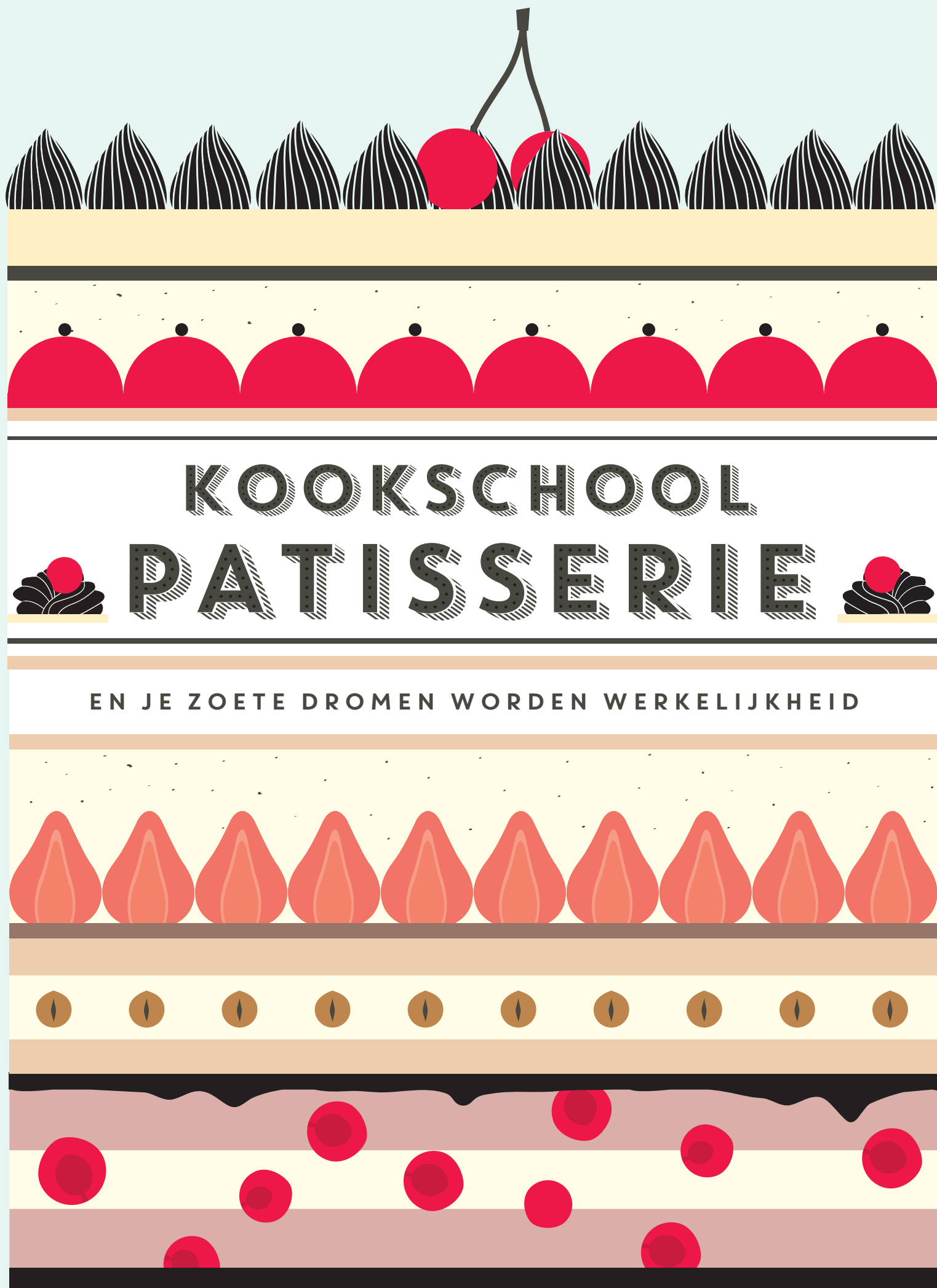


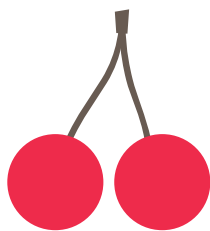
MÉLANIE DUPUIS  
& ANNE CAZOR

FOTOGRAFIE PIERRE JAVELLE  
ILLUSTRATIES YANNIS VAROUTSIKOS



**KOOKSCHOO  
PATISSERIE**

MÉLANIE DUPUIS  
[PATISSERIE & PEDAGOGIEK]



KOOKSCHOO  
PATISSERIE

EN JE ZOETE DROMEN WORDEN WERKELIJKHEID

FOTOGRAFIE: PIERRE JAVELLE  
ILLUSTRATIES: YANNIS VAROUTSIKOS  
WETENSCHAPPELIJKE BIJDAGEN: ANNE CAZOR  
STYLING: ORATHAY SOUKSISAVANH



Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

# INHOUD

---

## BASISRECEPTEN

Uitroldeeg .....	10
Gistdeeg .....	20
Gekookt beslag .....	28
Beslag .....	32
Meringue.....	42
Gekookte suiker .....	48
Crème.....	52
Glazuur .....	76
Decoraties.....	82
Saus .....	88

## PATISSERIE

Klassieke taarten.....	94
Desserts .....	110
Taarten .....	142
Soezen .....	174
Brioche.....	192
Bladerdeeg.....	206
Recepten op meringuebasis ....	218
Taarten, gebak en koekjes.....	246

## TIPS EN TECHNIEKEN

Keukengerei.....	268
Basisvaardigheden .....	270
Een vorm klaarmaken.....	271
Een spuitzak gebruiken .....	272
Met een spuitzak decoreren ...	273
Decoreren .....	274
Boter .....	276
Room .....	277
Suiker .....	278
Eieren .....	279
Chocolade .....	280
Kleurstoffen, aroma's, vruchten, noten.....	281
Tips voor soezen .....	282
Tips voor macarons .....	283
Tips voor deeg .....	284

# HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?

---



## DE BASISRECEPTEN

Ontdek alle basisrecepten van de patisserie, ingedeeld op deesoorten, crèmes, glazuren, decoraties en sauzen.

Voor elk basisrecept: informatie en uitleg over de specifieke kenmerken van de bereiding.



## DE PATISSERIE

Voer de basisrecepten uit en maak er desserts, taarten en gebak mee. Voor elk recept: verwijzingen naar de basisrecepten, een infographic om te begrijpen hoe het baksel in elkaar zit en foto's om de uitvoering van de verschillende bereidingen en het samenstellen stap voor stap te volgen.



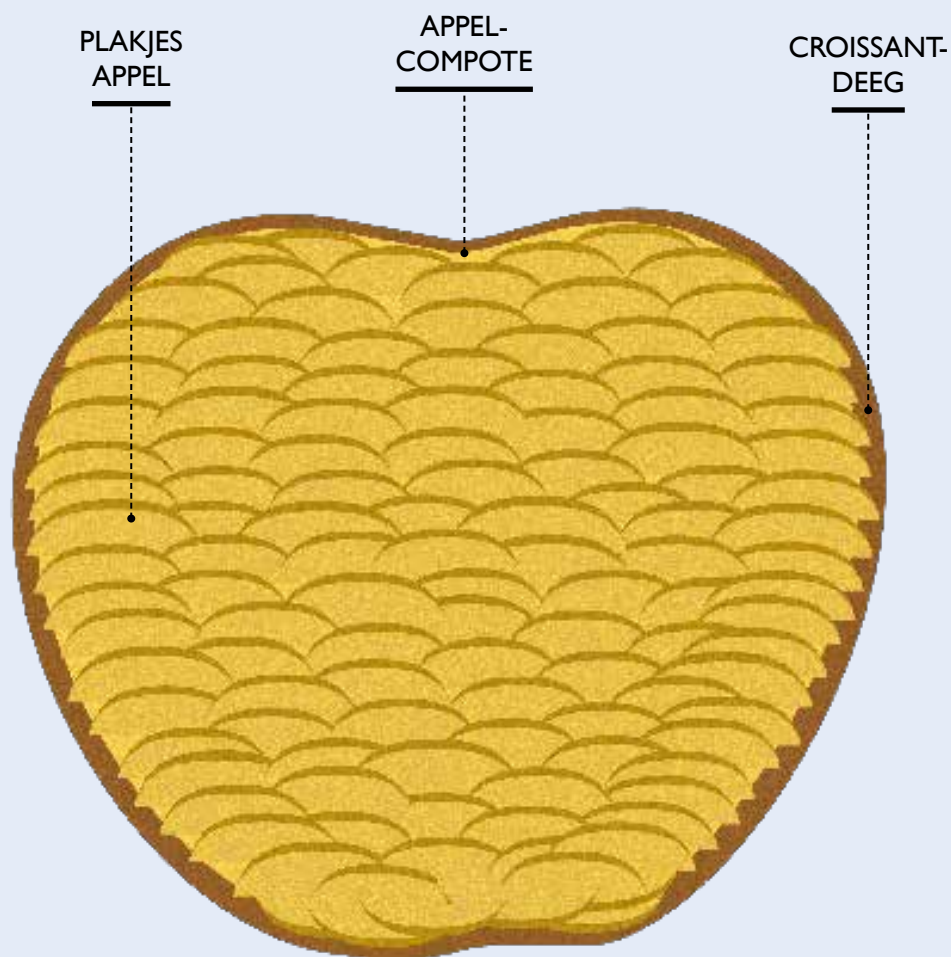
## GEÏLLUSTREERDE TIPS EN TECHNIEKEN

Vergroot je kennis over het gebruik van ingrediënten en ontdek de belangrijkste technische handelingen via afbeeldingen.

# FIJNE APPELTAART

---

*Zoo zit het*



## WAT IS HET?

Taart op basis van croissantdeeg, gegarneerd met compote en heel dunne plakjes appel.

## BEREIDINGSTIJD

Vorbereiding: 30 minuten.

Rijstijd: 1 uur.

Bereiding: 30 minuten-1 uur.

## BENODIGD MATERIAAL

Staafmixer.

Bakplaat van 30 x 40 cm.

Kwast.

## VARIANT

Maak een bodem van bladerdeeg en bak de taart tussen 2 bakplaten. De appels worden glad en glanzend.

## MOEILIKHEDEN

Het deeg uitrollen.  
De appels schikken.

## DIT MOET JE LEREN

Deeg loshalen (blz. 284).

## PLANNING

Compote - croissantdeeg -  
samenstellen - bakken.

## VOOR 15 STUKKEN

### CROISSANTDEEG

8 g verse gist

60 g water

60 g melk

250 g bloem

25 g ei

5 g zout

30 g suiker

125 g droge of gewone boter (blz. 276)

## Zo moet het



### GARNITUUR

2 kg appels, zoals royal gala of pink lady  
80 g boter  
80 g suiker  
300 g crème fraîche

### APPELCOMPOTE

500 g appels, zoals royal gala of pink lady  
50 g water  
100 g suiker

1 Schil voor de compote de appels, verwijder de klokhuizen, snijd het vruchtvlies in blokjes en doe ze met het water en de suiker in een steelpan. Verhit alles op hoog vuur tot de compote mooi droog is, bijna gekonfijt. Roer regelmatig door met een spatel. Pureer de compote met een staafmixer en laat hem afkoelen.

2 Maak het croissantdeeg (blz. 24) en haal het 30 minuten voor gebruik uit de koelkast. Rol het uit met een deegroller en keer het regelmatig om te voorkomen dat het vervormt. Rol het deeg uit tot een rechthoek met een dikte van 3 mm, haal het los (blz. 284) en rol het nogmaals uit als het te dik is. Leg het deeg op een met bakpapier beklede bakplaat en spreid de appelcompote er met een paletmes of zigzaggend met een spuitzak op uit.

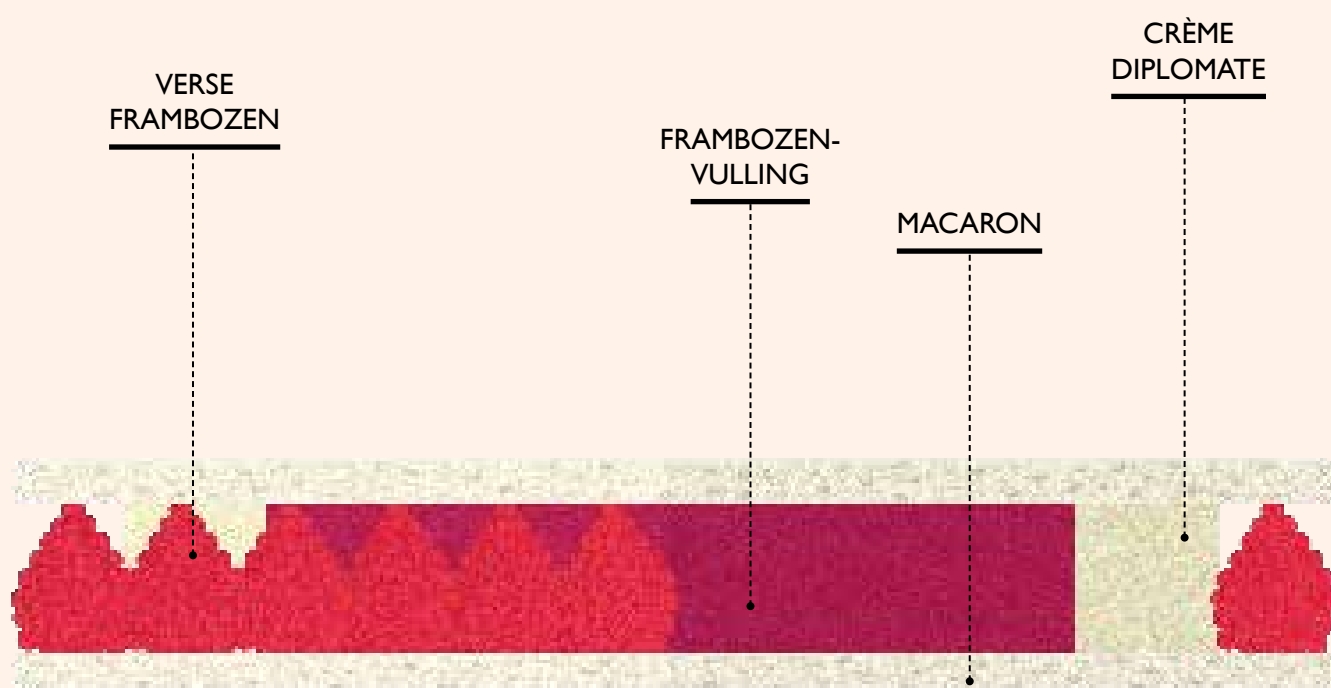
3 Schil de appels, verwijder de klokhuizen, snijd elke halve appel met een mes in dunne plakjes en leg ze op het met compote bedekte deeg; schik de appelplakjes in lijnen. Laat het deeg 1 uur op kamertemperatuur of vlak bij een warmtebron rijzen.

4 Verwarm de oven voor op 180 °C. Smelt de boter in een steelpan, bedek de taart met behulp van een kwast met de gesmolten boter en bestrooi hem met de suiker. Zet hem minstens 30 minuten in de oven. Controleer of de taart gaar is door de onderkant met een paletmes te bekijken: die moet mooi goudbruin zijn. Laat de taart daarna op een rooster afkoelen, snijd hem in stukken en serveer ze met een toef crème fraîche.



# MACARONTAART MET VANILLE EN FRAMBOZEN

*Zoo zit het*



## WAT IS HET?

Grote macarons, gearneerd met crème diplomate, frambozenmousse en verse frambozen.

## BEREIDINGSTIJD

Vorbereiding: 1 uur en 30 minuten.  
Bereiding: 15 minuten.  
Diepvriestijd: 5 uur.  
Koeltijd: 2 uur.

## BENODIGD MATERIAAL

Taartring van 10 cm.  
Taartring van 22 cm.  
3 spuitzakken.  
Glad spuitmondje nr. 12.  
Glad spuitmondje nr. 8.  
Glad spuitmondje nr. 10.  
Staafmixer.  
Thermometer.

## MOEILIKHEDEN

De grote macarons bakken.  
Samenstellen.

## DIT MOET JE LEREN

Gelatine weken (blz. 270).  
Eidooiers schuimig kloppen (blz. 279).  
Een spuitzak gebruiken (blz. 272).

## PLANNING

Crème diplomate - frambozenmousse - macarons - samenstellen.



# Zo moet het



## VOOR 8-10 STUKKEN

### 1 DE MACARONS

250 g fijn amandelmeel  
250 g poedersuiker  
1 vanillestokje  
100 g eiwit

### 2 ITALIAANSE MERINGUE

80 g water  
250 g suiker  
100 g eiwit

### 3 CRÈME DIPLOMATE

4 g gelatine  
50 g eidooier  
60 g suiker

25 g maïzena  
250 g melk  
100 g slagroom (30% vet)  
1 vanillestokje  
25 g boter

### 4 FRAMBOZENMOUSSE

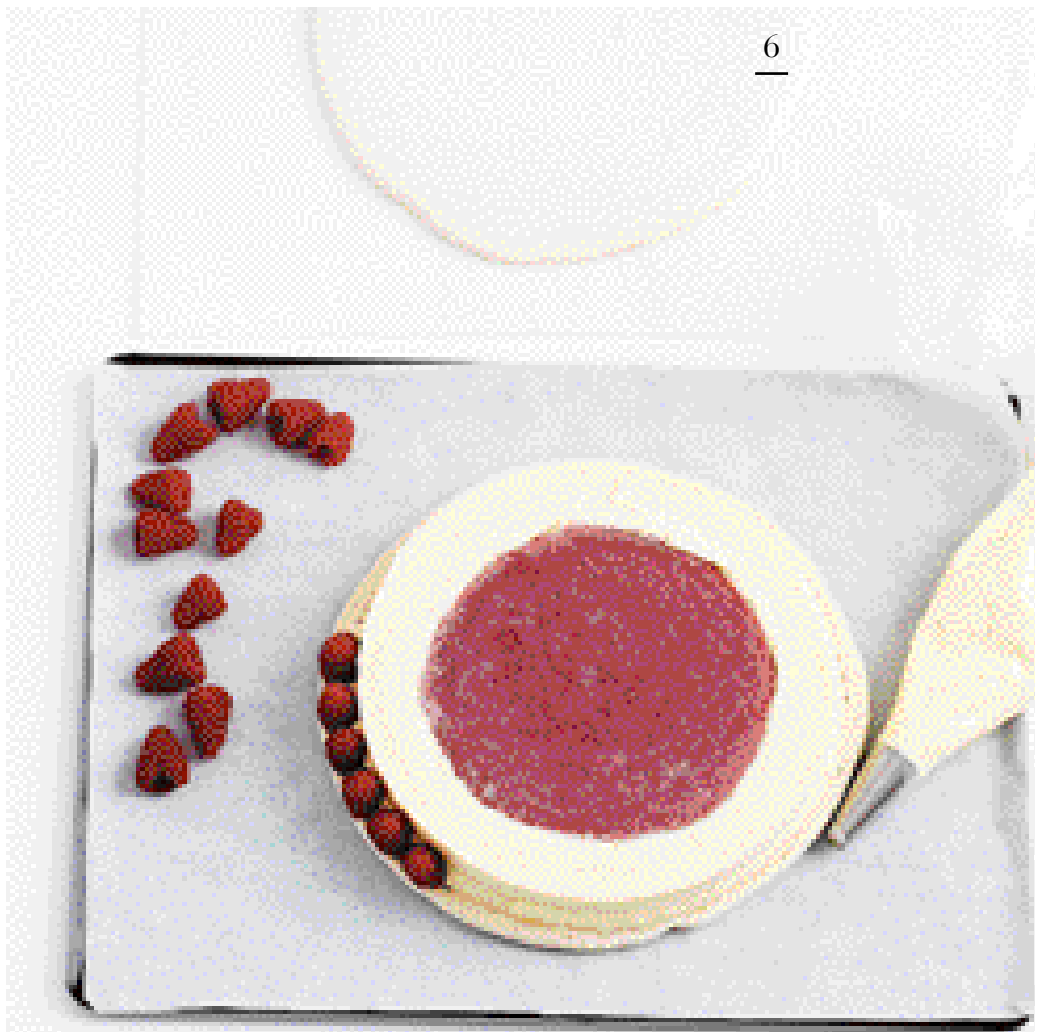
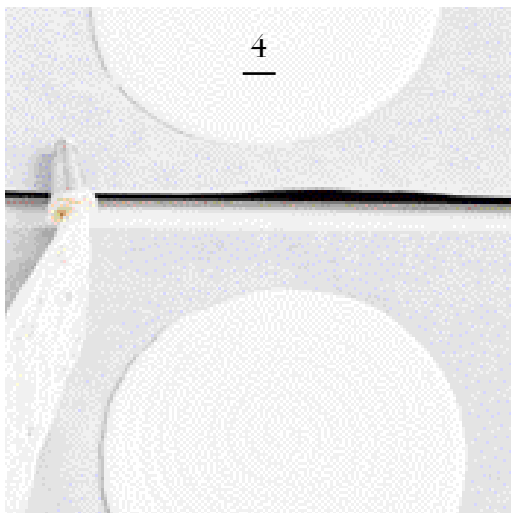
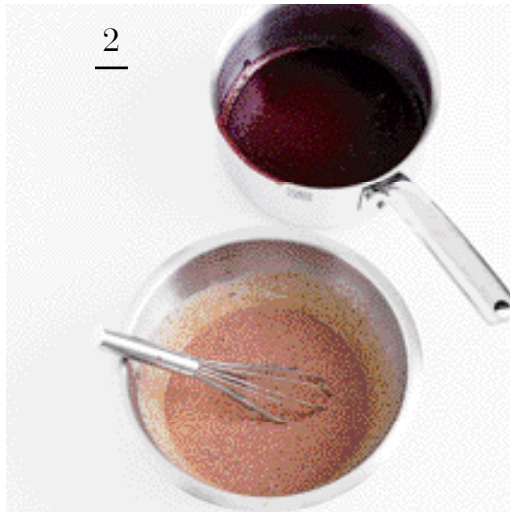
8 g gelatine  
75 g eidooier  
100 g ei (circa 2 eieren)

75 g suiker  
250 g frambozenpuree  
100 g boter

### 5 DECORATIE

250 g verse frambozen

# De macarontaart met vanille en frambozen maken



**1** Maak de crème diplomate (blz. 68). Zet er 200 g van opzij voor de afwerking en schep de rest in een spuitzak met spuitmondje nr. 12. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de taartring van 22 cm doorsnee erop en zet de taartring van 10 cm doorsnee erin. Verdeel de crème tussen de 2 ringen en strijk de bovenkant glad. Zet het geheel minstens 1 uur in de diepvries.

**2** Week voor de frambozenmousse de gelatine (blz. 270). Klop de eidooiers en eieren samen met de suiker bleek en schuimig (blz. 279). Breng de frambozenpuree aan de kook. Klop de helft ervan door het schuimig geklopte ei-suikermengsel. Schenk het geheel als het homogeen is terug in de pan en verhit het al roerend op matig vuur tot de crème de achterkant van de spatel bedekt (maximaal 85 °C).

**3** Knijp de gelatine uit en voeg hem aan de crème toe. Doe de boter erbij en mix het geheel 2-3 minuten met de staafmixer. Laat het afkoelen tot 40 °C. Schenk het in het midden van de taartring nadat je de ring van 10 cm hebt verwijderd en laat de mousse 4 uur in de diepvries opstijven.

**4** Maak het mengsel voor de macarons op dezelfde wijze als bij de vanillemacarons (blz. 220). Spuit met behulp van een spuitzak met spuitmondje nr. 8 op een met bakpapier beklede bakplaat twee spiraalvormige schijven op (blz. 279) van 25 cm doorsnee. Zet ze circa 12 minuten in de oven. De macarons mogen niet meer bewegen als je ze aanraakt.

**5** Haal de macarons uit de oven en til ze met het bakpapier van de bakplaat om te voorkomen dat ze uitdrogen. Haal de taartring uit de diepvries, verwijder de ring en zet het geheel op een macaronschijf.

**6** Vul een spuitzak met spuitmondje nr. 10 met de resterende crème diplomate. Spuit een lint van crème rond de mousse en leg de verse frambozen erop. Leg de tweede macaron erop. Laat de taart nog 2 uur in de koelkast ontdooien.

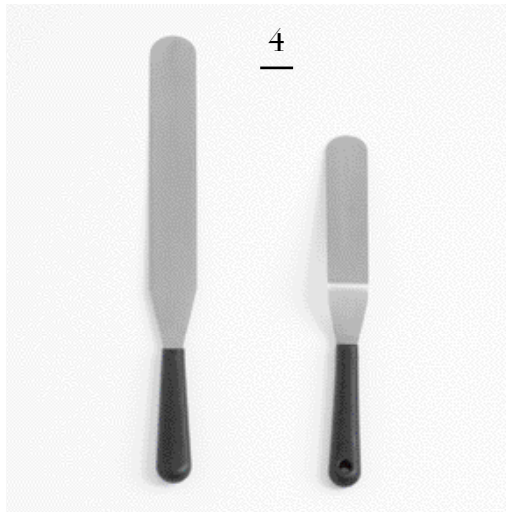
*De macarontaart met vanille en frambozen*



# KEUKENGEREI



1



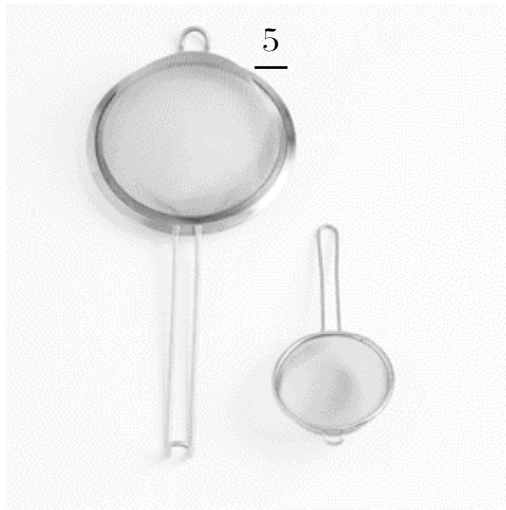
4



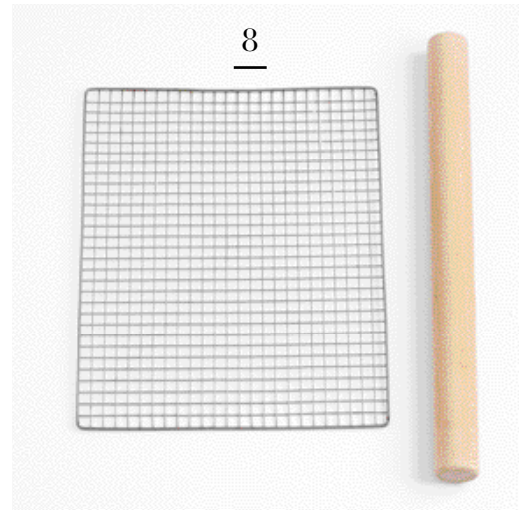
7



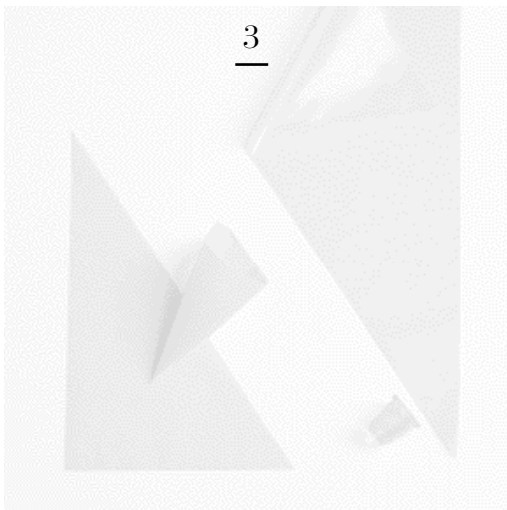
2



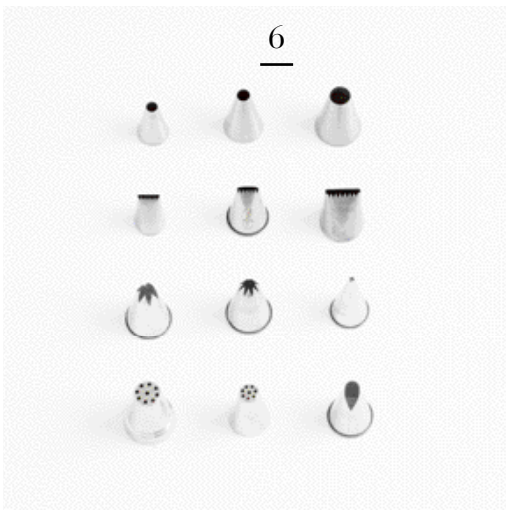
5



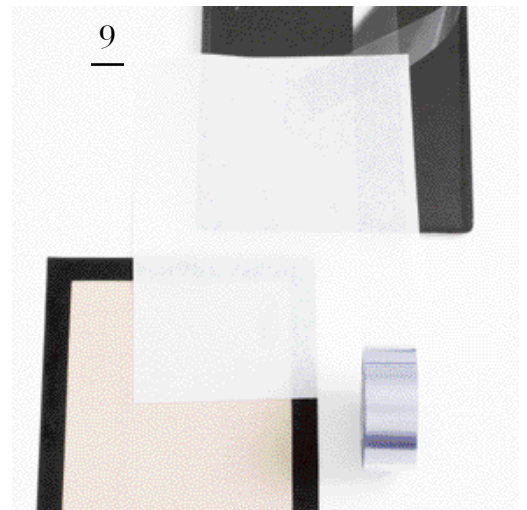
8



3



6



9

1 Garde, rubberen spatel, deegkrabber

2 Bakkwasten

3 Wegwerpspuitzakken

4 Paletmes en geknikt paletmes

5 Zeven

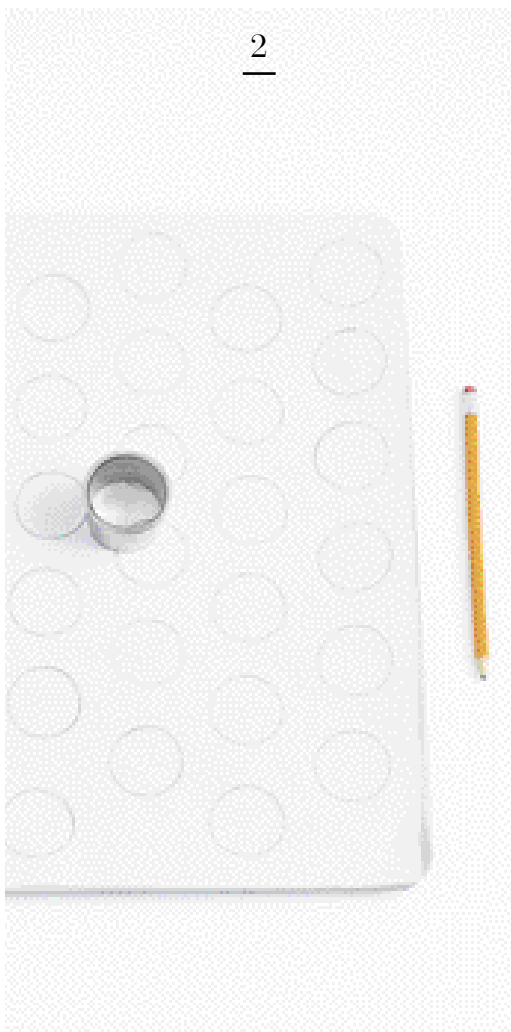
6 Spuitmondjes

7 Kartelmes, koksmes, keukenmesje

8 Rooster, deegroller

9 Antiaanbakplaat, siliconenbakmat, strook acetaatfolie, bakpapier

# TIPS VOOR MACARONS



## 1 MACARONAGE

Bij deze stap worden de Italiaanse meringue en het amandelbeslag met een deegkrabber of rubberen spatel gemengd. Voeg krachtig mengend een derde van de meringue aan het beslag toe om de lucht eruit te kloppen. Voeg de rest voorzigtiger toe terwijl je het mengsel steeds plet om het mooi homogeen te maken. Schraap het goed van de bodem van de mengkom om de 2 massa's echt mooi te laten mengen.

Het mengsel moet een gladde, homogene en enigszins vloeibare textuur krijgen. Als het te vloeibaar is (te lang bewerkt), worden de macarons plat; als het niet lang genoeg is bewerkt, krijgen ze deukjes of barstjes.

Controleer of de macaronage is gelukt door te kijken of het mengsel een lint vormt: neem een hoeveelheid van het mengsel met de deegkrabber of spatel op en laat het eraf vallen. Het moet continu stromen en een lint vormen. Meng het nogmaals als dat niet zo is.

## 2 EEN MAL MAKEN - OPSPUITEN

Maak een mal door in verband (dus in rijen om en om) cirkels van 3 cm doorsnee te tekenen (zie blz. 272). Houd de spuitzak verticaal en spuit rondjes in de cirkels. Til de spuitzak niet op, het mondje moet op 1 cm van de bakplaat blijven. Draai de spuitzak een kwartslag om de stroom te stoppen. Het puntje dat zo ontstaat, verdwijnt vanzelf als het mengsel goed is gemengd.

## 3 DE MACARONS BAKKEN

De macarons zijn behoorlijk snel gaar (na circa 12 minuten).

Als de vanillemacarons te snel kleuren, dek ze dan af met bakpapier.

Controleer na 10 minuten of ze gaar zijn. Voel aan de koekjes: ze mogen niet meer bewegen. Als je de macarons niet lang genoeg bakt, komen ze niet goed

los van het bakpapier. Als je ze te lang bakt, worden ze te droog.

Haal de macarons uit de oven en laat ze met het bakpapier op een vochtig werkvlak glijden, zodat je ze makkelijker kunt loshalen.

## 4 HOUDBAARHEID

Het is raadzaam om de gegarneerde macarons vóór het nuttigen 24 uur in de koelkast te bewaren om een osmose te creëren: de ganache geeft de schelpen smaak en maakt ze smeuïger.

De gebakken schelpen kunnen 3 maanden luchtdicht verpakt in de diepvries worden bewaard. Macarons die met ganache of jam zijn gegarneerd kunnen worden ingevroren, macarons met banketbakkersroom niet (die reageert niet goed op ontdooien).



# KOOKSCHOOl PATISSERIE

EN JE ZOETE DROMEN WORDEN WERKELIJKHEID

100 PURE PATISSERIERECEPTEN VOOR TAARTEN, GEBAK, DESSERTS & MEER,  
BASISRECEPTEN EN ALLE TIPS EN TECHNIEKEN DIE JE NODIG HEBT

BANKETBAKKERSROOM - CRÈME CHIBOUST - CRÈME DIPLOMATE -  
BLADERDEEG - JOCONDEBISCUIT - GÉNOISE - NOUGATINE - OPÉRA -  
SCHWARZWALDERKIRSCHTAART - PARIS-BREST - LIMOENTARTELETES -  
BABA AU RHUM - MILLEFEUILLE - VANILLETAART - FRAISIER -  
CHOCOLADE-ÉCLAIRS - SAINT-HONORÉ

VOOR IEDEREEN DIE ERVAN DROOMT  
HET BAKKEN TOT KUNST TE VERHEFFEN

NUR 440



9 789021 559520

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**K**  
KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen