

Pâtisserie! is het ultiemé handboek voor iedere patissier; u vindt hier meer dan 200 recepten, geïllustreerd met stap-voor-stapfoto's. Christophe Felder is niet alleen een meesterbanketbakker maar ook een groot pedagogisch talent. Geschreven met steeds de amateur in het achterhoofd, is dit boek niet alleen geschikt voor de professionele patissier, maar ook een uitermate geschikte handleiding voor iedereen die geïnteresseerd is in pâtisserie.

**CRÈMES
MACARONS
BONBONS
TAARTEN
DEEGSOORTEN
DECORATIE
BRIOCHES
VIENNOISERIES
LEKKERNIJEN
ADVENTKOEKJES**

DOOR CHRISTOPHE FELDER



9 789048 313662

DEEGSOORTEN EN TAARTEN

10

ROMIGE CRÈMES

92

PATISSERIEDECORATIE

178

KLASSIEKE TAARTEN

266

**BONBONS EN
BOUCHÉES**

358

ADVENTKOEKJES

446

MACARONS

530

**BRIOCHES
EN VIENNOISERIES**

616

**ELEGANTE
TRAKTATIES**

698

BIJLAGEN

774

Les 1

Boterdeeg

Voorbeeld: kwetsentaart

Zet alle ingrediënten voor het deeg klaar.

Doe de bloem, de boter, het zout en de fijne kristalsuiker in een kom en meng alles met een houten lepel (of met de deeghaak van een mixer) (1).

Meng tot het mengsel een vrij fijne en zanderige textuur heeft gekregen.

Voeg dan het koude water toe en blijf mengen (2) tot het deeg egaal is (3).

Rol het deeg tot een bal, wikkel het in huishoudfolie (4) en laat het circa 2 uur rusten op een koele plek.

Als het deeg voldoende gerust heeft, verwarmt u de oven voor op 200 °C.

Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm.

Leg de lap deeg in een met boter ingevette taartvorm en prik met een vork wat gaatjes in de bodem (5).

Bestrooi de bodem met paneermeel (6) (dit vormt een beschermlaag tussen de kwetsen en de deegbodem, waardoor het deeg zijn krokante structuur behoudt).

Snijdt de kwetsen doormidden en verwijder de pitten.

Snijdt de halve kwetsen in de lengte iets in (7) en verdeel ze over de taartbodem.

Zet de taart 35-40 minuten in de oven.

Meng de fijne kristalsuiker en de kaneel en strooi het mengsel over de gebakken taart.

Laat de taart iets afkoelen en serveer hem.



Ingrediënten

Voor 6 personen

Bereidingstijd: 20 minuten

Rusttijd van het deeg: 2 uur

Baktijd: 35-40 minuten

Keukengerei

1 taartvorm van 24 cm

Voor het deeg
250 g bloem type 45
125 g boter, in blokjes
1 dessertlepel zout
40 g fijne kristalsuiker
1,25 dl koud water

Voor de vulling
50 g fijn paneermeel
500 g verse kwetsen

2 eetlepels fijne kristalsuiker
½ dessertlepel kaneel



1 Meng de bloem, de boter, het zout en de suiker.



2 Roer het water erdoor.



3 Het deeg moet egaal zijn.



4 Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het 2 uur op een koele plek.



5 Leg het uitgerolde deeg in de met boter ingevette bakvorm en prik met een vork wat gaatjes in de bodem.



6 Bestrooi de bodem met wat fijn paneermeel.



7 Snijd de ontpitte kwetsen in de lengte iets in.



8 Verdeel ze mooi over de taartbodem en bak de taart 35 minuten op 200 °C. Strooi de kaneelsuiker erover zodra de taart uit de oven is gehaald.

Karamelbloemen

Kook de suiker zoals beschreven op blz. 232 (decorstuk), maar dan zonder thermometer. De suiker moet goudgeel zijn (zie tabel blz. 184).

Stop het kookproces door de bodem van de steelpan in een laagje koud water te zetten.

Als de karamel klaar is, schept u met een eetlepel kleine rondjes op een vel bakpapier (1).

Druppel er wat gekookte suiker over en strijk de karamelrondjes uit met een lepel (2).

Maak blaadjes in diverse formaten (3).

Door meer of minder druk uit te oefenen, kunt u de blaadjes reliëf geven (4).

Laat ze hard worden (5).

Plak de blaadjes aan elkaar (6). Doop ze hiervoor in de gekookte suiker of verhit de onderkant even met een aansteker. Plak per bloem drie blaadjes aan elkaar (7).

Laat de suiker hard worden.

Tips: dit is een heel eenvoudige manier om een oogstrelende decoratie te maken en perfect om te leren werken met gekookte suiker.

Let wel goed op dat u zich niet brandt, want gekookte suiker is zeer heet.



Ingrediënten

Voor 20 bloemen

Bereidingstijd: 25 minuten

Keukengerie

1 steelpan met dikke bodem

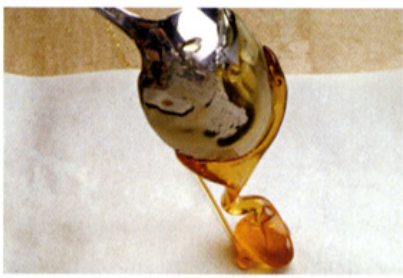
bakpapier

1 aansteker

250 g kristalsuiker (of suikerklontjes)

75 ml mineraalwater

1 eetlepel honing (acacia) of 50 g glucose



1 Stop het kookproces door de pan in een laagje koud water te zetten. Schep kleine karamelrondjes op een stuk bakpapier.



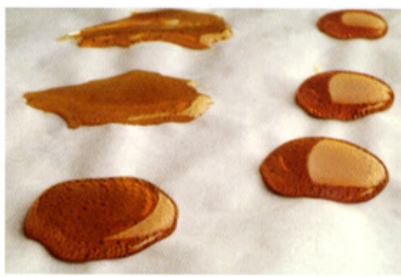
2 Druppel er wat gekookte suiker over en strijk de rondjes uit met een lepel.



3 Maak bloemblaadjes in diverse formaten...



4 ... en door meer of minder druk uit te oefenen kunt u er reliëf in aanbrengen.



5 Laat ze hard worden.



6 Plak de blaadjes aan elkaar door de onderkant in gekookte suiker te dopen of door die te verhitten met een aansteker.



7 Plak per bloem drie blaadjes aan elkaar en laat ze helemaal afkoelen.

Tartelettes met koffiechoco

Maak eerst de ganache.

Hak de chocolade met een mes of in de keukenmachine fijn.

Breng de slagroom en het water in een steelpan snel aan de kook, voeg de oploskoffie toe (1) en meng alles met een spatel.

Schenk een deel van dit mengsel over de chocolade (2). Wacht even: de chocolade smelt door de hitte van de vloeistof.

Meng alles daarna goed met een spatel (3), voeg de rest van de koffieroom toe (4) en roer dan ook de in stukjes gesneden boter erdoor (5). Roer de ganache zonder te kloppen glad, zodat er geen luchtbelletjes in komen (6).



Verwarm de oven voor op 180 °C.

Haal het deeg uit de koelkast. Bestuif een werkvlak met bloem en rol het deeg uit tot een dikte van 2 mm. Steek er met een uitsteekvorm van 6 cm rondjes uit. Leg ze in de holtes van een tartelettebakmat en bak ze 8-10 minuten in de oven. Let op dat het niet te hard gaat. Laat de taartbodempjes op een rooster afkoelen.

Vul een spuitzak zonder spuitmond met de ganache en vul de taartbodempjes (7). Laat ze 20 minuten in de koelkast stollen.

Voor de garnering

Klop de resterende ganache, die u op kamertemperatuur heeft laten opstijven, op. Verwarm hem zachtjes au bain-marie als hij te hard is geworden en doe een gekartelde spuitmond in een spuitzak. Garneer de taartjes met een rozetje ganache.

Tip: deze taartjes kunnen in de koelkast 2-3 dagen worden bewaard.

Ingrediënten

Voor 25 tartelettes

Bereidingstijd: 25 minuten

Baktijd: 10 minuten

Rusttijd: 20 minuten

Keukengerei

1 spuitzak

1 gekartelde spuitmond

1 uitsteekvorm

siliconen tartelettebakmat

zanddeeg voor 25 ongebakken tartelettes
(zie recept blz. 708)

Voor de ganache

200 g pure chocolade met 70% cacao

2 dl slagroom

1 eetlepel water

1 dessertlepel oploskoffie (Nescafé)

30 g zachte boter



1 Voeg de oploskoffie toe aan de warme slagroom in de steelpan.



2 Schenk een deel van de koffieroom over de chocolade.



3 Meng alles goed met een spatel.



4 Voeg de rest van de koffieroom toe.



5 Roer de blokjes boter erdoor.



6 Roer voorzichtig, zodat er geen luchtbelletjes ontstaan.



7 Schep de ganache in een spuitzak zonder spuitmond en vul de taartbodempjes.