

Zin om te bakken

Trish Deseine



Foto's van Guillaume Czerw
Foodstyling door Sophie Dupuis-Gaulier

DELTA

Inhoud

I • CHOCOLATE / *Met chocolade*

blz.	8	Koffierringue met chocoladeganache en karamelnootjes	blz.	30	Polentataart met chocolade en sinaasappel
blz.	10	Purechocoladetaart	blz.	32	S'mores-taart
blz.	12	Chocolate chip cookies	blz.	34	Mokka-meringuetaart
blz.	14	Machtige chocoladetaart met een vleugje Guinness®	blz.	36	Chocolade-koffiegebak met vijgen, dadels en pecannoten
blz.	16	Chocoladerol met romige vulling en puur glazuur	blz.	38	Driekoningentaart met chocolade en amandelcrème
blz.	18	Fudge cake met roomkaasglazuur	blz.	40	Luchtige biscuittaart met chocolade en peer
blz.	20	Brownies met bier	blz.	42	Purechocolademuffins met romige topping en karamelpinda's
blz.	22	Cake van snoeprepen	blz.	44	Chocoladegebak met amandelen en olijfolie
blz.	24	Chocoladetaart met pindakaas en Oreo®-koekjes	blz.	46	Truffels van Oreo®-koekjes en mokaamilkshake
blz.	26	Chocoladegebak met yuzuglazuur en gekonfijte gember	blz.	48	Melkchocolademousse met karamel
blz.	28	Chocoladetaart met karnemelk, bruine rietsuiker en fleur de sel			

II • CREAMY / *Romig*

blz.	52	Vanilleflan met karamelsaus	blz.	70	Crème brûlée met saffraan, en bloedsinaasappelsorbet en boterkoekjes
blz.	54	Cheesecake van witte chocolade met whiskysiroop	blz.	72	Citroencrème om koekjes in te dopen
blz.	56	Vanillerijst met armagnacpruimen	blz.	74	Minisoesjes met mascarponeroom
blz.	58	Tres leches	blz.	76	Dulce de leche (karamelpasta)
blz.	60	Roomdessert met kumquat-vossenbessenmoes	blz.	78	Appel-roomtaart met een vleugje kastanje
blz.	62	Citroenkwardtaart	blz.	80	Panna cotta van kokosmelk en limoen
blz.	64	Matchamisu	blz.	82	Grapefruit curd
blz.	66	Banoffee	blz.	84	Schuimeilandjes in vanillesaus
blz.	68	Panna cotta van matcha thee met chocoladesaus	blz.	86	Minischuimgebakjes

III • SOFT & CRUNCHY / *Zacht & krokant*

blz.	90	Victoria sponge cake	blz.	112	Financiers
blz.	92	Angel cake	blz.	114	Haverkoekjes
blz.	94	Madeleines	blz.	116	Crêpes suzette
blz.	96	Vanillekoekjes	blz.	118	Luchtige pancakes
blz.	98	Worteltaart met roomkaasglazuur	blz.	120	Wentelteefjes van briochebrood met appel en karamelsaus
blz.	100	English pudding met dadels	blz.	122	Klassieke wafels / Karnemelkwafels
blz.	102	Yoghurtcake met honing, pistaches en rozensiroop	blz.	124	Wentelteefjes met pindakaas en jam
blz.	104	Koffie-walnotentaart met botercrème	blz.	126	Pavlova met aardbeien en frambozen
blz.	106	Ricotta-citroengebak met pijnboompitten en amandelen	blz.	128	Pavlova met passievrucht en mango
blz.	108	Dadel-bananecake met honing en whiskycrème	blz.	130	Citroencake met cognac
blz.	110	Cookies met pindakaas	blz.	132	Karnemelk-scones met friszoete citroenboter
			blz.	134	Cupcakes / Misocrème als topping

IV • FRUITY / *Fruitig*

blz.	138	Shortcake met bramen en appel	blz.	152	Citroentaart
blz.	140	Sappig gebak met sinaasappel en mandarijn	blz.	154	Perzikengebak met rozemarijnsuiker en karnemelksorbet
blz.	142	Omgekeerde appeltaart met calvadosroom	blz.	156	Tiramisu met ananas, gekonfijte gember en yuzu
blz.	144	Amandeltaart met peren	blz.	158	Appeltaart met karamel-appelsaus
blz.	146	Kersengebak	blz.	160	Frambozenrol
blz.	148	Eton mess met aardbeien en rabarber	blz.	162	Trifle met bosbessen en lemon curd
blz.	150	Appelcrumble met gekaramelliseerde spekjes en laurier-vanillesaus	blz.	164	Aardbeien carpaccio met aromatische kruidensuiker

V • ICY / *Met ijs*

blz.	168	Café liégeois met chocoladesaus	blz.	178	Bananasplit met rumkaramel en chocoladesaus
blz.	170	IJstaart met meringue en frambozen	blz.	180	Citroenijstaartje
blz.	172	Bananen-mangotaart met roomijs	blz.	182	Yoghurtijs met honing en oranjebloesem en gekrulde boterkoekjes
blz.	174	IJstaart met koekjesbodem en karamelsaus	blz.	184	Gebakken ananas met vanille en limoensorbet met koriander
blz.	176	Chocolade-koffie-ijstaart met chocoladesaus			

• **CHOCOLATE** •

Met chocolade



× KOFFIEMERINGUE ×

met chocoladeganache en karamelnootjes

VOOR 10 PERSONEN / VOORBEREIDEN 1 UUR / BAKKEN 1 UUR 15 MIN.

Koffie en chocolade zijn twee smaken die uitstekend samengaan. Dit is een laagjestaart met meringue, karamelnootjes, chocoladeganache en koffiocrème.

Voor de meringue:

250 g gepelde hazelnoten
300 g fijne kristalsuiker
25 g maizetmeel
6 eiwitten
1 msp zout

Voor de chocoladeganache:

125 g room
(minstens 30% vet)
150 g pure chocolade
(in kleine stukjes)

Voor de koffiocrème:

4 eierdooiers
50 g maizetmeel
125 g fijne kristalsuiker
600 ml volle melk
2 el zeer sterke koffie
200 ml verse room
(minstens 30% vet)

Voor de karamelnootjes:

150 g fijne kristalsuiker
150 g gepelde en geroosterde
hazelnoten

MAAK DE MERINGUE. VERWARM DE OVEN VOOR OP 180°C. Hak of maal in de keukenmachine de hazelnoten in grove stukjes. Verdeel ze over een bakplaat. Laat ze 10 tot 12 minuten roosteren. Hussel 1 of 2 keer door elkaar. Laat afkoelen. Doe ze in een kom en meng er 100 g suiker en het maizetmeel door.

VERLAAG DE TEMPERATUUR VAN DE OVEN NAAR 150°C. Klop in een kom de eiwitten met het zout luchtig. Voeg daarna de rest van de suiker toe. Klop 2 minuten tot het eiwit stevig en glanzend is. Schep hier met een flexibele spatel het hazelnootmengsel door.

MAAK MET HET EIWT 3 CIRKELS VAN 20 CM DOORSNEDE OP MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLATEN. Gebruik eventueel een spuitzak. Bak het eiwitschuim 1 uur in de oven. Wissel de bakplaten regelmatig van plek zodat de meringues gelijkmatig bakken. Zet de oven uit en laat de oven deur op een kier. Laat de meringues in de oven afkoelen.

MAAK DE CHOCOLADEGANACHE. DOE DE STUKJES CHOCOLADE IN EEN KOM. DOE DE ROOM IN EEN PAN EN BRENG AAN DE KOOK. GIET DE ROOM OP DE STUKJES CHOCOLADE. Laat 1 minuut rusten. Roer daarna door elkaar zodat de chocolade kan smelten. Laat afkoelen.

MAAK DE KOFFIECRÈME. Klop de eierdooiers, het maizetmeel en de suiker tot het mengsel lichtgeel is en verdubbeld in omvang.

BRENG IN EEN PAN DE MELK AAN DE KOOK. Giet de melk in gedeeltes voorzichtig op de eieren. Voeg al kloppend de koffie toe. Giet alles weer in de pan en laat 2 minuten al roerend trekken op een heel laag vuur. De room zal binden. Haal de pan van het vuur en dek af met een stuk vershoudfolie. Laat afkoelen.

KLOP DE ROOM MET EEN HANDMIXER STIJF. SPATEL DIE IN PORTIES VOORZICHTIG DOOR DE AFGEKOELDE KOFFIEROOM.

MAAK DE KARAMELNOOTJES. Laat in een pan de suiker tot karamel smelten. Hak de hazelnoten grof. Verspreid ze over bakpapier. Giet de karamel hierop. Laat hard worden.

WERK DE LAAGJESTAART AF DOOR EEN LAAG CHOCOLADEGANACHE OVER TWEE MERINGUES TE SMEREN, GEVOLGD DOOR EEN LAAG KOFFIECRÈME. Leg de meringues op elkaar en dek af met de laatste meringue. Garneer met de in stukken gebroken notenkaramel.

