

Chloé Salomon



 Het superleuke

Bakboek

☆ voor kinderen ☆



DELTA S

Inhoud

GEMAKKELIJK



Madeleines
10



Appelkrumeltaart
12



Citroencake
14



Funfetti-koekjes
16



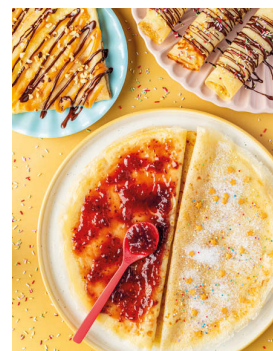
Cookies met 3 soorten
chocolade 18



Chocoladefondant
20



Amandelkoekjes
22



Pannenkoeken
24



Vanillemuffins met
chocoladedruppels 26



Brownies
28



Marmercake
30



Heksenvingers
32



GEMIDDELD



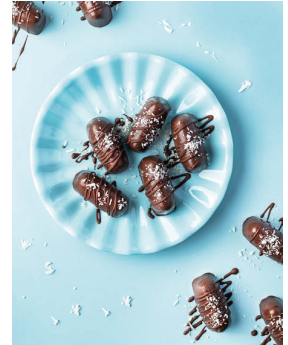
Versierde zandkoekjes
34



Blondies
36



Zandkoekjes met chocolade
38



Bounty's
40



Brookies
42



Eenhoorncupcakes
44



Chocoladecupcakes
46



Regenboogcupcakes
48



Jamkoekjes
50



Panda-donuts
52



Chocoladepizza
54



Tiramisu met speculaas
56





MOEILIK



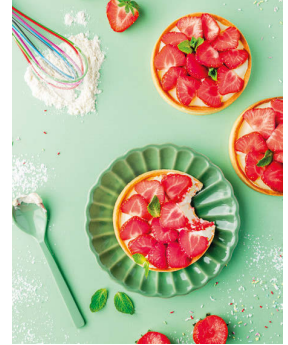
Hartentaart
58



Citroentaartjes
62



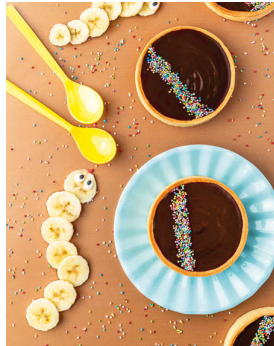
Chocoladecheesecake
64



Aardbeientaartje
66



Tiramisu met Oreo®
70



Chocolade-banaantaartjes
72



1000 regenboog-
pannenkoeken 74



Regenboogtaart van de chef
76





Voorwoord



Lili en Clo? Wie zijn dat?

We zijn al heel lang vriendinnen en we hebben een gedeelde passie: eten!
Als dat ook jouw passie is, ben je hier aan het juiste adres.



Chloé, ook bekend als Clo, vindt gebak maken zo leuk dat ze er haar beroep van heeft gemaakt: ze werd banketbakker in 2017. Na een paar jaar te hebben gewerkt in de financiële wereld keert Lili eindelijk terug naar haar eerste liefde. We hebben besloten onze krachten te bundelen en onze passie met zo veel mogelijk mensen te delen. In 2019 zijn we begonnen met het geven van cursussen voor jong en oud. Het is altijd leuk om jullie te ontmoeten en met jullie de expertise te delen van de grote chefs. Ons doel? Laten zien dat iedereen gebak kan maken en zo veel mogelijk plezier en lekkere dingen verspreiden. Het is de hoogste tijd om de kracht van gebak te delen met nog meer fijnproevers. We geven je tips en geheimen van 's werelds beste chefs om je alles te leren over je favoriete lekkernijen!

In dit boek vind je 32 recepten die je thuis kan maken met de materialen die je al in huis hebt. We stellen voor om één recept per week te maken, bijvoorbeeld op woensdagmiddag. Op die manier kan je binnen een jaar een echte patissier worden. De recepten zijn gerangschikt van gemakkelijk tot steeds moeilijker. Op het gemakkelijke niveau leer je veel basistechnieken voor het maken van gebak. Met deze basis kan je daarna zeker de recepten maken van de niveaus gemiddeld en moeilijk. Na dat alles ben je een echte professional met de spuitzak, een virtuoos met de garde en spatel en een kampioen in gebak maken.

Voordat je begint, moet je weten dat het maken van gebak een wetenschap is!

Je moet dus je beste weegschaal gebruiken en heel precies zijn wanneer je de ingrediënten afweegt. In dit boek lees je nieuwe dingen, zoals recepten waarbij je 30 gram ei nodig hebt. Maar wat betekent dat? Een ei weegt tussen 45 en 63 gram, voor bepaalde recepten moeten we heel precies zijn om ervoor te zorgen dat het deeg niet te kruimelig of juist te plakkerig wordt. Om 30 gram ei te krijgen breek je een ei in een kom en klop je het met een vork waarna je precies 30 gram ei afweegt.

Nu ben je klaar om te beginnen!





Inleiding



Laten we, voordat je begint, eens kijken naar
het materiaal dat je nodig hebt.



Geen paniek: als je niet alles hebt, is er altijd een plan B!

- ☆ Een pannelikker
- ☆ Een spatel
- ☆ Een pannenkoekmes
- ☆ Een houten lepel
- ☆ Een garde
- ☆ Een mengkom
- ☆ Een weegschaal
- ☆ Een deegroller
- ☆ Een spuitzak
- ☆ Een gameerspuit
- ☆ Een springvorm
- ☆ Een zeef
- ☆ Uitsteekvormpjes
- ☆ Koekjesvormpjes
- ☆ Madeleinevormpjes
- ☆ Cupcakevormpjes
- ☆ Donutvormpjes



Om verder te kunnen moet je ook bepaalde handelingen en technische termen begrijpen. Je vindt hier een niet-volledige lijst van termen die je in dit boek (vetgedrukt) zal tegenkomen.



- ☆ **Au bain-marie:** een bereidingswijze waarbij een kom boven een pan met kokend water wordt geplaatst. Let op: de kom mag niet in contact komen met het water!
- ☆ **Bekleden:** bedekken met bakpapier.
- ☆ **Blind bakken:** de taartbodem zonder vulling bakken.
- ☆ **Erdoor scheppen:** voorzichtig toevoegen.
- ☆ **Homogeen:** wanneer het hele beslag dezelfde textuur en kleur heeft.
- ☆ **Indikken:** een vloeistof koken totdat ze dikker wordt.
- ☆ **Invetten:** een dun laagje boter op de zijkanten en onderkant van het bakblik smeren.
- ☆ **Kloppen:** mengen met een garde.
- ☆ **Kruimeldeeg/zanddeeg maken:** met je vingertoppen deeg mengen tot kruimels.
- ☆ **Opgeklopte ganache:** vergelijkbaar met een slagroom van chocolade. Een opgeklopte ganache is altijd gemaakt van vloeibare room met 30% vet en chocolade (puur, melk of wit).
- ☆ **Roomboter:** zachte boter op kamertemperatuur.
- ☆ **Sputten:** een spuitzak gebruiken.
- ☆ **Taartbodem:** taartdeeg zonder vulling.
- ☆ **Voorverwarmen:** de oven aanzetten, zodat deze de juiste temperatuur kan bereiken voor je je gebak erin zet. In dit boek wordt steeds een heteluchtoven gebruikt.
- ☆ **Zeven:** een poeder, vaak bloem, door een zeef halen.





Madeleines

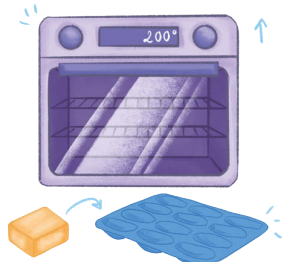


- ☆ 3 eieren ☆ 175 g suiker ☆ 25 g honing ☆ 125 ml melk
- ☆ geraspte citroenschil of vanille-extract ☆ 275 g bloem
- ☆ 1 zakje bakpoeder ☆ 125 g gesmolten boter

Voor **30** MADELEINES

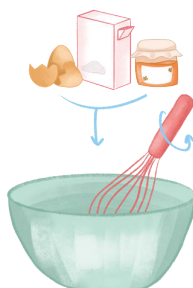
BEREIDINGSTIJD: 20 MIN
BAKTIJD: 8 MIN

1



Verwarm de oven voor op 200°C en vet de madeleinevormen in.

2



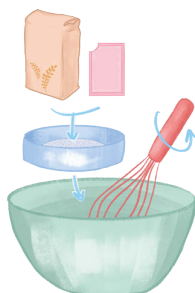
Klop de eieren met de suiker en de honing luchtig. Het mengsel moet fink schuimen.

3



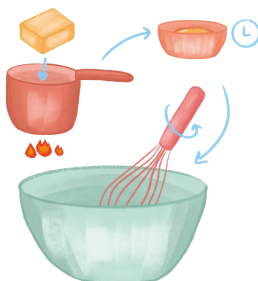
Voeg de melk en de geraspte citroenschil of het vanille-extract toe en meng alles door elkaar.

4



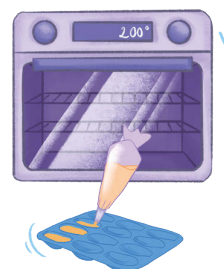
Voeg de bloem en het bakpoeder **gezeefd** toe en meng opnieuw.

5



Voeg de koude gesmolten boter toe en meng tot het beslag **homogeen** is.

6



Vul de madeleinevormen voor twee derde met het beslag en zet 8 minuten in de oven.

Tip

Je kan de madeleines op allerlei manieren extra smaak geven, bijvoorbeeld met vanille, citroen, oranjebloesem, amandel of geraspte sinaasappelschil. Als je chocolade wilt gebruiken, kan je 20 gram bloem vervangen door cacao-poeder!

