





**SARAH RENSON**

# Sweet Table

Fotografie Lot Van Riel

**Lannoo**

# Hard werken en dingen uitproberen

Beste lezer,

Als ik nadenk over het parcours dat ik heb afgelegd, dan is het eigenlijk heel bescheiden begonnen en spontaan gegroeid. Het is zeker niet zo dat het als kind al mijn grote droom was om pâtissière te worden. Ik bakte, zoals veel kinderen, weleens koekjes, maar dat was het dan ook. Ik at daarentegen wel al altijd heel graag. Ik keek uit naar het ontbijt, vroeg dan wat we als lunch zouden eten en tijdens de lunch keek ik alweer uit naar het avondeten.

Op de middelbare school was ik niet de beste student. School interesseerde me weinig. Veel bijlessen en tranen zorgden ervoor dat ik de eerste jaren met de hakken over de sloot doorkwam. Ik werkte veel liever.

Ondernemen zat er altijd al in. In het weekend verkocht ik zelfgebakken brownies van deur tot deur. Op de speelplaats verkocht ik Leo's aan medestudenten. In het weekend was ik vaak aan het babysitten en op zondag stond ik op de markt. Ik werkte liever 12 uur op een dag dan op school te zitten. Na de middelbare meteen beginnen te werken was dus een logische keuze. Ik ging wat afwassen in een restaurant en kreeg geleidelijk aan wat taakjes in de keuken. Toen ging er eigenlijk pas echt een wereld voor mij open; ik begon te beseffen dat de vibe van horeca echt iets voor mij was. Ik raakte gefascineerd door het teamwerk in de keuken, de werkmentaliteit van gas geven en niet klagen. Ik schreef me in voor een opleiding Brood- en banketbakker bij Syntra en vervolgens deed ik stages bij Demeestere en Z uut.

In mijn vrije tijd bestudeerde ik filmpjes van bekende chefs en hun restaurants. En op een dag trok ik mijn stoute schoenen aan en stuurde ik een mailtje naar The Jane, of ik er stage mocht komen doen, alstublieft? Ik herinner me nog goed mijn eerste dag, ik ging kapot van de zenuwen. Nick Bril en Sergio Herman die over mijn schouder meekeken, het hoge tempo, en ik die probeerde mijn gebrek aan ervaring



te compenseren met mijn enthousiasme. Toen Sergio me dus vroeg om beneden in de koeling iets te gaan halen, stooft ik uiteraard ijverig weg. In een paar tellen was ik weer boven, ik liep de voeten onder mijn lijf vandaan en schoof keihard onderuit, pats op de grond, vlak voor Sergio. Ik ben opgestaan, heb heel hard om mezelf gelachen en heb nog tien tandjes bijgestoken. Het is zowat de rode draad in mijn leven: hard werken, dingen uitproberen, af en toe hard op mijn bek gaan, eens goed lachen om mijn eigen falen, weer opstaan en opnieuw beginnen, met nóg meer goesting om het beter te doen.

De stages smaakten naar meer. Ik ging vast werken in een restaurant in de buurt en werd aangesteld als verantwoordelijke voor de desserts. Ondanks mijn eerdere ervaringen kon ik nog heel weinig en kreeg ik vaak op mijn donder. De bazen waren streng en gaven weinig schouderklopjes. Ik heb mij regelmatig even teruggetrokken in de koelkast om een potje te janken, om daarna snel mijn tranen te drogen en weer door te gaan. Ik werkte in deze periode opeenvolgend als chocolatier bij Bittersweet, als pâtissière bij Joost Arijs — waar ik ontzettend veel heb bijgeleerd — en ik deed stage bij Hof van Cleve.

---

Uiteindelijk ging ik vast aan de slag in The Jane. Hier was ik samen met mijn lieve collega Moritz verantwoordelijk voor de patisserie. Voor mij was dat een toptijd. Ik leerde veel nieuwe producten kennen, ik leerde werken in een veel sneller tempo en ik leerde vooral dat zelfmedelijden een zinloze verspilling van mijn tijd is. Niet blijven stilstaan bij dingen die verkeerd lopen en 'buzze geven' was en is nog altijd de spirit.

Op een bepaald moment voelde ik toch dat het tijd werd voor iets anders. Ik wilde het even wat rustiger aan gaan doen en plande een paar maanden vrij. Het was het perfecte moment om aan gezinsuitbreiding te denken en mijn vriendin werd al snel zwanger. Maar ik zou mezelf niet zijn als het niet na een paar weken rustig aan doen weer begon te kriebelen. Ik dook mijn eigen keuken in en begon weer volop te bakken.



Ik belde Iris, een vriendin, om te vragen of ik van thuis uit desserts mocht maken voor haar eetcafé. Een week later deed ik mijn eerste levering en daarna ging het snel, heel snel... Meerdere horecazaken in het Leuvense contacteerden me en vroegen me of ik dat ook voor hen wilde doen. 'Zeker wel', was mijn antwoord, en mijn keuken werd al snel te klein. Diezelfde vriendin legde niet veel later een voorstel op tafel: er staat een huis te koop waarvan het gelijkvloers mogelijkheden biedt voor een bakkerij, wat denk je, doen we het? Ze kocht het huis en ik huurde de gelijkvloers, mijn vriendin was intussen hoogzwanger. 'Je hebt me weer goed beetgenomen, ik had het kunnen weten.' Onze zoon Lou werd geboren, maar de bestellingen liepen gewoon door en de rekeningen moesten betaald worden. Het was een hectische periode, maar ik was enorm gedreven om het beste van mezelf te geven.

Intussen hebben we twee zaken in Leuven, leveren we aan een flink aantal horecazaken en verschillende filialen van Delhaize, geven we workshops en hebben we onze eigen keramieklijn. Ik hou er enorm van om nieuwe projecten op te starten en de zaak te zien groeien. Toch moet ik zeggen dat ik al deze stappen alleen maar kan zetten doordat ik ondersteund word door mijn geweldig leuke en jonge team. Er wordt hard gewerkt, maar ook even hard gelachen. Via dit boek wil ik de ervaring die ik al heb opgedaan met jullie delen. Ik maakte een selectie van toegankelijke recepten met net dat tikkeltje meer. Taarten en desserts zoals ik ze zelf graag eet: niet te zoet en niet te moeilijk.

Ga aan de slag, vul tafels en geniet samen met je geliefden van het resultaat!

Dikke kus, Sarah

---

# Inhoud

Voorwoord - Hard werken en dingen uitproberen	4
Materiaal	9
Ingrediënten	9

## Basisrecepten

Taartbodem	13
Boterkoekjes	17
Bladerdeeg	19
Biscuit	21
Crumble	25
Havercrumble	27
Frangipane	29
Botercrème	31
Vanille-anglaise	33
Crème pâtissière	35
Gelatinemassa	36
Crèmeux	37
Chocolademousse	39
Ganache	40
Chocoladesaus	41
Karamel	45
Meringue	47
Vanille-olie	49
Basilicumolie	51
Frambozengel	53
Vanille-ijs	55

## Taarten

Citroentaart	61
Matchataartje	63
Chocoladetaart met vijgen en rood fruit	65
Gebakken kaastaart	67
Vegantaartje met karamel, chocolade en kokos	69
Tarte tatin	73
Cheesecake met speculaas en frambozencoulis	75
Pecantaart	79
Abrikozentaart	81
Amandelcake	83
Citroencakejes met coulis van cassis	85
Chocoladecakejes met kardemom en koffie	87
Appelfrangipanetaart	89
Fruittaart	91
Filodeeg met pistache en rozenwater	93
Taartje met gebrande passievrucht	95
Millefeuille	97
Opera	99

---



## IJs

Dame blanche _____	103
Ijskoffie _____	105
Milkshake banaan _____	107
Milkshake aardbei & Griekse yoghurt _____	109
Ijstaart vanille, koffie en pecan _____	111
Ijstaart chocolade & karamel _____	113
Gevulde citroen _____	115
Granité van duindoornbes en Mandarine Napoléon _____	117

## Koekjes

Citroenmadeleintjes _____	123
Cannelé de Bordeaux _____	125
Venkelkoekjes _____	129
Bokkenpootjes _____	131
Melocakes _____	135
Speculaas met chocolade _____	137
Cannoli _____	139
Macaron met framboos _____	143
Tartines Russes voor Sabine _____	147
Koffietruffels _____	149

## Desserts

Eton Mess _____	155
Tiramisu _____	157
Rijstpap kokos-limoen _____	159
Burrata-aardbei _____	161
Choux craquelé _____	165
Pannenkoeken _____	167
Moelleux au chocolat _____	169
Rodevruchtencrumble _____	171
Verloren brood met foie gras en peer _____	173

Dankwoord _____	179
-----------------	-----

---







## Materiaal

Thuis gebruik ik altijd met plezier mijn **KitchenAid**. Het is een prima toestel dat bovendien nog mooi op het keukenaanrecht staat ook.

Voor al je bakgerief moet je bij Baktotaal zijn. Even struinen op hun website werkt altijd heel inspirerend!

Een goede keukenthermometer is een onmisbaar hulpmiddel bij het maken van veel gerechten.

## Ingrediënten

De kwaliteit van de boter heeft een grote invloed op het resultaat. Gebruik daarom altijd boter van goede kwaliteit.

Wij gebruiken altijd gezouten boter voor onze recepten, tenzij anders vermeld. Het zorgt voor een betere balans en dat zoute toetsje dat altijd een meerwaarde is.

Ook de chocolade die je gebruikt, moet zorgvuldig uitgekozen worden.

Wij werken altijd met Callebaut-chocolade. De goedkopere varianten in de winkel zijn vaak veel te zoet en niet goed van smaak.

Onze room halen we altijd bij roomcentrale Driesen, een groothandel voor grondstoffen. Je kan er terecht als bedrijf, maar ook als particulier.

Onze koffie halen we steevast bij Koffie Onan. Deze gepassioneerde mensen branden de beste bonen en maken de beste koffie. Ik ga er een paar keer per week langs om mijn favoriete flat white te halen.

Al onze noten, praliné, yuzusap of andere, specialere ingrediënten bestellen we bij Delgiro.

Koop geen vanille-extract of droge stokken in de winkel. Die hebben geen smaak. Bestel ze online bij **Ingrédients du Monde**. Ze zullen iets duurder zijn, maar ook veel beter van smaak! Kijk ook eens verder op deze website. Ze hebben enorm veel topproducten.

---



# Basisrezepten



---

# Taartbodem

Een taart is pas top als de bodem krokant is. Vaak is dat niet zo en dat is zo'n tegenvaller. Voor de meeste van onze taarten gebruiken we dit basisrecept. Als het een ander deeg is, staat het aangegeven bij het recept.

Wij bestrijken al onze taartbodems met een dun laagje cacaoboter. Dat zorgt ervoor dat de bodems langer krokant blijven. Je kan daarvoor in de plaats ook een beetje chocolade smelten en dat aanbrengen met een borstel.

## INGREDIËNTEN VOOR 2 GROTE TAARTEN

240 g bloem  
90 g suiker  
1 eidooier  
135 g koude boter

## WERKWIJZE

Begin met de bloem en de suiker te mengen in de keukenmachine met het vlinderopzetstuk.

Voeg daarna de eidooier toe en laat rustig draaien tot hij opgenomen is in de bloem.

Voeg tot slot de koude, in blokjes gesneden boter toe. Draai kort verder tot je een glad deeg hebt.

Rol het deeg in plasticfolie en leg het een uurtje in de koelkast voordat je het uitrolt.

Gebruik bij het uitrollen van je deeg veel bloem, zodat het niet plakt! Rol het uit tot ongeveer 3 millimeter dikte. Het is handig als je tijdens het rollen het deegstuk regelmatig omdraait, zo zorg je ervoor dat het niet aan het werkvlak plakt.

Steek voor kleine vormpjes deegstukjes uit die een paar centimeter groter zijn dan de vormpjes. Leg de stukjes deeg in de vormpjes en druk ze goed aan tegen de randen.

Je krijgt een mooi bakresultaat als je de vormpjes met het deeg een halfuurtje in de diepvries zet, zo blijft het deeg lekker strak tegen de randjes.

Bak ze af in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende een 20-tal minuten, tot ze mooi goudbruin zijn.

Je kan de taartbodems gemakkelijk een week bewaren in een luchtdichte doos, handig als je ze van tevoren wilt maken!









---

# Boterkoekjes

Vrienden hebben me eens heel hard uitgelachen met een post die ik op Instagram deed over deze koekjes.

‘De krak, de goudgele kleur & de botersmaak, I love it’, had ik geschreven.

Eerlijk, maak deze koekjes en je zal meteen snappen waarom ik met zoveel emotie deze post schreef.

## INGREDIËNTEN VOOR CA. 30 KOEKJES

135 g boter, op kamertemperatuur  
55 g poedersuiker  
22 g eiwit  
165 g bloem

## WERKWIJZE

Klop de boter los in de keukenmachine en voeg dan de poedersuiker toe. Begin op een lage snelheid, anders zijn jij en je keuken in twee tellen wit. Wanneer de boter en de poedersuiker gemengd zijn, voeg je de eiwitten toe en klop je verder totdat ook die opgenomen zijn. Tot slot voeg je de bloem toe en laat je de machine kort kneden.

Neem het deeg uit de machine en verwerk het zoals je wilt. Wij maken er altijd een rol van ongeveer 4 centimeter dik van en snijden er dan schijfjes van een halve centimeter af, maar je kan hier alle kanten mee uit, natuurlijk. Als je het deeg even laat rusten in de koelkast of zelfs de diepvries, kan je het makkelijker snijden. Net voor het bakken leggen we nog wat feuilletine op de koekjes om ze extra krokant te maken.

Bak de koekjes gedurende 22 minuten af in een voorverwarnde oven van 175 °C.





# Taarten



---

# Citroentaart

De citroentaart is het absoluut favoriete taartje van mijn vriendin. Toen we pas samen waren, wist ik dat ik hiermee kon scoren. Onder haar kritische oog bleef ik het recept perfectioneren tot ze helemaal verkocht was. Intussen zijn we 10 jaar samen en kan ze dit taartje niet meer zien of proeven, dus moet ik op zoek naar iets nieuws.

## INGREDIËNTEN

### Voor de taartbodem

240 g bloem  
90 g suiker  
1 eidooier  
135 g koude boter

### Voor de citroencrème

250 g citroensap  
150 g suiker  
160 g eieren  
140 g eidooiers  
30 g gelatinemassa (zie p. 36)  
150 g boter, op kamertemperatuur

### Voor de meringue

600 g suiker  
150 g water  
250 g eiwit

### Voor de afwerking

gasbrandertje  
gehakte pistachenote

## WERKWIJZE

### Voor de taartbodem

Zie basisrecept op p. 13.

### Voor de citroencrème

Kook het citroensap met de suiker op in een kookpan of steelpan.

Doe de hele eieren en de eidooiers in een kom en roer alles los. Doe een beetje van het warme citroensap bij de eieren en meng goed. Giet dit opnieuw bij de rest van het sap in de steelpan. Verwarm deze massa al roerend tot 82 °C.

Haal de steelpan van het vuur en doe de gelatine erbij. Laat de massa afkoelen tot 45 °C en mix er de in blokjes gesneden boter door met de staafmixer, zodat je een gladde crème krijgt.

Laat de crème afkoelen.

### Afwerking

Vul de taartbodempjes met de citroencrème. Gebruik hiervoor een spatel, zodat je de taartjes mooi kan afstrijken.

Maak dan de meringue. Kook de suiker en het water in een steelpan op tot 121 °C. Wanneer het suikerwater een temperatuur heeft van ongeveer 119 °C begin je het eiwit op volle kracht op te kloppen in de keukenmachine. Laat het suikerwater bij 121 °C straalsgewijs bij het eiwit lopen en blijf kloppen tot je een gladde, blinkende, stijve meringue hebt.

Doe de meringue in een spuitzak met een spuitmond naar keuze en werk de gevulde citroentaartjes af. Je kan tot slot met een gasbrander de meringue een beetje kleuren. Werk af met gehakte pistachenoten.