





Claudia Allemeersch & Roger van Damme

MEER DAN 100 RECEPTEN VOOR CAKE,
VAN EENVOUDIG TOT VERFIJND

Het gebak

Lannoo



INHOUD

Het team	8
Bakken is weten	14
Klassieke vanillecake	16
QUATRE-QUARTS	
Quatre-quarts/ Viervierdecake	18
Quatre-quarts luxeversie	23
CAKE	
Klassieke honingcake uit de Oriënt	29
Golden cake	33
Klassieke Sacher: chocoladecake gevuld met abrikozenjam	35
Sachertorte op Belgische wijze, op basis van orangettes	39
Klassieke amandelcake	41
Pain de gênes	45
Klassieke kokoscake	47
Hemelse kokoscake	51
Klassieke kersencake	52
High cake amarena	55
Klassieke sinaasappelcake	57
Orange chocolate spongecake	59
Klassieke speculaascake	61
Gemaskerde speculooscake	65
Klassieke carrot cake	66
Luxe carrot cake	69
Klassieke kaneelcake	71
Kaneelganachecake	73
Klassieke citroencake	75
Citroen-meringuecake	79
Klassieke yoghurtcake	81
Yoghurtcake met yoghurtkroepoek	85
Champagnecake	87
Cristal	91
Bananecake	93
Caramel banana cake	95
Klassieke cheesecake	97
Chocoladecheesecake	101
Klassieke dadelcake	103
Karamel-dadelcake	105
Klassieke pistachecake	107

Michelin-pistachecake	111
Klassieke appelcake	112
Gâteau aux pommes	115
Perencake	116
Dulcey poire	119
Moscovisch gebak	121
Golden Moscow cake	123
Kruidenkoek	125
Pain d'épices	127

KLEIN GEBAK

Muffins	133
Muffins de luxe	137
Cupcakes	139
Cupcakes de luxe	141
Cannelé	142
Cannelé de luxe	145
Brownies	147
Moelleux	149
Broodpudding	151
Scones	153
Kokosrochers	157
Financiers	161
Financiers de luxe	165
Madeleines	167
Tuiles	171

CRÈMES, VULLINGEN & DECORATIES

Deze basisrecepten worden verwerkt in de cakerecepten.

Chocopopcorn	174
Honeycomb	174
Orizabacrème	174
Mandarijn-yuzuconfituur	176
Sinaasappelconfituur	176
Chocosigaren	177
Amandelspongecake	179
Quenelles van passievruchtcrèmeux uit de diepvries	179
Chantilly met amandel	180
Amandel van dulceycrème uit de diepvries	180
Bruine amandel van tonkacrème uit de diepvries	181
Kokoscrumble	182
Kokoschips	182

Confituur van ananas, sinaasappel en rum	182
Tropische pâte de fruit	185
Basilicumcrèmeux-balletjes	185
Bloemblaadjes van meringue	186
Yoghurtmousse	186
Chocoladespongecake	189
Rodevruchtencompote	189
Cara crakine-balletjes uit de diepvries	190
Koffiemousseballetjes	190
Icing	190
Kaneelganache	193
Citroen-vanillecrème	193
Chantilly met champagne	193
Yoghurtkroepoek	194
Karamelpasta	194
Mangocoulis	197
Oma's crumble	197
Noten-chocoladecoating	197
Gekaramelliseerde dadels	198
Nougatinekrullen	200
Meringueschotsen	200
Walnotenganache uit de diepvries	203
Pompernikkel	203
Dulcey-crème	203
Amandelcrumble	204
Tonkacrème	204
Chocoladecrumble	207
Chocolade tempereren	207
Chocoladecirkels	208
Chocoladekrullen	208
Fondantglazuur	210
Ganacheparels	212
Kaneellikeur	212
Mangorol uit de diepvries	213
Suikerring of suikerspiraal	213
Gebogen chocoladesprietjes	214
Gekonfijte sinaasappelschillen	217
Nougatine	217
Suikerdecoratie	218
Alfabetische index op recepten	220

— C —
Claudia



Had mijn uitgever mij enkele jaren geleden gevraagd om een bakboek te maken, dan was mijn antwoord zeker negatief geweest. En daar was een goede reden voor: ik hield helemaal niet van bakken.

Tot ik Roger Van Damme ontmoette, in de keuken van een hotel waar hij net zijn allernieuwste pronkstuk klaargemaakt had van chocolade. Een bord vol passie en creativiteit! Vakmanschap en kunst, maar voor mij pure scheikunde. En toch werd ik getriggerd om er wat meer over te weten. De volgende dag nam Roger mij mee op sleeptouw naar een grote foodhal, waar hij mij liet proeven van de vreemdste fruitsoorten, sapjes en kruiden. We bezochten de bakkerij van een bekende patissier die ons zijn beste citroencake aanbood, die hemels smaakte. Op dat moment ontstond bij mij de interesse om er iets meer over te weten.

Toen ik Roger vertelde dat ik veel dessertboeken van hem in mijn bezit had, maar ze eigenlijk nooit gebruikte, was hij heel verontwaardigd. Ik vond dat allemaal zo ingewikkeld. En zo is het idee ontstaan om daar samen iets aan te doen. De leermeester aan de zijde van de hobbykok. Stap voor stap ben ik erin geslaagd om een prachtig gebak op tafel te toveren. Er is veel misgegaan, ja, maar net daar heb ik veel van geleerd.

Roger heeft mij geleerd om geduld te hebben, nauwkeurig te werken, en te proeven, proeven, proeven. Ik ben enorm dankbaar voor de tijd die hij vrijgemaakt heeft om zijn kennis en kunde aan mij door te geven. Evenveel dank aan Milou Agterberg, chef pastry van Het Gebaar, die mij met raad en daad bijgestaan heeft om dit prachtige boek te realiseren. Ik maak de basiscakes en Roger tovert ze om tot een luxeversie, stuk voor stuk prachtexemplaren. We hebben ook aandacht voor klein gebak.

Met dit boek willen Roger en ik jullie aanzetten om te bakken. Het is een heel praktisch boek, waar zowel beginners als gevorderde bakkers mee aan de slag kunnen. Ontdek de recepten die keer op keer bijgestuurd werden en waarmee je de meest originele en overheerlijke cakes en creaties uit je mouw tovert. Verras jullie vrienden en familie!

Live, love, bake,
Claudia Allemeersch

— R —

Roger

Enkele jaren geleden werd ik uitgenodigd door het Armani-hotel in Dubai om een mooi dessert te maken. Ze vroegen me om de Burj Khalifa na te maken – een grote uitdaging, maar tegelijkertijd een grote droom voor mij en vele collega-pâtissiers. De Burj Khalifa namaken in verschillende mousses en structuren van chocolade is één ding, maar die serveren met de temperaturen in Dubai is nog een andere zaak. De toren moest immers stabiel blijven staan. Na veel testen is het me gelukt en kon ik de eetbare Burj Khalifa serveren. Dit werd snel opgepikt door de internationale pers, CNN Travel, Dubai News en verschillende Vlaamse journalisten. Maar ook Claudia Allemeersch had gehoord dat ik hiervoor in Dubai was. Ze stuurde me een berichtje dat ze ook in Dubai was en vroeg of ze eens mocht komen kijken naar mijn Burj Khalifa. Ik heb Claudia met open armen ontvangen en we hielden contact tijdens ons verblijf.

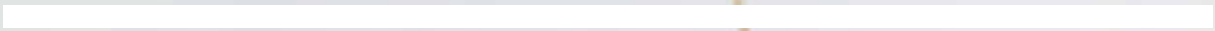
Mijn vrije momenten gebruik ik stevast om nieuwe culinaire hotspots te ontdekken, marktjes te bezoeken of gewoon even te relaxen en alle verkregen recepten uit te werken. Ik nam Claudia mee en we bezochten samen ook mijn goede vriend en toppâtissier Karim Bourgi. Claudia en haar vriendinnen nodigden me uit om samen iets te drinken. We zijn echte bourgondiërs, dus ging ons gesprek al snel richting voeding. We hadden het over de restaurants die we graag bezoeken in België en in het buitenland, over lekker eten en drinken, en over kookboeken en inspiratiebronnen. De dames vertelden toen dat ze de recepten in mijn boeken vaak ‘te moeilijk of te complex’ vonden om er als leek mee aan de slag te gaan. Claudia zei dat ze heel graag kookt, maar dat bakken niets voor

haar is. Ze heeft geen geduld, het maken van de cakes of biscuits op zich vindt ze leuk, maar de voorbereiding, het precieze afwegen... daar houdt ze niet van. Tijdens dat gesprek ontstond het idee om samen een boek te maken: Claudia als beginner op het vlak van bakken, die ondersteund zou worden door haar beste vriendin Tine en haar rechterhand Wendy, en ik die samen met Milou, mijn chef-pâtissier, van elke creatie een luxevariant zou maken. We gingen van start. We kozen de verschillende creaties die we beiden onder handen zouden nemen. Recepten werden uitgeschreven en een voor een getest, opnieuw en opnieuw, tot het helemaal klopte. Claudia liet me vol trots haar madeleines proeven, maar ik vond dat ze voor verbetering vatbaar waren. Dus gingen Claudia, Tine en Wendy opnieuw aan de slag. Ze testten samen elk recept en noteerden elke stap in detail. Ondanks mijn kritisch oog en eerlijke kritiek bleven ze altijd met volle positiviteit werken aan dit fantastische boek. Always look on the bright side of life – met deze woorden omschrijf ik Claudia in één zin. Een perfectioniste die door deze eigenschap en haar onuitputtelijke doorzettingsvermogen zeker haar titel van ‘Beste Hobbykok van Vlaanderen’ heeft verdiend. Haar perfectionisme en enorme geduld hebben ervoor gezorgd dat hier een boek voor u ligt waar werkelijk iedereen mee aan de slag kan. Grootmoeder die op woensdagmiddag samen met de kinderen een eenvoudige cake wil maken, of de vergevorderde hobbykok die graag zijn of haar gasten verrast tijdens een gastronomisch diner met een bijzondere creatie.

Veel bakplezier,
Roger van Damme



Cake







Klassieke honingcake uit de Oriënt

10 g spekkoekkruiden (zie p. 30)
275 g boter, zacht
50 g sinaasappelraspsuiker
(zie p. 30)
3,5 g zout
75 g eidooiers
175 g eieren, losgeklopt

250 g lavendelhoning
250 g patentbloem, gezeefd
6 g bakpoeder
15 g verse gember, geschild en
geraspt
50 g walnoten, grof gehakt
50 g rozijnen, in rum geweekt

Extra

lavendelhoning (zie tips p. 30)
enkele gedroogde
rozenblaadjes

Honingcake is de zoete traktatie die geserveerd wordt op het Joodse Nieuwjaar, als symbool voor een zoet, hoopvol jaar.

- Maak eerst de spekkoekkruiden: meng alle gedroogde gemalen kruiden.
- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Bereid een cakevorm voor met gesmolten boter en paneermeel.
- Plaats de beker in de keukenmachine en monteer de platte menghaak met flexibele kant.
- Doe de boter in de beker en roer zacht op middelhoge snelheid gedurende 3 minuten.
- Voeg de sinaasappelraspsuiker en het zout toe en meng verder op middelhoge snelheid gedurende 3 minuten.
- Laat de keukenmachine op middelhoge snelheid draaien en voeg de dooiers een voor een toe. (Voeg pas een nieuwe dooier toe als de vorige volledig is opgenomen door het beslag.)
- Klop de hele eieren los met een vork en voeg ze beetje bij beetje toe.
- Voeg de honing toe en meng 1 minuut op middelhoge snelheid.
- Voeg de gezeefde bloem, de spekkoekkruiden en het bakpoeder toe en meng zo kort mogelijk op de laagste snelheid.
- Neem de beker uit de machine en spatel met de hand de geraspte gember, gehakte walnoten en de geweekte rozijnen door het beslag.
- Spatel het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk glad.
- Bak de cake 60 minuten op 160 °C op een rooster in het midden van de oven.
- Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm.
- Ontvorm hem dan op een rooster om verder af te koelen.
- Besprenkel de cake met wat extra lavendelhoning en garneer met gedroogde rozenblaadjes.



Tips

- Gebruik ook eens andere honingvariëteiten.
- Vervang de extra lavendelhoning om de gebakken cake te besprenkelen eens door 3 eetlepels Grand Marnier.
- Leg eens een basislaagje amandelschaafsel op de bodem van de cakevorm vooraleer je het beslag erin doet. Na het bakken en het ontvormen krijg je dan een mooie amandeltopping.

Spekkoekkruiden

- Meng 4 eetlepels kaneelpoeder met 2 eetlepels nootmuskaat, 1 theelepel kruidnagelpoeder en 1 theelepel gemalen kardemom. Deze mengeling is ook te koop in de handel.
- Laat de rozijnen een nacht wellen in ¾ water en ¼ rum met 60% alcohol. Laat uitlekken.

Sinaasappelraspsuiker

- Doe in de beker van een blender 125 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker en 1 sinaasappel (gewassen, met schil, in grove stukken gesneden). Mix alles op hoge snelheid tot een fijne massa.







— R —

Golden cake

10 g spekkoekkruiden (zie p. 30)
 275 g boter, zacht
 50 g sinaasappelraspsuiker
 (zie p. 30)
 3,5 g zout
 75 g eidooiers
 175 g eieren, losgeklopt

250 g lavendelhoning
 250 g patentbloem, gezeefd
 6 g bakpoeder
 15 g verse gember, geschild en
 geraspt
 50 g walnoten, grof gehakt
 50 g rozijnen, in rum geweekt
 fondantglazuur

Extra

enkele gedroogde
 rozenknoppen
 popcorn naturel en choco
 witte tuile
 honeycomb caramel
 chocoladecirkels in gele kleur
 kleine balletjes crème d'épice

Deze benaming verwijst naar de volle smaak en gouden kleur.

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Maak het beslag zoals beschreven bij de klassieke honingcake uit de Oriënt.
- Schep het beslag in een springvorm met een diameter van 26 centimeter, die voorbereid is met boter en bloem.
- Bak de cake gaar op 160 °C gedurende 50 à 60 minuten.
- Laat het gebak 10 minuten rusten en ontvorm.
- Laat de cake omgekeerd afkoelen op een rooster.

Opbouw

- Nappeer de cake met fondantglazuur en laat opstijven

Garneer de cake met:

- Rozenknoppen
- Popcorn naturel en choco
- Witte tuile
- Honeycomb caramel
- Chocoladecirkels in gele kleur
- Kleine balletjes crème d'épice