruit	270
Brusselse wafels	273
Chocoladechurros	276
Pannenkoeken	280
Chocolademousse	284
Panna cotta	286
Appelstrudel	289
Tompoes van chocolade	292

Koekjes	297	Niet-geturbineerd ijs	375
Kokosrotsjes	298	Fruitige ijslolly	
Petitfours	300	van witte chocolade	376
Wafeltjes	304	Ijsparfait van peperkoek	380
Sprits	308	Ijssoufflé met Grand Marnier	384
Marsepeindessert	312	Granité van appels en calvados	386
Zandkoekjes	316	Ijsparfait van rode vruchten	387
Vanillekrokant	318	Waterijsje van kersen	391
Gespoten boterdessert	322		
Koffiekoekjes	324	Hartige hapjes	393
Notentuile	328	Hartige palmiers	394
Zachte wafeltjes met chocolade	332	Kaasstrengels	396
Florentieners	336	Worstenbroodje	399
Honingkoek	339	Fleuron (half maantje)	402
Veenbessenkoekjes	342	Vidé (pasteitje)	404
		Kaassoetje	406
		Emmentalerblaadje	408
Ijs	345	Decoraties	411
Basisrecept roomijs	346	Van chocolade	
Vanilleroomijs met een duo		tot chocoladeproducten	412
van schuim	350	Chocoladedecoraties	415
Milkshake met aardbeien	352		
Café glacé	354	Basisrecepten	419
Karamelijssnack	356	Banketbakkersroom	420
Pistachenotenroomijs	360	Frangipane	422
Aardbeienroomijs	362	Amandelcrème	424
Alcoholroomijs	364	Amandelbiscuit	426
IJstaart met yoghurtijs			
en bosvruchten	365	Basisbegrippen	428
Chocoladesaus	368		
Frambozensaus	369	Ingrediëntenspecificatie	429
Karamelsaus	371		
Advocaat	373	Dankwoord	431






 **BOSCH**

Verwarming op
Bakoven warmte
Temperatuur

02:01
180°

Tijd voor OmDoos
Einde
Snel voorverwarmt

 **BOSCH**

09:41

Voorwoord

Bakken voor iedereen 2 is de perfecte opvolger van *Bakken voor iedereen 1*. Het boek omvat naast meer dan 25 nieuwe recepten een waaier aan recepten uit mijn andere boeken over patisserie en ijs. Het boek werd op dezelfde manier samengesteld en vormt dus een perfect huwelijk tussen verfrissende, overheerlijke desserts, taarten, koekjes en ijs.

Al meer dan 25 jaar ben ik leerkracht patisserie en ijs aan de bakkerijschool Ter Groene Poorte. Vanuit die ervaring weet ik hoe ik bepaalde recepten in duidelijke en verstaanbare taal moet uitleggen. Alle recepten worden bovendien extra ondersteund met talrijke stap-voor-stapfoto's. De boeken *Bakken voor iedereen* en *Bakken voor iedereen 2* zijn een grote informatiebron voor iedereen die gepassioneerd met bakken bezig is, zowel voor de hobbykok als de professionele vakman.

Laat de creaties je inspireren om te genieten of te laten genieten van al dit lekkers.

Smakelijk,
Christophe





Boterdeeg

Basisrecept

Benodigdheid en

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 of verpak het in plasticfolie en leg het in de koelkast (voor 1 week) of in de diepvriezer (voor een langere periode).



Je kunt het boterdeeg uitrollen tussen 2 vellen bakpapier of 2 bakmatjes zonder gebruik te maken van bloem.

Gebruik vloeibaar vanille-extract naar smaak of de zaadjes van 1 vanillestok.

Het bekleden van de bodem en de zijkanten met het uitgerolde deeg noemen we *fouceren*.



Aardbeien-munttaart

Benodigdheden

(voor 1 taart)

1 taartring van 16 cm doorsnede en 2,5 cm hoog
1 liter melk
100 g puddingpoeder
250 g suiker
2 eidooiers

Voor de muntganache

55 g slagroom
10 g honing
2 g muntblaadjes
120 g witte chocolade, in stukjes gehakt, of callets
15 g zachte boter

Voor de crème

100 g melk
25 g suiker
10 g puddingpoeder
250 g slagroom

Voor de afwerking aardbeien

Bereiding

- Rol het boterdeeg uit op 2,5 mm dikte, prik rijkelijk met een vork en fonceer de taartring.
- Bak 18 minuten in een voorverwarmde oven van 175 °C.
- Verwarm voor de muntganache de slagroom met de honing en voeg de muntblaadjes toe.
- Mix na 10 minuten het geheel en breng aan de kook.
- Giet de kokende massa op de witte chocolade en meng goed.
- Voeg de zachte boter toe en mix kort.
- Vul de taartring met de muntganache en zet deze in de koelkast.
- Breng voor de crème de melk aan de kook.
- Roer de suiker en het puddingpoeder door elkaar en voeg een beetje warme melk toe (= compositie).
- Voeg de compositie toe aan de resterende melk en breng samen aan de kook.
- Laat deze massa afgedekt met plasticfolie afkoelen in de koelkast.
- Roer de afgekoelde crème glad.
- Klop de slagroom tot een crème en meng onder de crème.
- Vul de taartring tot boven met deze crème.
- Snijd de aardbeien in twee, leg ze in een waaier op de crème en abricoteer.



Giet de slagroom met honing en muntblaadjes door een zeef op de witte chocoladestukjes voor een minder intense muntsmaak.





www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten en creaties: Christophe Declercq

Fotografie: Heikki Verdurme: Pg 7, 8, 10/11, 13, 15, 16, 17, 27, 28, 29, 31, 32, 33, 37, 38, 39, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 55, 56/57, 59, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 69, 70, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 79, 80, 81, 83, 84, 86, 87, 88/89, 91, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 109, 110, 111, 116, 117, 118, 119, 120/121, 123, 125, 131, 132, 133, 135, 136, 137, 145, 146, 147, 151, 152, 153, 154/155, 165, 166, 167, 169, 170, 171, 173, 174, 175, 177, 178, 179, 181, 182, 183, 185, 186, 187, 189, 190, 191, 192/193, 203, 204, 205, 207, 208, 209, 211, 212, 213, 222, 223, 224, 225, 226/227, 229, 235, 236, 237, 239, 245, 246, 247, 249, 250, 251, 253, 254, 255, 259, 260, 261, 267, 268/269, 271, 272, 274, 275, 277, 278, 279, 287, 288, 290, 291, 293, 294, 295, 296/297, 298, 299, 309, 310, 311, 313, 314, 315, 319, 320, 321, 325, 326, 327, 329, 330, 331, 333, 334, 335, 337, 338, 340, 341, 342, 343, 374/375, 377, 378, 379, 388, 389, 390, 391, 392/393, 399, 400, 401, 407, 408, 409, 410/411, 413, 415, 416, 417, 421, 423, 427
Lennert Deprettere: Pg 2, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 34, 35, 113, 114, 115, 125, 127, 128, 129, 138, 139, 141, 142, 143, 148, 149, 157, 158, 159, 161, 162, 163, 194, 195, 196, 197, 199, 200, 201, 214, 215, 216, 217, 219, 220, 221, 230, 232, 233, 240, 242, 243, 256, 257, 263, 264, 265, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 301, 302, 303, 305, 306, 307, 316, 317, 322, 323, 344/345, 347, 348, 349, 351, 352, 353, 354, 355, 357, 358, 359, 361, 362, 363, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 394, 395, 397, 398, 402, 403, 404, 405, 418/419, 425

Ontwerp: Studio Lannoo

Vormgeving: Keppie & Keppie

Als u opmerkingen of vragen hebt, kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016

D/2016/45/349 – NUR 440/441

ISBN: 978 94 014 3755 4

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.