

BAKBASICS

Alle recepten, bereidingen en vaktermen

→ VOORWOORD

Juli 2018, we zijn intussen aan de derde editie van het boek *Bakbasics*. Terecht stellen we ons de vraag: 'Is dit nog van deze tijd?'.

Informatie en communicatie wordt steeds meer en meer gedigitaliseerd en razendsnel verspreid over de snelwegen van het internet. En toch merken we dat boeken een blijvend en zelfs stijgend succes kennen.

Zo pleit ik dan ook voor dit basiswerk dat werd samengesteld door vakmensen van de bakkerijschool Ter Groene Poorte.

Het kleinood *Bakbasics* verzamelt een aantal basisbegrippen en voert ons terug tot de essentie van ons beroep van bakker en banketbakker. *Bakbasics* is dan ook een prachtig werkinstrument voor hen die het beroep willen aanleren.

Professionelen vinden in dit naslagwerk ongetwijfeld talrijke ideeën die een basis vormen voor vernieuwing en leiden tot innovatie.

Persoonlijk ben ik dan ook bijzonder erkentelijk naar de auteurs van dit werk. Het is pas wanneer men de grondslagen van het beroep van bakker en banketbakker leert kennen en begrijpen dat men kan uitgroeien tot een evenwichtig vakmens die creatief kan omspringen met zijn kennis.

Raph Van Loocke, Ere-directeur van de gastronomische school Ter Groene Poorte

BAKBASICS OF DE BEROEPSBELIJDENIS VAN DE BROOD- EN BANKETBAKKER

Reeds enkele decennia bewijst het basisreceptenboek in een uitgave van VABA zijn nut als repertorium voor de vakman, actief als brood- en banketbakker, chocoladebewerker, ijsbereider of suikerbewerker. Zoals een catechismus de voornaamste waarheden samenvat van de leer van een kerk in de vorm van vraag en antwoord, zo is het basisreceptenboek eveneens een beknopt naslagwerk dat de grondbeginselen bevat voor de uitoefening van hoger vermelde beroepen. Het geeft duidelijke antwoorden op klare vragen. In tegenstelling tot een catechismus die eigenlijk geen afwijkingen van zijn naar voren gebrachte stellingen duldt, kan het basisreceptenboek de aanzet zijn tot individuele interpretatie en een verrijkende creativiteit met basisrecepten als grondslag. Voor wie door al te veel afleidingen of geëxperimenteer op een dwaalspoor dreigt te geraken, biedt het repertorium een houvast en een leidraad om tot de essentie van de basisbereidingen terug te gaan.

Deze nieuwe versie van het basisreceptenboek heeft de ambitie om meer te zijn dan zijn illustere voorganger. Naast de basisbereidingen vindt men er ook de typische vaktermen en -technieken, grondstofomschrijvingen..., in terug. Kortom de auteurs hebben zich ogenschijnlijk laten inspireren door het veelgeprezen concept van het 'répertoire de la cuisine', dat een hommage is aan Auguste Escoffier, de grondlegger van de moderne keuken. Een werk dat voor veel koks al ettelijke jaren de bijbel is en door wiens woorden ze zich in hun dagelijkse beroepsuitoefening laten leiden. Het basisreceptenboek voor de 'bakkerij-sector' heeft dezelfde ambitie.

Maar er is meer. Er is niet alleen de nieuwe naam 'Bakbasics' en de aantrekkelijke lay-out, er is ook het gebruiksvriendelijke karakter omwille van zijn formaat, vormgeving en papierkeuze. Daarbij komt nog dat 'Bakbasics' zich niet uitsluitend tot (toekomstige) vakmensen richt.

Dankzij de klaarheid en bevattelijkheid qua concept zullen ook huisvrouwen en -mannen er hun gading in vinden tijdens hun bak-activiteiten thuis.

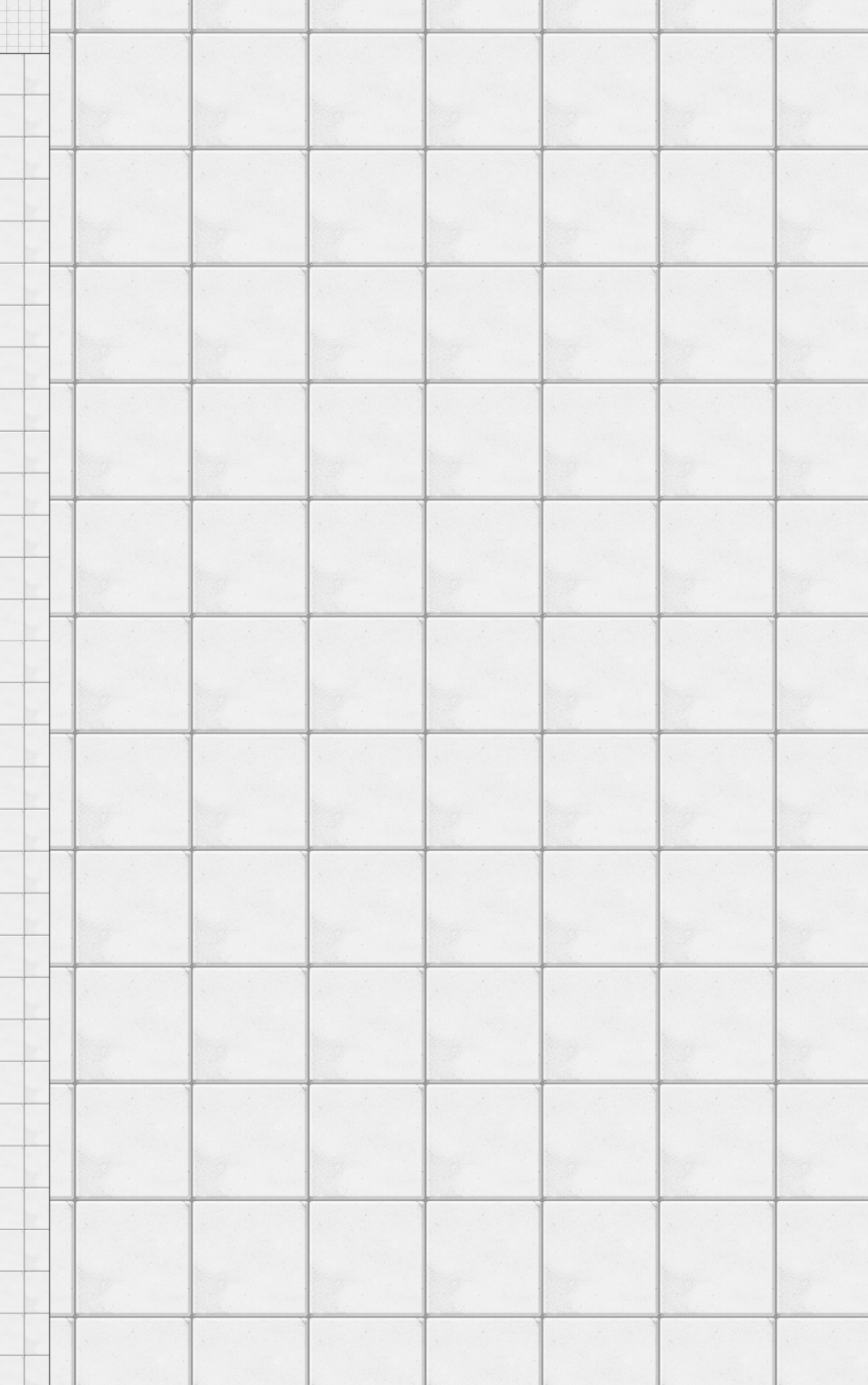
Inhoudelijk staat dit werkje op punt. Daarvoor tekenen deskundige vakleerkrachten uit de Brood - en Banketbakkerijschool Ter Groene Poorte uit Brugge. De co-auteurs Hendrik Deschacht, Danny Capon, Wim Denduyver, Christophe Declercq en Edwin Gesquière hebben ieder dat gedeelte voor hun rekening genomen dat binnen het terrein ligt van hun eigen vakspecialiteit, hetzij brood, banket, chocolade, ijs of suiker. Voorwaar een garantie voor kwaliteit en degelijkheid! Ik wens al wie hieraan zijn medewerking verleende van harte proficiat met dit prachtige resultaat. Hopelijk mag 'Bakbasics' een bestseller worden net als zijn gewaardeerde voorganger 'Basisreceptenboek'. Ik durf verwachten dat het een ereplaats zal veroveren in het kransje van degelijke vakboeken over de bakkerijwereld.

J. Naert
Oud-directeur Bakkerijschool

→ INHOUD

1. Vaktermen en grondstofspecificaties	10
2. Bakkerij	
Inleiding	32
Recepten	
1. Brooddegen	34
2. Zachte luxedegen	44
3. Krokante luxedegen	51
4. Gerezen bladerdeeg	56
5. Peperkoeken	59
6. Varia	61
3. Banketbakkerij	
Inleiding	68
Recepten	69
1. Degen.....	69
1.1. Bladerdegen	69
1.2. Boterdegen	71
1.2.1. Zetdegen	71
1.2.2. Wrijfdegen	74
1.2.3. Roerdegen	76
2. Beslagen	77
3. Schuimen	83
4. Afgeleiden degen en beslagen	85
5. Versieringsmengsels	90
6. Banketbakkersroom en afgeleiden	92
6.1. Banketbakkersroom	92
6.2. Afgeleiden	93

6.2.1. Boterroom	93
6.2.2. Smaakcrèmes op basis van boter	96
6.2.3. Smaakcrèmes op basis van zetmeel	97
6.2.4. Koude puddingen	97
7. Spiegels en soorten ganaches	103
8. Assortiment sausen	105
8.1. Vruchtenpuree	105
8.2. Chocoladesauzen	106
8.3. Anglaisesaus	107
8.4. Karamelsaus	108
9. Wafels en pannenkoeken.....	109
9.1. Assortiment pannenkoeken.....	109
9.2. Assortiment wafels	112
4. Suikerwerk	
Inleiding	118
Recepten.....	121
5. Consumptie-ijs	
Inleiding	128
Recepten.....	133
1. Roomijs	133
2. Sorbet	139
3. Parfaits	142
4. Mousses	144
6. Chocolade	
Inleiding	148
Recepten.....	150
1. Algemeen	150
2. Bonbons	159
7. Index van de recepten.....	164



1

VAKTERMEN

→ VAKTERMEN & GRONDSTOF-SPECIFICATIE

Het mag worden verondersteld dat het algemeen bekend is dat zeer veel uitdrukkingen en termen in de brood- en banketbakkerij worden gebruikt. Vele uitdrukkingen zijn ontleend aan de Franse taal, en door het vele gebruik ervan zouden we kunnen zeggen dat veel van die termen 'vernederlandst' zijn.

Het is bijna onmogelijk om alle termen en uitdrukkingen van de brood- en banketbakkerij weer te geven, want er schuilt altijd het gevaar er een paar te vergeten. We hebben alleen gepoogd de meest voorkomende en meest gebruikte termen en grondstofomschrijvingen weer te geven.

1 x 3 T: éénmaal uitrollen en het deeg in drieën vouwen

1 x 4 T: éénmaal uitrollen en het deeg in vieren vouwen

3 x 3 T: driemaal uitrollen en het deeg in drieën vouwen

4 x 4 T: viermaal uitrollen en het deeg in vieren vouwen

Aanzetten handeling om een bepaald versieringsmateriaal aan gebaksoorten aan te brengen

Abrikoteren instrijken of bespuiten van een gebakken product met ingekookte abrikozenconfituur of abrikozengelei

Additieven producten die in zeer kleine hoeveelheden kunnen worden toegevoegd om bepaalde eigenschappen van degen en beslagen te verbeteren of te bestendigen

Afroeren à la nappe samenstelling op een spatel nemen en er met de vinger een lijn doortrekken, de spatel schuin houden en de lijn mag niet onmiddellijk samenvloeien

Afroeren à la rose samenstelling op een spatel nemen en er voor-

zichtig in blazen, als er een roosmodel ontstaat is de samenstelling voldoende gebonden

Afroeren binding van de eierdooiers bij 82 à 85°C

Afroeren massa verwarmen tot 85°C

Afschuimen schuimlaag verwijderen met behulp van een schuimspaan

Afzetten de deegbollen iets afplatten, zodat ze niet te bol zouden rijzen

Alcali werkende stof, ook amoniumbicarbonaat genoemd

Amino-zuren bouwstenen der eiwitten

Amylose zetmeel aanwezig in de bloem

Appareil een koud mengsel van melk of melk en room met suiker, eieren en smaakstof

Aroma geur

Au bain marie iets smelten in een warmwaterbad

Bakpoeder een werkende stof

Basterdsuiker suiker waar de glucosestroop werd aan toegevoegd en nadien onttrokken van vocht

Bereidingsmiddelen het gebruik van broodbereidingsmiddelen heeft meestal als doel het bereidingsproces van het broodproduct te verkorten en een gebrekkig rijsp proces bij te sturen. Bereidingsmiddelen, beter gekend onder de naam verbeteraars, worden aangeboden in poedervorm en pastavorm. Voor praktisch elk soort deeg is er een specifiek bereidingsmiddel op de markt. Zo bestaan er specifieke bereidingsmiddelen voor brood, krokante luxe, zachte luxe of zelfs speciaal voor één product. Naargelang het deeg, het seizoen of de bepaalde deegverwerking kan men componenten bijvoegen of verhogen in het geheel. Meestal zal een bereidingsmiddel bestaan uit één of meer van de volgende grondstoffen:

- vetstoffen
- enzymen
- suikers en andere gistvoedingsstoffen
- gluten en andere eiwitrijke melen

- anti-oxydanten
- emulgatoren
- aromastoffen

Bereidingsmiddelen kunnen bij verkeerd gebruik de kwaliteit van het eindresultaat gevoelig veranderen. Het is evident dat een normaal bereidingsproces aangepast dient te worden bij het gebruik van bereidingsmiddelen zodat men de vooropgestelde kwaliteit zal bereiken. Het is dan ook mogelijk om met één soort bereidingsmiddel en verschillende werkmethodes verschillende kwaliteiten van producten te verkrijgen. Het goede gebruik van bereidingsmiddelen vraagt dus een zekere vakbekwaamheid!

Bijwassen met behulp van een borstel en water de randen van de pan schoonmaken

Biokatalysator eiwitachtige stoffen die de snelheid van een reactie vergroten zonder daarbij verbruikt te worden

Bladerdeegsnijlingen resten van vers bladerdeeg

Broosheid als het product in contact komt met vocht

Broyage puur gemalen noten

Broyage één deel amandelen en één deel suiker

Canderen op een bepaalde wijze producten voorzien van een dun laagje suiker

Chemiseren het aanbrengen van versieringsmateriaal in een vorm

Chinoiseren een mengsel door een puntzeef gieten om klontertjes te verwijderen

Citroenrasp korrelige citroenmassa, vooral als smaakversterker te gebruiken in zoete degen en beslagen

Colloïdaal mengsel onzuiver of troebel mengsel

Compositie samenstelling van verschillende ingrediënten

Conserveren bewaren

Couverture vloeibare chocolade

Crèmepoeder een bindmiddel bestaande uit maïszetmeel, vanille en caroteen

Crèmeren vetstof zacht maken zonder dat ze volledig gesmolten is en luchtig kloppen

Cutteren vermalen tot een fijn mengsel

Decor het aanbrengen van versiering, al dan niet tevoren gemaakt
Deegvocht als deegvocht wordt doorgaans drinkwater of melk of een mengsel van beide gebruikt. Voor speciale broodsoorten kan men soms een andere deegvloeistof zoals bier, karnemelk of yoghurt gebruiken.

Denaturatie een proces dat een product aan zijn natuurlijke vorm onttrekt

Derivaat een afleiding die door een bepaald proces uit een andere stof gehaald wordt

Dextrose glucose in poedervorm

Diastatische kracht het vermogen om zetmeel om te zetten in enkelvoudige suikers door de enzymenwerking

Dichtslaan het deeg wordt volledig platgedrukt zodat al het koolzuurgas uit het deeg zou kunnen ontsnappen. Het deeg wordt vervolgens opnieuw dichtgevouwen of opgemaakt, zodat er verse zuurstof ingesloten kan worden. Hoe meer men een deeg dichtslaat, hoe fijner de deegstructuur wordt. Tijdens het dichtslaan wordt verse zuurstof in het deeg gebracht. Het dichtslaan is ook een vorm van bewerken (uitrekken en dichtvouwen) van het gluten.

Disacharide tweevoudige suikers

Doorkoken wanneer iets kookt nog een tijd laten doorkoken

Droog mengen twee droge grondstoffen mengen

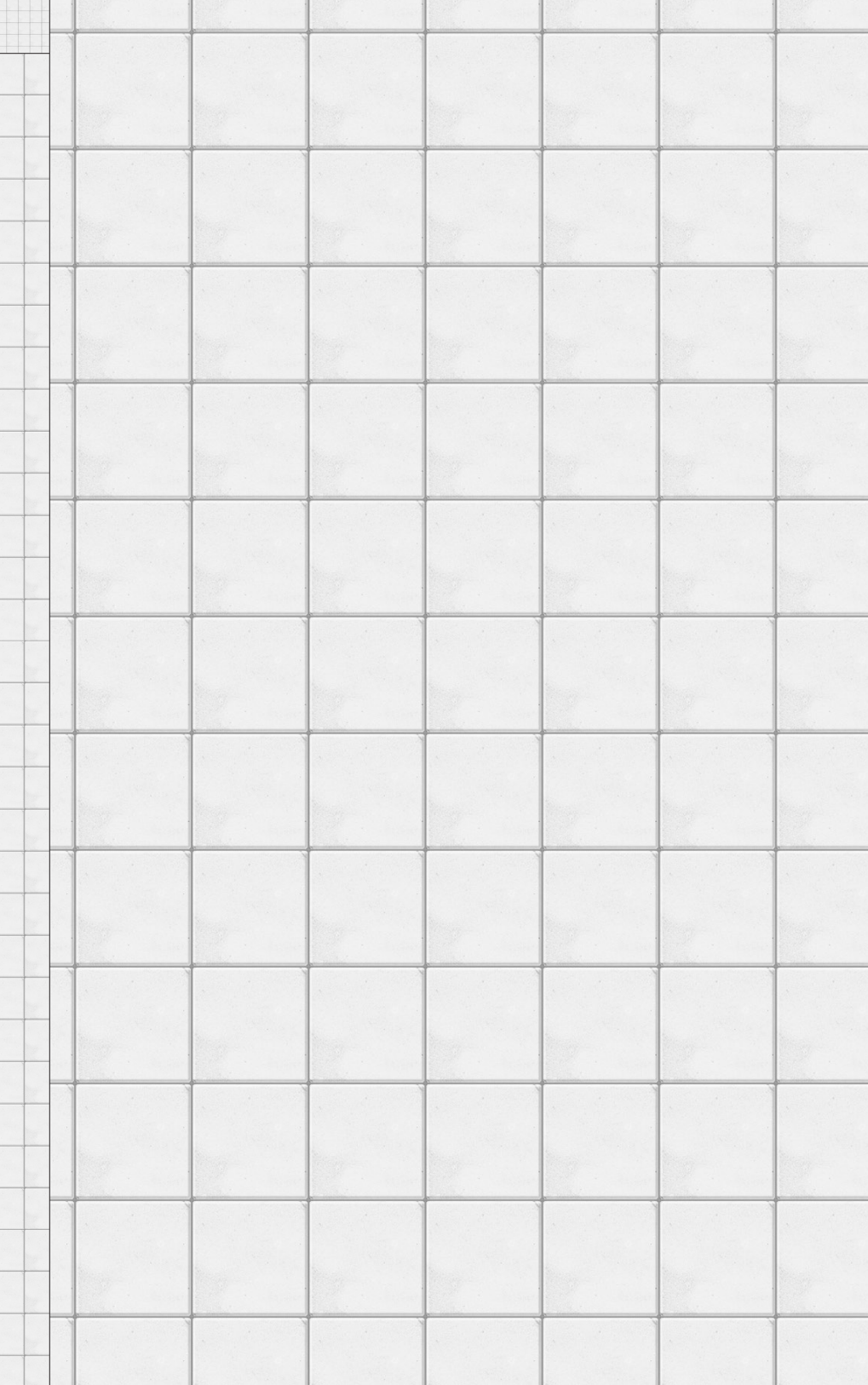
Ei bij alle recepten nemen we als uitgangsbasis dat 1 ei 50 g weegt: 20 g voor de dooier en 30 g voor het eiwit

Eistrijksel volledig losgeklopt ei

Eiwitglazuur een mengsel van 1 deel eiwit en 5 delen poedersuiker

Emulgatoren stof om twee niet-mengbare stoffen toch te kunnen mengen

Emulsie een mengsel van twee niet-oplosbare stoffen



2 **BAKKERIJ**

→ INLEIDING

De verschillende beroepen broodbanketbakker, confiseur- en chocoladebewerker en ijsbereider worden in veel gevallen toch als één beroep beschouwd en ook als dusdanig uitgevoerd. Hoewel de vijf vormen van het beroep totaal verschillend kunnen zijn, wordt de link naar de verschillende onderdelen van het beroep makkelijk gelegd via het gezamenlijk gebruikte materiaal en de overeenstemmende verwerkte grondstoffen.

Boter, suiker, eieren, chocolade, rozijnen, melk en room zijn een kleine greep uit de meest gebruikte grondstoffen bij de verschillende onderdelen van het beroep.

Bloem en meel daarentegen worden meestal enkel gebruikt in de bakkerij en de banketbakkerij. Gist zal men enkel terugvinden in de bakkerij. Het is dan ook zo dat alle degen waarin de samenstelling bloem of meel en gist of zuurdeeg is samengebracht, onderverdeeld worden als degen voor de bakkerij. Uitzonderingen op deze regel zijn de Ierse broden en de peperkoeken. In deze beide gevallen wordt er geen gist maar een bakpoeder gebruikt als verluchtingsmiddel. De gistdegen kunnen dan ook nog eens onderverdeeld worden in verschillende categorieën.

De onderverdeling gebeurt volgens de samenstelling van de ingrediëntenlijst (Belgische wetgeving) en de verwerking van het deeg.

BROODDEGEN

De brooddegen hebben als basisgrondstoffen tarwemeel of tarwebloem, gist of zuurdeeg, drinkwater of melk en zout. Andere grondstoffen zoals suikers, gedroogde vruchten, vetstoffen, eieren, andere granen dan tarwe, noten e.a. kunnen toegevoegd worden. De hoeveelheid en de soort grondstof die wordt verwerkt in brooddeeg en

bedoeld is om na het bakken als brood door te verkopen wordt in feite beperkt door de Belgische wetgeving.

KROKANTE LUXEDEGEN

Deze degen bevatten dezelfde grondstoffen als de brooddegen. In de Belgische wetgeving worden ze 'producten, andere dan brood' genoemd. In de praktijk worden deze producten bijna altijd krokant afgebakken en is het gewicht doorgaans minder dan dat van broden.

ZACHTE LUXEDEGEN

Zachte luxeproducten hebben na het bakken een zachte korst. Deze zachte korst wordt verkregen door de vetstofhoeveelheid in de ingrediëntenlijst gevoelig te verhogen. Andere bijkomende grondstoffen zijn in de eerste plaats suikers en eieren. Taartdegen met gist horen ook thuis bij de zachte luxedegen.

GEREZEN BLADERDEEG

Gerezen bladerdeeg is een deeg waar een deel vetstof in wordt getoerd. Het 'toeren' is een methode om de vetstof en het deeg te verdelen in dunne laagjes. Gerezen bladerdeeg is een bladerdeeg met gist. Een ander gistdeeg waar veel vetstof in gebracht wordt is brokkeldeeg met gist. Brokkeldeeg met gist is geen echt bladerdeeg.

→ RECEPTEN

1. BROOD

Brood

10 kg bloem of meel • 5,3-6 l water • 200-300 g gist • 170 g zout
maximaal 50 g vetstof à 100%

Speciaal brood

10 kg bloem of meel • 5,4 l-6 l water • 200-300 g gist • 170 g zout
2-6% bereidingsmiddel voor brood (op bloem of meelgewicht)

Melkbrood

10 kg bloem of meel • 5,4-6,2 l water • 550 g melkpoeder • 200-300 g gist
170 g zout • 200 g vetstof

of

10 kg bloem of meel • 4,2 l melk • 1,7-2,2 l water • 200-300 g gist • 170 g zout
200 g vetstof

Volkorenbrood

10 kg volkorenmeel • 7,5 l water • 170 g zout • 200 g gist • 1 kg meelversterker
(80 % gluten en ongeveer 20 % mout) • De hoeveelheid toegevoegd water is
afhankelijk van de grofheid van de zemelen in het volkoren meel

Voor het bereiden van volkorenbrood kan men twee methodes aanwenden. De methodes zijn meestal afhankelijk van het soort deegkneders. Bij gebruik van een snelle kneder moet men gebruik maken van tarwe-meel dat voorgeweekt is, omdat de zemelen tijdens het korte kneed-proces niet de kans krijgen om voldoende water op te nemen.

Snelle methode

Het volkorenmeel en het water mengen en minstens 4 uur laten weken. Bij langere weektijden (vanaf 12 uur) moet men het zout toevoegen om ongewenste enzymwerking te voorkomen.

Na de weektijd het mengsel in de kneder doen.

De rest van de ingrediënten toevoegen en het deeg kneden.

Kneedtijd: 700 toeren

Deegtemperatuur: 27°C

Langzame methode

Het volkorenmeel met het water en het zout ongeveer 30 minuten in de kneedmachine, in de laagste versnelling, laten mengen.

De rest van de ingrediënten toevoegen en normaal kneden.

Kneedtijd: 700 toeren

Deegtemperatuur: 27°C

Deegverwerking

Eerste voorrijs: 15 minuten

Het deeg dichtslaan en afwegen. De stukken deeg opbollen.

Bolrijs: 15 minuten.

De stukken deeg opmaken en eventueel afzetten in tarwezemelen.

In ingesmeerde bakvormen of op tapijten plaatsen.

Narijs: 45 tot 55 minuten.

Afbakken: volkorenbrood wordt het best afgebakken met een beetje stoom.

Oventemperatuur: 220°C

Baktijd: ongeveer 60 minuten (900 g deeg)

Ardens brood

7,5 kg tarwemeel (fijn) • 2,5 kg tarwebloem • 200 g gist • 170 g zout

300 g vers smout • 5,8 l water

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.



De eerste druk van *Bakbasics* werd in 2002 uitgegeven naar aanleiding van het 30-jarige bestaan van de oud-leerlingenbond Bakkerij 'Ter Groene Poorte' Brugge, het IVVOB.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2018
D/2018/45/593 – NUR 440
ISBN 978 94 014 5672 2

Tekst: Danny Capon, Christophe Declercq, Wim Denduyver,
Hendrik Deschacht, Edwin Gesquiere
Foto omslag: Kris Vlegels
Vormgeving: Studio Lannoo
Opmaak: C-design, Wielsbeke

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.