

BAKKEN VOOR IEDEREEN 2

Christophe Declercq

Lannoo

INHOUD

Voorwoord	9	Soezenbeslag	89
Boterdeeg	11	Basisrecept	90
Basisrecept	12	Eclair met citroencrème	92
Aardbeien-munттаart	14	Tijgerkrans	96
Bosvruchtentaart met crumble	18	Soes met vulling	
Sinaasappeltaartje	22	van rodevruchtenthee	100
Rabarbertaart	26	Taart met fruitige soesjes	104
Ananas-basilicumtaartje	30	Eclair met chocolade-	
Fruittaartje	34	mousselinecrème	108
Kokos-meloentaart	36	Saint-Honoré	112
Macarongebakje	40	Sneeuwballen	116
Bananentaart	44	Eclair met hazelnotencrème	118
Appel-veenbessentaartje	48	Bladerdeeg	121
Financier van bosvruchten	50	Basisrecept	122
Frisco van advocaatbavarois met aardbeien	52	Fruittaartje	124
Bretoens zanddeeg	57	Appelsneden	126
Basisrecept	58	Krokant van amandelen	130
Braambessentaartje	60	Abrikozentaart	134
Sinaasappel-mangotaart	64	Abrikozenvierkanten	138
Karamelbavaroisgebakje	68	Tompoes	140
Aardbeientaart	72	Notentaartje	144
Crème-brûléetaartje	74	Gesuikerde palmiers	148
Ananas-kokostaart	78	Karamel van appel en peer	150
Kiwi-nectarinetaart	82		
Kalamansi-mangotaart	85		

Biscuit

Biscuit met slagroom	156
Rouladebiscuit met abrikozenconfituur	160
Slagroomtaart met chocoladespiegel	164
Mergpijpjes	168
Exotische bombe	172
Vanillebavarois met peren	176
Chocoladelepelbiscuit met slagroom en bananen	180
Tiramisutaartje	184
Bananen-chocoladetaart	188

Schuim

Koud of rauw schuim	194
Zwaar schuim	195
Italiaans schuim	196
Schuimpjes	197
Merveilleux	198
Schuimzoenen	202
Schuimtaartje	206
Amandel-sinaasappeltaart	210
Vatel	214
Bladerdeeg-schuimtaartje	218
Marshmallow	222
Espuma van mascarpone	224

Cakes

Baba au rhum	228
Quatre-quarts	231
Moelleux van pistachenoten	234
Speculaascakejes	238
Muffins	241
Citroencake	244
Amandelcake	248
Appelcake	252
Kleine chocoladecakes	256
Savarin	258
Portugeesjes	262
Sponscake	266

Desserts

Gekaramelliseerd fruit	270
Brusselse wafels	273
Chocoladechurros	276
Pannenkoeken	280
Chocolademousse	284
Panna cotta	286
Appelstrudel	289
Tompoes van chocolade	292

Koekjes	297
Kokosrotsjes	298
Petitfours	300
Wafeltjes	304
Sprits	308
Marsepeindessert	312
Zandkoekjes	316
Vanillekrokant	318
Gespoten boterdessert	322
Koffiekoekjes	324
Notentuile	328
Zachte wafeltjes met chocolade	332
Florentieners	336
Honingkoek	339
Veenbessenkoekjes	342

Hartige hapjes	345
Hartige palmiers	346
Kaasstrengels	348
Worstenbroodje	351
Fleuron (half maantje)	354
Vidé (pasteitje)	356
Kaassoesje	358
Emmentalerblaadje	360

Decoraties	363
Van chocolade	
tot chocoladeproducten	364
Chocoladedecoraties	367

Basisrecepten	371
Banketbakkersroom	372
Frangipane	374
Amandelcrème	376
Amandelbiscuit	378

Basisbegrippen	380
-----------------------	------------

Ingrediëntenspecificatie	381
---------------------------------	------------

Dankwoord	383
------------------	------------





VOORWOORD

BAKKEN VOOR IEDEEREEN 2 is de perfecte opvolger van **BAKKEN VOOR IEDEEREEN 1**. Het boek omvat naast meer dan 25 nieuwe recepten een waaier aan recepten uit mijn andere boeken over patisserie. Het boek werd op dezelfde manier samengesteld en vormt dus een perfect huwelijk tussen verfrissende, overheerlijke desserts, taarten en koekjes.

Al meer dan 30 jaar ben ik leerkracht patisserie en ijs aan de bakkerijschool Ter Groene Poorte. Vanuit die ervaring weet ik hoe ik bepaalde recepten in duidelijke en verstaanbare taal moet uitleggen. Alle recepten worden bovendien extra ondersteund met talrijke stap-voor-stapfoto's. De boeken **BAKKEN VOOR IEDEEREEN 1** en **BAKKEN VOOR IEDEEREEN 2** zijn een grote informatiebron voor iedereen die gepassioneerd met bakken bezig is, zowel voor de hobbykok als de professionele vakman.

Laat de creaties je inspireren om te genieten of te laten genieten van al dit lekkers.

Smakelijk,
Christophe





BOTERDEEG

BASISRECEPT

BENODIGDHEDEN

200 g zachte boter

130 g poedersuiker

2 g zout

1 ei

vanille naar smaak

340 g bloem

BEREIDING

- Meng de zachte boter met de poedersuiker, het zout, het ei en de vanille.
- Voeg de bloem toe en meng kort tot een homogeen deeg.
- Rol het deeg onmiddellijk uit of verpak het in plasticfolie en leg het in de koelkast (voor 1 week) of in de diepvriezer (voor een langere periode).

Tip

Je kunt het boterdeeg uitrollen tussen 2 vellen bakpapier of 2 bakmatjes zonder gebruik te maken van bloem.

Gebruik vloeibaar vanille-extract naar smaak of de zaadjes van 1 vanillestok.

Het bekleden van de bodem en de zijkanten met het uitgerolde deeg noemen we *fouceren*.



AARDBEIEN-MUNT TAART

BENODIGDHEDEN

(VOOR 1 TAART)

1 taartring van 16 cm doorsnede en 2,5 cm hoogte
1 liter melk
100 g puddingpoeder
250 g suiker
2 eidooiers

Voor de muntganache

55 g slagroom
10 g honing
2 g muntblaadjes
120 g witte chocolade, in stukjes gehakt, of callets
15 g zachte boter

Voor de crème

100 g melk
25 g suiker
10 g puddingpoeder
250 g slagroom

Voor de afwerking

aardbeien

BEREIDING

- Rol het boterdeeg uit op 2,5 mm dikte, prik rijkelijk met een vork en fonceer de taartring.
- Bak 18 minuten in een voorverwarmde oven van 175 °C.
- Verwarm voor de muntganache de slagroom met de honing en voeg de muntblaadjes toe.
- Mix na 10 minuten het geheel en breng aan de kook.
- Giet de kokende massa op de witte chocolade en meng goed.
- Voeg de zachte boter toe en mix kort.
- Vul de taartring met de muntganache en zet deze in de koelkast.
- Breng voor de crème de melk aan de kook.
- Roer de suiker en het puddingpoeder door elkaar en voeg een beetje warme melk toe (= compositie).
- Voeg de compositie toe aan de resterende melk en breng samen aan de kook.
- Laat deze massa afgedekt met plasticfolie afkoelen in de koelkast.
- Roer de afgekoelde crème glad.
- Klop de slagroom tot een crème en meng onder de crème.
- Vul de taartring tot boven met deze crème.
- Snijd de aardbeien in twee, leg ze in een waaier op de crème en abricoteer.



Giet de slagroom met honing en muntblaadjes door een zeef op de witte chocoladestukjes voor een minder intense muntsmaak.







BOSVRUCHTENTAART MET CRUMBLE

BENODIGDHEDEN (VOOR 1 TAART)

1 taartring van 16 cm doorsnede
en 2,5 cm hoogte
1 recept boterdeeg (zie p. 12)
150 g amandelcrème (zie p. 376)
150 g bosvruchten naar keuze
(aalbessen, frambozen, braambessen...)
decoratiesuiker

Voor de crumble

40 g zachte boter
40 g poedersuiker
40 g amandelpoeder
40 g bloem

BEREIDING

- Meng voor de crumble de ingrediënten in de aangegeven volgorde met elkaar tot een homogene massa en plaats minstens 10 minuten in de koelkast.
- Druk het gekoelde deeg zachtjes door een rasp en plaats terug in de koelkast.
- Rol het boterdeeg uit op 2,5 mm dikte en leg het volledig over de taartring.
- Druk het boterdeeg voorzichtig aan tot het de volledige binnenkant bekleedt.
- Zet de taartring op een bakplaat met bakpapier en snijd het overtollige deeg af met een mesje.
- Prik de bodem enkele keren met een vork in en vul de taartring met de amandelcrème.
- Beleg rijkelijk met de bosvruchten en bedek deze volledig met de crumble.
- Bak 25 à 30 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C.
- Werk de taart af met decoratiesuiker.



Controleer steeds of het product voldoende is uitgebakken.







SINAASAPPELTAARTJE

BENODIGDHEDEN (VOOR 10 TAARTJES)

10 taartringetjes van 8 cm doorsnede

en 2,5 cm hoogte

75 g water

75 g suiker

1 sinaasappel

1 recept boterdeeg (zie p. 12)

een potje sinaasappelconfituur (sinaasappeljam)

1 recept frangipane (zie p. 374)

afdekgelei

10 marsepeinblaadjes

BEREIDING

- Breng het water en de suiker aan de kook (= suikersiroop).
- Canneleer de sinaasappel, snijd in fijne schijfjes en leg ze enkele minuten in de suikersiroop.
- Haal de sinaasappelschijfjes uit de suikersiroop en leg ze op een keukenpapier.
- Rol het boterdeeg uit op 2,5 mm dikte en steek plakjes uit die iets groter zijn dan de taartringetjes.
- Leg de plakjes in de taartringetjes en druk voorzichtig aan tot deze de volledige binnenzijde bekleden.
- Snijd het overtollige deeg af, prik de bodem enkele keren met een vork en vul de gaatjes met bloem.
- Strijk een weinig sinaasappelconfituur op de bodem en vul voor de helft met frangipane.
- Leg op elk taartje een half schijfje sinaasappel.
- Bak 15 minuten in een voorverwarmde oven van 190 °C.
- Abricoteer de taartjes met afdekgelei en werk elk taartje af met een marsepeinblaadje.



Tip Canneleren is het inkerven van groeven met behulp van een canneleermesje. Het laagje suikersiroop rond de sinaasappelschijfjes voorkomt het uitdrogen tijdens het afbakken.