

★ JUNIOR ★
BAKE OFF 2
VLAANDEREN

A decorative flourish in a light green color, featuring a central trophy cup and a flour sifter, surrounded by ornate scrollwork and floral patterns.

Manteau

PLAY 

KANDIDATEN EN JURY - 9

VOOR JE START... - 29

RECEPTEN - 43

VIERUURTJE - 45

Appelmoescake - 46

Chocoladewafels - 48

Sinaasappel-frambozenmuffins - 50

Cookies 'n cream-cakepops - 52

Bananenbroodjes - 54

Boke met choco - 56

COOKIE TIME - 61

Chocoladerotskoeken - 62

Spritsen - 64

Cinnamon roll-koekjes - 66

Hartenkoekjes - 70

Whoopie-pies - 72

Monsterkoekjes - 76

BEESTENBOEL - 79

Schapencupcakes - 80

Vogelnestjes - 82

Pull apart bunny-cake - 84

Spinnenweb-cheesecake - 88

Sluwe-vostaart - 90

Marsepeinen biggen - 94

RETRO GEBAK - 97

Vintage cherry-cake - 98

Vlaai - 102

Vanillepudding met speculaas - 104

Madeleines met sinaasappel - 106

Bruine-suikertaart - 108

Honingkoek - 110

TRAYBAKES - 113

S'mores-brownies - 114

Havermoutrepen met confituur - 116

Schoolcake - 118

Gekaramelliseerde bananecake - 120

Chocoladecake met rode biet - 122

Red-velvetcake - 124

SJABLONEN - 126

INDEX - 129

CHOCOLADE- WAFELS

Voor 20 wafeltjes

INGREDIËNTEN

200 g boter
100 g fondantchocolade
350 g tarwebloem
40 g cacaopoeder
1 tl bakpoeder
½ tl zout
200 g donkerbruine suiker
100 g fijne kristalsuiker
4 eieren

WERKWIJZE

1. Smelt de boter met de fondantchocolade zachtjes in de magnetron. Zet opzij.
2. Doe de tarwebloem, het cacaopoeder, het bakpoeder, het zout, de donkerbruine suiker en de fijne kristalsuiker in een grote kom.
3. Maak een kuiltje in het midden en voeg het chocolademengsel en de eieren toe. Meng tot een glad beslag.
4. Plaats het beslag minstens 1 uur in de koelkast zodat het wat kan uitharden.
5. Verwarm het wafelijzer en vet de platen in met een beetje bakspray.
6. Verdeel een goede eetlepel beslag over het wafelijzer.
7. Bak de wafeltjes 5 minuten of tot ze gaar zijn.

Tip!

Je kunt deze wafeltjes ongeveer een week bewaren in een goed afgesloten doos. Ideaal dus om mee te nemen naar school!



Voor 15 whoopie-pies

INGREDIËNTEN

KOEKEN

250 g tarwebloem
30 g cacao-poeder
1 tl bicarbonaat
snufje zout
200 g donkerbruine suiker
150 g karnemelk
100 g zonnebloemolie
1 ei
1 tl vanille-extract

VULLING

180 g zachte boter
180 g bloedsuiker
200 g marshmallows
2 tl vanille-extract

WHOOPIE-PIES

WERKWIJZE

KOEKEN

1. Verwarm de oven voor tot 180 graden en bekleed twee bakplaten met een vel bakpapier.
2. Plaats op de vellen een klein glas of potje met een diameter van ongeveer 5 centimeter en teken zes cirkels met een potlood. Draai het vel bakpapier om.
3. Doe de tarwebloem, het cacao-poeder, het bicarbonaat en het zout in een grote kom. Meng met een garde alles door elkaar.
4. Klop in een andere kom de donkerbruine suiker los met de karnemelk, de zonnebloemolie, het ei en het vanille-extract.
5. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en meng tot een homogeen, glanzend beslag.
6. Doe het beslag in een spuitzak en spuit je beslag op de getekende cirkels.
7. Bak de whoopie-pies 10 à 12 minuten en laat daarna volledig afkoelen op een rooster.





INGREDIËNTEN

CHOCOLADEBISCUIT

4 eieren
100 g zeer fijne kristalsuiker
80 g tarwebloem, gezeefd
20 g cacaopoeder, gezeefd
1 tl bakpoeder

BOTERROOM

300 g zachte boter
300 g bloedsuiker
150 g gesmolten witte chocolade
20 g melk
2 tl vanille-extract
snufje zout
gele gelkleurstof
rode gelkleurstof

VULLING

chocolademelk, om te sauceren
2 el aardbeienconfituur

AFWERKING

sjabloon oren, p. 126
zwarte rolfondant
witte rolfondant

SLUWE-VOSTAART

WERKWIJZE

CHOCOLADEBISCUIT

1. Verwarm de oven voor tot 160 graden en bekleed een ronde springvorm (diameter 18 cm) met bakpapier (de bodem en de randen).
2. Klop de eieren met de zeer fijne kristalsuiker in de keukenmachine met ballongarde tot een luchtige, lichtgele massa (dit noemen we een ruban). Dit duurt ongeveer 10 minuten.
3. Voeg voorzichtig in twee keer de gezeefde bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder toe.
4. Meng met een spatel alles zachtjes door elkaar.
5. Verdeel het beslag in de ronde springvorm.
6. Bak de biscuit 30 à 35 minuten.
7. Laat de biscuit even afkoelen in de vorm. Verwijder daarna de springvorm en het bakpapier. Laat hem volledig afkoelen op een rooster.

BOTERROOM

1. Klop de zachte boter kort luchtig in de keukenmachine (met ballongarde) tot ze wat lichter is van kleur.
2. Voeg in drie keer voorzichtig de bloedsuiker toe en klop tot een luchtige, witte massa.
3. Voeg vervolgens de gesmolten witte chocolade toe (let op dat de chocolade niet té warm is, anders smelt de boter). Klop nog even verder tot alles goed gemengd is.
4. Voeg als laatste het scheutje melk, het vanille-extract en het snufje zout toe.
5. Verdeel de boterroom in twee gelijke porties en kleur één deel oranje met rode en gele gelkleurstof.
6. Doe de gekleurde boterroom in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Laat de witte boterroom in de kom.







OPBOUW

1. Verdeel de biscuit horizontaal in twee gelijke delen. Sauceer de cake met een beetje chocolademelk.
2. Verdeel 3 eetlepels ongekleurde boterroom op de onderste laag biscuit en strijk mooi uit. Zorg dat je iets meer boterroom op de rand hebt, zo loopt de confituur straks niet uit de taart.
3. Verdeel 1 eetlepel aardbeienconfituur over de boterroom.
4. Leg de tweede laag chocoladebiscuit erbovenop.
5. Strijk de taart volledig af met een wit laagje boterroom.
6. Spuit met de oranje boterroom toefjes op de taart in de vorm van een vos.
7. Rol drie bolletjes uit zwarte rolfondant voor de oogjes en neus van de vos. Plaats ze op de cake. Maak de oogjes nog schattiger met een klein bolletje witte rolfondant.
8. Steek de kartonnen oortjes (zie pagina 126) opzij in de cake en spuit nog wat oranje boterroom op de rand van de oren.

VINTAGE CHERRY-CAKE

INGREDIËNTEN

CAKE

200 g zachte boter
200 g fijne kristalsuiker
4 eieren
180 g tarwebloem
40 g amandelpoeder
1 tl bakpoeder
snufje zout
150 g gekonfijte kersen, in stukjes
zeste van 1 sinaasappel

ZWITSERSE BOTERROOM

4 eiwitten (130 g)
240 g zeer fijne kristalsuiker
240 g zachte boter
1 tl vanille-extract
blauwe gelkleurstof

AFWERKING

eetbare (parelmoer)parels
gekonfijte kersen

WERKWIJZE

CAKE

1. Verwarm de oven voor tot 160 graden.
2. Klop de zachte boter met de fijne kristalsuiker met een elektrische klopper (of in de keukenmachine) tot een luchtige, lichtgele massa.
3. Voeg een voor een de eieren toe. Voeg pas het volgende ei toe als het vorige volledig is opgenomen.
4. Voeg de tarwebloem, het amandelpoeder, het bakpoeder en het snufje zout toe. Meng alles goed met een spatel.
5. Voeg als laatste de stukjes gekonfijte kers en de zeste van sinaasappel toe.
6. Verdeel het cakebeslag gelijkmatig in een ronde, ingevette (met boter en bloem) bakvorm (diameter 18 cm).
7. Bak de cake 55 à 60 minuten. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is.
8. Laat de cake 5 minuten in de vorm en laat hem daarna volledig afkoelen op een rooster.

ZWITSERSE BOTERROOM

1. Doe de eiwitten met de zeer fijne kristalsuiker in een grote, hittebestendige kom. Meng kort met een garde en zet de kom au bain-marie op het vuur. Blijf constant roeren tot de suiker volledig is opgelost in de eiwitten. Dit kun je controleren met een suikerthermometer: de massa moet 71 graden zijn. Of je kunt voorzichtig voelen met je vingers: voel je geen korreltjes meer tussen je duim en wijsvinger, dan is het klaar!
2. Giet de witte massa in de keukenmachine met ballon-garde. Zet op hoge stand en laat volledig koud kloppen tot stevige pieken.
3. Voeg een voor een de stukjes zachte boter toe. Wacht met het volgende stukje boter tot het vorige goed is opgenomen.



4. Blijf mengen tot een mooie, gladde crème. Voeg als laatste het vanille-extract toe. Houd enkele eetlepels witte boterroom opzij voor de afwerking en doe deze in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Voeg aan de overige boterroom wat blauwe gelkleurstof toe.

OPBOUW

1. Snijd de bolle top van de cake weg. Snijd de cake vervolgens horizontaal in twee gelijke lagen.
2. Neem de eerste cakelaag en verdeel er drie eetlepels blauwe boterroom over. Leg de bovenste cakelaag erop en bestrijk dan de volledige cake met een blauwe laag boterroom.
3. Plaats de eetbare (parelmoer)parels in boogjes rond de cake; doordat de boterroom nog niet is opgesteven, zullen deze vanzelf blijven kleven.
4. Werk af met toefjes witte boterroom boven op de cake en plaats er een kersje op.

Tip!

Voor een strakke look gebruik je het best een draaiplateau in combinatie met een paletmesje

(of afstrijkspatel). Je kunt de cake ook even laten afkoelen in de koelkast en vervolgens nog een keer afstrijken.





© 2023 SBS & Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en
The Great British Bake Off
Produced under license from BBC Worldwide Ltd
trading as BBC Studios

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

RECEPTEN, BAKWERK EN FOODSTYLING

Julie Van den Driesschen - www.julievandendriesschen.com
[@fairytalebaking](https://twitter.com/fairytalebaking)

FOODFOTOGRAFIE & FOODSTYLING

Roos Mestdagh - www.roosmestdagh.com

REPORTAGEFOTOGRAFIE

Greetje Van Buggenhout - www.greetjevanbuggenhout.be

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK

Leen Depooter - quod. voor de vorm.

LOGODESIGN BAKE OFF VLAANDEREN

The Tiny Red Factory

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

Eerste druk april 2023

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, 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 3971 8
NUR 440
D/2023/0034/249