

RUTGER VAN DEN BROEK

# **PATISSERIEBIJBEL**

**RUTGER BAKT DÉ FRANSE KLASSIEKERS:  
VAN MACARONS TOT MADELEINES EN VAN ECLAIRS  
TOT BRIOCHE EN CROISSANTS**



**CARRERA**  
culinair



- 7 VOORWOORD
- 11 VOORDAT JE AAN DE BAK GAAT
- 15 BASISINGREDIËNTEN



**23 BASISRECEPTEN**



**69 KOEKJES**



**91 BLADERDEEG**



**123 MERINGUE**



**153 SOEZEN**



**215 MACARONS**



**255 TARTELETTES**



**303 CAKE & GEBAK**



**339 TAARTEN**



**401 FRIANDISES**



**429 VIENNOISERIE**



**497 TIPS  
VOOR PARIJS**

- 502 DANKWOORD
- 505 RECEPTENINDEX

# ZACHTE BEIGNETS

BUGNES MOELLEUSES

---

**Dit is eigenlijk niet echt een koekje, maar ik vond dat ze toch het beste in dit hoofdstuk passen. Deze zachte beignets worden in Frankrijk vaak rond carnaval gebakken, maar bij sommige bakkers kun je ze het hele jaar door vinden. Gelukkig maar, want ze zijn heerlijk!**

**1** Begin een dag van tevoren met het deeg. Het deeg is het makkelijkst te kneden met een standmixer met een deeghaak.

**2** Meng in een kom de melk met de gist. Voeg alle andere ingrediënten voor het deeg, behalve de boter, toe en kneed alles 8-10 minuten met de deeghaak tot een soepel deeg.

**3** Voeg daarna de boter toe en kneed tot alle boter in het deeg is opgenomen. Na het toevoegen van de boter is het deeg iets plakkerig en zacht, schrik daar niet van. Voeg geen extra bloem toe. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg  $\frac{1}{2}$  uur rijzen op kamertemperatuur. Zet het daarna een nacht in de koelkast.

## VOOR ZO'N 40 STUKS

### INGREDIËNTEN

#### VOOR HET DEEG

- 60 ml melk, koud
- 21 gr verse gist (verkruid)
- of 7 gr instantgist
- 500 gr bloem
- 60 gr suiker
- 4 eieren (200 gr)
- 8 gr zout
- 2 el bruine rum
- 2 tl oranjebloesemwater
- rasp van  $\frac{3}{4}$ -1 citroen
- 125 gr boter, koud en in blokjes

#### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad
- zonnebloem- of arachideolie, om in te frituren
- poedersuiker, om te bestuiven

*Zie bladzijde 82 voor het vervolg van dit recept.*





# BLADERDEEG VOLGENS DE FRANSE METHODE

## PÂTE FEUILLETÉE

---

**Bladerdeeg kun je op twee manieren maken: de klassieke Franse methode, zoals hier, en de snellere methode (zie blz. 100).**

**1** Kneed de ingrediënten voor het deeg met de hand of met een standmixer met deeghaak tot een deeg. Vorm hier een bal van. Verpak het deeg in plasticfolie, druk het iets plat en laat het minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

**2** Leg de toerboter tussen twee stukken plasticfolie en rol het stuk boter plat. Zorg ervoor dat het een vierkant wordt van zo'n 12 x 12 centimeter. Verpak het stuk boter in plasticfolie en leg het tot gebruik in de koelkast.

**3** Druk de bal deeg op een licht bebloemd werkblad iets plat en rol er vier punten aan (zie foto 1). Plaats de plak boter in het midden en sla de vier punten deeg eroverheen, zodat de boter bedekt is (zie foto 2).

**4** Rol het deeg langwerpig uit tot het drie keer zo lang als breed is. Vouw de plak in drieën. Dit noem je een halve Franse toer (zie foto 3).

**5** Draai de plak een kwartslag en rol het nu in de andere richting uit, tot weer drie keer zo lang als breed. Vouw ook dit stuk deeg weer in drieën (zie foto 4). Het deeg heeft nu een hele Franse toer gehad. Laat het deeg, verpakt in plasticfolie, minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

**6** Herhaal stap 4 en 5 nog twee keer, met 30 minuten rusttijd tussendoor. In totaal heeft het deeg dan drie hele Franse toeren gehad. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je het gaat verwerken.

**Tip:** Zorg ervoor dat het deeg tijdens de bereiding niet te warm wordt, anders smelt de boter – met minder mooi bladerdeeg als resultaat. Verdubbel je het recept, rol de boter dan uit tot 17 x 17 centimeter.

**VOOR ONGEVEER 600 GRAM**

### INGREDIËNTEN

#### VOOR HET DEEG

- 250 gr bloem
- 125 ml water
- 5 gr zout
- 35 gr boter, op kamertemperatuur

#### OM TE TOEREN

- 200 gr boter, koud

#### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad

# DUNNE BLADERDEEG-APPELTAART

## TARTE FINE AUX POMMES

---

**Met een paar ingrediënten maak je dit superlekkere appeltaartje. Perfect bij de koffie of als dessert met slagroom of vanille-ijs. Deze taart doet denken aan een tarte tatin, al bak je die op z'n kop en met karamel. Mijn favoriete versie daarvan staat in *Toetjesbijbel*!**

**1** Maak het bladerdeeg volgens een van de basis-recepten op blz. 99 of 100.

**2** Verwarm de oven voor op 200 °C hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**3** Rol het bladerdeeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een lap die groot genoeg is om een cirkel met een doorsnede van 28 centimeter uit te snijden. Leg het deeg op de bakplaat. Gebruik een groot bord of een bakvorm met een doorsnede van 28 centimeter als mal en snijd een ronde plak uit het deeg. Prik het deeg om de paar centimeter in met een vork.

**4** Schil de appels, verwijder de klokhuizen met een appelboor en snijd de appels in de lengte doormidden (van boven naar beneden). Leg de halve appels met de snijkant naar beneden en snijd ze met een scherp mes (of gebruik een mandoline) in dunne plakjes van zo'n 3 millimeter dik. Rangschik de plakjes appel in cirkels van buiten naar binnen op het deeg, waarbij ze elkaar steeds iets overlappen. Laat rondom een deegrand van 1½-2 centimeter vrij. Bestrijk de appelplakjes met gesmolten boter en strooi er de suiker over.

**5** Bak de taart 25-30 minuten, tot het bladerdeeg goudbruin is. Schuif de taart op een rooster om af te koelen.

**6** Verwarm de abrikozenjam in een steelpannetje en wrijf deze vervolgens met de bolle kant van een lepel door een fijne zeef. Bestrijk de taart met behulp van een kwastje met de gezeefde abrikozenjam.

### VOOR 6-8 PUNTEN

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR DE TAART

- ½ recept bladerdeeg (300 gr, zie blz. 99 of 100) of gebruik 7 plakjes diepvriesbladerdeeg (zie blz. 96)
- 3 appels (bijvoorbeeld elstar of granny smith)
- 30 gr boter, gesmolten
- 25 gr fijne suiker

##### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad
- 75-100 gr abrikozenjam



# GROTE MERINGUES

BASISRECEPT

## MERINGUES GÉANTES

---

Deze meringues zie je bij heel veel patissiers en boulangers in de etalages liggen. Knapperig, bros en zoet! Je kunt ze zo opeten of bijvoorbeeld gebruiken als onderdeel van een dessert. Ik geef je eerst de basis en daarna een aantal lekkere variaties.

### VOOR 8-12 MERINGUES

#### INGREDIËNTEN

- 8 eiwitten
- snuf zout
- 275 gr fijne suiker
- 225 gr poedersuiker

- 1 Verwarm de oven voor op 80 °C onder- en bovenwarmte en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2 Doe de eiwitten met het zout in een brandschone kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) stijf op. Voeg als het eiwit schuimig begint te worden geleidelijk de fijne suiker toe. Klop door tot het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Spatel tot slot de poedersuiker door de meringue.
- 3 Schep met een grote lepel 8-12 grote meringues op de bakplaat. Laat de meringues 6-9 uur drogen in de oven. Hoe langer je ze laat drogen, hoe krokanter ze worden. Houd je de 6 uur aan, dan zijn ze nog wat chewy vanbinnen. Zet de oven aan het eind van de baktijd uit, maar laat de meringues met de deur dicht afkoelen in de oven.

## AMANDELMERINGUES

### MERINGUES AUX AMANDES

---

Maak de meringue volgens het basisrecept hierboven. Klop net voordat je de poedersuiker door de meringue gaat spatelen **1 theelepel amandelextract** door het eiwitschuim. Bestrooi de meringues voordat ze de oven in gaan met **30 gram geroosterd amandelschaafsel** (zie blz. 58).



# CHOUQUETTES

---

Deze gesuikerde soesjes worden meestal ongevuld gegeten. Ze zijn heerlijk luchtig en krijgen extra smaak en textuur door de knapperige suiker bovenop. Hoewel chouquettes dus meestal zonder vulling worden geserveerd, kun je ze natuurlijk ook prima vullen. Maak daarvoor een gaatje aan de onderkant en vul ze met behulp van een spuitzak met een klein glad spuitmondje. Gebruik als vulling bijvoorbeeld opgeklopte slagroom (zie blz. 32), banketbakkersroom (zie blz. 35) of crème diplomate (zie blz. 37).

## VOOR 30-40 SOESJES

### INGREDIËNTEN

- 1 recept soezendeeg, gemaakt met 120 gr bloem (zie blz. 161)
- 80 gr greinsuiker of parelsuiker P2

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C onder- en bovenwarmte en bekleed een bakplaat met bakpapier

**2** Maak het soezendeeg volgens het basisrecept op blz. 161, maar gebruik 120 gram bloem. Doe het soezendeeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1-1½ centimeter. Spuit met voldoende tussenruimte bolletjes van het soezendeeg met een doorsnede van 3½ centimeter op de bakplaat. Bestrooi de hoopjes soezendeeg met de greinsuiker. Schud de overtollige suikerkorrels van de bakplaat af.

**3** Bak de chouquettes in 25-35 minuten goudbruin en gaar. Open 5 minuten voor het einde van de baktijd kort de ovendeur om de stoom te laten ontsnappen. Laat de chouquettes afkoelen op een rooster.





# VANILLEMARONS

## MACARONS À LA VANILLE

---

**Voor een extra intense vanillesmaak gaat er zowel vanille door de macaronschelpen als door de vulling.**

**1** Begin twee dagen van tevoren met de vulling. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Doe zowel het vanillemerg als het leeggeschraapte vanillestokje samen met de slagroom en de honing in een steelpan. Verwarm de room al roerend tot zo'n 60 °C. Haal het vanillestokje uit de pan en meng de room met de gesmolten witte chocolade. Voeg de boter toe en mix alles met een staafmixer tot een gladde ganache. Laat de ganache op kamertemperatuur een nacht opstijven.

**2** Maak de volgende dag de macaronschelpen volgens het basisrecept op blz. 224, maar laat de kleurstof achterwege. Meng het vanillemerg samen met het amandelmeel, de poedersuiker en de helft van het eiwit tot een gladde massa. Bereid de schelpen verder volgens het basisrecept.

**3** Doe de vulling in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 centimeter doorsnede. Leg de helft van de macaronschelpen met de platte kant naar boven en spuit daar een toef van de vulling op. Druk de andere macaronhelften daar voorzichtig op, zodat de vulling zich gelijkmatig tussen de helften verspreidt. Laat de macarons een nacht in de koelkast rusten.

**4** Haal de macarons de volgende dag 15-30 minuten voor het serveren uit de koelkast.

### VOOR 35-40 MACARONS

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR DE VULLING

- 1 vanillestokje
- 120 ml slagroom
- 15 gr honing
- 290 gr witte chocolade, gesmolten
- 30 gr boter, op kamertemperatuur

##### VOOR DE MACARONSCHELPEN

- 1 recept macaronschelpen, zonder kleurstof (zie blz. 224)
- merg van 1 vanillestokje



**Het hart van elke kook- en bakliefhebber gaat sneller kloppen van E. Dehillerin. Deze Parijse kookwinkel bestaat al sinds 1820 en dat voel je zodra je de eerste stappen op de krakende vloer zet. Verwacht geen hippe kookwinkel, maar een klassieke zaak vol met houten schappen die afgeladen zijn met keukengerei. Elk hoekje van de winkel wordt benut en je komt ogen tekort om alles te bekijken. Van een muur met koperen pannen tot een rek vol met bakvormen in alle maten. Of je nu op zoek bent naar bakringen voor tartelettes, de perfecte deegroller of een cakevorm met die ene gekke maat, je gaat het hier zeker vinden. Het is echt een feest om in deze winkel rond te snuffelen.**

Het plafond van de winkel hangt vol trossen bakringen in verschillende maten en vormen, en wanneer je er daar eentje van wilt, worden ze met een lange vlaggenstok naar beneden gehaald. Voor dit hoofdstuk heb ik wat extra ringen meegenomen, ik moest echt flink aan de bak voor alle tartelettes. De keukenspullen zijn niet geprijsd, maar hebben enkel een artikelnummer. In een grote klapper in het midden van de winkel kun je de prijs opzoeken.

Vergeet tijdens je winkelbezoek de sluip-door-kruip-door-kelder niet, die je binnengaat door de ijzeren hekjes in het midden van de winkel. Beneden vind je een uitgebreid assortiment pannen, van klein tot groot, tot het formaat waarmee je voor een heel restaurant kunt koken. En dat is ook niet zo gek, want menig chef weet deze kookwinkel aan de Rue Coquillière te vinden. E. Dehillerin is echt een begrip voor de Parijse gastronomie, en grote namen als Paul Bocuse en Julia Child kwamen hier dan ook regelmatig om inkopen te doen. Kleine waarschuwing, je gaat hier altijd wel met meer naar buiten dan je van tevoren had bedacht.

# CHOCOLADE-TARTELETTES

## TARTELETTES AU CHOCOLAT

**1** Maak het deeg volgens een van de basisrecepten op blz. 24 of 26 en bak de tartelettes zonder vulling volgens de aanwijzingen op blz. 260.

**2** Doe voor de vulling de gehakte chocolade in een kom en zet deze opzij. Doe de slagroom en de melk in een steelpan en verwarm deze tot tegen het kookpunt. Klop intussen in een andere kom de eidooiers en de suiker met een garde goed door. Voeg de helft van het hete melkmengsel toe aan de eidooiers en roer door. Giet alles terug in de pan en verwarm het mengsel al roerend op middelhoog vuur tot het een temperatuur van 82 °C heeft. Een (digitale) keukenthermometer is hierbij erg handig.

**3** Giet het mengsel, als het de juiste temperatuur heeft, door een fijne zeef in de kom op de chocolade. Meng alles met een staafmixer tot een gladde crème. Vul de tartelettes tot bijna aan de rand met de chocoladecrèmeux. Zet de tartelettes in de koelkast en laat de crèmeux minimaal 2 uur opstijven.

**4** Doe alle ingrediënten voor de kruimels in een kom en meng deze met je vingers tot een kruimelig deeg. Kneed het deeg niet te lang, als het deegkruimels zijn is het goed. Laat de kruimels 15-30 minuten rusten in de koelkast.

**5** Verwarm de oven voor op 170 °C onder- en bovenwarmte en bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de deegkruimels op de bakplaat en bak ze in 14-19 minuten goudbruin en gaar. Schep de kruimels na ongeveer 10 minuten om met een spatel. Laat de kruimels na het bakken afkoelen op de bakplaat.

**6** Om de kruimels te laten plakken, verwarm je de bovenkant van de chocoladevulling kort met een föhn zodat deze iets zachter wordt. Bestrooi elke tartelette rijkelijk met kruimels en zet minimaal ½ uur in de koelkast.

### VOOR 8-12 STUKS

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR HET DEEG

- 1 recept pâte sablée au chocolat (zie blz. 24) of pâte sucrée au chocolat (zie blz. 26)

##### VOOR DE VULLING

- 225 gr extra pure chocolade (70% cacao), grof gehakt
- 200 ml slagroom
- 220 ml melk
- 5 eidooiers
- 50 gr suiker

##### VOOR DE KRUIMELS

- 100 gr boter, koud en in blokjes
- 100 gr bloem
- 60 gr amandelmeel
- 100 gr suiker
- 20 gr cacaopoeder
- snuf zout

##### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad



# BABA AU RHUM

---

Baba au rhum en savarin (zie blz. 379) lijken in de basis erg op elkaar, beide bestaan uit luchtig gistdeeg dat na het bakken doordrenkt wordt met suikersiroop. Traditioneel worden baba's gebakken in kleine timbaaltjes, terwijl een savarin in een grote ringvorm wordt gebakken. Toch zijn er veel patissiers die baba au rhum in mini-savarinvormpjes bakken, maar het nog steeds baba noemen. Daar sluit ik me graag bij aan, want het deeg bakt heel mooi in die vormpjes en de baba's kunnen prachtig worden opgemaakt met een toef room in het midden. Je kunt de baba's een dag van tevoren bakken. De volgende dag zijn ze iets droger, waardoor ze extra veel van de smaakvolle siroop opnemen.

**1** Doe alle ingrediënten voor het deeg, behalve de boter, in een kom en kneed deze met een handmixer met deeghaken of een standmixer met de platte menghaak 8-10 minuten. Voeg halverwege het kneden de boter toe. Het deeg is zacht en plakkerig, dat hoort zo. Dek de kom af met een stuk plasticfolie en laat het deeg ½ uur rusten op kamertemperatuur.

**2** Vet twaalf vormpjes voor mini-savarins (met een doorsnede van 8 centimeter en 2 centimeter hoog) in met boter. Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 centimeter en spuit in elk vormpje een cirkel van het deeg. Doe de vormpjes niet te vol, gebruik zo'n 35-40 gram deeg per vormpje. Laat het deeg ¾-1¼ uur rijzen (zie blz. 433), tot het deeg in volume verdubbeld is en ongeveer gelijk is met de bovenkant van de vormpjes.

## VOOR 12 STUKS

### INGREDIËNTEN

#### VOOR HET DEEG

- 90 ml melk, koud
- 250 gr patentbloem
- 15 gr verse gist of 5 gr instantgist
- 15 gr suiker
- 5 gr zout
- 3 eieren (150 gr), op kamertemperatuur
- 75 gr boter, op kamertemperatuur

#### VOOR DE SIROOP

- ¾ sinaasappel
- 1-1½ vanillestokje
- 400 gr suiker
- 800 ml water
- 175-200 ml bruine rum

#### VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- 2 recepten mascarponerroom (zie blz. 32)
- 12 kersen (of bijvoorbeeld aardbeien of frambozen)

*Zie bladzijde 322 voor het vervolg van dit recept.*





# MADELEINES

BASISRECEPT

Madeleines worden gebakken in schelpvormpjes en zijn het mooist met een buikje. Dat ontstaat tijdens het bakken doordat de buitenkant al wat stevig is, terwijl het beslag binnenin nog rijst; de enige uitweg is omhoog. Voor de perfecte buikjes bak ik vrij heet en kort. Het beslag kun je een dag van tevoren maken. Het is handig om het dan al in een spuitzak te doen, zodat je het na het rusten in de vormpjes kunt spuiten.

**1** Maak van de boter beurre noisette zoals beschreven staat op blz. 52. Laat de beurre noisette afkoelen.

**2** Doe de eieren, fijne suiker, honing, het vanille-extract en/of de citroenrasp en het zout in een kom en meng het heel kort met een garde. Het mengsel hoeft niet luchtig te worden, enkel goed gemengd. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en spatel dit erdoor. Meng tot slot de beurre noisette en de melk door het beslag. Dek het beslag af met plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

**3** Verwarm de oven voor op 200 °C onder- en bovenwarmte en vet een madeleine-vorm in met boter.

**4** Vul ieder vormpje voor  $\frac{3}{4}$  met beslag. Doe de vormpjes niet te vol, het beslag gaat nog behoorlijk rijzen tijdens het bakken. Zet de vorm op een rooster in het midden van de oven. Bak de madeleines 4 minuten, verlaag dan de oventemperatuur naar 180 °C (laat de oven dicht) en bak ze nog 3-7 minuten, tot de madeleines goudbruin zijn. Haal ze direct na het bakken uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

**Tip:** Gebruik bij voorkeur een metalen madeleinevorm, daarin bakken de madeleines het mooist.

**Tip:** Het is erg lekker om de afgekoelde madeleines gedeeltelijk in getempereerde chocolade (zie blz. 42 of 45) te dopen.

## VOOR 25-30 STUKS

### VOOR HET BESLAG

- 150 gr boter
- 3 eieren
- 140 gr fijne suiker
- 1 el honing
- 1 tl vanille-extract (zie blz. 62)
- en/of de rasp van  $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$  citroen
- $\frac{1}{4}$  tl zout
- 175 gr bloem
- $1\frac{1}{4}$  tl bakpoeder (5 gr)
- 30 ml melk

### VERDER NODIG

- boter, om in te vetten

# CHOCOLADETRUFFELS

## TRUFFES AU CHOCOLAT

---

**Deze simpele chocoladetruffels kun je op twee manieren maken: met alleen een laagje cacaopoeder aan de buitenkant, of eerst omhuld met een laagje chocolade en daarna door het cacaopoeder gerold. Die laatste zijn mijn absolute favoriet! Ik kan er niet van afblijven.**

**1** Begin een dag van tevoren met de ganache. Doe de slagroom met de honing in een steelpan en breng deze al roerend aan de kook.

**2** Doe de gehakte chocolade in een kom en giet daar het hete roommengsel over. Roer door tot alle chocolade gesmolten is. Voeg de boter toe en meng alles met een staafmixer tot een gladde ganache. Dek de ganache af met plasticfolie en laat opstijven op kamertemperatuur.

**3** Bekleed een bakplaat of snijplank met bakpapier. Doe de ganache in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1½ centimeter en spuit daarmee bolletjes van zo'n 2½-3 centimeter op het bakpapier. Zet de bolletjes minimaal 45 minuten in de koelkast, zodat ze stevig worden.

**4** Tempereer de chocolade (zie blz. 42 of 45). Haal de gekoelde ganachebolletjes één voor één van het bakpapier. Leg een bolletje op een vork en dompel deze in de getempereerde chocolade. Klop het teveel aan chocolade er voorzichtig af en laat de truffel dan in het cacaopoeder vallen. Rol de truffel door het cacaopoeder en wacht kort, tot de chocolade stevig is geworden. Haal de truffel dan uit de cacao. Maak zo alle truffels. Bewaar de truffels in de koelkast, maar haal ze er 15-30 minuten voor het serveren uit.

**Tip:** Meng naar wens de rasp van 1 sinaasappel door de ganache, voeg 1-2 theelepels oplos-espresso toe aan de slagroom of gebruik 15 milliliter minder slagroom en meng samen met de boter een eetlepel van je favoriete likeur door de chocoladeganache. Heb je na het doorhalen van de truffels nog getempereerde chocolade over? Maak er dan flikken van volgens het recept op blz. 418.

### VOOR ONGEVEER 25 STUKS

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR DE GANACHE

- 130 ml slagroom
- 1 el honing
- 200 gr pure chocolade, grof gehakt
- 35 gr boter, op kamertemperatuur

##### VERDER NODIG

- 250 gr pure chocolade
- 125 gr cacaopoeder



# KARAMELS MET GEZOUTEN BOTER

BASISRECEPT

CARAMELS AU BEURRE SALÉ

Bij elke confiserie in Frankrijk vind je karamels. De bekendste is met gezouten boter, soms verrijkt met vanille. Er gaat weinig boven die klassieke basis. Zelf kun je gezouten (Franse) boter gebruiken of gewone boter met (zee)zout. Naast de basis geef ik ook variaties, waarvan die met speculaaskruiden een aanrader is (die kom je in Parijs niet snel tegen!). Net als bij de karamel met gezouten boter van blz. 41 bepaalt de kooktemperatuur hoe stevig de karamels worden. Ik ga tot 121 °C: stevig genoeg om na snijden vorm te houden, maar nog steeds chewy. Voor zachtere karamels kook je tot 118–119 °C.

VOOR 50-70 STUKS

## INGREDIËNTEN

- 1 vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 150 gr (gezouten) boter
- ¾ tl zout (alleen als je ongezouten boter gebruikt)
- 40 ml water
- 100 gr glucosestroop
- 400 gr suiker

**1** Bekleed de binnenkant van een vierkante bakvorm van 20 x 20 centimeter met bakpapier. Zet een bak met koud water klaar die groot genoeg is om straks de onderkant van de pan met karamel in te kunnen dompelen.

**2** Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Doe het vanillemerg samen met het leeggeschraapte stokje, de slagroom, boter en eventueel het zout in een steelpan. Verhit het mengsel tot tegen het kookpunt en haal het vanillestokje er dan uit.

**3** Doe het water, de glucosestroop en de suiker in een hoge pan, zet deze op het vuur en breng het mengsel aan de kook. Je kunt eventueel iets walsen met de pan, zodat alle suiker oplost. Roer niet meer in de pan zodra het mengsel kookt. Eventuele suikerkristallen aan de zijkant van de pan kun je wegvegen met een nat kwastje. Je kunt de pan wel voorzichtig heen en weer bewegen wanneer het mengsel aan de ene kant eerder bruin wordt dan aan de andere kant.

*Zie bladzijde 426 voor het vervolg van dit recept.*





# CROISSANTS

---

**Denk je aan een Frans ontbijt, dan hoort daar natuurlijk een versgebakken croissant bij! Het maken van een croissant vergt redelijk wat tijd (en oefening), maar het is echt de moeite waard! Om netjes en strak te werken houd je wat afsnijdsels van het deeg over. Gooi die vooral niet weg, maar verwerk ze volgens de tip op blz. 437.**

**1** Maak een dag van tevoren het deeg volgens het basisrecept op blz. 435. Ga op de dag zelf verder met het toeren van het deeg.

**2** Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een rechthoekige lap van zo'n 30 x 60 centimeter. Snijd de zijkanten van het deeg met een pizzasnijder of scherp mes recht af, zodat je een rechthoek van exact 28 x 55 centimeter hebt. Leg het deeg met de lange zijde naar je toe op het werkblad.

**3** Maak aan de onderkant om de 10 centimeter een kleine inkeping in het deeg. Maak aan de bovenkant na 5 centimeter een kleine inkeping in het deeg en maak vervolgens ook hier om de 10 centimeter een kleine inkeping. Snijd met behulp van een liniaal tien driehoeken uit het deeg, van inkeping naar inkeping. De driehoeken zijn dus 10 centimeter breed en 28 centimeter lang (zie foto 1).

## VOOR 10-12 STUKS

### INGREDIËNTEN

#### VOOR HET DEEG

- 1 recept gerezen bladerdeeg (zie blz. 435)

#### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad
- eistrijksel (zie blz. 59)

*Zie de volgende bladzijde voor het vervolg van dit recept.*



# AMANDELCROISSANTS

## CROISSANTS AUX AMANDES

---

**Mocht je onverhoopt croissants overhebben, dan is dit een perfect recept om je oude croissants een tweede leven te geven. Dit is ook hoe de Franse bakkers overgebleven croissants van een dag eerder verwerken tot heerlijke amandelcroissants. Ze zijn echt waanzinnig lekker, dus als ik jou was zou ik met opzet een paar croissants oud laten worden, zodat je ze kunt gebruiken voor dit recept.**

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier.

**2** Doe voor de suikersiroop het water en de suiker in een steelpan en verwarm het al roerend, tot de suiker helemaal opgelost is. Haal de suikersiroop van het vuur en roer naar wens de rum erdoor.

**3** Doe voor de amandelcrème de boter, suiker en het zout in een kom en meng met een garde. Klop het ei erdoor en meng vervolgens het amandelmeel en de bloem erdoor. Meng alles goed door tot een gladde amandelcrème.

**4** Snijd de croissants met een scherp gekarteld mes horizontaal doormidden. Bestrijk de onderste helft royaal met de suikersiroop. Strijk hier wat van de amandelcrème op en dek af met de bovenkant van de croissant. Bestrijk ook de bovenkant met de suikersiroop en strijk ook daar wat amandelcrème op. Druk de croissant met de bovenkant in het amandelschaafsel, zodat dit aan de crème blijft plakken. Leg de croissant op de bakplaat en doe hetzelfde met de andere croissants.

**5** Bak de amandelcroissants 15-20 minuten, tot het amandelschaafsel bovenop goudbruin is. Bestuif de amandelcroissants voor het serveren met behulp van een theezeefje met poedersuiker.

### VOOR 4 STUKS

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR DE SUIKERSIROOP

- 60 ml water
- 60 gr suiker
- ½-1 el bruine rum (optioneel)

##### VOOR DE AMANDELCRÈME

- 50 gr boter, op kamertemperatuur
- 50 gr suiker
- snuf zout
- 1 ei, op kamertemperatuur
- 50 gr amandelmeel
- 1½ tl bloem

##### VERDER NODIG

- 4 oude croissants (van één of enkele dagen oud)
- 50 gr amandelschaafsel
- poedersuiker, om te bestuiven

# TROPISCHE BRIOCHETAARTJES

## TARTELETTES BRIOCHÉES TROPICALES

**1** Maak een dag van tevoren het deeg volgens het basisrecept op blz. 464.

**2** Verwerk de volgende dag het briochedeeg volgens de aanwijzingen op blz. 476 tot deeggrondjes en laat ze 1¼-1½ uur rijzen.

**3** Doe voor de kokoscrème de suiker, boter, limoenrasp en het zout in een kom en meng met een garde. Klop het ei erdoor en voeg vervolgens het amandelmeel, de geraspte kokos en de bloem toe. Meng alles goed door tot een gladde crème.

**4** Verwarm de oven voor op 200 °C onder- en bovenwarmte. Druk de gerezen deeggrondjes met bebloemde vingers in het midden in, zodat daar de vulling in kan. Bestrijk de randen van het deeg met losgeklopt ei.

**5** Verdeel de kokoscrème met behulp van een spuitzak of met een lepel over het midden van de deeggrondjes. Verdeel de stukjes mango en ananas erover en bestrooi de broodjes tot slot met de gehakte pistachenoten. Bak de brioches in 14-18 minuten goudbruin en gaar en laat afkoelen op een rooster.

**6** Rooster het kokosschaafsel 6-8 minuten in een voorverwarmde oven op 175 °C en laat afkoelen. Doe de gesmolten witte chocolade in een cornetje (zie blz. 64) en spuit lijntjes witte chocolade over de brioches. Garneer de brioches tot slot met het geroosterde kokosschaafsel.

### VOOR 12 STUKS

#### INGREDIËNTEN

##### VOOR DE BRIOCHES

- 1 recept briochedeeg (zie blz. 464)
- 1 mango, schoongemaakt en in stukjes van 2-3 cm
- ½ ananas, schoongemaakt en in stukjes van 2-3 cm

##### VOOR DE KOKOSCRÈME

- 75 gr fijne suiker
- 75 gr boter, op kamertemperatuur
- rasp van ¾ limoen
- snuf zout
- 1½ ei (75 gr), op kamertemperatuur, losgeklopt
- 45 gr amandelmeel
- 45 gr geraspte kokos
- 2 tl bloem

##### VERDER NODIG

- bloem, voor het werkblad
- 1 ei, losgeklopt
- 75 gr pistachenoten, grof gehakt
- 50 gr grof kokosschaafsel
- 75 gr witte chocolade, gesmolten

