

Margaux Maeterlinck & Christophe Declercq

**vijftig recepten
voor funky patisserie**

SWEET FOODISTA

LANNOO

We leven in een wereld die constant in beweging is. Dagelijks komt er een enorme hoeveelheid informatie en innovatie op ons af, waardoor het steeds moeilijker wordt om te volgen wat actueel en trendy is. Aangezien er een acceleratie is in het lanceren van nieuwe producten en steeds meer keuze op de markt, zijn we uiteraard op zoek naar het beste voor ons.

Deze versnelling zien we ook in de voedingssector, waardoor het ontwerpen en heruitvinden van gerechten nog nooit zo hip is geweest. Deze evolutie gaat gepaard met een veranderende consument, die meer dan ooit open staat om iets nieuws te proberen, en ook steeds méér verlangt van zijn voeding. Of het nu gaat om lokale en biologische producten, verminderd gebruik van suikers, meer proteïnen, of veganistische gerechten, we vinden het vandaag allemaal terug in onze vertrouwde supermarkt.

Omdat we soms niet weten wat we echt kopen, zijn we op zoek naar helderheid over de herkomst van onze producten en welke ingrediënten deze bevatten. Welke weg heeft dit product moeten afleggen, vooraleer het in onze handen komt. Wat betekent E141 en waarom vinden we dit soms terug op de ingrediëntenverklaring? Omdat we hier meer oplettend zijn geworden, staan we vandaag ook open om onze dagdagelijkse aankoop te vervangen door iets nieuws dat wel aan onze verwachtingen voldoet. Laten we ook heel eerlijk zijn, soms zoeken we simpelweg naar *'the next big thing'* of *'the next big classic'*, en proberen we producten uit die volledig uit onze comfortzone liggen. Spannend toch? Waarom zouden we bijvoorbeeld een keuze maken tussen een burger en een pizza, als we beide in één kunnen hebben? Is het mogelijk om die overheerlijke en smeuïge brownie ook gezonder en veganistisch te maken?

We zien deze fenomenen vooral opkomen in regio's zoals Japan en Amerika, waarna alleen de meest succesvolle en relevante concepten naar onze streken doorreizen. Van lactosevrije chocolade met rijstmelk tot ijs met kip en wafels, of zelfs pikzwarte hamburgerbuns. Zou jij deze zaken uittesten? Indien jouw antwoord ja is, dan is dit boek uitermate geschikt voor jou! We richten ons met dit boek namelijk niet tot één bepaalde doelgroep of beperken ons niet tot één bepaalde keuken.





We nemen jullie mee achter de schermen van de voedingswereld en hopen jullie op deze manier te verleiden om nieuwe zoete zaken uit te proberen en uiteraard zelf klaar te maken. Want hoe komt het dat bepaalde ingrediënten en gerechten plots zo hip en populair worden, wat zijn de triggers? Wat zijn de voedingstrends en hoe komen ze tot stand? Dit kan je hier ontdekken. Net zoals men de iPhone elk jaar opnieuw probeert te verbeteren, wordt er in onze wereld ook gewerkt aan bijvoorbeeld de croissant 2.0. Waarom? Wel, onze verwachtingen als consument veranderen. We zijn zeker tevreden met een gewone croissant, maar dit is vandaag de dag de norm geworden. Afhankelijk van jouw persoonlijke voorkeur zou je eerder kiezen voor een veganistische croissant op basis van amandelen, of een chocoladecroissant met een zoete vulling van crème praliné met gebakken stukjes bacon. Het kan allemaal, en net deze vele mogelijkheden maken de voedingswereld zo intrigerend.

Dit boek, waarin we nieuwe, hippe, lekkere en op foodtrends gebaseerde lekkernijen voorschotelen kon enkel tot stand komen dankzij een creatief en enthousiast team. Met de hulp van een allestende fotograaf, een hyperartistieke vormgeefster, een hooggeschoolde chef en een energieke food marketeer kunnen we jullie niet-alledaagse gerechten in een niet-alledaags kookboek presenteren. Maak jullie klaar om vier voedingstrends te ontdekken en uit te testen met elk hun eigen look & feel. *Be inspired, be creative!* Waar wachten jullie nog op...

Let's start cooking!

Margaux & Christophe

mashup

brookie	19
tiramichoux	21
cheesecake madeleine	22
abdijspeculaaspretzel	27
fronut	28
tartelette brûlée	33
banoffe cannelé	34
muffin moelleux	37
zoete baconwafel	39
apple pie-eclair	41
crème caramel-cake	43
veganistische browniemuffin	44
crumble panna cotta	47

feel

good food

violet shortbread	51
rock'n rolls	52
veganistische meringue	55
kokos-kurkumakoekje	56
quinola	60
spelt-wortelmuffin	62
supersticks	64
wellness cheesecake	66
botanisch taartje	69
kefir-butternutbrood	71
hazelnoot-cocoaafudge	75
proteïneballen	76

meyersandwich	80
tartilla	85
arabiccroissant	86
cake de dulce	89
yoghuzu	91
s'more mandazi	95
bagelteefjes	101
ubesoufflé	103
breakfastbaklava	109
hélène's flapjack	110
trappistmacaron	112
smeuïge chai-tulband	116
viet-taart	121

GLOCAL- ISATIO

SHAA

RIN

G

is caring

XXXL-cookie	124
zoete ballen	127
gekaramelliseerde chocoladetaart	129
fruitcannelloni	133
smokey poting	135
twister	141
rijstpapballetjes	142
oh-zo zoete chips	145
zoete taart met groenten	147
fruit, fruit & fruit	148
brioche confituur	151
theetatin	153

mashup

WAAROM KIEZEN, ALS WE ALLES TEZAMEN KUNNEN KRIJGEN?

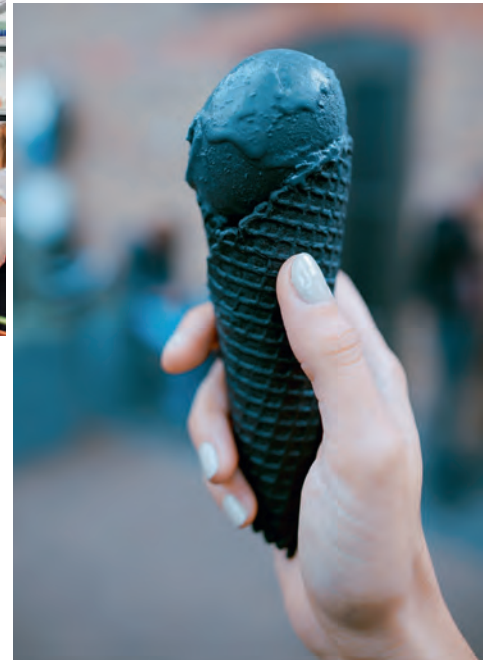
Dit type trend vinden we niet enkel terug in de voedingswereld. Denk aan concepten als een koffiешop met wasmachines, kappers met een cocktailbar, of kledingzaken met interieurspullen enzovoort. Het is nieuw, praktisch en breekt met de klassieke winkelideeën. Hierdoor wordt er voor ons een nieuwe, unieke en onvergetelijke ervaring gecreëerd, en daar zijn wij net naar op zoek!

In de voedingswereld kan je het niet beter beschrijven als 'meer is beter'. Dit 'meer' varieert van een tikkeltje meer tot een extravaganza van combinaties. Gewoon vanille-ijs of een simpele éclair voldoen niet meer, er kan meer uit deze heerlijke klassiekers gehaald worden.

Let's go crazy! Combineer reeds bestaande gerechten zoals sushi met pizza, smaken zoals zoet met pikant, desserts met ontbijt enzovoort. Het stereotype voorbeeld van deze trend is de 'cronut', een mix van een donut en een croissant die wereldwijde faam heeft vergaard.

In dit verrukkelijke eerste deel van het boek laten we jou kennismaken met deze trend van eclectische vermengingen.

Get ready to mash it up!



TIP VAN DE CHEF
Druk het cookie-deeg niet te dik in de vorm zodat het op tijd kan uitbakken.
Te lang bakken van het cookie-deeg maakt de brownie te droog.



brookie

ingrediënten

VOOR HET COOKIEDEEG

100 g zachte boter
60 g suiker
35 g donkerbruine suiker
vanille naar wens
snufje zout
150 g bloem
50 g bakvaste donkere
chocoladestukjes

VOOR DE BROWNIE

75 g donkerbruine suiker
2 eidooiers
75 g boter
75 g fondantchocolade
2 eiwitten
40 g bloem
40 g walnoten, grof gehakt

BAKVORM

2 kleine lange recht-
hoekige vormen van
20 cm x 8 cm x 3 cm.

bereiding

- Meng de zachte boter met de suiker en de donkerbruine suiker.
- Voeg de vanille en het zout toe.
- Meng er de bloem en de bakvaste chocoladestukjes kort onder.
- Duw het deeg aan de binnenkant van de vorm zodat een taartbodem ontstaat.
- Klop voor de brownie de donkerbruine suiker met de eidooiers luchtig.
- Smelt de boter samen met de fondantchocolade en meng onder het luchtige beslag.
- Klop de eiwitten tot zachte pieken en roer kort onder het beslag.
- Zeef de bloem en spatel samen met de grof gehakte walnoten onder de massa.
- Vul de bakvormen en bak 22 à 24 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Snijd het gebak pas in stukken nadat het afgekoeld is.



tiramichoux

ingrediënten

VOOR HET KROKANT LAAGJE

60 g zachte boter
70 g lichtbruine suiker
65 g bloem
5 g cacao-poeder

VOOR HET SOEZENBESLAG (VOOR 12 STUKS)

60 g boter
120 g water
snufje zout
1 g oploskoffie
95 g bloem, gezeefd
3 eieren

VOOR DE MASCARPONECRÈME

8 g gelatineblaadjes
400 g volle room
80 g suiker
400 g mascarpone
40 g amaretto

bereiding

- Meng voor het krokant laagje de zachte boter met de lichtbruine suiker.
- Zeef de bloem met het cacao-poeder, voeg toe en meng kort.
- Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier en plaats het in de diepvriezer .
- Snijd voor het soezenbeslag de boter in stukjes en leg deze in het water. Voeg het zout en de oploskoffie toe en breng aan de kook. Neem de kookpot van het vuur en meng er de gezeefde bloem onder.
- Plaats terug op het vuur en roer het deeg droog tot een vliesje ontstaat aan de onderkant van de kookpot.
- Breng het deeg over in een kom.
- Voeg de eieren een voor een toe en roer tot een glad en spuitbaar deeg.
- Spuit op een bakplaat belegd met bakpapier dopjes van 5 cm doorsnede.
- Haal het deeg voor het krokant laagje uit de diepvriezer en steek er rondjes uit van ongeveer 5 cm diameter.
- Leg de rondjes op de dopjes soezenbeslag en bak 24 à 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Laat de soezen afkoelen en knip met een schaar de dekseltjes uit de soezen.
- Week voor de mascarponecrème de gelatineblaadjes in koud water.
- Klop de volle room met de suiker halfvast op en plaats in de koelkast.
- Roer de mascarpone met de amaretto glad en verwarm in de magnetron tot deze dik vloeibaar is.
- Haal de gelatineblaadjes uit het water, knijp uit en laat ze smelten op laag vuur.
Roer de gesmolten gelatine door het mascarpone-mengsel.
- Meng er de opgeklopte gesuikerde room onder en plaats de crème in de koelkast tot deze voldoende opgesteven is.
- Vul de soezen met de mascarponecrème en leg de dekseltjes erop.

ingrediënten

VOOR DE MADELEINES

2 eieren
60 g suiker
20 g honing
80 g gesmolten boter
20 g olie
zeste van citroen naar wens
4 g matchathée
snuffje zout
100 g bloem
3 g bakpoeder

VOOR DE CHEESECAKEVULLING

100 g kwark
20 g poedersuiker
sap van een citroen naar wens
40 g volle room

VOOR DE AFWERKING

poedersuiker
200 g witte chocolade
10 g olie naar wens
matchathée

BAKVORM

1 vorm voor madeleines

bereiding

- ✦ Klop voor de madeleines de eieren en de suiker tot een luchtig beslag.
- ✦ Voeg de honing toe aan de gesmolten boter en de olie en meng goed.
- ✦ Roer de zeste van citroen, de matchathée en het snuffje zout door het beslag.
- ✦ Meng de bloem met het bakpoeder, zeef en spatel kort door het beslag.
- ✦ Plaats het beslag minstens 15 minuten in de koelkast.
- ✦ Vul de madeleinvormpjes en bak 8 à 10 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- ✦ Maak met behulp van een spuitmondje onmiddellijk een gaatje in het midden van de madeleines en laat ze afkoelen.
- ✦ Meng voor de cheesecakevulling de kwark met de poedersuiker, sap van citroen en de volle room en klop tot een crème.
- ✦ Vul de madeleines met de cheesecakevulling en plaats ze in de koelkast.
- ✦ Smelt de witte chocolade au bain-marie en meng er de olie onder.
- ✦ Dompel de koude madeleines er schuin in en leg ze nog even in koelkast.
Strooi er met een zeefje een beetje matchathée over.

TIP VAN DE CHEF

Voeg 1 g geweekte en gesmolten gelatine toe aan de cheesecakevulling om de cheesekemadeleines langer te bewaren.
Bewaar de cheesekemadeleines in de koelkast.

cheesecake madeleine



INDULGE & ENJOY!

MATCHA

De elitaire Japanse groene thee is zijn opmars aan het maken in onze Europese keuken. Deze thee, die de exclusieve variant is van groene thee, wordt zowel bij het eten alsook tussendoor gedronken. Neem 2 lepeltjes van het poeder, giet er heet water over en klop lichtjes op met een bamboekloppertje (chasen) tot er een laagje schuim bovenop is gevormd.

Door zijn fascinerende groene kleur en bitter kruidige smaak wordt deze thee veelvuldig gebruikt door culinaire creatievelingen. Gebruik je te veel, dan verkrijgt je wel een mooie groene kleur maar ook een overheersende bitterheid. Gebruik je te weinig, dan komt de typische smaak slechts lichtjes door en heb je weinig kleur. De magie zit er dus in om deze perfect te doseren en uit te balanceren met andere ingrediënten.

‘When done well, it’s a heavenly sweet experience!’



WWW.LANNOO.COM

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

TEKST EN CREATIES Margaux Maeterlinck en Christophe Declercq

FOTOGRAFIE Kris Vlegels

GRAFISCHE VORMGEVING Inge Van Damme

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018

D/2018/45/151 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 4661 7

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, 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.