

DE ZILVEREN LEPEL KOOKSCHOOL

DOLCI

SPECTRUM

7	DE KUNST VAN HET BAKKEN
9	DE DOLCI
10	INGREDIËNTEN
14	KEUKENGEREI
16	KOEKJES
66	CAKES
102	TAARTEN
142	GEVULD GEBAK
174	REGISTER



DE KUNST VAN HET BAKKEN

De recente opleving van het bakken komt niet uit de lucht vallen. Voor sommigen is de kunst van het bakken een creatieve uitlaatklep om te experimenteren; voor anderen een oeroude hobby die de nostalgie van weleer doet herleven. Bakken is een van die zeldzame ambachten die je met anderen kunt delen, en waarmee relaties met familie en vrienden aangehaald en gekoesterd kunnen worden.

Bij het kiezen van gerechten gaan bakkers vaak voor recepten die het meest voldoening geven: klassieke cakes, taarten met seizoenfruit en traditionele koekjes. Bakken is een ontdekkingsreis door de verbeeldingswereld. Appels, gemengde vruchtjes, deegwaren, romige chocolade, jam – de lijst ingrediënten voor taarten, pasteien en strudels, zowel voor volwassenen als kinderen, is eindeloos.

Dit boek bevat 75 overheerlijke recepten voor *dolci* uit de oven, voor elke gelegenheid. Het boek is gericht op beginnende koks en leert de lezer alles wat nodig is om zalige koekjes, cakes, taarten en gevuld gebak te maken. Begin met de stap-voor-stap basisrecepten voor koekjes of taarten, en put vervolgens inspiratie uit een keur van betoverende baksels, zoals de amarettikoekjes (blz. 20) en mokkatulband met rum (blz. 96) met meer uitdagende technieken en smaakcombinaties. Als je alle recepten in dit boek afwerkt, zou je de kunst van het bakken behoorlijk onder de knie moeten hebben. In het eerste deel gaan we in op onmisbare ingrediënten, keukengerei en culinaire trucjes om een optimaal resultaat te behalen. Van Siciliaanse amandelkoekjes (blz. 44) tot ricotta-kersenstrudel (blz. 155) en pistache-chocoladetaart (blz. 167); dit boek bevat een uitgebreide verzameling van zowel klassieke als hedendaagse *dolci*.



DE DOLCI

KOEKJES

Koekjes of biscuits waren oorspronkelijk stukjes brood die tweemaal gebakken werden, maar nadat men ze in de middeleeuwen met honing ging bereiden werden ze pas zeer populair. Veel koekjesrecepten in dit boek zijn regionale specialiteiten: *canestrelli* (Ligurië en Piëmont), *'nzuddi alle mandorle* (Sicilië), *cantuccini* (Prato in Toscane), en *baci di dama* (Tortona in Piëmont).

CAKES

In dit boek staan een aantal ronde cakes en tulbanden. Het typische cakerecept begint met 5 ingrediënten: bloem, eieren, suiker, boter en een rijsmiddel, waar andere ingrediënten aan toegevoegd worden voor smaak, textuur en/of kleur. De cakes lopen uiteen van een eenvoudige citroentulband (blz. 80) tot de gemarmerde tulband (blz. 87) in twee kleuren.

TAARTEN

Een taart kan gedefinieerd worden als een open deegbodem met een zoete of hartige vulling. Het deeg is meestal een basistaartdeeg of -kruimeldeeg, en de vulling vaak op fruit- of puddingbasis. Tartelettes, zoals de citroen-kiwitartelettes (blz. 108) zijn minitaartjes die je in kleinere blikjes en vormpjes bakt.

GEVULD GEBAK

Onder gevuld gebak vallen vlaaien en strudels. Het zijn in feite taarten met een laagje deeg erop, en ze kunnen zowel worden afgedekt met decoratief vlechtwerk (kersentaart, blz. 151) als met een gesloten laag (spongata uit Pontremoli, blz. 172). Bij laatstgenoemde is het belangrijk dat je de randjes goed afsluit en er gaatjes in prikt om de stoom te laten ontsnappen. Hoewel strudel vaak geassocieerd wordt met landen als Oostenrijk en Duitsland, is het een typisch dessert uit de noordelijk Italiaanse regio Alto Adige. Strudels ontstonden in de middeleeuwen als variant op een zoet mengsel van gedroogd fruit, noten, brood en likeur, en de Italiaanse versie bestaat meestal uit dun uitgerold bladerdeeg gevuld met fruit.

KOEKJES

- | | | | |
|-----------|-------------------------------------|-----------|---|
| 19 | CHOCOLATE CHIP COOKIES | 43 | MAÏSBLOEMRINGEN |
| 20 | AMARETTIKOEKJES | 44 | SICILIAANSE AMANDELKOEKJES |
| 23 | KOEKJES VAN KRUIMELDEEG | 47 | FRIULIKOEKJES |
| 24 | KOEKBLOEMETJES | 48 | CHOCOLADESPIRAALTJES |
| 27 | CITROENKOEKJES | 51 | CANESTRELLI UIT PIACENZA |
| 28 | CHOCOLADE-SINAASAPPELKOEKJES | 52 | KLOOSTERKOEKJES |
| 31 | HALVEMAANKOEKJES | 55 | DAMESKUSJES |
| 32 | HAZELNOOTKOEKJES | 56 | PISTACHEWAFELS |
| 35 | LELIJKE-MAAR-LEKKERE KOEKJES | 59 | CITROEN-BLADERDEEGKOEKJES |
| 36 | GEMBERKOEKJES | 60 | VENKELZAADKOEKJES UIT LAGACCIO |
| 39 | KRUIDKOEKJES | 63 | CANTUCCINI MET AMANDEL EN PIJNBOOMPITTEN |
| 40 | MAÏSBLOEMKOEKJES | 64 | KOFFIE-AMANDEL Cantuccini |

STAP 1



STAP 2



STAP 3



STAP 4



BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE CHIP COOKIES

MAKKELIJK

- Voorbereiding: 15 *minuten*
- Bereidingstijd: 20 *minuten*
- Calorieën per koekje: 108
- Voor 18 stuks

INGREDIËNTEN

- 100 g boter
- ½ vanillestokje
- 80 g suiker
- 100 g bloem
- 50 g maïzena
- 1 tl bakpoeder
- 1 ei, licht geklutst
- 50 g chocolate chips
- zout

STAP 1

Verwarm de oven tot 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter op zeer laag vuur en laat afkoelen. Splits het vanillestokje, schraap er het merg uit en doe het bij de boter. Roer de suiker door het botermengsel. Zeef de bloem met de maïzena en het bakpoeder, en strooi er het zout bij.

STAP 2

Doe het ei en de gesmolten boter bij het bloemmengsel en roer ze goed door elkaar. Doe er de chocolate chips bij en roer nogmaals.

STAP 3

Schep met een tussenruimte van 2,5 cm hoopjes van 2 theelepels van het mengsel op de bakplaat. Druk ze een beetje plat met de palm van je hand.

STAP 4

Bak de koekjes ongeveer 20 minuten, of tot de randjes lichtbruin zijn en het midden net hard is. Tijdens het bakken vloeien de koekjes een beetje uit en krijgen ze hun kenmerkende, wafelachtige uiterlijk. Laat ze voor het serveren afkoelen.

Tip: Om de koekjes gelijkmatig te krijgen kun je in plaats van 2 theelepels ook een kleine ijschep gebruiken.

CIAMBELLINE AL LIMONE

KLEINE CITROENKRANSJES

MAKKELIJK

- Voorbereiding: 20 *minuten*
- Bereidingstijd: 20-25 *minuten*
- Calorieën per portie:
645-484
- Voor 6-8 *personen*

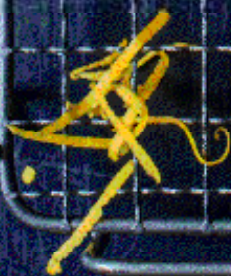
INGREDIËNTEN

- 200 g zachte boter, plus
extra om in te vetten
- 200 g suiker
- 350 g bloem
- 2½ tl bakpoeder
- 3 eieren
- 2 citroenen
- 2 el melk
- 3-4 el poedersuiker
- zout

Verwarm de oven tot 180 °C en vet 6-8 minitulpjes in met boter. Klop de boter en suiker met een garde luchtig en romig, en zeef de bloem met het bakpoeder in een aparte kom. Roer de eieren een voor een door de geslagen boter en voeg tussendoor telkens een deel van het bloemmengsel toe en vervolgens het sap van 1 citroen, de geraspte schil van ½ citroen, melk en een snufje zout.

Roer alles goed door elkaar, verdeel het beslag over de vormpjes en zet ze 20-25 minuten in de oven.

Schaaf intussen smalle reepjes schil van de andere citroen en pers hem uit. Giet het sap in een kleine pan en voeg 100 ml water en de poedersuiker toe. Breng het mengsel op matig vuur aan de kook en laat het pruttelen tot je een vrij dun, schenkbaar glazuur hebt. Haal de kransjes wanneer ze gaar zijn uit de oven, laat ze afkoelen, stort ze op een rooster en giet er een dun laagje citroenglazuur over. Versier ze met de citroenzeste.



SPONGATA DI PONTREMOLI

SPONGATA UIT PONTREMOLI

MAKKELIJK

- Voorbereiding: *1 uur*
+ *24 uur rusten*
- Bereidingstijd: *30 minuten*
- Calorieën per portie: *551*
- *Voor 8 personen*

VOOR DE VULLING

- 230 g vloeibare honing
- 50 ml witte wijn
- 60 g pijnboompitten
- 60 g sultana's
- 100 g mariakaakjes,
fijngestampt
- 1 tl bitter cacao-poeder

VOOR HET GEBAK

- 300 g bloem
- 100 g suiker
- 150 g zachte boter
- 3 el witte wijn
- 1 klein geklutst ei

Warm de honing en de wijn voor de vulling langzaam op. Voeg wanneer de honing gesmolten is de pijnboompitten, sultana's, verkruimelde kaakjes en het cacao-poeder toe. Roer alles goed door elkaar, giet het mengsel in een kom en laat het een nacht op een koele plek staan.

Verhit de oven de volgende dag tot 180 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Maak het deeg door de bloem, suiker, zachte boter en wijn door elkaar te roeren. Kneed het mengsel tot je een glad deeg hebt en verdeel het in twee gelijke delen. Rol het eerste stuk rond uit tot een dikte van ongeveer ½ cm en leg het op de geprepareerde bakplaat. Schep de vulling in het midden van het deeg en spreid het uit, maar laat een rand van ongeveer 2 cm vrij. Rol het andere stuk deeg even groot uit en leg het over de vulling heen. Knijp de rand rondom met je duim en wijsvinger op elkaar. Kwast het deeg in met een geklutst ei en prik er met het romnde einde van een houten pollepel een paar gaatjes in. Bak de spongata 30–35 minuten, laat hem afkoelen en zet hem op tafel.

