



Rudolph van Veen



Karakter Uitgevers B.V.





Inhoud

In den beginne...	08
Materialen	14
Nuttige tips	16
Koek & koekjes	21
Cakes	71
Feest met kinderen	121
Taarten	133
Hartig	207
Culinaire cadeautjes	243
Desserts	255
Snoeperijen	309
Eerste Hulp Bij Bak Ongelukken (EHBBO)	354
Register	364

Nuttige tips

Werken met gelatine

Gelatine is een bindmiddel dat wordt gebruikt voor het maken van bavarois, mousse, pudding en gelei. Het is een eiwitproduct dat gemaakt wordt gemaakt van onder andere huid, botten en kraakbeen van zoogdieren. Door deze langdurig te laten trekken in water, lossen de stoffen die voor gelering zorgen op. Vervolgens wordt deze bouillon ingedampt, gefiltreerd en gedroogd en in de handel gebracht in de vorm van poeder of blaadjes. Gelatine heeft de eigenschap op te lossen in een warme vloeistof en deze dan bij afkoeling (onder 25 °C) te laten stollen. Voor gebruik moet gelatine worden geweekt in koud water. Leg gelatineblaadjes altijd een voor een in ruim koud water. Zo plakken ze niet aan elkaar. Knijp ze na 10 minuten uit.

Gebruik bij poeder driemaal de hoeveelheid water en wacht tot het is opgenomen. Los de gelatine vervolgens op in de warme vloeistof, maar laat hem nooit koken omdat de bindkracht hierdoor afneemt. Als de vloeistof vervolgens afkoelt (eventueel versneld in een ijsbad), zal de gelatine weer vast worden en de massa binden. De precieze verhouding voor het gebruik van gelatine is van een aantal factoren afhankelijk: de zuurgraad van de vloeistof (ananas, kiwi en citroen hebben meer gelatine nodig dan bijvoorbeeld aardbeien), de tijd dat het eindproduct bewaard gaat worden en de omgevingstemperatuur. Vegetariërs kunnen als alternatief agaragar (uit zeewier) of Arabische gom gebruiken.

Werken met chocolade

Pure chocolade bestaat uit cacaomassa, cacaoboter en suiker. Technisch gezien is de cacaoboter het belangrijkste voor het smeltgedrag, de hardheid en de uiteindelijke kwaliteit van het chocoladewerk. In de cacaoboter bevinden zich namelijk verschillende cacaoboterkristallen die verantwoordelijk zijn voor perfect glanzende, knapperige, mooi uitgeharde chocolade. Als chocolade echter gesmolten wordt, vallen deze zogenaamde stabiele kristallen vanaf een temperatuur van ongeveer 34 °C uit elkaar. Ze smelten gewoon weg. Omdat volledig gesmolten chocolade meestal een temperatuur heeft tussen 40 en 45 °C, betekent dit dat alle stabiele kristallen hier zijn weggesmolten. Om deze stabiele kristallen vervolgens weer terug te krijgen in de chocolade, moet deze getempereerd worden. Tempereren betekent op temperatuur brengen. Bij een temperatuur van 26 °C worden de cacaoboterkristallen weer stabiel en vanaf 34 °C smelten ze weer weg.

Dit technische gegeven en het juist omgaan met temperaturen is wat werken met chocolade tot een uitdaging maakt. Voor het maken van bijvoorbeeld galletjes, bonbons en decoraties kun je dus nooit zomaar chocolade smelten, maken wat je wil maken en de chocolade weer hard laten worden. Verwarmde, gesmolten chocolade die niet getempereerd is, zal nooit mooi glanzend hard worden buiten de koelkast. Ja, uiteindelijk zal de chocolade wel gaan stollen, maar hij zal dof, grijs en een beetje zacht en korrelig worden. Voor het maken van een mousse, crème, ganache of saus is dit geen probleem. Dan smelt je gewoon de chocolade en verwerk je deze verder. Echter voor chocoladewerk als bonbons, decoratiechocolaatjes, flikken, repen en dergelijke moet chocolade altijd getempereerd worden.

Pure chocolade dient getempereerd te worden tot een temperatuur van 31 °C (maximaal 32 °C) en voor melkchocolade en witte chocolade is dit 30 °C. In chocoladefabrieken en in de industrie wordt het tempereerproces volledig automatisch geregeld. Op ambachtelijk niveau zijn er twee goede manieren om relatief eenvoudig te tempereren.



1. Tableren

'Tableren' is met behulp van een platen mes (in de bouw noemt men dit een plamuurmes) en eventueel een paletmes de gesmolten chocolade in beweging houden op een koele marmeren of stenen plaat of werkbank. Marmer wordt hiervoor het vaakst gebruikt omdat dit heel lang koel blijft en daardoor de chocolade goed terug kan koelen. Naast de temperatuur speelt ook de wrijving (frictie) een positieve rol bij het creëren van stabiele cacaoboterkristallen. Smelt eerst de chocolade au bain-marie en droog de onderkant van de kom goed af. Giet nu twee derde van de gesmolten chocolade op het marmer en tableer enkele keren heen en weer over het marmer. Strijk de chocolade uit, wacht enkele seconden en krab hem weer bij elkaar.

Langzaam zal de gesmolten chocolade wat dikker worden en een temperatuur bereiken van circa 26 °C. Dit is het moment om snel de getableerde chocolade bij elkaar te schrapen (voordat deze echt gaat stollen) en toe te voegen aan de kom waarin nog een derde gesmolten chocolade van circa 40 °C zit. Roer beide chocolades rustig door elkaar. De chocolade van 26 °C zit nu vol met stabiele kristallen en zal deze doorgeven aan de overige chocolade, zolang het totaal maar niet warmer wordt dan 32 of 33 °C; de ideale temperatuur is 31 °C. Nu is je chocolade klaar om ermee te maken wat je maar wilt.

2. De entmethode

Voor deze tempereermethode heb je geen marmeren plaat nodig. In de wetenschap dat alle chocolade die je koopt al in de fabriek getempereerd is, gebruik je nu de stabiele kristallen die al in de chocolade aanwezig zijn om hiermee de gesmolten chocolade te 'enten'. Als je 500 gram chocolade nodig hebt, laat je 400 gram (80%) au bain-marie smelten tot een temperatuur van circa 40 °C. Vervolgens hak je de overige 100 gram in kleine stukjes. Hiervan maak je drie hoopjes. Droog de onderkant van de kom goed af, voeg nu een deel van de gehakte chocolade toe en laat deze rustig roerend smelten.

De temperatuur van de chocolade zal hierdoor gaan dalen. Voeg het tweede deel toe, roer dit erdoor en voeg vervolgens de rest van de chocolade toe. Je zult merken dat de chocolade-stukjes niet meer heel makkelijk smelten, omdat de totale temperatuur van de chocolade nu ergens rond de 31 °C zal liggen. Blijf rustig roeren totdat alle chocolade is gesmolten. De stabiele kristallen die in de gehakte chocolade aanwezig waren, hebben zich nu vermeerderd (ze zijn 'geënt') in de rest van de chocolade, waarmee hij klaar is om verwerkt te worden.

Macadamia-chocokoeken

Heel makkelijk te maken koeken met een lekkere 'bite'.

Hoeveelheid: circa 10 stuks
Bereidingstijd: circa 5 minuten
Oventijd: 20 minuten

Moeilijkheidsgraad: *

Extra nodig: bakpapier

Ingrediënten

125 g macadamianoten
100 g pure chocolade
1 vanillestokje
125 g roomboter, op kamertemperatuur
75 g suiker
175 g bloem
7 g bakpoeder
1 ei

Bereidingswijze:

- 1** Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Hak de noten en chocolade fijn. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.
- 2** Roer de zachte boter los met het vanillemerg en suiker. Meng de gehakte noten, chocolade, bloem, bakpoeder, suiker en het ei erdoor en kneed tot een soepel deeg.
- 3** Maak 10 ballen van het deeg en verdeel ze over de met bakpapier beklede bakplaat. Druk de deegballen plat. Bak de koeken in circa 20 minuten gaar in de oven.





Tip

Ook lekker met hazelnoten.



Roze koeken

Deze koeken met hun karakteristieke roze kleur worden ook wel glacékoeken genoemd. Wie kent ze niet van de school- of zwembadkantine? Met bietensap maak je een prachtige, roze glazuur.

Hoeveelheid: circa 8 stuks
Bereidingstijd: circa 15 minuten
Oventijd: 30 minuten

Moelijkheidsgraad: *

Extra nodig: 8 kartelvormige
bakvormpjes, kwast

Ingrediënten

Cake

boter om in te vetten
200 g roomboter, op kamertemperatuur
200 g suiker
4 eieren
200 g bloem

Glazuur

2 eetlepels bietensap
300 g poedersuiker

Bereidingswijze:

- 1 Cake:**
Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de bakvormpjes in met boter.
- 2** Klop de boter luchtig met de suiker en meng een voor een de eieren erdoor. Voeg de bloem toe en spatel goed door. Verdeel het beslag over de vormpjes en bak in de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar.
- 3 Glazuur:**
Meng het bietensap met de poedersuiker. Haal de cakejes uit de vorm en laat afkoelen. Bestrijk met de kwast de bovenkant van de cakejes met glazuur. Laat het glazuur even aandrogen voor je de koeken eet.





Gemarmerde mango-yoghurttaart

Een frisse taart waarvoor je geen oven nodig hebt.

Hoeveelheid: 1 taart
Bereidingstijd: circa 45 minuten
Wachttijd: 2 uur

Moeilijkheidsgraad: **

Extra nodig: keukenmachine,
springvorm van circa 30 cm
doorsnede, plasticfolie, spuitzak
met gekarteld spuitmondje

Ingrediënten

Bodem

125 g roomboter
250 g lange vingers
boter om in te vetten

Mangovulling

5 blaadjes gelatine
kom met koud water
425 g mangopuree

Yoghurtmousse

7 blaadjes gelatine
kom met koud water
400 ml slagroom
100 g suiker

1 eetlepel vanillesuiker
600 ml volle yoghurt
1 citroen, uitgeperst

Garnering

150 ml slagroom
30 g suiker
3 takjes munt
chocoladeschaafsel

Bereidingswijze:

1 Bodem:

Smelt de roomboter. Maal de lange vingers in een keukenmachine fijn en roer de gesmolten boter erdoor.

2 Vet de springvorm in met wat boter en bekleed de vorm met plasticfolie.

3 Verdeel het koekmengsel over de bodem en druk goed aan. Laat de bodem opstijven in de koelkast.

4 Mangovulling:

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Verhit een derde van de mangopuree. Knijp de gelatine goed uit en los op in de warme mangopuree. Roer de rest van de mangopuree erdoor.

5 Yoghurtmousse:

Week de gelatine 10 minuten in koud water. Klop de slagroom met de suiker en vanillesuiker tot de dikte van yoghurt. Verwarm 3 eetlepels yoghurt in een pan en los hierin de goed uitgeknepen gelatine op. Roer de rest van de yoghurt erdoor en spatel de slagroom en het sap van de citroen erdoor.

6 Taart:

Schenk de helft van de yoghurtmousse in de taartvorm en schenk de mangovulling erop. Schenk de resterende yoghurtmousse erop en roer een paar keer voorzichtig door met een vork. Laat de taart minstens 2 uur opstijven in de koelkast.

7 Garnering:

Haal de taart uit de vorm en verwijder het plasticfolie. Klop de slagroom met de suiker stijf en schep de slagroom in een spuitzak met gekarteld spuitmondje. Spuit rozetten op de taart en garneer met blaadjes munt en geschaafde chocolade.





Tip

* **Amandelpoeder**
te koop bij de biologische winkel of hak 115 g geschaafde amandelen
zo fijn mogelijk in een keukenmachine.

Charlotte royal

Romige vanillebavarois met friszure rode vruchtjes, omhuld met rolletjes cake.

Hoeveelheid: circa 30 stuks
Bereidingstijd: circa 1 uur
Oventijd: 6-8 minuten
Wachttijd: 3 uur en 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: **

Extra nodig: bakpapier, plasticfolie, ronde kom of bombevorm

Ingrediënten

Biscuitrol

20 g boter
3 eiwitten
130 g suiker
3 eieren
25 g bloem
115 g amandelpoeder*
1 potje frambozenjam

Bavarois

4 blaadjes gelatine
kom met koud water
250 ml slagroom
1 vanillestokje
250 ml melk
4 eidooiers
130 g suiker
200 g diepvriesvruchten,
bijv. frambozen of aardbeien
1 eetlepel cognac
1 eetlepel vanillesuiker

Garnering

3 eetlepels abrikozenjam
100 g amandelschaafsel

Bereidingswijze:

1 Biscuitrol:

Verwarm de oven voor 200 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter. Klop de eiwitten met de helft van de suiker tot stijve pieken. Roer de eieren met de resterende suiker schuimig. Meng de bloem met de amandelpoeder. Roer de gesmolten boter door de eidooiers. Roer de helft van de bloem en 1 eetlepel eiwit erdoor. Spatel de rest van de bloem en het eiwit erdoor. Strijk het beslag uit over de met bakpapier beklede bakplaat. Bak het biscuit in de oven in circa 6-8 minuten goudbruin en gaar. Draai het biscuit na het bakken ondersteboven op bakpapier. Verwijder het bakpapier en laat het biscuit afkoelen. Besmeer de plak met jam. Rol de plak in de lengte op. Pak in plasticfolie en laat 30 minuten opstijven in de koelkast.

2 Bavarois:

Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Bewaar voor zelfgemaakt vanillesuiker het stokje in een pot met suiker (zie hoofdstuk Culinaire cadeautjes, blz. 247). Breng in een pan de melk met het vanillemerg aan de kook. Roer de eidooiers los met de suiker. Schenk er een beetje melk bij en roer goed door. Schenk het eimengsel bij de warme melk en bindt op laag vuur zonder te koken. Laat het mengsel afkoelen. Los op middelhoog vuur de gelatine met aanhangend water op in een pan en roer de gelatine door het mengsel. Spatel de slagroom erdoor. Meng het fruit met de cognac en de vanillesuiker.

3 Opbouw:

Snijd de biscuitrol in plakjes. Bekleed de kom of bombevorm ruim met plasticfolie. Bekleed de binnenkant van de kom met plakjes biscuit en schenk twee derde van de bavarois erop. Meng de rest van de bavarois met het fruit en schenk in de kom. Beleg de bavarois bovenop met plakjes biscuit en vouw het plastic dicht. Leg er een bord op en laat de charlotte minstens 3 uur opstijven in de koelkast.

4 Garnering:

Verwarm de jam in een pannetje en schenk door een zeef. Rooster de amandelen in een droge pan. Bestrijk de Charlotte royal met de jam en rol de rand door het amandelschaafsel.



Bakkersballen

De ideale verwerking van 'oude' koek of cakerestjes.

In Zwitserland zijn ze heel populair en worden ze 'Punchkugeln' genoemd.

Hoeveelheid: 12 stuks
Bereidingstijd: circa 20 minuten
Wachttijd: 30 minuten

Moeilijkheidsgraad: *

Extra nodig: keukenmachine,
ijsknijper

Ingrediënten

750 g koek of cake
100 ml rum
circa 5 eetlepels abrikozenjam
300 g pure chocolade
200 g hagelslag

Bereidingswijze:

- 1** Maal de koek of cake fijn in de keukenmachine. Voeg de rum en zoveel abrikozenjam toe tot er mooie bollen gemaakt kunnen worden. Schep met een ijsknijper bollen van de puree.
- 2** Smelt de chocolade au bain-marie. Prik de bollen aan een vork en dompel ze in de warme chocolade. Laat ze uitlekken en rol ze vervolgens door de hagelslag. Laat ze opstijven in de koelkast.





Tip

In de banketbakkerij gebruikt de bakker alles wat er overblijft om deze ballen te maken: dat kunnen koekjes, stukjes cake of afsnijdsels zijn. De naam is dus met recht 'bakkersballen'.
Als je dit voor kinderen wilt maken, laat je de rum gewoon weg.