

BART ARDIJNS

40 verbluffende  
desserts

FOTOGRAFIE KRIS VLEGELS

 | LANNOO



# BART ARDIJNS



Beste lezer,

Een jaar geleden had ik mijn allereerste afspraak bij uitgeverij Lannoo. Sinds dan was ik vastberaden en vol enthousiasme om het voorgestelde concept maximaal vorm te geven. Het werd een professionele uitgave over ‘desserts’ gepresenteerd op bord, met aandacht voor variatie in kleuren, smaken, texturen, ingrediënten en technieken. In dit boek vind je 40 overheerlijke desserts, van legendarische klassiekers tot meer exclusieve creaties.

Met liefde voor het vak besteedde ik veel tijd aan de ontwikkeling van deze nagerechten, van het experimenteren met smaakcombinaties tot en met de presentatie, steeds met een scherp gevoel voor nauwkeurigheid en persoonlijke touch. Het visuele aspect en het gebruik van kwalitatieve grondstoffen, ondersteund door een correcte toepassing van de technieken, vormen de sleutel tot een rationeel, rendabel en geslaagd dessert.

## **MIJN OPLEIDING EN PASSIE**

Mijn passie voor de patisserie is ontstaan tijdens mijn schoolopleiding. Daar kreeg ik de noodzakelijke basis die ik nadien gedurende vier jaar intensief verder heb kunnen ontwikkelen bij Relais Desserts Patisserie Wittamer te Brussel. Deze unieke werkervaring, gecombineerd met diverse opleidingen in binnen- en buitenland stelden mij in staat om mijn kennis en expertise op het vlak van patisserie, chocolade en desserts steeds te verruimen. Zelf geef ik reeds 20 jaar mijn vakkennis door aan de scholieren van de gerenommeerde vakschool Ter Groene Poorte in Brugge. In deze gastronomische school probeer ik iedere dag in de lessen patisserie, chocolade en in de specialiteitenopleiding ‘desserts op bord met aandacht voor smaakcombinaties en texturen’ onze toekomstige vakmensen te inspireren en enthousiast te maken.

Geniet met volle teugen van dit boek, laat je meevoeren in een wereld van smaken, kleuren en vormen met aandacht voor de allerbeste kwaliteit.

Have fun!



Ingrediënten – p. 6

---

## HOOFDSTUK 1

# BASISPRINCIPES & TECHNIEKEN

1. Gebruik van gelatine – p. 17
2. Anglaise – p. 18
3. Ijs bij desserts – p. 18
4. Crumble – Streusel – Shortbread – p. 20
5. Espuma – p. 21
6. Sponscake – p. 22
7. Crémeux – p. 23
8. Wat is infuseren? – p. 23
9. Licht konfijten van dunne schijven of fijne reepjes citrusschil – p. 24
10. Krokante decoraties – p. 25
11. Gekaramelliseerd bladerdeeg (methode ‘inversee’ of omgekeerde bewerking) – p. 25
12. Isomaltdecoratie – p. 27
13. Chocoladeverwerking – p. 28

## HOOFDSTUK 2

# ONMISBARE KLASSIEKERS

*15 succesvolle klassieke desserts, nagerechten die heel dikwijls de absolute basis weerspiegelen in vele andere creaties. Bij gebruik van kwalitatieve grondstoffen, correcte technieken en een uitgebalanceerde verhouding zijn deze nagerechten niet voor niets legendarisch!*

- Flan au caramel – p. 38
- Profiterole met vanilleroomijs en chocoladesaus – p. 40
- Gegratineerde sabayon met vlierbloesem en verse vruchten – p. 42
- Moelleux au chocolat – p. 44
- Brusselse wafel – p. 46
- Crème brûlée – p. 54
- Vanillebavarois met rode vruchten – p. 56
- Crêpe Suzette – p. 58
- Brownie met chocolademousse – p. 60
- Pavlova – p. 62
- Citroentaartje – p. 66
- Dame blanche – p. 70
- Île flottante (drijvend eiland) – p. 74
- Tiramisu – p. 76
- Tarte tatin – p. 80

### HOOFDSTUK 3

## DESSERTS MET FRUIT EN CHOCOLADE

*Gepersonaliseerde creaties en selectie van 10 zomerse, kleurrijke desserts en 10 desserts waar vooral de chocolade de hoofdrol speelt.*

- Framboos – aardbei – amandelmelk – citroengras – p. 88
- Chocolade – Rodenbach – rode vruchten – p. 92
- Yoghurt – passie – mango – limoen – witte chocolade – p. 96
- Praliné – chocolade – fruitige karamel – p. 100
- Bosaardbei – kokosnoot – combava (kafferlimoen) – p. 106
- Chocoladeflan – peer – karamel – p. 110
- Mascarpone – sinaas – vlierbloesem – p. 116
- Chocolade – slagroom met kirsch – licht zure kers – p. 120
- Vanille – rode vruchten – hibiscus-rozenbottel – citroengras – p. 124
- Kokosnoot – lychee – yuzu – witte chocolade – p. 130
- Panna cotta – citroenverbena – rode vruchten – p. 134
- Gekruide chocolade – sinaas – duindoornbes – p. 138
- Clafoutis zure kers – perzik – rozemarijn – p. 144
- Mandarijn – passie – fruitige bittere chocolade – p. 148
- Biet – chocolade – framboos – p. 152
- Chocoladegoudstaaf – p. 156
- Limoen – citroen – p. 160
- Chocolade – kastanje – kalamansi – p. 164
- Sinaas – bergamot – basilicum – p. 170
- Rabarber – watermeloen – yoghurt – aardbei – p. 174

### HOOFDSTUK 4

## DESSERTS VOOR MENSEN MET EEN VOEDSELOVERGEVOELIGHEID

*Voor mensen met een voedselovergevoeligheid: 5 nagerechten waarbij aandacht wordt besteed aan gluten- en/of lactose-intolerantie en/of waarbij geen suikers toegevoegd werden.*

- Yoghurt – pistache – kers – amandelen – p. 182
- Mandarijn – koriander – pompoelmoes – p. 184
- Chocolade – sansho – citroen – p. 188
- Pannenkoek – chocolade – aardbeien – p. 192
- Cassis – violet – rood fruit – p. 194

---

Dankwoord – p. 198





# Ingrediënten



## AARDBEIEN

De lekker zoete, sappige Belgische aardbeien zijn alom bekend om hun superieure kwaliteit en zijn uitermate geschikt voor veel desserts. Er bestaan wel honderden soorten aardbeirassen, maar slechts enkele rassen (Elsanta, Darselect, Korona...) zijn steeds terug te vinden in onze winkels omdat deze het meest geschikt zijn voor de verkoop (beste mix van mooie vrucht, lekkere smaak, lage gevoeligheid voor ziekten en voldoende stevigheid wat het transport betreft). Seizoensaardbeien zijn plukrijp van april tot september, maar door de talrijke teelttypes zijn aardbeien bijna het volledige jaar beschikbaar.



## BERGAMOT

De bergamot is een kleine, ronde tot peervormige zure citrusvrucht afkomstig uit Bergamo (Noord-Italië). De schil is limoengroen en enorm rimpelig. De zure smaak van de vrucht is een kruising tussen de limoen en een zure sinaasappel.



## CITROENGRAS

Citroengras is een Aziatisch kruid dat beschikt over een zeer fris en citroenachtig aroma en smaak. Buiten het topje wordt slechts de eerste 8 tot 10 centimeter van de stengel in stukken gesneden en gebruikt om in een vloeistof te laten infuseren. Citroengras wordt vooral gebruikt in de Aziatische keuken, maar is ook zeer geschikt om aan patisseriegerechten een specifieke frisse touch van zachte citrus te geven.



*Een beknopte uitleg over mijn favoriete verse ingrediënten die zeker een meerwaarde geven aan een dessert.  
Van heerlijk geurende vanille tot een fruit-zurig accent dat een nagerecht meer diepgang geeft.*

---



### **CITROENVERBENA**

Citroenverbena of verveine is een plant met blaadjes die over een aangename citroengeur beschikken, een aroma ergens tussen citroen, sinaasappel en citroengras. Citroenverbena is zeer lekker wanneer verwerkt in coulis of een dessertsaus, maar de kleinere blaadjes lenen zich ook uitstekend om een dessert af te werken.



### **COMBAVA**

De combava, kafferlimoen of wilde limoen is een kleine citrusvrucht met weinig sap en een rimpelhuid die vooral groeit in Zuid-Azië. Het zijn vooral de bladeren (infuseren) en de schil (raspen) die gebruikt worden in bereidingen. Combava geeft een iets intenser, gearfumeerder aroma dan de limoen.



### **DUINDOORBES**

Duindoorn is vooral te vinden in duinen aan de Belgische en de Nederlandse kust. De plant draagt felgekleurde oranje besjes. De mooi gekleurde bessen en het vruchtvlees beschikken over een fruitige, maar zeer zurige smaak. Ze worden geplukt vanaf eind augustus tot september.





HOOFDSTUK 1

BASISPRINCIPES  
& TECHNIEKEN



# Basisprincipes

---

Het gebruik van kwalitatieve grondstoffen en het correct afwegen in de patisserie zijn uiteraard een must om tot het gewenste resultaat te komen, maar onderschat ook niet het effect van correct toegepaste technieken, gaande van bereidings- tot verwerkingstechnieken. Kennis en toepassing van de juiste technieken kan voor een behoorlijk verschil zorgen bij een nagerecht.

Wat de bereidings- en verwerkingstechnieken in de patisserie betreft, komen steeds drie zeer belangrijke aandachtspunten aan bod:

1. tijd
2. beweging
3. temperatuur

Het ene kan meestal niet zonder het andere. En de uitdaging bestaat erin om deze drie steeds perfect op elkaar af te stemmen. Denk daar eens goed over na, en je zult zien dat bij gelijk welke bereiding in de patisserie deze drie aandachtspunten een belangrijke rol spelen om te komen tot een geslaagde bereiding, verwerking en dessert!

## ENKELE VOORBEELDEN

Bij de bereiding van een crème of mousse spelen niet alleen de correcte beweging en de tijd een rol om alles met elkaar te vermengen, ook de temperatuur van de verschillende grondstoffen heeft een invloed op de textuur van het eindresultaat.

Voor een chocolademousse moeten bijvoorbeeld het lauwe bombedeeg (25-30 °C), de warme chocolade (40 °C) en de koude slagroom (3 °C) met elkaar vermengd worden; deze samenstelling met gewenste textuur (luchtig, glad, licht romig) kan alleen lukken wanneer de temperaturen op elkaar zijn afgestemd (zie dessert chocolademousse p. 60).

Bij de bereiding van vanilleroomijs speelt niet alleen de correcte temperatuur een rol om een optimale binding van de dooiers te verkrijgen, ook de beweging in de massa (roeren, mengen, mixen) en de tijd (afkoelen, rijpen) zijn van cruciaal belang om tot een lekker ijs te komen.

Voor een boterdeeg (zanddeegbodem, crumble...) worden enkel de grondstoffen kort met elkaar vermengd tot een homogeen deegje (zonder glutenvorming) wanneer de boter de dezelfde temperatuur heeft als de andere grondstoffen (zachte boter, werkplaatstemperatuur).

Bij het verwerken van chocolade tot chocoladecor is er tijd en beweging nodig om de ongetempereerde chocolade (45 °C) op een correcte verwerkingstemperatuur te brengen (krimpkraft, korte breuk én glans van de chocolade). Pas dan verkrijgt je een optimaal resultaat.

# Technieken – definities

## 1. GEBRUIK VAN GELATINE

Persoonlijk geef ik de voorkeur aan de verwerking met een gelatinemassa in plaats van gelatineblaadjes. Dit heeft twee grote voordelen.

1. Eerst en vooral is gelatinepoeder goedkoper dan gelatineblaadjes.
  2. Het werken met een gelatinemassa is efficiënter wanneer je verschillende recepten moet bereiden waarin gelatine wordt gebruikt. Je hoeft slechts eenmaal een verhouding te maken van gelatinepoeder en water; nadien weeg je enkel de benodigde hoeveelheid geweekte gelatine of gelatinepoeder af.
- Bij het omrekenen van gelatineblad naar gelatinepoeder (of omgekeerd) is het

uiteraard noodzakelijk dat deze over dezelfde bindkracht beschikken (wordt uitgedrukt in Bloom).

Zowel het gelatineblad als het gelatinepoeder nemen dus vijf keer hun gewicht op in koud water. Bij de geweekte blaadjes moet je steeds het overtollige water verwijderen (uitknijpen), wat bij het geweekte gelatinepoeder nooit moet gebeuren.

### VERDER GEBRUIK VAN DE GELATINEMASSA

Weeg de benodigde geweekte massa af en voeg toe aan de warme massa of laat kort smelten in de microgolfoven (40 °C).

## OVERZICHTSTABEL (BEREKEND BIJ EEN BINDKRACHT VAN 200 BLOOM)

### BLADGELATINE

### GELATINEPOEDER

1 BLAD (2 G)	12 G GELATINEMASSA (2 G POEDER + 5 DELEN KOUD WATER = 10 G)
2 BLAADJES (4 G)	24 G GELATINEMASSA (4 G POEDER + 5 DELEN KOUD WATER = 20 G)
3 BLAADJES (6 G)	36 G GELATINEMASSA (6 G POEDER + 30 G WATER)
4 BLAADJES (8 G)	48 G GELATINEMASSA (8 G POEDER + 40 G WATER)
5 BLAADJES (10 G)	60 G GELATINEMASSA (10 G POEDER + 50 G WATER)
6 BLAADJES (12 G)	72 G GELATINEMASSA
7 BLAADJES (14 G)	84 G GELATINEMASSA
8 BLAADJES (16 G)	96 G GELATINEMASSA
9 BLAADJES (18 G)	108 G GELATINEMASSA
10 BLAADJES (20 G)	120 G GELATINEMASSA

DE GELATINEMASSA BESTAAT DUS UIT ÉÉN DEEL GELATINEPOEDER EN VIJF DELEN WATER.

---

## 2. ANGLAISE

In de patisserie duikt zeer regelmatig een anglaise, afgeroerde samenstelling of crème anglaise op. Waarom is het bij deze bereiding noodzakelijk om op te warmen tot een bepaalde temperatuur? De basis van een anglaise bestaat uit een mengeling van volle melk en/of room, suiker en eidooiers. Die wordt meestal aangevuld met smaken zoals vanille, kruiden of specerijen die eventueel vooraf kunnen worden geïnfuseerd in de vloeistof (zie ook p. 23).

Verwarm alle grondstoffen van een anglaise onder constante beweging tot een temperatuur van 83 °C; een correcte temperatuursbeheersing is belangrijk (thermometer) daar bij 83 °C een gladde binding van de eidooiers verkregen wordt (stollingsproces). Bij een te hoge temperatuur treedt het stollingsproces verder op, maar verkrijgt je geen optimale binding meer van de eidooiers en kunnen deze zich scheiden van de vloeistof (= schiften).

Het is aan te raden de verkregen afgeroerde samenstelling – anglaise steeds door een zeef te gieten voor verdere verwerking.

### TOEPASSINGEN IN HET BOEK

- Flan au caramel p. 38
- Île flottante, p. 74
- Vanillebavarois p. 56



- Crème van bosaardbei en framboos p. 106
- Licht gekruide chocoladecrème p. 138
- Crème van gekaramelliseerde witte chocolade p. 148
- Anglaisesaus p. 159

---

## 3. IJS BIJ DESSERTS

Het gebruik van ijs (roomijs – melkijs – sorbet) blijft bij veel desserts een geweldige combinatie op het vlak van textuur, smaak en temperatuur. Zelfs een kleine ‘quenelle’ (of een bolletje) kan een lekker dessert onmiddellijk optillen naar een hoger niveau.

Roomijs, melkijs en sorbet horen wettelijk gezien onder de noemer ‘consumptie-ijs’ en zijn dus aan een aantal voorwaarden verbonden:

- roomijs moet bij wet beantwoorden aan een vetgehalte (dierlijke melkvetten) van minimaal 8%;
- melkijs moet bij wet beantwoorden aan een vetgehalte (dierlijke melkvetten) van minimaal 2,5%;
- een vruchtensorbet moet minimaal 25% vruchten bevatten (of 15% voor citrusvruchten);
- dan heb je als laatste het ‘waterijs’, dat geen minimale voorschriften heeft buiten de algemene hygiënevereisten.

### TOEPASSINGEN IN HET BOEK

- Moelleux au chocolat p. 44
- Profiterole p. 40
- Dame blanche p. 70
- Pavlova p. 62
- Tarte tatin p. 82
- Vanille – rode vruchten – hibiscus-rozenbottel – Citroengras p. 124



## VANILLEROOMIJS

### Ingrediënten

1 liter volle melk  
 400 g slagroom 40%  
 1 vanillestok  
 235 g griessuiker  
 90 g glucosepoeder  
 70 g mageremelkpoeder  
 stabilisator (zorgt voor een betere stabiliteit en houdbaarheid van het ijs; dosering afhankelijk van het merk)  
 120 g eidooiers

### Bereiding en verwerking

Vermeng de droge stoffen met elkaar (griessuiker, glucosepoeder, mageremelkpoeder, stabilisator) en voeg dit bij de warme melk (60 °C) en de doorgesneden, uitgeschraapte vanillestok. Klop de eidooiers los, meng met wat lauwe melk en voeg dit toe. Verwarm de massa verder en maak een afgeroerde samenstelling – anglaise (83 °C) van het geheel. Passeer de samenstelling onmiddellijk door een fijne zeef en mix gedurende 2 minuten (emulgeren – homogeniseren). Laat de ijsmix snel afkoelen en plaats deze gedurende 12 uur in koelkast (rijpingsproces).

Turbineer ten slotte de ijsmix tot een schepbaar geheel en verwerk of stockeer onmiddellijk.

## VERKLARING BIJ DE BEREIDINGS- PROCESSEN VAN VANILLEROOMIJS

### Afgeroerde samenstelling – anglaise

Het verwarmen van een samenstelling tot 83 °C is nodig om een optimale binding te verkrijgen van de dooiers. Bij deze temperatuur ontstaat er een gladde binding – stremming van de dooiers in de massa.

### Emulgeren – homogeniseren

Het mixen van een ijsmix heeft als doel de aanwezige vetdeeltjes zo klein mogelijk te maken en zo goed mogelijk te verdelen in de massa, zodat het eindresultaat een glad ijs is. Op die manier ontstaat er een gladde structuur en een zeer aangenaam mondgevoel.

### Rijpingsproces

Tijdens dit proces kunnen de smaken zich maximaal ontwikkelen. Het is steeds aan te raden de ijsmix zo snel mogelijk af te koelen naar 3 °C en deze gedurende 12 uur te ‘rijpen’ op deze temperatuur. Zo komt ook de algemene binding van de ijsmix maximaal tot haar recht.

### Turbineren (-6 °C à -8 °C)

Hier ontstaat de gewenste stevigheid van het ijs; hoe vlugger dit proces verloopt, hoe kleiner de ijskristallen en hoe gladder het ijs zal zijn.







HOOFDSTUK 2

ONMISBARE  
KLASSIEKERS



# Flan au caramel

*Een gemakkelijk te bereiden vanilleflan, gecombineerd met een aflopende karamelsaus...*

## FLAN

### Ingrediënten

300 g volle melk  
150 g room 35%  
½ vanillestok  
150 g eidooiers  
75 g griessuiker  
54 g gelatinemassa (of 4 ½ blaadjes gelatine)

### Bereiding en verwerking

Meng de melk en de room samen met de uitgeschraapte vanillestok en verwarm deze tot ongeveer 50 °C. Voeg een deel van het warme melk-room-vanillemengsel bij de losgeklopte dooiers en de griessuiker.

Meng vervolgens en verwarm al mengend tot een temperatuur van 83 °C (afgeroerde samenstelling – anglaise). Giet onmiddellijk door een fijne zeef en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Laat de massa afkoelen tot 30 °C en meng regelmatig.

Vul de gewenste vormen (plastic potjes, siliconebakvormen) met de gebonden anglaise en laat deze gedurende minimum 6 uur koelen in de koelkast (3 °C).

## KARAMELSAUS

### Ingrediënten

60 g glucose  
200 g griessuiker  
180 g water

### Bereiding en verwerking

Verwarm de glucose samen met de griessuiker op een zacht vuur en laat gelijkmatig karamelliseren. Blus onmiddellijk met warm water (kookpunt), zodra er een mooie karamelkleur ontstaat\*. Giet door een fijne zeef en laat volledig afkoelen voor gebruik.

*\* Het blussen van karamel heeft als doel de karamel niet verder te laten kleuren (karamelliseren) en gebeurt door toevoeging (deel per deel) van een hete vloeistof bij de karamel (goed vermengen!).*

## KARAMELDECORATIE

### Ingrediënten

80 g water  
50 g glucose  
250 g griessuiker

### Bereiding en verwerking

Verwarm het water met de glucose en voeg geleidelijk aan een deel griessuiker toe tot de gewenste karamel (160-165 °C) verkregen is. Plaats de bodem van de karamelpot kort in koud water (schrikken) zodat de karamelkleur en de temperatuur stabiel blijven.

Maak een abstracte suikerdecoratie door met een vork in de licht afgekoelde karamel roterende bewegingen te maken op bakpapier of een siliconebakmat.

Laat volledig afkoelen en breek nadien in stukken om te decoreren.

### OPMERKING

Er kan ook gebruikgemaakt worden van isomaltsuiker – laat deze zeer langzaam smelten (zonder toevoegingen) en karamelliseren. Isomaltsuiker is veel minder gevoelig voor vocht.

---

## **SAMENSTELLING VAN HET DESSERT**

Ontvorm de flanvormen op het gewenste bord of in een kommetje, breng vervolgens de karamelsaus bovenaan aan (aflopend) en decoreer met de abstracte karameldecoratie.

## **TIPS VAN BART**

Meer informatie over de afgeroerde samenstelling – anglaise is te vinden op p. 18.

Bij siliconebakvormen ontvormen de ‘flans’ gemakkelijker wanneer die even in de diepvriezer hebben gestaan (kort hard laten geleren).

Laat ze nadien voldoende bekomen tot de gewenste temperatuur.

Combineer dit dessert met verse vruchten. Een aanrader.





**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.



**TEKST**

Bart Ardijns

**FOTOGRAFIE**

Kris Vlegels

**VORMGEVING**

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2017/45/503 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 4393 7

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.