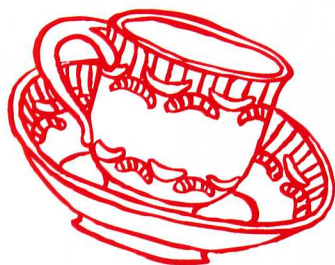




DE TAARTENFEE

DE MAGIE VAN -TAART-

foto's Heikki Verdurme



'HALLO, MET DE TAARTENFEE', zo neem ik al enkele jaren de telefoon op. Gek toch hoe het leven loopt. Zolang ik me kan herinneren ben ik al gefascineerd door dessert en gebak, 'zoet' is voor mij een sprankelend, magisch woord. En van mijn hobby heb ik mijn beroep gemaakt. De Taartenfee, zo zou ik mijn bedrijfje noemen. Het plezier en de opwinding die ik uit deze hobby haal, is bijna onbeschrijfelijk. En die passie wil ik delen met anderen. Met dit boek wil ik zo veel mogelijk mensen aanzetten om die bakmuts op te zetten en de bakmicrobe te pakken te krijgen! Ontstressen na een drukke werkdag? Trek die bakschort aan en geef je over aan de hemelse geur van vers gebak, je zult zien dat het je een heerlijk ontspannen gevoel geeft, even weg van alles.

Dit boek dient als een basisboek voor mensen die het bakplezier nog maar pas ontdekt hebben, of die nog twifelen of het wel iets voor hen is.

Dit boek wil ik allereerst opdragen aan mijn gezin: aan mijn schatten van kinderen Kjella (8) en Bjarne (7) en aan mijn man, met wie ik dit bedrijf run en die me steeds verfrissende ideeën geeft en de wetgeving hieromtrent onder de knie heeft.

Maar een taartenfee alleen redt het niet. Ik draag dit boek dan ook speciaal op aan mijn hele team van personeelsleden, de meisjes zoals ik ze noem, maar ook aan de taartenelfjes verspreid over het hele land. Dankzij dit winning team kan De Taartenfee bogen op een stevige reputatie.

Ik mag ook mijn ma niet vergeten. Zij is een grote hulp achter de schermen. Ook Peggy en Anouk zijn allebei een grote steun.

Ik heb enorm genoten van de creatie van dit boek, ik hoop dat jullie evenveel genieten van het uitproberen van deze recepten. En vergeet niet, in elk gebakje of koekje zit liefde en passie, en dat is nog steeds het voornaamste ingrediënt!

*Lieve groetjes
van Catherine, de taartenfee.*

www.detaartfee.be





- INHOUD

de basis

om te bakken	8
om te decoreren	10
niet noodzakelijk, maar wel erg leuk om te gebruiken	12
basisrecept biscuit	17
basisrecept cake	18
basisrecept koekjes	20
bavarois van bosvruchten	22
citroencrème	22
basisrecept eiwitglazuur	24
suikersiroop	26
boterroom	26
marsepein of suikerpasta	30

01- Thema schaap

Taart: snoezige lammetjeswei	34
Cupcakes: 't zwart schaapje	37
Koekjes: wollig koekje	38

02- Thema fruit

Taart: tropische ananastaart	42
Cupcakes: tutti frutti cupcakes	45
Koekjes: watermeloenkoekjes	47

03- Thema zomer

Taart: lueizomertaart	50
Cupcakes: zonnige flowerpower- hoedjes	53
Koekjes: ice, ice baby	54

04- Thema dromen van zoet

Taart: zoete droomwol	58
Cupcakes: tableau apétissant	60
Koekjes: ooooooh, sweet	62

05- Thema herfst

Taart: gezellige bostaart	66
Cupcakes: kaboutercupcake	69
Koekjes: woudkoekjes	70

06- Thema Halloween

Taart: behekste bezemtaart	74
Cupcakes: pompoentjes	77
Koekjes: spooky cookie	78

07- Thema Kerstmis

Taart: grappige kersttaart	82
Cupcakes: hulstcakejes	84
Koekjes: dennenkransjes	86

08- Thema Pasen

Taart: paashaaskunst	90
Cupcakes: paasverrassingsdoosje	92
Koekjes: narciskoekjes	94

09- Thema feest!

Taart: verjaardagstaart	98
Cupcakes: cupcadeautjes	101
Koekjes: partykoekjes	102

10- Thema cowgirl

Taart: westerntaart	106
Cupcakes: gelukscakejes	109
Koekjes: lassokoekjes	110

11- Thema tuin

Taart: de geheime tuin	114
Cupcakes: fleurige cakejes	117
Koekjes: grassprietkoekjes	118

12- Thema trouwen

Taart: ja-ik-wiltaart	122
Cupcakes: romantische bruids- cakejes	124
Koekjes: hartendiefkoekjes	126

13- Thema shoppen

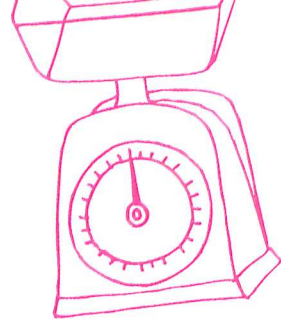
Taart: shopaholictaart	130
Cupcakes: koopjescakejes	132
Koekjes: boetiekkoekejes	134

14- Thema sprookjes

Taart: schattige feestestaart	138
Cupcakes: hokus pokus cupcakejes	141
Koekjes: toverstafjes	142



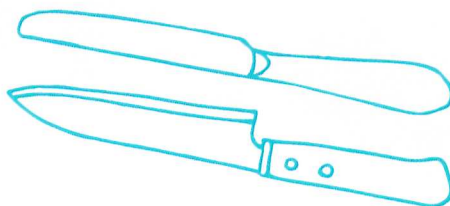
- DE BASIS



Als basis heb je toch het een en ander nodig. Veel van die spulletjes zijn niet onmisbaar, maar ze maken het decoreren wel aangenamer. Ben je van plan om slechts sporadisch aan het bakken te gaan, dan heb je zeker niet alles nodig wat hieronder beschreven staat. Ga je wel vaker aan de slag, dan is het leuk om over het juiste materiaal te beschikken.

om te bakken:

- een goed bakblik (kan in alle vormen, maar rond laat zich het makkelijkst bekleden)
- een spatel
- een mixer of een keukenrobot
- een gekarteld mes
- een deegrol
- cupcakepapiertjes
- bakpapier
- bakspray







om te decoreren:

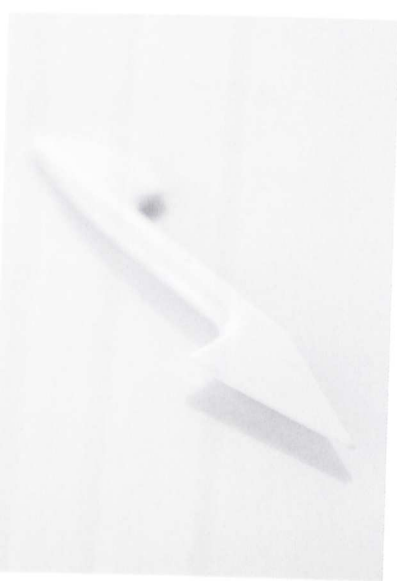
- suikerpasta (ook 'rolfondant' genoemd) of marsepein
- voedingskleurstoffen
- een aardappelmesje zonder kartels
- enkele uitsteekvormpjes
- een stuk tafelzeil of placemat
- een spuitzak (wegwerp of herbruikbaar)
- een spuitmondje met ronde opening
- tylosepoeder (CMC is de echte benaming)
- spaghetti
- penseeltjes
- Crisco of olie (geen olijfolie, maar bijvoorbeeld wel arachideolie)





*niet noodzakelijk, maar wel erg leuk
om te gebruiken:*

- eetbare glitters
- eetbare verfjes
- een smoother (of 'gladstrijker')
- modelleerstokjes
- een make-upborstel
- een sugar shaper, een soort kleipistooltje speciaal voor suikerpasta





Er bestaan vele soorten voedingskleurstof. De vloeibare kleuren het minst goed. Daarom gebruik ik steeds die in gelvorm. Het merk Spectrum geeft het beste resultaat. Je kleurt er suikerpasta, marsepein en glazuur mee. Ook cakedeeg kun je ermee kleuren. Zo kun je met Halloween een zwarte cake op tafel toveren. Je gasten zullen nogal opkijken als je de taart aansnijdt... om nog maar te zwijgen over hun zwarte lippen na het verorberen van een stukje griezelcake...

Wens je boterroom of witte chocolade te kleuren, gebruik dan de kleurstoffen in poedervorm. Hier kies ik zeker voor het merk Sugarflair. Het kleurt precies zoals de kleur op het flesje, en je hebt er maar weinig van nodig. Deze kleurstoffen in poedervorm gebruik ik ook veel om op de suikerpasta te schilderen. De poeders worden eerst verdund met een druppeltje heldere alcohol zoals gin, wodka of jenever. Tegen dat je de taart aansnijdt, is de alcohol al vervlogen. Je schilderwerk is al na enkele minuten droog. Je kunt eventueel ook met een beetje water verdunnen, maar houd er rekening mee dat die poeders zeker een halfuur nodig hebben om te drogen. Poedertjes gebruik je soms ook droog, om enkele nuances aan te brengen in bijvoorbeeld het blad van een bloem.







BASISRECEPT BISCUIT

benodigdheden:

- 100 g zelfrijzende bloem (ofwel patisseriebloem met 8 g bakpoeder)
- 3 eieren
- 100 g kristalsuiker
- boter voor de vorm

DIT IS HET KLASSIEKE RECEPT DAT IK OP SCHOOL GELEERD HEB.

RECEPT VOOR 1 TAAKT VAN 20 CM DOORSNEDE

bereiding:

- Zeef de bloem en scheid de eitjes.
- Klop het eiwit goed stijf.
- Klop de eidooiers met de suiker tot schuim. Dit lukt het best au bain-marie of door je pot rechtstreeks op een zacht vuurtje te zetten. Als dit mengsel lauw aanvoelt, haal je de pot van het vuur en klop je het opnieuw koud tot het goed schuimig wordt.
- Spatel onder dit schuimige mengsel eerst het stijfgeklopte eiwit en daarna de gezeefde bloem. Gebruik vooral geen klopper, maar meng heel voorzichtig met een spatel, anders krijg je geen luchtige biscuit.
- Vet je bakvorm in met boter en strooi er dan wat gezeefde bloem over. Klop de overtollige bloem uit de bakvorm. Zelf gebruik ik steeds bakspray. Dit is veel handiger dan het omslachtig werken met boter en bloem.
- Verwarm de oven tot 170 °C. Giet het deeg in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 35 minuten gaar. Het deeg mag niet rusten en moet zo snel mogelijk na het maken in de oven.
- Prik met een ijzeren satéstok of breinaald in de biscuit. Kleeft er geen deeg meer aan, dan is de biscuit klaar. Haal de biscuit uit de bakvorm en laat afkoelen op een taartrooster.

Met deze recepten is het niet de bedoeling een Michelinster te behalen, vandaar dat ik het ook wil hebben over 'biscuitmixen'. Lukt het niet met bovenstaand recept, dan kun je nog altijd op de bakmixen terugvallen. Je vindt ze in de speciaalzaak. Ze zijn gemakkelijk in gebruik en erg lekker. Je biscuit kan hier bijna niet mee mislukken. En je hoeft je er helemaal niet voor te schamen, ook de meeste bakkers maken hiermee hun taarten. Tegenwoordig wordt allang niet meer verwacht dat alles wat op tafel komt, eigengemaakt is.

