



Inhoud

Basis-
recepten
8

Maandag
20

Dinsdag
54

Woensdag
98

Donderdag
138

Vrijdag
182

Zaterdag
224

Zondag
274

Grappige
taarten
324

Basis- recepten

We horen vaak in ons leven dat een goede basis belangrijk is.

Met deze recepten voor korst- en zanddeeg, genoise- en dacquoisebeslag en andere soorten deeg en beslag, die we ook in onze eigen patisserie gebruiken, heb je de basis in handen om een ware banketbakkampioen te worden!

Straks hebben al deze gebaksoorten geen geheimen meer voor je...

... en kun je, met onze vervolgrecepten, er een nieuwe draai aan geven!

KORSTDEEG

Vorbereiding: 20 minuten

Rusttijd: 2 uur

180 g zachte boter

6 g fijn zout

60 g fijne kristalsuiker

300 g bloem (liefst T45)

1 g huisgemaakt vanillepoeder (van reeds gebruikte, gedroogde vanillestokjes, fijngemalen)

60 g water

20 g ei

Haal van tevoren de boter uit de koelkast zodat hij vrij zacht wordt. Laat indien nodig in enkele seconden zacht worden in de magnetron.

Doe de boter in een kom. Voeg het zout, de suiker, bloem en vanille toe en wrijf alles met je handen tot kruimels. Voeg dan het water en ei toe en kneed ze er voorzichtig door.

Vorm een bal van het deeg en wikkel deze in plasticfolie.

Laat het deeg voor gebruik ten minste 2 uur rusten in de koelkast.

SUIKERPINDA'S

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 10 minuten

Ingrediënten

voor 5 personen

100 g fijne kristalsuiker

80 g water

200 g geroosterde gezouten pinda's

Verwarm de suiker en het water in een steelpan op hoog vuur tot 118 °C.

Voeg de pinda's toe.

Meng tot de suiker weer kristalliseert. Warm alles weer lichtjes op zodat de suiker karamelliseert, maar niet te veel, want dan gaan de pinda's te veel aan elkaar plakken.

Bewaar in luchtdicht afgesloten potten.

BRETONS ZANDDEEG NATUREL

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 15-20 minuten

Rusttijd: 20 minuten

Bretons zanddeeg

3 eidooiers

130 g fijne kristalsuiker

150 g zachte boter

200 g bloem (of 150 g bloem en 50 g amandel- of hazelnootmeel)

3 g fijn zout

1 zakje bakpoeder

Keukengerei

taartringen

Klop de eidooiers en kristalsuiker in een kom tot een bleke, luchtige massa.

Voeg de zachte boter toe en klop alles met een houten spatel tot een glad geheel.

Zeef de bloem, het zout en het bakpoeder erbij en blijf kloppen tot er een glad deeg ontstaat.

Wikkel het deeg in plasticfolie en laat dit in de koelkast circa 20 minuten rusten.

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Rol het deeg (met een deegroller) uit op een met bloem bestoven vel bakpapier tot een lap van 4-5 mm dik.

Snijd met een taartring van de gewenste grootte een deegcirkel uit en laat het deeg in de ring liggen.

Leg het bakpapier op een bakplaat en bak de taartbodem 15-20 minuten in de oven.

Haal de taartbodem uit de oven en laat afkoelen.

Rol de rest van het deeg uit en vries het in voor een andere keer.

Vrijdag

*De vrijdag, dat betekent: tijd voor
gasten! En nee, niks kant-en-klaars!
Dus, hup: aan de slag om je vrienden
te trakteren op allerlei lekkers
vanavond.*



Voorbereiding
1 uur en 30 minuten

Bereiding
25-30 minuten

STELLA

Ingrediënten voor 8 personen

250 g frambozen
frambozenjam (zie blz. 17)
vloeibare vanille

Beslag

125 g boter
75 g fijne kristalsuiker
1 msp zout
1 g vanillepoeder
50 g eidooiers
35 g lichtbruine basterdsuiker
80 g eiwitten

20 g fijne kristalsuiker
125 g bloem
1 g bakpoeder
boter en lichtbruine basterd-
suiker, voor de taartring
20 ml frambozen-eau de vie

Amandelmousse

1 dl melk
¼ vanillestokje
15 g slagroom
35 g eidooiers

20 g fijne kristalsuiker
6 g gelatine
enkele druppels bittere
amandeleessence
300 g slagroom

Keukengerei

sputzak met een glad
spuitmondje van 8 mm
taartring van 24 cm in
doorsnee en 3 cm hoog

BESLAG

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Klop de boter en de 75 g kristalsuiker tot een luchtige, romige crème. Voeg het zout en de vanille toe. Meng.
2. Klop de eidooiers en basterdsuiker tot een bleek mengsel. Voeg ze toe aan het voorgaande mengsel. Klop de eiwitten met de 20 g fijne kristalsuiker tot stijve pieken. Spatel ze voorzichtig door het boter-eidooiermengsel. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng.
3. Spuit het beslag in de beboterde, met basterdsuiker bestoven taartring. Druk enkele frambozen in het beslag. Bak de cake 25-30 minuten in de oven. Haal hem uit de oven en besprenkel met de eau de vie.

AMANDELMOUSSE

4. Week de gelatineblaadjes in zeer koud water tot ze zacht zijn.

5. Kook de melk met het vanillestokje, de 15 g slagroom, eidooiers en suiker tot een crème anglaise. Voeg van het vuur af de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.

6. Laat afkoelen. Roer dan de druppels amandeleessence en de stijfgeklopte 300 g slagroom erdoor en laat even opstijven in de koelkast.

SAMENSTELLING

7. Verdeel een beetje frambozenjam over de cake. Garneer de cake tot op 3 cm van de rand met verse frambozen en spuit de amandelmousse erover. Spuit hiertoe eerst rondom een rol van mousse met de spuitzak. Zet enkele minuten in de vriezer tot de mousse stolt. Spuit dan kleine golfjes van mousse.

8. Laat nu opstijven in de koelkast. Breng met vloeibare vanille vermengd met veel vanillepoeder een streep aan op de mousse (of meng een beetje jam met het vanillepoeder).

Vorbereiding
40 minuten

Bereiding
1 uur

apple pie- CHEESECAKE

Ingrediënten voor 10 personen

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
5 appels (granny smith)
50 + 120 g lichtbruine basterdsuiker
15 + 60 g gesmolten boter

8 + 5 g vloeibare vanille
200 g Digestive-biscuits
675 g Philadelphia®-roomkaas
120 g eieren
50 g appel- of abrikozengelei

Keukengerei
springvorm van 24 cm in doorsnee

1. Schil de appels en snijd ze in partjes van circa 1 cm dik. Doe ze in een kom met de 50 g basterdsuiker en meng.
2. Smelt in een steelpan de 15 g boter, voeg de 5 g vloeibare vanille en de appels met lichtbruine basterdsuiker toe. Verwarm op halfhoog vuur tot de appels lichtjes gebruid en zacht zijn. Haal van het vuur en laat afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 175 °C. Bereid de springvorm voor: bestrijk de zijkanten lichtjes met gesmolten boter en bedek de bodem met bakpapier.
4. Verkrumel de biscuits en meng ze met de 60 g gesmolten boter in een kom. Doe twee derde ervan in de vorm. Druk aan tot een zo glad en compact mogelijke koekjesbodem. Gebruik de rest om de wanden van de vorm te bedekken (dat hoeft niet heel dik, en dankzij de aangebrachte boter zullen de kruimels blijven plakken; het is alleen allemaal wel heel kwetsbaar, dus ga voorzichtig te werk).
5. Zet de vorm op een bakplaat en bak de taart in de oven, 10-15 minuten, tot hij licht goudbruin is. Haal de taart uit de oven en laat volledig afkoelen zonder de vorm te openen.
6. Doe intussen achtereenvolgens de roomkaas, resterende vanille en de 120 g basterdsuiker in de mengkom van de keukenmachine en gebruik de platte menghaak om alles op de middelste stand tot een gladde massa te mengen; controleer of elk ingrediënt goed opgenomen is voor je het volgende toevoegt. Voeg steeds 1 ei tegelijk toe.
7. Schenk het roomkaasmengsel in de springvorm. Strijk glad met een spatel, indien nodig. Schik van buiten naar binnen de afgekoelde partjes appels dakpansgewijs op de taart. Bak 1 uur in de oven.
8. Zet de taart (nog altijd in zijn vorm) op een rooster en laat hem bij kamertemperatuur afkoelen. Zet hem dan nog een paar uur in de koelkast. Haal voordat je de vorm openmaakt een mes langs de randen van de vorm om het gebak los te maken.



Een recept van Maggie

Vorbereiding
40 minuten

Bereiding
25 minuten

Koeltijd
1 uur en 10 minuten

Franse VANILLESOESJES

Ingrediënten
voor 25 soesjes

beslag voor minisoesjes met parelsuiker (zie blz. 12)

Banketbakkersroom met vanille

4 dl verse volle melk
100 g volle slagroom
2 bourbonvanillestokjes
6 eidooiers
120 g fijne kristalsuiker
50 g maizena
50 g boter
200 g geklopte slagroom

poedersuiker

Keukengerei

sputzak met een fijn spuitmondje

1. Maak de soesjes klaar volgens het recept op blz. 12.

BANKETBAKKERSROOM MET VANILLE

2. Breng de melk op halfhoog vuur aan de kook met het gesplitste vanillestokje en het eruit geschraapte merg. Laat 1 uur trekken. Haal het vanillestokje eruit en zet opzij.
3. Doe de eidooiers in een kom, met de suiker en maizena. Klop flink, maar zonder dat het mengsel bleek wordt.
4. Breng de vanillemelk opnieuw aan de kook. Meng een derde van de kokende melk door het eidooiermengsel en klop goed.
5. Doe alles terug in de steelpan bij de rest van de melk en kook al kloppend op hoog vuur. Haal de pan, zodra de room indikt, van het vuur en voeg de boter toe. Klop tot de boter volledig opgenomen is door de room.
6. Schenk de room op een vel plasticfolie op een bakplaat en leg er folie over, zodat hij niet uitdroogt. Zet 10 minuten in de vriezer en dan 1 uur in de koelkast.
7. Verwijder de folie. Schenk de room in een kom en klop flink om hem soepel te maken. Meng de geklopte slagroom erdoor. Maak met het spuitmondje een gaatje in de soesjes en spuit de vanille-room erin. Bestrooi met poedersuiker.

