

Inhoud

BASISRECEPTEN

9

CHOCOLAATJES, PRALINÉ & REPEN

29

CAKES, FLANS & GEVULDE TAARTEN

85

DESSERTS & DRANKEN

131

PÂTISSERIEGEBAK

185

EENPERSOONSGEBAKJES

241

KOEKJES & CAKEJES

269

BRIOCHEs, BROODJES & BEIGNETS

317



SCHILFERS & KRULLEN VAN MELKCHOCOLADE

Ingrediënten

100-150 g getempereerde melkchocolade (zie blz. 10)
fleur de sel (naar keuze)

Strijk met een gebogen paletmes de getempereerde melkchocolade dun uit over een vel bakpapier van 40 x 30 cm. Strooi er als je wilt wat fleur de sel over.

Laat de chocolade iets opstijven. Als je merkt dat hij begint te stollen en niet meer aan je vinger blijft plakken, rol je het papier over de breedte op, maar niet te strak.

Doe er een metalen ring of uitsteekvorm omheen zodat de rol goed opgerold blijft.

Laat de chocolade circa 30 minuten bij kamertemperatuur uitharden (in de zomer op een koele plek).

Rol de chocolade pas weer uit wanneer je schilfers of krullen nodig hebt. Rol niet verder uit dan nodig en trek het papier voorzichtig los. Laat het resterende deel opgerold en leg in de koelkast. De rol en de schilfers/krullen blijven dan 1 maand goed.

Voorbereiding
15 minuten

ROMIGE CHOCOLADESAUS

Ingrediënten
voor 8 personen

120 g pure chocolade (66% cacao;
bijv. Caraïbe van Valrhona)
120 ml (120 g) volle melk
50 ml (50 g) vloeibare slagroom
15 g boter
10 g fijne kristalsuiker

Hak de chocolade op een snijplank fijn met een groot mes.

Breng in een steelpan de melk met de slagroom, boter en suiker aan de kook. Schenk dit mengsel in drie delen al roerend over de gehakte chocolade.

Breng deze massa weer aan de kook in de steelpan en kook circa 10 seconden op halfhoog vuur.

Voorbereiding
10 minuten

PURECHOCOLADESAUS OP WATERBASIS

*Deze heerlijke saus is snel te maken
en heeft veel smaak.*

Ingrediënten
voor 10 personen

250 g pure chocolade (70% cacao)
100 ml (100 g) water

Hak de chocolade fijn met een mes of in de keukenmachine. Doe hem in een kom die je lichtjes verwarmd hebt in de magnetron.

Breng het water in een steelpan tegen de kook aan. Schenk het al kloppend beetje bij beetje over de chocolade tot deze een romige consistentie heeft.

Bewaar de saus tot gebruik in de koelkast.

Je maakt van melkchocolade op dezelfde wijze een romige saus door 200 gram melkchocolade te gebruiken en het water te vervangen door 200 ml (200 g) vloeibare slagroom.

Voorbereiding
40 minuten

Rusttijd
1 uur tot 1 nacht

PURECHOCOLADEREPEN MET SINAASAPPEL

Ingrediënten
voor 4 repen

400 g pure chocolade (61% cacao), getempereerd (zie blz. 10)
140 g gekonfijte sinaasappelschil van goede kwaliteit

Speciale benodigheden
polycarbonaat vormen voor 4 repen
wegwerpspuitzak

1. Vul de vormen met de chocolade; gebruik hiervoor een wegwerpspuitzak waar je slechts een heel klein puntje van afknijpt of gewoon een kleine lepel.
2. Strijk de chocolade in de vormen gelijkmatig glad en tik met de vorm tegen het werkblad. Dit maakt het oppervlak nog gladder en laat eventuele luchtbelletjes ontsnappen.
3. Verdeel de sinaasappelschil er gelijkmatig over, direct op de chocolade.
4. Laat de vormen bij kamertemperatuur staan, zodat de chocolade op natuurlijke wijze kan uitharden (dus vooral niet koud).
5. Zet de chocolade daarna minstens 1 uur op een koele plek (of laat hem een nacht bij kamertemperatuur staan).
6. Haal de repen los door de vormen simpelweg om te keren en er een lichte tik op te geven. Laten de repen niet vanzelf los, zet de vormen dan 2-3 minuten in de vriezer; heel soms is dit nodig als de temperatuur te hoog was bij het tempereren of het vormen van de chocolade.



Voorbereiding
25 minuten

Bereiding
35 minuten

MARMERCAKE MET HAZELNOOT

Ingrediënten voor 1 marmercake van 600 g

Cake
100 g zachte boter
150 g fijne kristalsuiker
125 g eieren
45 ml (45 g) volle melk (1)
170 g patentbloem voor
patisserie (T45)
2,5 g bakpoeder
40 g hazelnootpasta
1 msp zout

2 ml (2 g) rum
25 g cacao poeder (ongezoet)
25 ml (25 g) volle melk (2)

Decoratie
50 g suiker
100 g hazelnoten met bruin
vlies, geroosterd
1 msp vanillepoeder
abrikozenjam

Speciale benodigheden
cakevorm van 20 cm lang,
8 cm hoog en 8 cm breed
keukenthermometer

CAKE

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Klop de zachte boter en suiker met een elektrische mixer door elkaar. Voeg al kloppend de eieren een voor een toe en giet de melk (1) erbij.
3. Zeef de bloem en het bakpoeder samen en klop ze door het vochtige mengsel.
4. Verdeel het beslag over twee kommen. Roer de hazelnootpasta, het zout en de rum door het beslag in de ene kom, en de cacao en melk (2) door het beslag in de andere..
5. Beboter de cakevorm en bestuif hem met bloem.
6. Schenk er een beetje hazelnootbeslag in, dan het chocoladebeslag en tot slot de rest van het hazelnootbeslag. Vermeng de beslaglagen zo min mogelijk, zodat de afzonderlijke smaken behouden blijven.
7. Bak de cake 35 minuten in de oven.

DECORATIE

8. Kook de suiker en 30 ml water tot een siroop van 118 °C, doe de geroosterde hazelnoten en de vanille erbij en roer. Verwarm tot de noten goed bedekt zijn met een licht gekaramelliseerd suikerlaagje.
9. Haal de gebakken cake uit de vorm en laat afkoelen. Bestrijk hem met een heel dun laagje abrikozenjam, verwarm 1 minuut in de oven zodat de jam kleverig wordt en plak de gesuikerde hazelnoten erop (gebruik hiervoor zo nodig wat extra, verwarmde abrikozenjam).



Voorbereiding
1 uur

Rusttijd
min. 6 uur voor het deeg

Bereiding
25-30 minuten

CHOCOLADE-MILLEFEUILLE MET PEER & HONING

Ingrediënten
voor 8 personen

400 g Chocoladebladerdeeg (zie blz. 20)
50 g poedersuiker

Peren in honing
300 g boter
300 g dennenhoning
3 peren (Doyenné du Comice)

Chocoladecrème
500 g banketbakkersroom (zie blz. 326)
100 g Coeur de Guanaja (80% cacao) van Valrhona, gesmolten
50 g stijfgeklopte slagroom

Speciale benodigdheden
fijne zeef
spuitzak met een glad spuitmondje van 12 mm

CHOCOLADEBLADERDEEG

1. Rol het bladerdeeg uit tot een plak van 45 x 15 cm. Probeer regelmatig te werk te gaan: rol het deeg eerst een stukje in de lengte uit, dan wat in de breedte, en ga zo door tot je de gewenste afmetingen hebt. Het deeg kan wat elastisch zijn; laat het in dat geval een paar minuten op je werkblad rusten, drapeer de lap dan over je deegroller en wikkel hem af op de bakplaat.
2. Laat (weer) rusten. Snijd dan 3 vierkanten van 15 x 15 cm uit
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Bedek de deegvierkanten met een vel bakpapier en leg er een bakplaat op
5. Schuif ze op deze manier in de oven en bak ze 25-30 minuten.
6. Laat het gare bladerdeeg afkoelen.
7. Zet de oven op 220 °C.
8. Bestuif het bladerdeeg met de poedersuiker via een fijne zeef.
9. Schuif het deeg nog 2-3 minuten in de oven om het te laten karamelliseren. Laat afkoelen op de bakplaat.

PEREN IN HONING

10. Verwarm een koekenpan op laag vuur en laat de boter en honing er zachtjes in smelten. Schil de peren, snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en verwarm ze in het honingmengsel tot ze heel zacht zijn. Laat ze uitdruipen op een rooster.

CHOCOLADECRÈME

11. Verwarm de banketbakkersroom lichtjes. Voeg de gesmolten chocolade toe en klop goed. Laat volledig afkoelen en spatel dan voorzichtig de stijfgeklopte slagroom erdoor met een siliconen spatel.
12. Zet de chocoladecrème circa 20 minuten in de koelkast.

SAMENSTELLING & AFRONDING

13. Vul de spuitzak met chocoladecrème en spuit strepen op een van de afgekoelde vierkanten van bladerdeeg.
14. Leg een volgend vierkant bladerdeeg op de strepen voor een tweede etage.
15. Leg daarop de peren vrij strak tegen elkaar aan, spuit er wat crème op en eindig met het laatste bladerdeegvierkant. Druk goed aan.
16. Decoreer met poedersuiker en gebruik kleine lepeltjes als sjabloon. Leg een halve peer in het midden.
17. Laat de millefeuille voor het serveren 10 minuten rusten in de koelkast.



CHOCOLADE-MILLEFEUILLE MET PEER & HONING

Voorbereiding
30 minuten

Bereiding
10 minuten

CHOCOHORNTJES

Ingrediënten
voor 15 hoorntjes van 35 g

Chocoladehoorntjes	Spuitable chocolademousse	Speciale benodigdheden
100 g boter	3 eidooiers	spruitzak met een glad spuitmondje
100 g poedersuiker	1 ei	hartvormige uitsteekvorm
110 g eiwitten, op kamertemperatuur	45 g fijne kristalsuiker	spruitzak met een fijn, gekarteld spuitmondje
50 g bloem	100 g zachte boter	keuken thermometer
25 g cacaopoeder (ongezoet)	110 g pure chocolade (70% cacao)	
	20 g cacaomassa (calllets van 100% cacao)	
	100 g stijfgeklopte slagroom	

CHOCOLADEHOORNTJES

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Klop de boter luchtig met een garde in een rvs-mengkom op een pan water dat tegen de kook aan is (au bain-marie) of heel zachtjes in een steelpan op zeer laag vuur, zonder dat de boter smelt.
3. Voeg de poedersuiker, eiwitten, bloem en cacao toe. Klop met een garde.
4. Spuit met het gladde spuitmondje 15 spiraalvormige schijfjes van 5 cm in doorsnee op een beboterde bakplaat.
5. Bak de schijfjes circa 10 minuten, steek er hartvormen uit zodra ze uit de oven komen en rol de harten op om hoorntjes te vormen.

SUITBARE CHOCOLADEMOUSSE

6. Klop met de staande mixer de dooiers, het ei en de suiker tot een lichte en luchtige massa.
7. Meng de boter, chocolade en cacaomassa in een kom op een pan water dat tegen de kook aan is (au bain-marie) tot het mengsel ongeveer 35 °C is. Schenk dit mengsel bij de dooiermassa. Meng voorzichtig met een siliconen spatel, voeg de stijfgeklopte slagroom toe en spatel deze erdoor.
8. Laat even staan tot de mousse afgekoeld is en wat steviger wordt.

SAMENSTELLEN

9. Spuit de afgekoelde chocolademousse met het gekartelde spuitmondje in de opgerolde hoorntjes. Laat opstijven in de koelkast voor je ze serveert.

