

BAKE OFF VLAANDEREN







BAKE OFF
VLAANDEREN



- VAN EIGEN DEEG -



INHOUD



DE WEDSTRIJD 11

De host en jury 12

De kandidaten 16

DE BASIS 39

Het juiste keukenmateriaal 41

De voorraadkast 44

Handige baktips 47

Bakken is meten, kijken en voelen 50



INHOUD

RECEPTEN 53

ROYAAL BRUNCHEN 55

- Citroenbroodjes met maanzaad 56
- Soufflépannenkoeken 60
- Taart met rode biet en feta 62
- Stevig bierbrood 64
- Kruidige empanada's met chorizo 66
- Mediterraan brood 68

CREATIEF AAN DE BAK 71

- Brandende kaarsen 72
- Koekjesknopen 78
- Cactuscupcakes 81
- Paddenstoeltjes 84
- Meringuepops 88
- Florale taart 90

CHOCOLATE ALERT! 95

- Irish-coffeecake 96
- Chocolade-shortbread 98
- Chocolade-amandeltaart 100
- Banana-splitroomijs 102
- Hazelnoot-chocoladecheesecake 104
- Dobos-taart 108

KLEINE PLEZIERTJES 115

- Rum-rozijnenwafeltjes 116
- Capezzoli di Venere 118
- Brandy-snaps 120
- Chocoladesalami 122
- Turks fruit 124
- Mini-baba au rhum 128

ZONDIGEN MET FRUIT 131

- Banoffee mess 132
- Clafoutis met kersen en rozemarijn 134
- Sinaasappelcakes met tijm 136
- Appelcake met ahornsiroop en crumble 138
- Frambozentaart 140
- Lemon-drizzle-cake 142

BASISRECEPTEN 145

- Zanddeeg 146
- Korstddeeg 148
- Vanillecake & chocoladecake 150
- Vanillebiscuit & chocoladebiscuit 152
- Boterroom 154
- Dulce de leche in 15 minuten 156
- Suikersiroop (met alcohol) 158
- Advocaat 160
- Confituur 162

REGISTER 167

CITROENBROODJES MET MAANZAAD

Hun uiterlijk en hun bereiding zijn bijna identiek aan die van de bekende *cinnamon buns* of kaneelbroodjes. Deze citroenbroodjes zijn een frisse variant en een echte lekkernij! Ze smaken op hun best als je ze lauw serveert. De toevoeging van maanzaadjes zorgt voor een extra textuur en past perfect bij de citroen.

INGREDIËNTEN

Voor 12 citroenbroodjes

CITROENBROODJES

300 g karnemelk
80 g gesmolten boter
100 g fijne kristalsuiker
7 g droge gist
500 g tarwebloem
½ tl zout
2 el maanzaadjes
zeste van 1 citroen

VULLING

100 g zachte boter
100 g fijne kristalsuiker
zeste van 2 citroenen

TOPPING

200 g roomkaas
40 g bloedsuiker
zeste van 1 citroen
1 el maanzaadjes

WERKWIJZE

VULLING

Meng de zachte boter met de fijne kristalsuiker en de citroenzeste tot een gladde pasta. Zet opzij.

CITROENBROODJES

1. Doe de warme karnemelk (37 graden) met de gesmolten boter en de fijne kristalsuiker in een kommetje. Roer kort en voeg voorzichtig de droge gist toe. Meng zachtjes door de warme massa en laat het mengsel ongeveer 8 minuten staan of tot zich belletjes beginnen te vormen (dit betekent dat de gist actief is).
2. Doe intussen de tarwebloem met het zout en het maanzaad in een grote mengkom.
3. Voeg het actieve gistmengsel en de citroenzeste toe aan de bloem. Meng alles met een houten lepel door elkaar tot je een samenhangend deeg krijgt.
4. Haal het deeg uit de kom en kneed kort op een lichtjes met bloem bestoven werkvlak tot het elastisch aanvoelt.
5. Plaats het deeg in een (met zonnebloemolie) ingevette, ronde kom en dek af met vershoudfolie. Laat het deeg 1 uur rijzen op een tochtvrije, warme plek tot het verdubbeld is in volume.
6. Haal het deeg uit de mengkom, klop de lucht eruit en rol het uit tot een brede rechthoek van 40 × 30 cm.







7. Verdeel de vulling over de rechthoek en rol het deeg van beneden naar boven op tot een lange worst.
8. Snijd het deeg in 12 gelijke stukken van ongeveer 3,5 cm breed.
9. Vet een rechthoekige bakvorm in met boter en leg de 12 rolletjes erin.
10. Dek de citroenbroodjes opnieuw af met vershoudfolie en laat een tweede keer rijzen op een tochtvrije, warme plek gedurende ongeveer 45 minuten.
11. Verwarm intussen de oven voor tot 180 graden.
12. Bak de citroenbroodjes gedurende 25 à 30 minuten en laat ze even afkoelen alvorens je de topping erop doet.

TOPPING

Meng de roomkaas, de bloedsuiker en de citroenzeste tot een gladde massa. Smeer de topping over de broodjes en werk af met maanzaadjes.

WIST JE DAT?

Je kunt deze citroenbroodjes ook makkelijk bewaren in de diepvriezer (zonder de topping). Vries bijvoorbeeld individuele porties in en wanneer je 's morgens de deur uit moet, kun je snel een citroenbroodje opwarmen in de magnetron. Yum!



CACTUSCUPCAKES

De afwerking van dit soort cupcakes heb je misschien al wel eens zien passeren op Instagram of Pinterest. De cactuscupcakes zijn razend populair vanwege hun kleurrijke en realistische uiterlijk. Het leukst van al? Ze zijn niet eens zo moeilijk om te maken! Wij kiezen voor een smeuge chocoladecupcake met hazelnootvulling en een vanilleboterroom.



INGREDIËNTEN

Voor 12 cupcakes

CUPCAKES

150 g tarwebloem
150 g donkerbruine suiker
½ tl zout
30 g cacao-poeder
1 tl baksoda
2 eieren
100 g zonnebloemolie
120 g karnemelk
100 g kleine stukjes fondantchocolade
4 el hazelnootpasta

BOTERROOM

½ portie boterroom
(zie basisrecept pag. 154)
groene gel-kleurstof
roze gel-kleurstof

HANDIGE TIP

Ga niet voor perfectie: elke cactus is verschillend! Probeer verschillende spuitmondjes en kies eens voor een andere techniek. Ben je toch niet tevreden van de vorm, verwijder dan de groene boterroom met een mesje, doe hem weer in de spuitzak en probeer opnieuw.

WERKWIJZE

CUPCAKES

1. Verwarm de oven voor tot 180 graden en bekleed een muffinvorm met 12 papieren vormpjes.
2. Doe de tarwebloem, de donkerbruine suiker, het zout, het cacao-poeder en de baksoda in een grote kom. Meng alles met een garde.
3. Klop in een andere kom de eieren met de zonnebloemolie en de karnemelk los.
4. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en meng met een garde tot je een glad beslag krijgt.
5. Spatel de stukjes fondantchocolade door het beslag.
6. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 cupcakevormpjes.
7. Bak de cupcakes 18 à 22 minuten.

BOTERROOM

1. Maak een halve portie boterroom zoals omschreven op pag. 154.
2. Verdeel de boterroom in twee porties:
 - 3 el met 1/4 tl roze gel-kleurstof;
 - de rest met groene gel-kleurstof; je kunt spelen met de hoeveelheid om verschillende kleurschakeringen te krijgen.
3. Doe de groene en roze boterroom in aparte spuitzakken met gekarteld spuitmondje.

OPBOUW

1. Neem een afgekoelde cupcake en snijd de ronde top er met een aardappelmesje af.
2. Hol de cupcake met een meloenboor (of koffielepel) uit en vul met 1 koffielepel hazelnootpasta. Duw het stukje chocoladecake terug in de cupcake.
3. Gebruik de groene boterroom en spuit verticaal in één rechte beweging naar boven. Decoreer de cupcake verder zoals je wilt.
4. Werk af met kleine, roze bloempjes op of rond de cactus.
5. Herhaal voor de overige cupcakes en wees creatief!



BRANDY-SNAPS

Deze krokante sigarenkoekjes zijn zeer populair in Engeland en doen wat denken aan Gentse kletsoppen. Je vult ze traditioneel op met opgeklopte slagroom en een scheutje cognac.

INGREDIËNTEN

Voor 10 brandy-snaps

KOEKJE

50 g boter
50 g blonde cassonadesuiker
60 g golden syrup (of honing)
50 g tarwebloem
½ tl gemberpoeder
snuf zout

VULLING

200 g room
25 g bloedsuiker
10 g cognac

WERKWIJZE

KOEKJE

1. Verwarm de oven voor tot 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Teken met potlood (of stift) vier cirkels met een diameter van 10 cm op het bakpapier; gebruik hiervoor een uitsteekvorm of kommetje. Draai het bakpapier om.
3. Doe de boter met de cassonadesuiker en de golden syrup in een steelpan. Laat op een middelhoog vuur smelten, maar zorg dat de massa niet kookt.
4. Haal van het vuur en voeg in één keer de tarwebloem, het gemberpoeder en het zout toe. Meng met een garde tot een gladde massa.
5. Schep ongeveer 1 eetlepel beslag op elke getekende cirkel en spreid mooi uit tot aan de potloodlijn.
6. Bak de koekjes 6 à 7 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin zijn.
7. Haal de koekjes uit de oven en laat ze een kleine minuut afkoelen op het bakpapier. Plaats de steel van een houten lepel op een koekje en rol het, nu het nog lauw is, om de steel. Zodra het mooi gerold is, verwijder je de brandy-snap van de houten lepel en begin je onmiddellijk aan de volgende.

VULLING

Klop de room met de bloedsuiker en de cognac op tot stevige slagroom. Doe de inhoud in een spuitzak met gekarteld spuitmondje en vul je brandy-snaps à la minute met de vulling.

HANDIGE TIP

- Het beslag in je steelpannetje zal snel uitharden terwijl de eerste vier koekjes aan het bakken zijn. Warm het deeg opnieuw op een zacht vuur op tot het weer lopend genoeg is om uit te strijken.
- We bakken maar vier koekjes tegelijkertijd in de oven zodat we ze zeker allemaal op tijd kunnen rollen tot een sigaar. Als je er zes of meer in één keer wilt bakken, kun je niet op tijd alle koekjes om de steel van de houten lepel vormen. Resultaat? Je krijgt een klassieke kletskep!



PLAY 

Manteau

LOVE
productions


FREE
KINGS

© 2022 SBS & Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen
en The Great British Bake Off

Produced under license from BBC Studios Distribution Limited

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

RECEPTEN, BAKWERK EN FOODSTYLING

Julie Van den Driesschen
www.julievandendriesschen.com
@fairytalebaking

FOTOGRAFIE EN FOODSTYLING

Roos Mestdagh
www.roomsestdagh.com

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

LOGODESIGN BAKE OFF VLAANDEREN

The Tiny Red Factory

Het programma *Bake Off Vlaanderen* kwam tot stand met de enthousiaste medewerking van Wim Opbrouck, Regula Ysewijn, Herman Van Dender, Axl Bijmens, Sophie Cardon, Dennis Evers, Fatima El Makhloufi, Erik Monstrey, Sylvia Konior, Elke Paulissen, Elisa Suarez Figueira, Saskia Schelfaut en Joni Vandenbroucke

Bake Off Vlaanderen © Love Productions
Bake Off Vlaanderen based on the original format as devised by Love Productions and distributed by BBC Studios

Eerste druk november 2022

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 3939 8
NUR 440
D/2022/0034/317

