

# Snelle desserts

met Christophe Declercq

## CAKES & KOEKJES



LANNOO

**www.lannoo.com**

Registreer je op onze website en we sturen je regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en interessante, exclusieve aanbiedingen.

## Colofon

**Tekst en recepten:** Christophe Declercq

**Fotografie en styling:** Heikki Verdurme

**Ontwerp en vormgeving:** Kirsti Alink

**Met bijzondere dank aan:** Roomcentrale De Neve, zuivelproductie en groothandel [info@deneveroom.be](mailto:info@deneveroom.be),



PATISSE voor de flexibele bakvormen en ander klein materiaal en Heikki Verdurme voor de aangename en vlotte samenwerking

Als je opmerkingen of vragen hebt, kun je contact opnemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2014

D/2014/45/87 - NUR 440/441

ISBN 978 94 014 1545 3

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

# VOORWOORD

In dit boek SNELLE DESSERTS 'Cakes en koekjes' wordt een waaier aan producten gemaakt met gebruik van slechts enkele basisgrondstoffen zoals boter, suiker, eieren en bloem. De bijkomende grondstoffen zoals vanille, chocolade, noten... geven de verschillende producten een extra smaak of structuur.

De vele tips bij de recepten bieden de mogelijkheid om een eigen toets te geven aan het product.

Bewaar de cakes en koekjes steeds in een goed afgesloten doos zodat er meerdere dagen van genoten kan worden.

Heerlijk genieten van al dit lekkers staat alvast bovenaan op het boodschappenlijstje.

*Christophe*







# INHOUD

|                                |    |                        |     |
|--------------------------------|----|------------------------|-----|
| * Grondstoffen specificatie    | 6  | <b>KOEKJES</b>         |     |
| <b>CAKES</b>                   |    | * Notentuile           | 66  |
| * Vanillecake                  | 8  | * Kletsoppen           | 68  |
| * Citroencake                  | 12 | * Kokosrotsjes         | 72  |
| * Amandelcake                  | 16 | * Lange vingers        | 74  |
| * Karamelcake                  | 18 | * Cookies              | 78  |
| * Chocoladefinancier           | 22 | * Karamelrondjes       | 82  |
| * Moelleux van pistachenoten   | 24 | * Amandelbrood         | 86  |
| * Kokoscakejes                 | 28 | * Moppen               | 90  |
| * Brownies van witte chocolade | 32 | * Sprits               | 92  |
| * Speculaascakejes             | 36 | * Speculaas            | 96  |
| * Madeleines                   | 40 | * Margrietjes          | 98  |
| * Appelcake                    | 44 | * Sablé van hazelnoten | 102 |
| * Friands                      | 48 | * Marsepeindessert     | 106 |
| * Sinaasappelmuffin            | 50 | * Vanillekrokant       | 108 |
| * Tiramisucakejes              | 54 | * Spiegeltjes          | 110 |
| * Petitfours                   | 58 | * Boterkransjes        | 114 |
| * Savarin                      | 62 | * Koffiekoekjes        | 118 |
|                                |    | * Macarons             | 122 |
|                                |    | * Index                | 127 |

# GRONDSTOFFEN SPECIFICATIE

Bij elke bereiding is het gebruik van de juiste grondstoffen zeer belangrijk voor een goed eindresultaat. Maak eerst wat tijd vrij om de kennis van de basisgrondstoffen goed te lezen alvorens te beginnen. Daarna kun je zonder veel boodschappen te doen snel aan het werk om allerlei cakes en koekjes te bakken.

## **BOTER**

Bevat minimaal 82% botervet. De typische smaak van boter komt in het eindproduct sterk naar boven en is niet te vergelijken met het gebruik van margarine.

Bij een vervanging van boter door een margarine moet steeds 82% vet aanwezig zijn. Gebruik steeds de boter op kamertemperatuur.

Het kloppen van de zachte boter tot een crème noemen we cremeren.

## **GEKLAARDE BOTER**

Smelt de boter op een zacht vuurtje en schep het schuim eraf.

Door het verwarmen scheiden de vaste bestanddelen en het water zich van het

vet. De geklaarde boter bevat nagenoeg 100% vet, waardoor het kookpunt hoger is dan boter.

Bewaar de geklaarde boter in de koelkast. Bij verwerking wordt deze weer een weinig verwarmd in de magnetron of in een kookpan.

## **HAZELNOTENBOTER**

Smelt de boter op een zacht vuurtje en schep het schuim eraf.

Verhit de boter verder tot 165 °C, controleer met een temperatuurmeter tot een hazelnootkleur bekomen wordt.

De hazelnootboter geeft een extra smaak aan het eindresultaat.

Bewaar de hazelnootboter in de koelkast. Bij verwerking wordt deze weer een weinig verwarmd in de magnetron of in een kookpan.

## **OLIE**

Arachideolie, druivenpitolie of maïsolie kunnen gebruikt worden in de recepten. Olie blijft steeds in vloeibare vorm, ook na het afbakken.

## **SUIKER**

In hoofdzaak wordt de fijnekorrelsuiker gebruikt in de recepten.

Maak zelf je vanillesuiker als volgt: spoel gebruikte vanillestokken af met water en laat deze vervolgens drogen. Druk de gedroogde vanillestokken in een recipient gevuld met suiker en sluit goed af. Het vanillearoma wordt opgenomen door de suiker.

## **POEDERSUIKER**

Het gebruik van poedersuiker geeft het product een gesloten structuur met minder kleuring.

## **GLUCOSE**

Bestaat uit 80% suikers en 20% water en is verkrijgbaar per kg. Bij gebruik in cakes zal het eindproduct iets langer mals blijven.

## **FONDANTSUIKER**

Is een witte pasta-achtige suiker die gebruikt wordt voor het glaceren van cakes of koekjes.

Bij verwerking wordt de fondantsuiker



met een weinig water opgewarmd tot 37 °C. De temperatuur bepaalt de glans en de hardheid van het eindproduct. Te koude en/of te slappe fondantsuiker zal van het product lopen en moeilijk tot niet verharden.

Glaceren betekent het aanbrengen van een laagje fondantsuiker op het product.

### EIEREN

In de recepten wordt gebruikgemaakt van medium eieren met een gemiddeld gewicht van 53 tot 63 g. Bij kleine recepten is het beter om de eieren te wegen.

Verwerk de eieren steeds op kamertemperatuur. Bij gebruik van eieren uit de koelkast zal het beslag schiften door het grote temperatuurverschil.

Eiwitten kunnen ingevroren worden om later te verwerken in één of ander product.

### BLOEM

Voor de bereiding van cakes en koekjes wordt een zwakke bloem gebruikt met een laag eiwitgehalte en een hoog zetmeelgehalte.

Soms wordt een deel van de bloem vervangen door maïszetmeel. Naargelang het eindproduct geeft dergelijke vervanging een extra soepelheid.

### BAKPOEDER

Bestaat meestal uit natriumwaterstofcarbonaat gemengd met citroenzuur of wijnsteen zuur met een toevoeging van maïszetmeel.

Geeft het product extra volume, een gelijkmatige structuur en werkt rustig in de oven.

Alkali of ammoniumcarbonaat werkt sterk in de hoogte en geeft het gebak een grove en onregelmatige structuur.

### VANILLE

Het gebruik van vanille is onontbeerlijk bij de bereiding van cakes en koekjes. Bij gebruik van een vanillestok wordt deze middendoor gesneden en uitgeschraapt. Het vanillemerg wordt vervolgens gebruikt. De toevoeging van vanillesuiker is eveneens een mogelijkheid. De hoeveelheid vanillesuiker wordt in mindering gebracht van de hoeveelheid suiker. Als

laatste is het gebruik van vanille-extract mogelijk. Enkele druppels geven reeds een zeer uitgesproken vanillesmaak.

### ZOUT

In hoofdzaak wordt keukenzout gebruikt bij de bereiding van cakes en koekjes. Het gebruik van grof zout heeft bij bepaalde recepten een extra karakter aan de smaak van het product.

### AFDEKGELEI

Het is een gelei met meestal abrikozensmaak of aardbeiensmaak die bij gebruik opgewarmd wordt met maximaal de helft water tot tegen het kookpunt. Wordt met een kwast aangebracht op de cake en voorkomt uitdroging, geeft een extra smaak aan het product en een glans als afwerking.

### ABRICOTEREN

Betekent het aanbrengen van een laagje afdekgelei op het product. Het gebruik van abrikozenconfituur is eveneens mogelijk en wordt eveneens gekookt voor gebruik.

# Vanillecake



(Voor 12 stuks)

## BENODIGDHEDEN

**3 eieren**  
**merg van 1/2 vanillestok**  
**150 g suiker**  
**1 g zout**  
**150 g gesmolten boter**  
**150 g bloem**  
**4 g bakpoeder**  
**een flexibele bakvorm**  
**een spuitzak met glad**  
**sputmondje**  
**afdekgelei**  
**een kwastje**

## BEREIDING

- \* Meng de eieren, het vanillemerg, de suiker en het zout en verwarm au bain-marie tot 37 °C.
- \* Klop de massa koud tot een luchtig en stevig beslag.
- \* Meng voorzichtig de gesmolten boter door het beslag.
- \* Zeef de bloem met het bakpoeder en spatel door het beslag.
- \* Vul het beslag voor  $\frac{3}{4}$  in de flexibele bakvorm.
- \* Bak af in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 15 minuten.
- \* Abricoteer de cakejes.





## Tip

\* Meng 60 g gedroogde vruchten of stukjes noten of bakvaste chocoladestukjes door dit cakebeslag. \*





# Citroencake

(voor 7 stuks)

## BENODIGDHEDEN

115 g zachte boter  
115 g suiker  
zeste van  $\frac{1}{3}$  van een citroen  
20 g citroensap  
1 ei  
2 eidooiers  
125 g bloem  
4 g bakpoeder  
25 g melk (op kamertemperatuur)  
7 flexibele cuvetten met  
antiaanbaklaag  
een spuitzak met glad  
spuitmondje  
een kwastje  
afdekgelei  
fondantsuiker  
een rasp

## BEREIDING

- \* Klop de zachte boter luchtig.
- \* Meng de suiker met de zeste van  $\frac{1}{3}$  van een citroen en voeg toe.
- \* Roer er het ei en de eidooiers door.
- \* Zeef de bloem met het bakpoeder en spatel  $\frac{1}{3}$  kort door het beslag.
- \* Meng de lauwe melk en de rest van het bloemmengsel erdoor.
- \* Vul de vormpjes voor  $\frac{3}{4}$  met het beslag.
- \* Bak gedurende 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 210 °C.
- \* Abricoteer het bovenzvlak en glaceer met fondantsuiker met toevoeging van een weinig citroensap.

**Tip** \* Voeg 1 g kardemompoeder toe om de citroensmaak te versterken. \*











# Amandelcake



(1 balkvormige cake)

## BENODIGDHEDEN

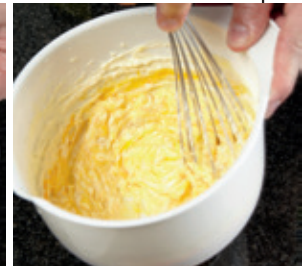
120 g zachte boter  
115 g marsepein 50%  
35 g suiker  
amandelextract  
2 eieren  
1 eidooier  
110 g bloem  
3 g bakpoeder  
25 g geschaafde amandelen  
een weinig gesmolten boter  
1 cakevorm van 16 cm bij 7 cm en  
7 cm hoogte  
een spuitzak met glad spuitmondje  
afdekgelei  
een kwastje

## BEREIDING

- \* Meng de zachte boter met de marsepein, de suiker en het amandelextract.
- \* Klop dit mengsel tot een luchtig beslag.
- \* Meng de eieren en de eidooier erdoor.
- \* Zeef de bloem met het bakpoeder en spatel kort door het beslag.
- \* Smeer een weinig gesmolten boter in de cakevorm en bestrooi met geschaafde amandelen.
- \* Vul de cakevorm voor  $\frac{3}{4}$  met het beslag.
- \* Bak gedurende 10 minuten af in een voorverwarmede oven van 210 °C.
- \* Temper de oven naar 175 °C en bak nog eens 30 à 35 minuten.
- \* Haal voorzichtig de cake uit de vorm.
- \* Breng afdekgelei met een weinig water aan de kook.
- \* Abricoteer de cake volledig.

## Tips

- \* De cake kan ongebakken ingevroren worden.
- \* Maak een siroop van 50 g water, 50 g suiker en 20 g amaretto en besprenkel de nog warme cake er rijkelijk mee.







# Karamelcake



(6 stuks)

## BEREIDING

### BENODIGDHEDEN

**100 g boter**  
**50 g melkkaramel**  
**50 g kandijcassonade**  
**2 eieren**  
**100 g bloem**  
**2 g bakpoeder**  
**30 g fudge, in stukjes gesneden**  
**een spuitzak met glad**  
**sputmondje**  
**een flexibele vorm voor cannelés**  
**van 5 cm doorsnede en**  
**5 cm hoogte**  
**een weinig melkkaramel voor**  
**de afwerking**

- \* Klop de zachte boter tot een crème.
- \* Meng de melkkaramel en kandijcassonade erdoor.
- \* Voeg de eieren één voor één toe.
- \* Zeef de bloem en het bakpoeder en spatel door het beslag.
- \* Vul de flexibele vorm voor de helft, strooi er een weinig stukjes fudge in en vul verder tot op  $\frac{3}{4}$ .
- \* Bak gedurende 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 210 °C.
- \* Verwarm een weinig melkkaramel en giet boven op de karamelcakejes.
- \* Werk af met een weinig stukjes fudge.



## Tips

\* De cakjes dienen de dag zelf geconsumeerd te worden. \* Een andere benaming voor melkkaramel is *dulce de leche*. \*









# Chocoladefinancier



(15 stuks)

## BEREIDING

- \* Meng de amandelpoeder, de suiker, de bloem, het grof zout en de helft van de bakvaste chocoladestukjes.
- \* Spatel de eiwitten door het droge mengsel.
- \* Meng de gesmolten boter met de donkere chocolade en spatel erdoor.
- \* Spuit het beslag in de flexibele vorm voor kleine gebakjes en strooi er wat bakvaste chocoladestukjes op.
- \* Bak ongeveer 20 à 25 minuten af in een voorverwarmde oven van 175 °C.
- \* Haal de chocoladefinanciers na afkoeling uit de vorm.

## BENODIGDHEDEN

100 g amandelpoeder  
155 g suiker  
35 g bloem  
1 g grof zout  
50 g bakvaste chocoladestukjes  
4 eiwitten  
90 g gesmolten boter  
50 g donkere chocolade  
een flexibele vorm voor kleine gebakjes  
een spuitzak met glad spuitmondje

**Tips** \* Plaats de gevulde vorm in de koelkast en bak de volgende dag af. \* De cakejes zullen tijdens het bakproces een iets groter volume aannemen. \*







# Moelleux van pistachenoten

(5 stuks)

## BENODIGDHEDEN

160 g marsepein 50%  
1 ei  
2 eidooiers  
35 g pistachenoten vermalen tot poeder  
45 g gesmolten boter  
10 g kirsch  
20 g bloem  
enkele vruchtenblokjes van frambozen  
een weinig gesmolten boter  
5 taartringetjes van 6 cm doorsnede  
een spuitzak met glad spuitmondje  
afdekgelei  
een kwastje  
enkele fijngehakte pistachenoten

## BEREIDING

- \* Klop de marsepein 50%, het ei, de eidooiers en de vermalen pistachenoten tot een luchtig beslag.
- \* Spatel de gesmolten boter, de kirsch en de gezeefde bloem voorzichtig erdoor.
- \* Smeer de vierkante ringetjes in met een weinig gesmolten boter en plaats op een bakmatje met antiaanbaklaag.
- \* Vul de ringetjes voor  $\frac{3}{4}$  en druk in elk een vruchtenblokje van frambozen.
- \* Bak gedurende 12 à 14 minuten af in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- \* Ontvorm en laat volledig afkoelen.
- \* Abricoteer en werk af met wat fijngehakte pistachenoten.



## Tip

\* Marsepein 50% bestaat uit de helft amandelen en de helft suiker. \*







# Kokoscakejes

(6 stuks)

## BENODIGDHEDEN

2 eieren  
80 g suiker  
80 g bloem  
snuifje zout  
40 g kokosrasp  
50 g gesmolten boter  
30 g kokosmelk  
een weinig gesmolten boter  
5 vierkante taartringetjes  
een spuitzak met glad  
spuitmondje  
een bakplaat met bakmatje  
afdekgelei  
decoratiesuiker

## BEREIDING

- \* Klop de eieren met de suiker op tot een luchtig beslag.
- \* Zeef de bloem met het bakpoeder en meng samen met het zout voorzichtig erdoor.
- \* Meng opeenvolgend 35 gram kokosrasp, de gesmolten boter en de kokosmelk onder.
- \* Vul het beslag in een spuitzak en plaats 10 minuten in de koelkast.
- \* Plaats de vierkante taartringetjes op een bakplaat met bakmatje en vul ze voor  $\frac{3}{4}$ .
- \* Strooi de rest (5 gram) van het kokosrasp erbovenop.
- \* Bak gedurende 10 à 12 minuten af in een voorverwarmde oven van 210 °C.
- \* Ontvorm onmiddellijk en laat afkoelen op een rooster.
- \* Abricoteer en werk af met een weinig decoratiesuiker.



## Tip

\* Vervang de kokosmelk door kokoslikeur. \*







# Brownies van witte chocolade



(7 à 8 stuks)

## BENODIGDHEDEN

100 g zachte boter  
100 g stukjes witte chocolade  
2 eidooiers  
90 g lichtbruine suiker  
2 eiwitten  
45 g gedroogde veenbessen  
60 g bloem, gezeefd  
vanille naar smaak  
een flexibele bakvorm voor hartjes  
een spuitzak met glad  
spuitmondje  
afdekgelei  
fondantsuiker  
rode kleurstof  
roodgekleurde suiker

## BEREIDING

- \* Smelt voor de brownie de boter met de stukjes witte chocolade au bain-marie of in de magnetron.
- \* Klop de eidooiers met de lichtbruine suiker luchtig en meng door het chocolade-botermengsel.
- \* Snijd de gedroogde veenbessen in stukjes, meng met de bloem en spatel door het beslag.
- \* Klop de eiwitten schuimig en meng door het beslag.
- \* Vul het beslag in de flexibele vorm voor gebakjes en bak 18 à 20 minuten af in een voorverwarmde oven van 175 °C.
- \* Abricoteer de cakejes.
- \* Verwarm fondantsuiker tot 37 °C en voeg een weinig rode kleurstof toe.
- \* Werk het bovenvlak af met de roze fondantsuiker, roodgekleurde suiker en decoratiesuiker.

**Tip** \* Kies bij voorkeur gedroogde veenbessen die nog wat zacht zijn. \*



