

BAKE OFF VLAANDEREN



BAKE OFF VLAANDEREN



GOED ZOET!



INHOUD

7	De kandidaten
18	De host en jury

BASICS

27	Vorraadkast
31	Keukengerei
37	Baking hacks

BROOD

46	Speltbrood
48	Plukbrood
50	Tortano
52	Kaasbroodjes met camembert
54	Bananenbrood
58	Glutenvrije broodjes
60	Garlic naan
62	Pestobrood
68	Kaneelbroodjes
72	Scones

CAKE

78	Naked cake
84	Citroencake
86	Amandelcake (glutenvrij)
90	Marmercake (tulband)
92	Red velvet-aardbeientaartjes
94	Witte-chocoladecupcakes met blauwe bessen
98	Wortel-notentaart
100	Chocolade-muntcake
104	Illusiecake
108	Chiffoncake

KOEKJES

114	Citroengallettes
116	Hazelnootkoekjes met chocolade
122	Hartjeskoekjes met frambozenvulling
124	Madeleines met honing
126	Peperkoekmannetjes
130	Homemade granolarepen met dadels
132	<i>No bake</i> yoghurtbars met fruit en chocolade
134	Chocoladespritsen
136	Letterkoek
140	Opéra

TAART

146	Biscuit met roomkaas en aardbeien
150	Chocolademoussetaart
154	Cheesecake met witte chocolade
156	Zandgebak met bramen
160	Avocado-limoencheesecake
162	Pavlova met bramen, frambozen en witte chocolade
168	Appel-abrikooscrumblecake
170	Pannenkoekentaart
172	Rastertaart
176	Pièce montée
181	Register
191	Colofon

BANANENBROOD

Zero waste! Overrijpe bananen verdwijnen niet langer in de vuilnisbak, maar in je bananenbrood. Het ideale ontbijt voor zoetekauwen die op zondagochtend eens iets anders willen dan rozijnenbrood.

VOOR 4-6 PERSONEN

Bereidingstijd:

20 minuten + 45 minuten bakken

- 3 eieren
- 125 g zachte boter
- 125 g suiker
- 200 g bloem
- 1 el bakpoeder
- 50 g hazelnotenpoeder
- 1 mespunt zout
- 4 rijpe bananen
- 2 el citroensap

1. Vet een grote cakevorm in met boter en strooi er wat hazelnotenpoeder over. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Splits de eieren. Klop de boter luchtig met de suiker, voeg er een voor een de dooiers aan toe en klop verder luchtig. Meng de bloem met het bakpoeder en het hazelnotenpoeder. Klop de eiwitten met het zout tot schuim.
3. Pureer 3 bananen met het citroensap en roer door het beslag. Voeg het bloemmengsel toe en roer verder. Spatel er nu de stijfgeklopte eiwitten door. Doe het beslag in de cakevorm.
4. Snijd de vierde banaan in de lengte door en leg hem met de snijkant naar boven op de cake. Zet gedurende 40 à 45 minuten in de voorverwarmde oven. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

TIP

Bananenbrood kan als vieruurtje of als ontbijt. Kinderen zijn er meestal verzot op. Gebruik geen groene bananen, die bevatten nog niet genoeg zetmeel en hierdoor kan de banaan eerder bitter smaken.



ILLUSIECAKE



Herman Van Dender zet ons op het verkeerde been: deze sappige hamburger smaakt lekker zoet! Gewapend met een op hol slaande verbeelding en rolfondant houd ook jij je gasten voor de gek.

VOOR 10-12 PERSONEN

CHOCOLADEBISCUIT

Bereidingstijd:

10 minuten + 20 minuten bakken

- 3 eieren
- 100 g suiker
- 70 g bloem
- 15 g maizena
- 15 g cacaopoeder

GESUIKERDE SLAGROOM

Bereidingstijd:

5 minuten

- 500 ml room 40%
- 50 g suiker

CHOCOLADEMOUSSE

Bereidingstijd:

25 minuten

- 820 ml warme room 35%
- 1 ei
- 3 eidooiers
- 90 g suiker
- 30 ml water
- 320 g chocolade 56%

CHOCOLADEBISCUIT

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
Klop de eieren op met de suiker tot een luchtig geheel.
2. Zeef de bloem samen met de maizena en het cacaopoeder en meng dit door het eiermengsel tot een mooie, gladde, luchtige massa.
3. Bak het beslag ongeveer 20 minuten in een bakvorm met een doorsnede van 20 cm in de voorverwarmde oven.

GESUIKERDE SLAGROOM

1. Klop de room op met de suiker.

CHOCOLADEMOUSSE

1. Klop 700 ml room voor twee derde stijf.
2. Klop de eieren en de dooiers op. Kook gelijktijdig de suiker en het water tot 121 °C. Giet de kokende siroop op de opgeklopte eiermassa en roer ze erdoor.
3. Verwarm de chocolade au bain-marie of in de microgolfoven (magnetron) tot 45 °C.
4. Verwarm de overige 120 g room tot 85 °C en meng die door de gesmolten chocolade.
5. Meng wanneer de dooier-suikermassa lauw aanvoelt de chocoladeganache erdoor met behulp van een spatel. Meng tot slot in drie keer de opgeklopte room erdoor.



ROLFONDANT

Bereidingstijd:

10 minuten + enkele uren koelen

- 1 kg rolfondant, te vinden in de gespecialiseerde bakwinkel (niet alles wordt gebruikt, maar het werkt het prettigst)
- voedingskleurstof in groen, bruin, geel en rood
- 20 g geroosterd sesamzaad

DE TAART OPBOUWEN

1. Kleur enkele uren voor gebruik de rolfondant met de verschillende kleurstoffen en leg in de koelkast. Kleur 100 g groen (sla), 600 g lichtbruin met lichtgeel (bovenkant broodje), 100 g rood (tomaten), 50 g geel (kaas), 50 g lichtgeel (mayonaise) en 100 g donkerbruin (hamburger).
2. Snijd de biscuit in drie gelijke lagen. Breng op de eerste laag gelijkmatig de chocolademousse aan.
3. Leg daarop de tweede biscuitlaag en breng daarop gelijkmatig twee derde van de slagroom aan.
4. Leg er tot slot de derde laag op en zet in de koelkast.
5. Breng na het opstijven de rest van de slagroom rond en op de taart aan.
6. Rol de rolfondant uit tot een dikte van 2,5 mm en leg de verschillende kleuren op een vel bakpapier of plastic. Wrijf elke laag met de handpalm mooi glad.
7. Leg de uitgerolde geelbruine fondant over de bovenste laag biscuit en kneed in de vorm van een hamburgerbroodje.
8. Kneed de groene rolfondant tot blaadjes gekrulde sla en breng aan op de zijkant van de taart.
9. Vorm met de donkerbruine rolfondant de buitenkant van een gebakken hamburger en plaats die rond de middelste laag biscuit.
10. Kneed de rode rolfondant tot een schijfje tomaat en breng op de zijkant van de donkerbruine rolfondant aan, zodat het lijkt alsof de tomaat tussen het vlees zit.
11. Maak met de gele rolfondant een sneetje kaas en leg dat tussen de bovenste en middelste biscuitlaag.
12. Maak met de lichtgele rolfondant een laagje mayonaise en breng aan op de zijkant.
13. Werk de bovenkant van het broodje af door met behulp van een vochtig borsteltje geroosterd sesamzaad aan te brengen.



HARTJESKOEKJES MET FRAMBOZENVULLING

Voor bakkers die in een romantische bui zijn.
Ze smaken net zoals de liefde: zoet met een fris zuurtje.

VOOR 30 KOEKJES

Bereidingstijd:
25 minuten + 30 minuten rusten
+ 7 minuten bakken

- 250 g zachte boter
- 100 g fijne suiker
- 350 g patisseriebloem
- 100 g amandelpoeder
- schil van 1 citroen (bio), geraspt
- snufje zout
- 4 el frambozenconfituur
- 1 el Cointreau (facultatief)
- 2 uitsteekvormpjes (een groter en een kleiner hartje)

1. Meng de boter met de suiker, de bloem, het amandelpoeder, de citroenrasp en het zout tot een deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C.
Rol het deeg tussen twee vellen plasticfolie uit. Steek er 60 hartjes uit met de grootste vorm. Steek met het kleinste vormpje hartjes uit dertig stuks en leg de buitenste rand hiervan boven op de 30 grote hartjes. Zo ontstaat er een uitsparing in de vorm van een hartje. Leg de koekjes voorzichtig op een bakplaat bekleed met bakpapier.
3. Verwarm de confituur en voeg eventueel de Cointreau toe. Lepel wat confituur in het binnenste van de hartjes. Bak de koekjes gedurende 5 à 7 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen op een rooster.

TIP

Bak de binnenkant van de uitgestoken hartjes ook; zo krijg je extra koekjes.



PEPERKOEKMANNETJES

Naar verluidt liet de zestiende-eeuwse Engelse koningin Elisabeth I peperkoekmannetjes maken naar het portret van haar genodigden. Misschien eerst even oefenen met deze eenvoudige versie voordat je je daaraan waagt.

VOOR CIRCA 28 KOEKJES

Bereidingstijd:
25 minuten + 1 uur rusten
+ 12 minuten bakken

- 50 g boter
- 100 g bruine basterdsuiker
- 200 g suikerstroop
- 500 g bloem
- 1½ tl baking soda
- 2 tl koekkruiden

AFWERKING

- 100 g poedersuiker
- 1 el citroensap

1. Mix de boter, de suiker, de stroop en 2 el water met een mixer tot een romig mengsel.
2. Meng in een aparte kom de bloem met baking soda en koekkruiden.
3. Roer de droge ingrediënten door de natte en roer tot zich een zacht deeg vormt. Kneed het tot een bal en voeg eventueel nog extra water toe als het te droog is. Rol het deeg in plasticfolie en laat minimaal 1 uur in de koelkast rusten; zo kan de smaak zich ontwikkelen.
4. Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel het deeg in twee delen en rol één deel uit op een bestoven oppervlakte tot een lap van 3-5 mm dik. Steek er vormpjes uit en leg op de bakplaat. Herhaal met de rest van het deeg.
5. Bak de koekjes 10-12 minuten, totdat ze stevig en lichtbruin zijn. Laat afkoelen op een rooster.
6. Teken gezichtjes met wit glazuur. Meng hiervoor het poedersuiker met een eetlepel citroensap.

TIP

Maak een gaatje in de handjes van de deegmannetjes voordat de koekjes gebakken worden. Als de koekjes gebakken zijn, kun je ze tot een slinger aan elkaar rijgen met een lint of touw. Leuk als eetbare kerstversiering.



CHOCOLADEMOUSSETAART

Nee, je hoeft niet te kiezen tussen taart en chocolademousse. De krokante koekjesbodemp en de tongstrelende mousse maken elkaar alleen maar beter.

VOOR 6-8 PERSONEN

Bereidingstijd:
35 minuten + 10 minuten bakken
+ 4 uur opstijven

KOEKJESBODEM

- 225 g volkorenkoekjes (Digestive)
- 2 tl cacao-poeder
- 125 g boter

BAVAROIS

- 16 g gelatine of 4 blaadjes
- 300 ml melk
- 300 g bittere chocolade
- 50 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eieren
- 1 eiwit
- 2 el poedersuiker
- 250 ml slagroom

AFWERKING

- chocoladeschilfers
- minimmarshmallows
- karamelsaus

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verkruimel de koekjes en meng er het cacao-poeder door. Smelt de boter en roer met het koekkruim tot een crumble. Bekleed een springvorm met een diameter van 20 cm met bakpapier. Verdeel de crumble erover en druk goed aan met de bolle kant van een eetlepel. Bak 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Week de gelatine circa 5 minuten in ruim koud water. Verwarm de melk en breek hierboven de chocolade in stukjes. Laat al roerend smelten en roer er de suiker en de vanillesuiker door. Neem de pan van het vuur. Splits de eieren en klop de dooiers los met 50 ml van de chocolademelk. Voeg dit al roerend weer toe aan de chocolademelk. Verwarm al roerend op laag vuur tot het iets gebonden is, maar laat het vooral niet koken.
3. Los de goed uitgeknepen gelatine op in de chocolademelk en laat deze in een bak met koud water onder af en toe roeren afkoelen tot hij iets lobbijg begint te worden. Klop intussen alle eiwitten stijf. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de poedersuiker toe. Klop de slagroom bijna stijf en spatel deze samen met het eiwit door de chocoladevla zodra deze lobbijg is.
4. Verdeel de bavarois over de afgekoelde koekjesbodemp. Laat ten minste 4 uur en liefst een nachtje opstijven in de koelkast.
5. Ontvorm de taart. Werk af met de chocoladeschilfers, marshmallows, karamelsaus...

TIP

Een witte-chocolademousse-taart zou natuurlijk ook kunnen. Zorg wel dat de chocolade niet schift tijdens het smelten – op heel lage temperatuur laten smelten dus.





