

B A

R R

E N

**Het basisbakboek
met 350 recepten**

Peter Balcaen
Fotografie Athina Balcaen

 | LANNOO



WOORDJE VOORAF

Wie graag broodjes, taarten en desserts lust, wil ook wel eens zelf aan de slag gaan. De juiste recepten vinden voor uw lievelingsgebak is dan een must. Want als je gebak mooi uit de oven komt en je tevreden bent over het resultaat, krijg je zeker zin om vaker te bakken en andere dingen uit te proberen.

Met dit boek wil ik een overzicht geven van alle klassiekers uit de bakwereld. De recepten zijn opgemaakt en geschreven vanuit mijn ervaring als bakkerszoon en leraar bakker-banketbakker. Ook bij productontwikkeling voor bedrijven en het geven van demo's en workshops heb ik de nodige kennis opgebouwd. De basis voor dit alles heb ik te danken aan mijn ouders, die mij van kinds af aan de liefde voor het bakkersberoep hebben bijgebracht.

In mijn professionele loopbaan heb ik bakboeken geschreven, verschillende prijzen behaald en natuurlijk ruime ervaring opgedaan. Die wil ik graag met je delen. In dit tiende bakboek zitten niet alleen heel veel recepten voor iedereen, maar ook een groot aantal heerlijke suikervrije, glutenvrije en lactosevrije varianten. Daarnaast geeft ik voor het gros van de recepten ook een bereiding voor de Kenwood-gebruiker.

Het gros van deze recepten is mooi in beeld gebracht in samenwerking met mijn dochter.

Ik hoop dat je veel plezier beleeft aan het bereiden van al dit lekkers!

Peter Balcaen



Inhoudsopgave.

- 1. 4/4 Cake**
- 2. Aalsterse vlaai**
- 3. Aardappel-aspergetaart**
- 4. Aardappeltaart met zalm en broccoli**
- 5. Aardbeiengebakjes**
- 6. Abrikozenvierkantjes**
- 7. Achtkoeken**
- 8. Afbreekbroodjes**
- 9. Allumetten met appel en slagroom**
- 10. Allumetten met crème van advocaat**
- 11. Amandelboterdessert**

INHOUD

Basisrecepten

A

Amandelbiscuit met
bakmarsepein 43

B

Banketbakkerscrème 43
Basisbavarois 43
Biscuit vanille 43
Boterdeeg 44
Boterdessert 44
Botermassa 44

C

Cakebeslag 44
Chocoladesaus 45
Crème anglaise 45
Crème au beurre 45
Crème au beurre met
chocolade 45

F

Frangipanebeslag 45
Frans bladerdeeg 46

G

Garneerpralin 46
Gekookte rijstpap 46
Gerezen bladerdeeg 47
Glaceermassa op basis
van chocolade 48

K

Karamelsaus 48
Koud biscuitbeslag 48
Koud chocoladebiscuit 48
Kruimeldeeg 48

L

Lepelbiscuit 49

M

Meringue 49

N

Notenbiscuit 50
Nougat 50

R

Rolbiscuit 50
Roomijs 50

S

Soezenbeslag 51

V

Vanillesaus 51

W

Warm biscuit met amandelen 51
Warm biscuitbeslag 52
Warm chocoladebiscuit 52

Z

Zacht zoet gistdeeg 52
Zanddeeg 52
Zuurdesem 52

Recepten

4/4 cake 59

A

Aalsterse vlaai 59
Aardappel-aspergetaart 59
Aardappeltaart met zalm en broccoli 59
Aardbeiengebakjes 60
Abrikozenvierkantjes 60
Achtkoeken 61
Afbreekbroodjes 61
Allumetten met appel en slagroom 61
Allumetten met crème van advocaat 63
Amandelboterdessert 63
Amandelgebak met meringue 63
Amandelnougatine met melkchocolade 64
Amandeltaartjes met een kern van abrikoos 64
Amandeltaartjes met oranjebloesem 64
Amandeltuiles 65
Amsterdamse moppen 65
Ananas- of appelbeignets 65
Ananasgebak 66
Apfelstrudel 66
Appelflappen 69
Appelpanenkoeken 69
Appelsavoyard 69
Appeltaart uit Normandië 70
Aspergetaart onder een dakje van bladerdeeg 70

B

Bananenflan 70
Bananengebakjes 71
Bananentaart met noten en karamel-roomsaus 71
Baulusbrood 73
Bazels roggebrood 73
Berlijnse bollen 73
Biscuit victoria 74

Biscuittaart met slagroom 74
Boekweitbrood met gedroogd fruit 76
Boerenpistolets 76
Bokkenpootjes 76
Boterkoeken/ontbijtkoeken 79
Bresiliennetaart 79
Bretoens boterdeeg met frambozen en citroencrème 80
Bretoense appeltaart 80
Breugeltaart 80
Briochebroodjes 81
Broodjes met gemarineerd spek 81
Broodpudding 82
Brugse liefkoeken 82
Bruin vormbrood 82
Brusselse wafels met bloedsuiker, slagroom en verse aardbeien 82

C

Cannelés met whisky 85
Carré confiture 85
Catalaans gebak 85
Cherrytaart 86
Chocoladebeignets 86
Chocoladebrownies met walnoten 86
Chocoladecake 87
Chocoladecrème met koffiesmaak 87
Chocolade-ijs 87
Chocoladekoeken 89
Chocoladekoekjes 90
Chocolademouelleux 89
Chocoladesableetjes 89
Chocoladetaartjes met een kern van crème anglaise 90
Chocomousse 90
Ciabatta 90
Citraengebakjes met meringue 93
Citraenkoekjes met maanzaad 93
Citraenmousse 94
Citraen-slagroomtaart 94
Coco-rochers 95

Coco-rochertaart 95
Confituurtaart 95
Cornflakeskoekjes 97
Crème brûlée 97
Crêpes suzette 98
Croissants 98
Croissants met hamvulling 98
Croquebouche 98
Crumble met appels en vanille 101
Cupcakes 101

D

Dambordtaart 101
Dijonaise 101
Dominokoekjes 102
Donker volkorenbrood 102
Donuts 105
Driekoningengebak 105
Drie-lagen-chocoladetaartjes 105
Drielingsoesjes op een voetje van bladerdeeg 106
Drievlechtenbrood 106

E

Eclairs 106
Engelenkoeken 108
Engelse theeboekjes 108
Entremets délice 108

F

Feuillantines 109
Feuilletée met kaas en ham 109
Filotaartjes met appel en slagroom 110
Flan met karamel 110
Flantaart 110
Frambozenbavarois 111
Frambozengebakjes 111
Frambozenmoelleux 113
Frangipanegebak met appel 113
Frangipanetaartjes met peer 113

G

Gebakken kaastaart	114
Gebakken marsepeinkoekjes	114
Geflambeerde taart met appel en chocolade	114
Gekleurde eiwitschuimpjes	116
Gemarmerde cake	116
Gemarmerde taart met kriekenvulling	118
Gentse mastellen	118
Gespoten boterbloemen	118
Gevuld volkorenbrood met paprika en zongedroogde tomaatjes	119
Gevulde broodrolletjes	118
Gevulde croissants met gekruid gehakt	119
Gevulde driehoeken met frangipane	120
Gevulde kaneeltaart	120
Gevulde kokoskoekjes	122
Gevulde notenkoeken	120
Gevulde wafeltjes met appel en cake	122
Grand-marnier- slagroomtaart	122
Griesmeelkommetjes met schuimhoed en sinaasappel	123

H

Hambroodjes	123
Hawaïaanse ananastaart	124
Herbakken broodschotel	124
Hoevebrood	124
Hollandse appelbollen	127
Hubertinetaart	127

I

Italiaans kerstbrood (panettone)	127
-------------------------------------	-----

J

Javanais	128
----------	-----

K

Kaasbroodjes	128
Kaascroissants	128
Kaastaart	130
Kaastaart met mango	130
Karamelpotjes	130
Karameltaartjes met noten en banaan	131
Kattentongen	131
Kersenclafoutis	131
Kerstboompjes	131
Kerstbuche	133
Kerststollen	133
Kilometergebak	135
Klaaskoeken	135
Klassieke appelcake	135
Klassieke frangipanetaart	136
Klassieke rozijnen- boterkoeken	139
Kleine cakes met appel en crumble	139
Klets koppen	139
Koffiebrownies	140
Koffie-chocoladetruffels	140
Koffietaart	140
Kokostongen	141
Korfjes met gemengd fruit	141
Koud kaasdessert met hazelnooten	141
Koude kaastaart met sinaasappel	142
Kriekentaartjes met slagroom	142
Kriekenvlaai	142
Krokantjes van appel en peer	145
Kruidig toastbrood	145
Kruidenbroodjes	145
Kruimelvlaai	146
Kwarkdessert met ricotta	146

L

Laagjestaart van appel	147
Lange Zwitserse koeken	147
Letters van banket en amandelspijs	147
Linzertaart	148
Luikse suikerwafels	148
Luxe chocoladebroodjes	148

M

Makarons	151
Madeleintjes	148
Malakoffgebakjes	151
Marsepeinkoekjes	152
Masteluinbrood	152
Mattentaart	152
Meergranenbroodjes	153
Meergranenstokbrood	153
Melkbrood	154
Meringuekorfjes met fruit	154
Merveilleux	154
Millefeuillestaart	157
Millefeuillestaart met mouseline	157
Misérable	160
Moelleux met honing en citroen	160
Moelleux van donkere chocolade met gehakte walnoten	161
Moelleux van melkchocolade	160
Mokkakroontjes	161
Mousse van appel op een bodem van bladerdeeg	161

N

Noorse hazelnootkrans	163
Noorse kranscake	163
Noorse omeletjes	163
Normandische zandkoekjes	164
Notenbrood	164
Notenbrood met zuurdesem	164
Notencake met whisky- siroop en room	167
Notentaart	167

O

Ovenkoeken	168
------------	-----

P

Palermotaart	168
Palets de dames	170

Panna cotta met crumble en gekaramelliseerde appelblokjes	170
Pannenkoeken	172
Pannenkoeken hartig of zoet	172
Paris-Brest	172
Pastoorshoedjes	172
Pavébrood	175
Pavlovagebak	175
Peren in bladerdeeg	176
Peperkoek	178
Peperkoektaartjes met appel	176
Perenflan	178
Perentaart met chocoladevulling	178
Perentaartjes met meringue	179
Petit-beurrekoekjes	179
Petit-fours	179
Piccolo's	181
Poire-Williamstaart	181
Pommes d'amour	182
Pompoentaart	182
Profiteroles	182
Pruimentaartjes met kaneelcrumble	185

Q

Quiche lorraine	185
Quiche met broccoli, bloemkool en spekblokjes	185
Quiche met gerookte heilbot, venkel en prei	186
Quiche met groentemengeling en rauwe ham	186
Quiche met kabeljauw	187
Quiche met noordzeevulling	187
Quiche met zalm en witlof	187

R

Rabarbertaart	187
Ribeauville	188
Rijst-entremets	188
Rijstpap met karamel	188
Rijstpudding op Andalusische wijze	189
Rijsttaart	189
Riz condé	191
Rogge-tarwebrood	191

Rollbiscuit met confituur	191
Ronde suisses	192
Roomhoortjes	192
Roqueforttaart met walnoten	194
Rozijnenbrood	194

S

Sabayon	194
Sachertaart	195
Sandwiches	195
Schuimige koffietaart met roomvulling	196
Semifreddo	196
Sierbroodjes met zonnebloempitten	198
Sinaasappel met bavarois	198
Sinaasappelgebakjes met cake en meringue	198
Sinaasappelmousse	199
Sinaasappelrol	199
Sinaasappelsoufflé	200
Slagroomsoezen	200
Slagroomsoezenbol met vers fruit	200
Speculaasbavarois	200
Speculaaskoekjes	203
Speltbrood	203
Saint-honorétaart	204
Stokbrood	204
Studentenhaver	207
Suikerbrood	207
Suikertaart	208

T

Taart met geitenkaas, prei en walnoten	208
Taart met krab en Spaanse pepers	208
Taartjes met een mousse van Irish coffee	208
Tarte maison	209
Tarte tatin met abrikozen en amandelen	210
Tarte tatin met appel en peer	209
Tarte tatin met rabarber	212
Tarte tatin met witlof en gerookte zalm	212

Tarte tatin op eigen wijze met appel en walnoten	210
Tijgerbrood	212
Tiramisu	213
Tompoezen	213

V

Valentijnshartjes	214
Videetjes	214
Vierkante crèmekoeken	214
Vlaaien van mémé	215
Vlechtbrood met appel en peperkoek	215
Volkorencroissants	217
Vruchtencake	217
Vruchtenmuffins	217
Vruchtenvlaai	218

W

Warme perentaartjes met chocolade	218
Wentelteeftjes met rodevruchtencompote	219
West-Vlaamse appeltaart	219
Whisky-chocolademuffins	219
Witbrood	221
Wittechocoladecakejes met kersen	221
Worstenbroodjes met bladerdeeg	221
Wortelcake	221

Y

Yoghurtglasjes met granola	222
----------------------------	-----

Z

Zalmtaart met dille	222
Zoete palmbladeren	222
Zomerse verrassing met vers fruit	225
Zwaantjes	225
Zwarte-Woudkersentaart	227

Recepten zonder lactose, gluten of suiker

A

Amandelkoekjes – suikervrij	233
Appelcake – glutenvrij	233
Appeltaart – glutenvrij	233

B

Brood – glutenvrij	234
--------------------	-----

C

Chocoladebroodjes – glutenvrij	234
Crème-mastellen – glutenvrij	234

D

Dennenboompjes – suikervrij	237
-----------------------------	-----

F

Flantaart in ovenschaal – suikervrij	237
Franse briochebroodjes – lactosevrij	238
Fruitcake – glutenvrij	238

G

Gespoten dessertkoekjes – suikervrij	238
Gespoten koekjes – glutenvrij	241
Gestoomde chocoladecakejes – suikervrij	241
Gevlochten luxebrood – lactosevrij	241

H

Hartige hartjes – suikervrij	242
------------------------------	-----

K

Klaaskoeken	242
Koekjes met kokosvulling – lactosevrij	242
Koud kaasdessertje met chocolade en sinaasappel – suikervrij	243
Kwarktaart – glutenvrij	243
Kwarktaart – suikervrij	244

M

Mascaronemousse – suikervrij	244
Milkshake – suikervrij: banaan, sinaasappel en peer	244
Mousse van chocoladeflan – suikervrij	246

N

Noten-perentaart – glutenvrij	246
-------------------------------	-----

P

Pannenkoeken – glutenvrij	246
Pompoencake – lactosevrij	247

R

Rijstaart – glutenvrij	247
Rozijnen-suikerbrood – glutenvrij	247

S

Suikerbrood – lactosevrij	249
Soezenbeslag – suikervrij	249

T

Taartdeeg – glutenvrij	249
------------------------	-----

V

Vanillepudding – suikervrij	250
-----------------------------	-----

W

Wafels – glutenvrij	250
---------------------	-----

Y

Yoghurtcakejes – suikervrij	250
-----------------------------	-----

Z

Zachte broodjes – glutenvrij	250
------------------------------	-----

Basisrecepten voor de Kenwood keukenrobot

A

Amandelbiscuit met
bakmarsepein 254

B

Basisbavarois 254
Biscuit vanille 254
Boterdessert 254
Botermassa 254

C

Cakebeslag 256
Crème au beurre 256
Crème au beurre met
chocolade 256

F

Frangipanebeslag 256

G

Gerezen bladerdeeg 256

K

Koud biscuitbeslag 257
Koud chocoladebiscuit 257

L

Lepelbiscuit 257

M

Meringue 257

N

Notenbiscuit 259

R

Rolbiscuit 259

S

Soezenbeslag 259

W

Warm biscuit met amandelen 259
Warm biscuitbeslag 259
Warm chocoladebiscuit 260

Z

Zacht zoet gistdeeg 260
Zanddeeg 260

Recepten voor de Kenwood keukenrobot

4/4 cake 264

A

Achtkoeken 264
Afbreekbroodjes 264
Amandelboterdessert 264
Amandelgebak met meringue 265
Amandeltaartjes met een kern van abrikoos 266
Amandeltaartjes met oranjebloesem 266
Amandeltuiles 266
Apfelstrudel 267
Appelpannenkoeken 266
Appelsavoyard 266
Appeltaart uit Normandië 267

B

Bananenflan 268
Bananengebakjes 268
Banantaart met noten en karamel-roomsaus 269
Baulusbrood 269
Bazels roggebrood 269
Berlijnse bollen 270
Biscuit victoria 270
Biscuittaart met slagroom 270
Boekweitbrood met gedroogd fruit 270
Boerenpistolets 272
Bokkenpootjes 272
Boterkoeken/ontbijtkoeken 273
Bresiliënnetaart 273
Bretoense appeltaart 273
Briochebroodjes 274
Broodjes met gemarineerd spek 274
Broodpudding 274
Brugse liefkoeken 275
Bruin vormbrood 275
Brusselse wafels met bloem-suiker, slagroom en verse aardbeien 275

C

Catalaans gebak 275
Cherrytaart 277
Chocoladebrownies met walnoten 277
Chocoladecake 277
Chocoladekoeken 277
Chocolademoeleux 278
Chocoladesableetjes 278
Chocoladetaartjes met een kern van crème anglaise 278
Chocomousse 279
Ciabatta 279
Citroengebakjes met meringue 279
Citroenmousse 280
Citroen-slagroomtaart 280
Coco-rochers 281
Coco-rochertaart 281
Crêpes suzette 282
Croissants 282
Croissants met hamvulling 283
Croquembouche 283
Cupcakes 283

D

Dambordtaart 283
Dijonaise 284
Dominokoekjes 284
Donker volkorenbrood 284
Donuts 284
Driekoningengebake 286
Drie-lagen-chocoladetaartjes 286
Drielingsoesjes op een voetje van bladerdeeg 286
Drievlechtenbrood 287

E

Eclairs 287
Engelenkoeken 287

F

Flan met karamel 288
Flantaart 288
Frambozenbavarois 289
Frambozengebakjes 290
Frambozenmoelleux 290
Frangipangebak met appel 290
Frangipanetaartje met peer 291

G

Gebakken kaastaart 291
Geflambeerde taart met appel en chocolade 291
Gekleurde eiwitschuimpjes 292
Gemarmerde cake 292
Gemarmerde taart met kriekenvulling 292
Gentse mastellen 292
Gespoten boterbloemen 293
Gevulde driehoeken met frangipane 293
Gevulde kaneeltaart 293
Gevulde notenkoeken 293
Gevulde wafeltjes met appel en cake 294
Grand-marnier-slagroomtaart 294

H

Hoevebrood 295
Hubtertinetartaart 295

I

Italiaans kerstbrood (panettone) 295

J

Javanais 296

K

Kaascroissants	296
Kersenclafoutis	131
Kersenclafoutis	296
Kerstboompjes	296
Kerstbuche	297
Kerststollen	297
Klaaskoeken	298
Klassieke appelcake	298
Klassieke frangipanetaart	298
Klassieke rozijnenboterkoeken	298
Kleine cakes met appel en crumble	299
Koffiebrownies	299
Koffietaart	299
Kokostongen	300
Koud kaasdessert met hazelnoten	301
Koude kaastaart met sinaasappel	301
Kruidig toastbrood	301
Kruidenbroodjes	302
Kruimelvlaai	302
Kwarkdessert met ricotta	302

L

Lange Zwitserse koeken	303
Letters van banket en amandelspijs	304
Luikse suikerwafels	304
Luxe chocoladebroodjes	304

M

Makarons	304
Madeleintjes	305
Malakoffgebakjes	308
Marsepeinkoekjes	308
Masteluinbrood	308
Mattentaart	308
Meergranenbroodjes	309
Meergranenstokbrood	309
Melkbrood	309
Merveilleux	310
Misérable	311
Moelleux met honing en citroen	311
Moelleux van donkere chocolade met gehakte walnoten	312
Moelleux van melkchocolade	312

N

Normandische zandkoekjes	312
Notenbrood	312
Notencake met whiskysiroop en room	313
Notentaart	313

O

Ovenkoeken	313
------------	-----

P

Palets de dames	315
Pannenkoeken	315
Pannenkoeken hartig of zoet	315
Paris-Brest	315
Pastoorshoedjes	316
Pavébrood	316
Pavlovagebak	316
Peren in bladerdeeg	176
Perenflan	317
Perentaart met chocoladevulling	317
Perentaartjes met meringue	317
Petit-beurrekoekjes	320
Petit-fours	320
Piccolo's	320
Poire-Williamstaart	321
Pompoentaart	322
Profiteroles	322
Pruimentaartjes met kaneelcrumble	322

R

Rabarbertaart	322
Rijst-entremets	322
Rijstpap met karamel	323
Rijstpudding op Andalusische wijze	323
Rijsttaart	325
Riz condé	325
Rogge-tarwebbrood	325
Rolbiscuit met confituur	325
Ronde suisses	326
Rozijnenbrood	327

S

Sandwiches	328
Schuimige koffietaart met roomvulling	328
Semifreddo	329
Sierbroodjes met zonnebloempitten	329
Sinaasappel met bavarois	329
Sinaasappelgebakjes met cake en meringue	329
Sinaasappelmousse	330
Sinaasappelrol	330
Sinaasappelsoufflé	331
Slagroomsoezen	331
Slagroomsoezenbol met vers fruit	331
Speculaasbavarois	331
Speltbrood	332
Saint-honorétaart	332
Stokbrood	332
Suikerbrood	333
Suikertaart	334

T

Tijgerbrood	334
Tiramisu	334

V

Valentijnshartjes	335
Vierkante crèmekoeken	335
Vlechtbrood met appel en peperkoek	335
Volkorencroissants	336
Vruchtencake	337
Vruchtenmuffins	337
Vruchtenvlaai	337

W

West-Vlaamse appeltaart	337
Whisky-chocolademuffins	338
Witbrood	338
Wittechocoladecakejes met kersen	338
Wortelcake	338




Z

Zomerse verrassing met vers fruit	339
Zwaantjes	339
Zwarte-Woudkersentaart	339

Index

343

- *
geen bakervaring vereist
- **
voor de hobbybakker
- ***
voor de betere hobbybakker
- ****
voor de ervaren hobbybakker
- *****
moeilijkere technieken

-  suikervrij
-  lactosevrij
-  glutenvrij





4/4 CAKE *

BEREIDINGSTIJD 20 minuten + baktijd

Benodigheden

1 cakevorm | 250 g boter | 250 g suiker | 5 eieren |
250 g zelfrijzende bloem | vetstof (om in te vetten)

Bereiding

Laat de boter een klein beetje smelten en roer ze romig tot een licht schuimige massa. Voeg de suiker toe en meng die krachtig onder de boter. Voeg de eieren een voor een toe en meng er als laatste de bloem bij. Roer niet te lang in het deeg.

Doe het deeg in een licht ingevette cakevorm. Kerf het cakebeslag met een beboterd mes bovenaan in vóór het bakken, zodanig dat de cake mooi openbarst tijdens het bakproces.

Zet de cake onderaan in de oven tijdens het bakproces, zodat hij mooi omhoog komt in het midden. Bak in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende 40 minuten.

AALSTERSE VLAAI * * * *

BEREIDINGSTIJD 40 minuten + rusttijd + baktijd

Benodigheden

1 glazen of stenen bakvorm | 1,5 liter volle melk |
10 sneetjes peperkoek | 1 pak beschuiten | 250 g bruine suiker (cassonade) | 1 snufje zout | 1 afgestreken theelepel kaneel | 1 afgestreken theelepel kandijsiroop

Bereiding

Meng de melk met de peperkoek en de verkruimelde beschuiten en laat 20 minuten koken. Blijf ondertussen goed roeren. Voeg er dan de rest van de ingrediënten bij en laat nog 10 minuten koken. Blijf roeren om aanbakken te vermijden.

Giet het vlaaienbeslag na het kookproces in de bakvorm en laat een nacht rusten.

Bak de vlaai de volgende dag in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende ongeveer 45 minuten.

AARDAPPEL- ASPERGETAART * * *

BEREIDINGSTIJD 25 minuten + baktijd

Benodigheden

1 taartvorm van ca. 28 cm doorsnede | 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg | olijfolie | 400 g aardappelen | 200 g groene asperges | 200 g witte asperges | 3 plakjes gekookte ham | 3 eieren | 3 dl room | muskaatnoot, peper en zout

Bereiding

Leg het vel bladerdeeg in de taartvorm en prik het enkele keren in. Besmeer het deeg met olijfolie (tegen indringend vocht).

Maak de aardappelen schoon, snijd in plakjes en kook ze halfgaar. Maak de asperges schoon, snijd ze in stukjes en kook ze ook halfgaar. Laat alles afkoelen.

Leg de plakjes ham op het deeg. Leg de koude aardappelen en asperges op de ham. Meng de eieren met de room, kruid af en giet de roommengeling over de vulling.

Bak de taart in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 40 minuten.

AARDAPPELTAART MET ZALM EN BROCCOLI * * *

« Zie foto

BEREIDINGSTIJD 25 minuten + baktijd

Benodigheden

1 taartvorm van ca. 28 cm doorsnede | 1 vel kant-en-klaar kruimeldeeg | olijfolie | 600 g aardappelen | 300 g broccoli | 4 sneetjes gerookte zalm | 300 g geraspte Parmezaanse kaas | 3 eieren | 3 dl room | 2 eetlepels fijngesnipperde bieslook | peper en zout

Bereiding

Leg het kruimeldeeg in de taartvorm en prik het enkele keren in. Besmeer het deeg met olijfolie (tegen indringend vocht).

Maak de aardappelen schoon, snijd ze in plakjes en kook ze halfgaar. Maak de broccoli schoon en kook die ook halfgaar. Laat alles afkoelen.

Leg de plakjes zalm op het deeg. Leg de aardappelen en broccoli op de zalm en bestrooi met de helft van de Parmezaanse kaas. Meng de eieren met de room en de kruiden. Giet de roommengeling over de vulling, bestrooi met de rest van de kaas en bak de taart in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 40 minuten.

AARDBEIENGEBAKJES * * *



BEREIDINGSTIJD 30 minuten + baktijd

Benodigheden

8 taartvormpjes | 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg | 100 g marsepein | 250 g banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 1 eetlepel fijngehakte pistachenoten | 5 dl slagroom (40 % vetgehalte) | 2 eetlepels poedersuiker | 500 g aardbeien | poedersuiker | ingekookte aardbeienconfituur

Bereiding

Beleg de taartvormpjes met het bladerdeeg en prik het in met een vork. Bak de taartbodempjes blind (= met

een nepvulling, bv. bakbonen die je er na het bakken weer uithaalt). Bak ze in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 25 minuten.

Beleg de gebakken taartvormpjes onderaan met een laagje marsepein.

Meng de banketbakkerscrème met de pistachenoten.

Klop de slagroom half op met de poedersuiker. Voeg de crème en de slagroom samen en klop verder op.

Vul de gebakken bladerdeegtaartjes met het beslag.

Werk af met verse aardbeien en een laagje confituur.

ABRIKOZEN- VIERKANTJES * * *

BEREIDINGSTIJD 25 minuten + baktijd

Benodigheden

1 bakplaat met bakpapier | 1 goed ontvette kom | bladerdeeg (zie basisrecept op p. 46) | banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 1 blik abrikozen | 125 g zuivere eiwitten | 90 g schiftsuiker (extra fijne kristalsuiker) | 90 g kristalsuiker

Bereiding

Rol het bladerdeeg uit op 4 millimeter dikte en snijd er vierkanten uit van 8 op 8 centimeter. Leg de vierkante bladerdeegplakken omgekeerd op de bakplaat, op het bakpapier. Snijd de vierkanten op 0,5 centimeter van de rand ondiep in. Door de vierkanten in te snijden, zal het bladerdeeg aan de zijkanten hoger bakken. Prik het midden enkele keren in met een vork en breng een toef banketbakkerscrème aan. Leg telkens een abrikoos op de banketbakkerscrème en druk ze zachtjes aan.

Bak de vierkantjes in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 25 minuten.

Maak vervolgens de meringue. Doe de eiwitten in een goed ontvette kom en begin langzaam te kloppen. Voeg de schiftsuiker toe en drijf de klopsnelheid op tot het maximum (machinaal). Voeg tot slot de kristalsuiker aan het eiwit toe. Blijf ondertussen kloppen. Klop het eiwit volledig op totdat de tekening van de klopper goed zichtbaar is. Onderbreek nooit het kloppen tijdens de bereiding van het schuim!

Spuit met behulp van een spuitzak de meringue op de gebakken taartjes. Zet de oven op de grillstand en grill de meringue lichtjes bruin of maak hiervoor gebruik van een gasbrandertje.

ACHTKOEKEN * * * *

BEREIDINGSTIJD 35 minuten + rijstijd + baktijd

Benodigheden

1 bakplaat met bakpapier | gerezen bladerdeeg (zie basisrecept op p. 47) | banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 1 losgeklopt ei | afdekgelei | fondantglazuur

Bereiding

Rol het deeg uit tot een dikte van 4 millimeter en snijd repen van 15 op 1,5 centimeter. Vorm van deze deegrepen achtvormen.

Leg de achtkoeken op de bakplaat en laat ze gedurende 10 minuten rijzen. Vul dan de openingen met banketbakkerscrème. Laat ze nu 45 minuten rijzen.

Smeer de koeken vóór het afbakken in met het ei.

Bak ze in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 15 minuten. Laat de koeken afkoelen, werk ze af met gesmolten afdekgelei en bestrijk ze daarna met fondantglazuur.

AFBREEKBROODJES * * *

BEREIDINGSTIJD 25 minuten + rijstijd + baktijd

Benodigheden

1 bakplaat met bakpapier | 20 g verse gist | 310 ml water (handwarm) | 250 g witte bloem | 250 g bruin meel | 1 koffielepel zout | 1 mespunt boter | maanzaad, sesamzaad of tarwezemelen (naar keuze)

Bereiding

Meng de gist met het water. Meng de witte bloem met het bruine meel, vorm een kuiltje en doe daar de gist in. Kneed het deeg gedurende 20 minuten manueel of



12 minuten machinaal (traag). Voeg tijdens het kneedproces het zout en de boter toe. Laat het deeg na het kneden 30 minuten rusten onder een droge doek. Verdeel het deeg in stukjes van 70 gram. Bol de deegstukjes op en laat ze 10 minuten rusten. Druk de bolvormige deegstukjes in een vochtige doek en direct daarna in maanzaad, sesamzaad of tarwezemelen (naar keuze).

Schik de deegbolletjes cirkelvormig kriskras door elkaar op de bakplaat. Laat ze narijzen gedurende 40 minuten onder een droge doek. Bak ze in een voorverwarmde oven van 220 °C gedurende 30 à 35 minuten.

ALLUMETTEN MET APPEL EN SLAGROOM * *

Zie foto p. 62

BEREIDINGSTIJD 25 minuten + baktijd

Benodigheden

1 bakplaat met bakpapier | bladerdeeg (zie basisrecept op p. 46) | banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 2 groene appels, in dunne plakjes gesneden | afdekgelei | 5 dl gesuikerde opgeklopte slagroom | kaneel

Bereiding

Rol het bladerdeeg uit op 4 millimeter dikte. Snijd het in rechthoeken van 15 op 7 centimeter. Leg de bladerdeegplakken omgekeerd op de bakplaat, op het bakpapier. Snijd de rechthoeken op 0,5 centimeter van



de rand ondiep in. Hierdoor zal het bladerdeeg aan de zijkanten hoger bakken. Prik het midden enkele keren in met een vork en spuit in het midden een lijn banketbakkerscrème. Leg de plakjes appel dakpansgewijs op de banketbakkerscrème en druk ze zachtjes aan.

Bak de allumetten in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 25 minuten. Laat ze afkoelen en werk ze af met de gesmolten afdekgelei en met opgeklopte slagroom. Bestuif ze tot slot lichtjes met kaneel.

ALLUMETTEN MET CRÈME VAN ADVOCaat * * *

BEREIDINGSTIJD 35 minuten + baktijd

Benodigheden

1 bakplaat met bakpapier | 2 vellen kant-en-klaar bladerdeeg | 2 eetlepels kristalsuiker voor het deeg | 300 g banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 4 eetlepels advocaat | 4 schijven ananas, in stukjes gesneden | 4 dl opgeklopte slagroom | 2 eetlepels kristalsuiker voor de slagroom | poedersuiker (voor de afwerking)

Bereiding

Versnijd de bladerdeegvellen in rechthoeken van 5 op 10 centimeter. Beleg de bakplaat met bakpapier en leg er de rechthoeken op. Smeer de rechthoeken in met wat water en bestrooi ze met kristalsuiker.

Bak ze in een voorverwarmde oven van 205 °C gedurende 20 minuten.

Meng de banketbakkerscrème met de advocaat. Klop de slagroom op met de suiker.

Spuut de banketbakkerscrème op de helft van de bladerdeegrechthoeken en beleg ze met stukjes ananas. Werk ze verder af met de slagroom en sluit ze met een tweede bladerdeegrechthoek. Druk lichtjes aan en bestuif ze als afwerking met poedersuiker.

AMANDELBOTER-DESSERT * *

BEREIDINGSTIJD 25 minuten + baktijd

Benodigheden

1 bakplaat | 200 g boter | 400 g gesuikerd amandelpoeder | 60 g poedersuiker | 3 eieren | 340 g zelfrijzende bloem | 1 snufje zout | vetstof en bloem (voor de bakplaat) | gekonfijt fruit

Bereiding

Roer de boter romig. Meng het amandelpoeder met de poedersuiker en roer ze bij de boter. Voeg de eieren toe en meng er als laatste de bloem en het zout zeer kort onder. Wanneer je te lang in het deeg roert, wordt het zeer vast en is het niet meer spuitbaar.

Vet de bakplaat lichtjes in en bestuif hem met bloem. Spuit de koekjes met behulp van een spuitzak met gekartelde spuitmond naar keuze op de bakplaat en beleg ze met gekonfijt fruit. Bak de koekjes goudbruin in een voorverwarmde oven van 190 °C.

AMANDELGEBAK MET MERINGUE * * *

« Zie foto

BEREIDINGSTIJD 35 minuten + baktijd

Benodigheden

1 vierkante of rechthoekige taartvorm met bakpapier

Voor het basisdeeg

200 g boter | 250 g kristalsuiker | 3 eieren | 40 g gemalen amandelen | 180 g zelfrijzende bloem

Voor de vulling

3 eieren | 400 ml gecondenseerde melk | 2 citroenen | 75 g kristalsuiker | 50 g amandelschilfers

Met dank aan

Martine voor al de steun en hulp,
Athina voor de inzet en ideeën bij de fotografie,
Kenwood voor het gebruik van de Chef XL Titanium,
Horecamaterialen De Meester-Belsele.

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: Peter Balcaen
Fotografie: Athina Balcaen
Grafische vormgeving: Studio Lannoo
Opmaak: Bananas.net

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017
D/2017/45/171 – NUR 440
ISBN: 978 94 014 4135 3

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.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...



U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

