



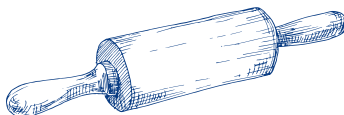




BAKKEN VOOR IEDEREEN

MEESTERPATISSIER

*Christophe
Declercq*



Lannoo

INHOUD

| | | | |
|------------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| Voorwoord | 8 | | |
| Basingrediënten | 10 | | |
| Basisbegrippen | 14 | | |
| Koekjes | 17 | | |
| Amandelbrood | 19 | | |
| Baisers | 21 | | |
| Bokkenpootjes | 23 | | |
| Boterkransjes | 24 | | |
| Cookies | 27 | | |
| Honingkoekjes | 28 | | |
| Florentieners | 31 | | |
| Kattentongen | 33 | | |
| Karamelrondjes | 34 | | |
| Kletskoppen | 37 | | |
| Koffiekoekjes | 38 | | |
| Kokosrotsjes | 40 | | |
| Lange vingers | 43 | | |
| Marsepeinkoekjes | 46 | | |
| Margrietjes | 48 | | |
| Macarons | 51 | | |
| Mergpijpjes | 52 | | |
| Moppen | 55 | | |
| Notentuiles | 56 | | |
| Palmiers | 59 | | |
| Petitfours | 60 | | |
| Sablés van hazelnoten | 64 | | |
| Speculaaskoekjes | 67 | | |
| Spiegeltes | 69 | | |
| Spritsen | 70 | | |
| Tartines russes | 72 | | |
| | | | |
| | | Vanillekrokantjes | 75 |
| | | Veenbessenkoekjes | 76 |
| | | Wafeltjes | 78 |
| | | Zachte wafeltjes met chocolade | 81 |
| | | Zandkoekjes | 82 |
| | | Cakes | 85 |
| | | <i>Kleine cakejes</i> | |
| | | Brownies met ganache | 87 |
| | | Brownies van witte chocolade | 88 |
| | | Chocoladecakejes | 90 |
| | | Chocoladefinanciers | 93 |
| | | Friands | 95 |
| | | Fruitcakejes | 98 |
| | | Karamelcakejes | 101 |
| | | Kokoscakejes | 104 |
| | | Madeleines | 107 |
| | | Muffins | 109 |
| | | Moelleux van pistachenoten | 110 |
| | | Petitfours | 113 |
| | | Portugeesjes | 116 |
| | | Speculaascakejes | 119 |
| | | Vanillecakejes | 120 |
| | | Wittechocoladecakejes | 122 |
| | | <i>Cakes</i> | |
| | | Amandelcake | 125 |
| | | Appelcake | 126 |
| | | Baba au rum | 131 |
| | | Chocolademoelleux | 133 |
| | | Citroencake | 134 |
| | | Quatre-quarts | 137 |
| | | Sponscake | 140 |

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Boterdeeg | 143 |
| Basisrecept (klassieke methode) | 144 |
| Basisrecept (snelle methode) | 145 |
| <i>Taarten</i> | |
| Aardbeienmunttaart | 147 |
| Bananentaart | 148 |
| Bosvruchtentaart met crumble | 152 |
| Bretoense appeltaart | 155 |
| Clafoutis van peren | 158 |
| Clafoutis van verse vijgen | 158 |
| Karamel-chocoladetaart | 183 |
| Kokos-meloentaart | 184 |
| Perentaart met chocolade | 187 |
| Rabarbertaart | 188 |
| <i>Kleine taartjes</i> | |
| Ananasbasilicumtaartjes | 170 |
| Ananaskokostaartjes | 175 |
| Appelveenbessentaartjes | 178 |
| Chocoladekoekjes met citroencrème | 178 |
| Chocolade-abrikozentaartjes | 182 |
| Citroentaartjes | 185 |
| Financiers van bosvruchten | 188 |
| Fruittaartjes | 191 |
| Notentaartjes met karamel | 192 |
| Sinaasappeltaartjes | 195 |

| | |
|----------------------------|------------|
| Bretoens zanddeeg | 197 |
| Basisrecept | 198 |
| <i>Taarten</i> | |
| Aardbeientaart | 201 |
| Ananaskokostaart | 202 |
| Appeltaart met zanddeeg | 207 |
| Kalamansi-mangotaart | 208 |
| Kiwi-nectarinetaart | 211 |
| Sinaasappel-mangotaart | 213 |
| Witte chocolademoussetaart | 217 |
| <i>Kleine taartjes</i> | |
| Braambessentaartjes | 221 |
| Crème brûlée-taartjes | 225 |
| Frambozentaartjes | 229 |
| Karamelbavaroistaartjes | 231 |
| Speculaastaartjes | 235 |

| | |
|---------------------------------|------------|
| Bladerdeeg | 237 |
| Basisrecept (klassieke methode) | 238 |
| Basisrecept (snelle methode) | 240 |
| <i>Taarten</i> | |
| Abrikozentaart | 243 |
| Appeltaart met bladerdeeg | 247 |
| Confituurtaart | 249 |
| Driekoningentaart | 252 |
| <i>Kleine taartjes</i> | |
| Abrikozenvierkanten | 255 |
| Appelgozetten | 257 |
| Frangipanetaartjes | 259 |
| Fruittaartjes | 263 |
| Karamellen van appel en peer | 265 |
| Krokantjes van amandelen | 269 |
| Mattentaartjes | 271 |
| Notentaartjes met bladerdeeg | 274 |
| Roomhoortjes | 277 |
| Schuimtaartjes met bladerdeeg | 279 |
| Tompoezen | 283 |
| Tompoezen met mousselinecrème | 284 |

| | |
|--|------------|
| Taartendeeg | 289 |
| Basisrecept | 290 |
| <i>Taarten</i> | |
| Flantaart | 292 |
| Fruittaart | 295 |
| Pruimentaart | 297 |
| Rijsttaart | 298 |
| <i>Kleine taartjes</i> | |
| Appeltaartjes met crumble | 300 |
| Suikertaartjes | 303 |
| Taartjes met kwark en krieken | 304 |
| Soezenbeslag | 307 |
| Basisrecept | 308 |
| <i>Taarten</i> | |
| Fruitage soezentaart | 310 |
| Paris-Brest | 313 |
| Tijgerkrans | 315 |
| <i>Kleine taartjes</i> | |
| Eclairs | 319 |
| Eclairs met chocolade mousselinecrème | 320 |
| Eclairs met citroenvulling | 323 |
| Eclairs met hazelnootvulling | 327 |
| Mekken | 331 |
| Profiteroles | 333 |
| Slagroomsoezen | 334 |
| Soezen met rode vruchtenthee | 336 |
| Tartes maison | 339 |

| | |
|--|------------|
| Biscuit | 342 |
| Biscuit met slagroom | 345 |
| Chocoladelepelbiscuit met slagroom en bananen | 348 |
| Javanais | 351 |
| Kerststam | 355 |
| Miserables | 359 |
| Rouladebiscuit met abrikozenconfituur | 363 |
| Slagroomtaart met chocoladespiegel | 366 |
| Vatel | 371 |

Koude puddingen **373**

Taarten

| | |
|---------------------------|-----|
| Aardbeienbavaroistaart | 375 |
| Bananenchocoladetaart | 379 |
| Chocolademoussetaart | 383 |
| Exotische bombe | 384 |
| Frambozenbavarois | 389 |
| Charlotte met peren | 393 |
| Vanillebavarois met peren | 397 |

Kleine taartjes

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Mangomousses met frambozencoulis | 401 |
| Melkchocoladechipolata's | 405 |
| Mojito's | 409 |
| Rijstbavarois | 413 |
| Soleil | 417 |
| Tiramisutaartjes | 421 |
| Tompoezen van chocolade | 424 |
| Zwarte-Woudjes | 427 |

| | |
|-----------------------------|------------|
| Decoraties | 431 |
| Chocoladedecoraties | 437 |
| Gekristalliseerde chocolade | 438 |
| Gekaramelliseerde noten | 443 |
| Suikerkristal | 445 |
| Suikerspin | 447 |

VOORWOORD

Bakken voor iedereen is een praktisch boek waar je onmiddellijk mee aan de slag kunt. Met meer dan 150 recepten heb je alles bij de hand om de heerlijkste desserts op tafel te toveren.

Het boek is opgedeeld in koekjes, cakes, boterdeeg, Bretoens zanddeeg, bladerdeeg, taartendeeg, soezenbeslag, biscuit, koude puddingen 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 honderd procent geslaagd!

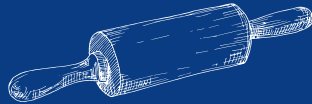
Als bakken een passie is, dan zie je, voel je en proef je dit.

Smakelijk,
Christophe





KOEKJES





AMANDELBROOD

Benodigdheden (voor 40 stuks)

- 100 g volledige gepelde amandelen
- 150 g zachte boter
- 200 g suiker
- 5 g kaneel
- 1 ei
- 250 g bloem
- 4 g bakpoeder
- 1 vierkante taartvorm van 12 cm doorsnede

Bereiding

- Blancheer de gepelde amandelen gedurende enkele minuten in kokend water.
- Giet de gepelde amandelen door een zeef en leg ze op een zuivere handdoek.
- Meng de zachte boter met de suiker en de kaneel kort met de hand.
- Voeg het ei, de bloem, het bakpoeder en de gepelde amandelen toe en meng kort tot een homogeen deeg.
- Druk het deeg in een vierkante taartvorm en plaats even in de diepvriezer.
- Haal het deeg uit de taartvorm, snijd in tweeën en vervolgens in plakjes van ongeveer 3 mm.
- Leg deze plakjes op een bakplaat met bakpapier.
- Bak ongeveer 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 175 °C.



Het deeg kan worden ingevroren.

Door de gepelde amandelen te blancheren, kunnen ze gemakkelijk zeer fijn worden gesneden.



BAISERS

Benodigheden (voor 30 gevulde koekjes)

Voor de koekjes

100 g eiwitten (ongeveer
3 stuks)
100 g suiker
175 g amandelbroyage 50/50
20 g bloem
75 g gebroken, geschaafde
amandelen

Voor de boterroom

135 g melk
145 g suiker
2 eidooiers
15 g suiker
335 g zachte boter

Voor de afwerking

decoratiesuiker

Bereiding

- Klop voor de koekjes de eiwitten op tot schuim.
- Voeg geleidelijk de suiker toe en klop op tot een stevig schuim.
- Vermeng de amandelbroyage 50/50 met de bloem en meng kort door het schuim.
- Bedek een bakplaat met bakpapier en spuit dopjes van ongeveer 2,5 cm doorsnede.
- Bestrooi met gebroken geschaafde amandelen.
- Bak 10 à 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 170 °C.
- Breng voor de boterroom de melk met het grootste deel van de suiker aan de kook.
- Klop de eidooiers los met het restje suiker.
- Giet een deeltje van de kokende massa op de eidooiers en meng zeer goed.
- Breng alles samen in een kookpot en roer à la nappe of verwarm al roerend tot 80 à 85 °C (gebruik een temperatuurmeter).
- Giet vervolgens door een zeef en laat zo snel mogelijk afkoelen (dit is de afgeroerde samenstelling).
- Klop de zachte boter luchtig en meng straalsgewijs de koude anglaise samenstelling erdoor.
- Breng op smaak met vanille naar wens.
- Kleef telkens twee koekjes op elkaar met vanilleboterroom (met de platte kant naar binnen).
- Zet ongeveer 10 minuten in de koelkast, zodat de boterroom hard wordt.
- Bestrooi met decoratiesuiker en bewaar de koekjes in een luchtdicht afgesloten doos in de koelkast.



Haal de koekjes een halfuur voor consumptie uit de koelkast.

Als de boterroom schift of te vast is, kun je deze lichtjes verwarmen in de magnetron.

Roer daarna de boterroom tot een spuitbare, gladde crème.



BOKKENPOOTJES

Benodigheden (voor 30 gevulde koekjes)

Voor de koekjes

100 g eiwitten (ongeveer
3 stuks)

100 g suiker

175 g amandelbroyage 50/50

20 g bloem

75 g gebroken, geschaafde
amandelen

Voor de ganache

75 g slagroom

150 g fondantchocolade,
in stukjes

Voor de afwerking

voorgekristalliseerde fondant-
chocolade (zie p. 433)

Bereiding

- Klop voor de koekjes de eiwitten op tot schuim.
- Voeg geleidelijk de suiker toe en klop op tot een stevig schuim.
- Vermeng de amandelbroyage 50/50 met de bloem en meng kort door het schuim.
- Bedek een bakplaat met bakpapier en spuit staafjes van ongeveer 6 cm lengte.
- Bestrooi met gebroken geschaafde amandelen.
- Bak 10 à 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 170 °C.
- Breng voor de ganache de slagroom aan de kook en giet op de fondantchocolade.
- Meng goed en laat afkoelen in de koelkast.
- Klop de ganache op tot een luchtige crème.
- Kleef telkens twee koekjes op elkaar met de opgeklopte ganache (met de platte kant naar binnen).
- Zet 10 minuten in de koelkast.
- Dompel de uiteinden in voorgekristalliseerde chocolade.



Bewaar de koekjes in een luchtdicht afgesloten doos om ze krokant te houden.

Je kunt de amandelbroyage 50/50 vervangen door de helft bloemsuiker en de helft gemalen noten naar keuze.

BOTERKRANSJES

Benodigdheden (voor 35 à 40 stuks)

Voor de koekjes

75 g zachte boter
65 g poedersuiker
rasp van ¼ citroen
125 g bloem
1 eiwit
30 g geschaafde amandelen
30 g grove suiker
1 getande uitsteker van 4 cm doorsnede

Voor de vanillecrème

40 g zachte boter
75 g poedersuiker
vanille naar smaak

Bereiding

- Meng voor de koekjes de zachte boter, de poedersuiker, de citroenrasp en de bloem kort tot een homogeen deeg.
- Rol het deeg onmiddellijk uit tussen twee vellen bakpapier en plaats 10 minuten in de koelkast.
- Bestrijk de bovenzijde van het deeg met eiwit en bestrooi met geschaafde amandelen en grove suiker.
- Steek ronde koekjes uit met een geribde uitsteker van 4 cm doorsnede en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Bak 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C.
- Klop voor de vanillecrème de zachte boter met de poedersuiker en het vanille-extract tot een luchtige crème.
- Kleef telkens twee koekjes op elkaar met vanillecrème.



Vervang de vanille eens door een andere smaakstof bij de crème.



