

BAKKEN VOOR IEDEREEN 1

Christophe Declercq

Lannoo

INHOUD

Voorwoord	9	Bretoens zanddeeg	69
Basingrediënten	10	Basisrecept	70
Basisrecepten	17	Frambozentaartjes	72
Banketbakkersroom	18	Appeltaart	76
Frangipane	20	Speculaastaartjes	78
Amandelcrème	21	Wittechocolademoussetaart	82
Decoratiebiscuit	22	Soezenbeslag	85
Jocondebiscuit	25	Basisrecept	86
Lepelbiscuit	26	Tijgersoezen	87
Rouladebiscuit	28	Kleine tartes maison	91
Chocoladerouladebiscuit	30	Paris-Brest	94
Boterdeeg	33	Eclairs	98
Basisrecept	34	Mekken	100
Clafoutis van peren	36	Slagroomsoezen	102
Notentaartjes met karamel	38	Profiteroles met banketbakkersroom en chocoladesaus	106
Bretoense appeltaart	42	Bladerdeeg	109
Ananas-kokostaartjes	44	Basisrecept	110
Calvadostaart	48	Appeltaart	113
Chocoladekoekje met citroencrème	50	Ananasanglaise	115
Chocolade-abrikozengebakjes	54	Confituurtaart	118
Karamel-chocoladetaart	56	Frangipanetaartjes	122
Citroentaartjes	60	Driekoningentaart	124
Clafoutis van verse vijgen	62	Mattentaartjes	128
Perentaart met chocolade	66	Roomhoortjes	133
		Tompoezen met mousselinecrème	134
		Appelgozetten	139

Boterroomgebak 141

Boterroom op basis van een afgeroerde samenstelling	142
Boterroom op basis van een bombedeeg	143
Boterroom op basis van een biscuitbeslag	144
Kerststam	145
Tartines russes	148
Miserable	152
Petitfours	154
Javanais	156

Koude puddingen 161

Soleil	162
Kleine zwarte-woudgebakjes	167
Chocolademoussetaart	171
Mojito's	175
Frambozenbavarois	178
Charlotte met peren	182
Rijstbavarois	185
Aardbeienbavaroistaart	188
Mangomousse met frambozencoulis	192
Melkchocoladechipolata	194
Bavarois van kwark met aardbeien	198

Cakes 201

Vanillecakejes	202
Brownies van witte chocolade	206
Mueslicakejes	208
Madeleines	212
Kleine fruitcakes	214
Friands	218
Brownies met ganache	220
Wittechocoladegebakjes	224
Karamelcakejes	226
Kokoscakejes	228
Chocoladefinanciers	231

Taartendeeg 233

Basisrecept	234
Appeltaartjes met crumble	235
Rijsttaart	238
Fruittaart	242
Suikertaartjes	245
Flantaart	248
Taartjes met kwark en krieken	252
Pruimentartaart	255

Desserts	259
Calvadoschipolata	260
Chocoladebavarois	264
Crème brûlée	267
Passievruchtenmousse	270
Chocoladesoufflé	273
Aardbeienmousse	276
Loempia's met wittechocoladecrème en braambessencoulis	278
Moccachinobavarois	280
Bananenbavarois met chocolade	282
Yoghurtbavarois met frambozencoulis	286
Passievruchtencrèmeux met amandelcrème	289
Chocolademoelleux	293
Karamel-chocoladecrème	294
Champagnemousse met aardbeiencoulis	298
Duo van chocolademousse	301

Koekjes	305
Margrietjes	306
Lange vingers	310
Sablés van hazelnoten	312
Kletskoppen	316
Bokkenpootjes	319
Baisers	323
Spiegeltjes	325
Cookies	326
Moppen	330
Boterkransjes	332
Makarons	336
Kattentongen	339
Speculaas	341
Karamelrondjes	342
Amandelbrood	346

Decoraties	349
Voorkristalliseren van chocolade	350
Decoraties met chocolade	353
Karamelliseren van noten	358
Suikerkristal	360
Suikerspin	361

Index	362
--------------	------------



VOORWOORD

BAKKEN VOOR IEDEEREEN 1 is een praktisch boek waar je onmiddellijk mee aan de slag kunt. Met meer dan 115 recepten heb je alles bij de hand om de heerlijkste desserts op tafel te toveren.

Het boek is opgedeeld in crèmes, boterdeeg, Bretoens zanddeeg, soezenbeslag, bladerdeeg, boterroomgebak, koude puddingen, cakes, taartendeeg, desserts, koekjes en decoraties.

De eenvoudige en duidelijk te volgen omschrijvingen van de diverse bereidingen worden ondersteund met stap-voor-stap-foto's.

Een goede voorbereiding begint bij het maken van de juiste keuzes, zoals kwaliteitsvolle ingrediënten en het juiste materiaal, maar op de eerste plaats ook correcte recepten. Bij de aankoop van dit bakboek is alvast één keuze voor 100 % geslaagd!

Als bakken een passie is, dan zie je, voel je en proef je dit.

Smakelijk,
Christophe

BASISINGREDIËNTEN

Boter

De typische smaak van boter komt in het eindproduct sterk naar boven en is niet te vergelijken met de smaak van margarine.

Niettemin kan boter vervangen worden door margarine met eenzelfde percentage vet (82 %).

Het kloppen van de zachte boter tot een crème wordt **crèmeren** genoemd.

Geklaarde boter

Smelt de boter op een zacht vuur en schep het schuim eraf. Door het verwarmen scheiden de vaste bestanddelen en het water zich van het vet. De geklaarde boter bevat nagenoeg **100 % vet**, waardoor het kookpunt hoger is dan bij boter.

Bewaar de geklaarde boter in de koelkast. Bij verwerking wordt deze terug een weinig verwarmd in de magnetron of in een kookpot.

Hazelnotenboter

Smelt de boter op een zacht vuur en schep het schuim eraf. Verhit de boter verder tot 165 °C, controleer met een temperatuurmeter tot een hazelnootkleur ontstaat.

Deze boter geeft extra smaak aan het eindproduct. Bewaar de hazelnotenboter steeds in de koelkast. Bij verwerking wordt deze terug een weinig verwarmd in de magnetron of in een kookpot.

Olie

Arachideolie, druivenpitolie of maisolie kunnen gebruikt worden in de recepten. Olie blijft steeds in vloeibare vorm, ook na het afbakken.

Margarine

Er zijn diverse margarines met elk een specifieke smaak en smeltpunt.

Bij de bereiding van **cake** gebruik je een zachte margarine met een **laag smeltpunt** en bij de bereiding van **bladerdeeg** een harde margarine met een **hoog smeltpunt**.

Slagroom

In alle recepten wordt gebruikgemaakt van slagroom met **40 % melkvet**.

Melk

Gebruik bij voorkeur volle melk. Bij gebruik van magere melk zal het product een minder volle smaak hebben.

Mageremelkpoeder

Mageremelkpoeder bevat vooral melkeiwitten en melksuiker.

Eieren

In de recepten is 1 ei gelijk aan 50 g, 1 eidooier is 20 g en 1 eiwit is 30 g. Bij kleine recepten is het beter om de eieren te wegen.

Verwerk de eieren steeds op kamertemperatuur. Bij gebruik van eieren uit de koelkast zal het beslag schiften door het grote temperatuurverschil.

Eiwitten kunnen ingevroren worden om later te worden verwerkt in een of ander product.

Bij het invriezen van eidooiers worden deze losgeroerd met toevoeging van 10 % suiker. Laat deze een dag voor gebruik ontdooien in de koelkast en houd rekening met het suikerpercentage.

Eistrijksel is een losgeklopt ei dat vooral gebruikt wordt om een product meer kleur te geven of om verschillende onderdelen aan elkaar te kleven.

Suiker

Vooraf de suiker met de **fijne korrel** wordt in de recepten gebruikt.

Maak zelf je **vanillesuiker** als volgt: spoel gebruikte vanillestokken af met water en laat ze vervolgens drogen. Druk de gedroogde vanillestokken in een recipiënt gevuld met suiker en sluit goed af. Het vanillearoma wordt opgenomen door de suiker.

Poedersuiker of bloemsuiker

Dit is fijngemalen suiker met toevoeging van 5 % zetmeel (voorkomt klontvorming).

Poedersuiker of bloemsuiker geeft het eindproduct een gesloten structuur met minder kleuring.

Glucose

Glucose bestaat uit 80 % suikers en 20 % water en is verkrijgbaar per kilogram.

Weeg glucosestroop onmiddellijk af in de vloeistof. Maak je handen nat voor je de glucosestroop vastneemt of gebruik een natgemaakte lepel.

Decoratiesuiker

Dit is poedersuiker omgeven door een laagje vet en waaraan zetmeel is toegevoegd. Door deze toevoeging smelt decoratiesuiker niet weg en wordt hij vaak gebruikt bij de afwerking van producten.

Gelatineblaadjes

Gelatineblaadjes wegen gemiddeld **2 g per stuk**.

Week de blaadjes steeds in koud water.

Voeg de gelatine op een van de volgende twee manieren toe:

1. Knijp de geweekte blaadjes uit, smelt ze en voeg toe aan de koude massa.

Let op: gelatine die warmer gesmolten wordt dan 60 °C, verliest een deel van zijn bindkracht en geeft een slechte smaak aan het product.

2. Knijp de geweekte blaadjes uit en voeg toe aan een warme massa.

Gelatinepoeder

Dit is het poeder van gemalen gelatineblaadjes. Vermeng het gelatinepoeder steeds met vijf keer zijn eigen gewicht aan water, bv. 1 g gelatinepoeder met 5 g water gemengd = 6 g gelatinemassa.

Johannesbroodpitmeel

Dit wordt vooral gebruikt als verdikkingsmiddel.

Bloem

Bij de bereiding van banketproducten wordt steeds gebruikgemaakt van een zwakke bloem met weinig eiwitten.

Een vervanging van een deel bloem (bv. 1/5) door maïszetmeel geeft het eindproduct een extra soepelheid.

Bakpoeder

Dit bestaat meestal uit natriumwaterstofcarbonaat gemengd met citroenzuur of wijnsteen-zuur met een toevoeging van maïszetmeel.

Bakpoeder verleent het product extra volume en een gelijkmatige structuur.

Alkali of ammoniumcarbonaat geeft het gebak een grove en onregelmatige structuur.

Citroenrasp

Wrijf een gewassen citroen tegen een fijne rasp.

Marsepein

Marsepein wordt samengesteld uit amandelen en suiker.

Bakmarsepein (50/50) bestaat uit de helft amandelen en de helft suiker.

Marsepein voor decoratie (40/60) bestaat uit 40 % amandelen en 60 % suiker.

Bewaar marsepein steeds in een plastic vel om uitdroging tegen te gaan.

Marsepein kan worden gekleurd met cacao-poeder of kleurstoffen naar wens.

Fondantchocolade

Dit is een samenstelling van suiker, cacaomassa, cacaoboter, vanille en sojalecithine.

Melkchocolade

Door de aanwezigheid van melkbestanddelen naast suiker, cacaomassa, cacaoboter, vanille en sojalecithine heeft deze chocolade een zachtere smaak.

Melkchocolade kan in de recepten vervangen worden door eenzelfde hoeveelheid fondantchocolade.

Witte chocolade

Deze bestaat uit suiker, cacaoboter, melkpoeder, sojalecithine en vanille.

De afwezigheid van cacaomassa (geeft de bruine kleur en de bitterheid aan de chocolade) maakt witte chocolade zoet en romig.

Cacaopoeder

Dat is de gemalen cacaomassa.

Afdekgelei

Voor gebruik wordt de afdekgelei met 40 à 50 % water aan de kook gebracht. Het aanbrenge van gelei op het product wordt **abricoteren** genoemd. Dit geeft een mooie glans en voorkomt uitdrogen.

Fondantsuiker

Voor gebruik wordt fondantsuiker opgewarmd tot 37 °C. Voeg een weinig water of suikerwater toe tot de gewenste stevigheid is bereikt.

De fondantsuiker kan naar wens worden gekleurd met cacaopoeder of kleurstoffen.

Bewaar fondantsuiker steeds in een luchtdicht afgesloten doos.

Het aanbrenge van een laagje fondantsuiker op het product noemen we **glaceren**.

Zout

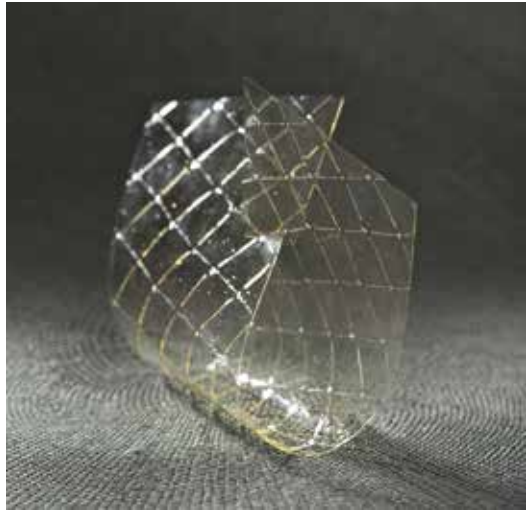
Zout geeft smaak en kleur aan de producten.

Vanille

Vanille is en blijft een zeer belangrijke smaakstof bij de bereiding van banketproducten.

Vanille kan worden toegevoegd in de vorm van een vanillestok (snijd en schraap het vanillemerg eruit), vanille-essence of vanillesuiker (breng de suiker in mindering).









BASISRECEPTEN

BANKETBAKKERSROOM

BENODIGDHEDEN

1 liter melk
100 g puddingpoeder
250 g suiker
2 eidooiers

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 eidooiers toe en roer goed door elkaar (= compositie).
- Giet de compositie bij de kokende melk en roer goed.
- Laat kort doorkoken.
- Giet onmiddellijk uit op een schaal bedekt met plasticfolie en dek af met plasticfolie.
- Laat snel afkoelen in de koelkast.



Bij een kleinere hoeveelheid (minder dan 0,5 liter volle melk) worden er geen eidooiers gebruikt.

Bewaar de banketbakkersroom steeds in de koelkast. De bewaring is beperkt tot 2 dagen. Bij te lang koken wordt de banketbakkersroom taai.



FRANGIPANE

BENODIGDHEDEN

- 125 g zachte boter
- 250 g amandelbroyage 50/50
- 2 g citroenrasp
- 2 eieren
- 40 g bloem, gezeefd

BEREIDING

- Crèmeer de zachte boter.
- Meng de amandelbroyage 50/50, de citroenrasp en de eieren eronder.
- Spatel de gezeefde bloem kort door het beslag.
- Bewaar de frangipane in de koelkast (beperkt tot 1 week).



Frangipane uit de koelkast wordt voor gebruik een weinig bewerkt met de spatel.



AMANDELCRÈME

BENODIGDHEDEN

100 g banketbakkersroom (zie p. 18)

200 g frangipane (zie hiernaast)

BEREIDING

- Roer de banketbakkersroom glad en meng onder de frangipane.



Door toevoeging van banketbakkersroom aan frangipane zal deze minder droog bakken.



DECORATIEBISCUIT

BENODIGDHEDEN (VOOR 1 BAKPLAAT 40 X 30 CM)

Voor het sigarettenbeslag:

30 g zachte boter
30 g poedersuiker
30 g eiwitten
30 g bloem
vloeibare kleurstof naar wens

Voor het jocondebiscuit:

2 eieren
150 g amandelbroyage 50/50
20 g bloem
75 g eiwitten
20 g suiker
20 g boter, gesmolten

BEREIDING

- Crèmeer voor het sigarettenbeslag de zachte boter met de poedersuiker.
- Meng er afwisselend de niet-opgeklopte eiwitten en de gezeefde bloem onder.
- Voeg de gewenste vloeibare kleurstof toe.
- Verdeel het sigarettenbeslag op een bakmatje en trek met een plastic kam een deel van het beslag weg.
- Plaats in de koelkast of diepvriezer tot het beslag verhard is.
- Klop voor het jocondebiscuit de eieren, de amandelbroyage 50/50 en de bloem 5 minuten op tot een luchtig beslag.
- Maak een stevig schuim met de eiwitten en de suiker en spatel onder het mengsel.
- Meng de gesmolten boter kort door het beslag.
- Verdeel het jocondebiscuit gelijkmatig over de bakplaat met sigarettendeeg.
- Bak 6 à 8 minuten af in een voorverwarmde oven van 220 °C.



Gebruik geen sigarettendeeg, maar bestrooi het jocondebiscuit met amandelschaafsels, chocoladeschaafsels, stukjes noten of stukjes gedroogde vruchten.

