

Colofon

Met dank aan:

KitchenAid

LIJNS, webshop in marmer

Bitossi Home

Le Creuset

Molen de Zandhaas

Noot van de auteur: recepten met Engelse titels worden los van elkaar geschreven, niet aan elkaar zoals de Nederlandse grammatica voorschrijft. In de bakwereld is dit gebruikelijk en gebruiksvriendelijker.

© 2016 Laura Kieft, Haarlem

© 2016 Forte Uitgevers BV, Baarn

© 2021 Forte Culinaire, Amsterdam voor deze boekuitgave

Forte Culinaire maakt deel uit van
Uitgeverij Unieboek | Het Spectrum bv
Postbus 23202
1100 DS Amsterdam

Fotografie bakwerk, styling en tekst: Laura Kieft

Fotografie Laura: Simone van den Berg, Fresh Food Photos, Almere

Haar en visagie Laura: Larissa Donkers

Vormgeving omslag en binnenwerk: bij Barbara, Amsterdam

Elfde druk, oktober 2021

ISBN 978 94 6250 148 5

NUR 440

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

Voor meer informatie over de culinaire boeken van Forte Culinaire: www.forteculinaire.nl

LAURA KIEFT

Laura's Bakery HET BASISBAKBOEK



FORTE
CULINAIR

INHOUD



<u><i>Inleiding</i></u>	7	KOEKJES	48	BROWNIES	102	BISCUIT	150
<u><i>Hoe het allemaal begon</i></u>	10	<ul style="list-style-type: none"> • tips en trucs 51 • basisrecept 54 • candybar koekjes 56 • amandelkoekjes met mokkacrème 58 • karamel-chocoladekoekjes 60 • chocolate chip pindakaaskoekjes 62 • koffiekoekjes 64 • cinnamon swirl koekjes 66 • geglazuurde citroenkoekjes 68 • appeltaart-plaatkoek 70 • fruitkoekjes 72 	<ul style="list-style-type: none"> • tips en trucs 105 • basisrecept 106 • brownies met salted caramel 108 • cheesecake brownies 110 • aardbeienbrownies 112 • pindakaasbrownies 114 • cookie dough brownies 116 • Oreo brownies 118 • noten-karamelbrownies 120 • verjaardagsbrownies 122 • brownies met chocoladecrème en frambozen 124 	<ul style="list-style-type: none"> • tips en trucs 153 • basisrecept 154 • basisrecept chocoladebiscuit 156 • tiramisutaart 158 • slagroomtaart 160 • biscuitrol 162 • Maltesertaart 164 • witte-chocoladetaart met frambozen 166 • kwarktaart met perzik en aardbeien 168 			
<u><i>Tips en trucs</i></u>	12	CAKES	74	ZANDTAARTDEEG	126	SCHUIMPJES	170
<u><i>Recepten</i></u>	26	<ul style="list-style-type: none"> • tips en trucs 76 • basisrecept 78 • marmercake 80 • appel-kaneelcake 82 • koffiecake met mascarponeroom 84 • stroopwafelcake met karamel 86 • cake met chocolade en frambozen 88 • plaatcake met perziken en blauwe bessen 90 • kruimelcake met banketbakersroom 92 • chocoladetulband met noten en karamel 94 • lemon meringue cake 96 • aardbeien cupcakes 98 • citroencake met blauwe bessen 100 	<ul style="list-style-type: none"> • tips en trucs 129 • basisrecept 130 • millionaire's shortbread 132 • rustieke galette met fruitvulling 134 • lemon meringue taart 136 • taart met banketbakersroom en fruit 138 • tartelettes met fruit 140 • open appeltaart met amandelspijs 142 • taart met fudge en rood fruit 144 • chocoladetaartjes met salted caramel 146 • karamel-notentaartjes 148 	<ul style="list-style-type: none"> • tips en trucs 172 • basisrecept 174 • chocolate chip schuimpjes 176 • schuimpjes met aardbeienswirl 178 • schuimbakjes met chocoladecrème 180 • meringue laagjestaart met chocola en fruit 182 • verrassingsschuimpjes 184 • meringue sandwiches 186 • chocolade confettischuimpjes 188 • Eton mess 190 • mini pavlova's 192 			
VULLINGEN EN TOPPINGS	26					<u><i>Register</i></u>	194
<ul style="list-style-type: none"> • botercrème 28 • banketbakersroom 30 • mascarponeroom 32 • Zwitserse room 34 • lemon curd 36 • Italiaans schuim 38 • dulce de leche 40 • aardbeienjam 42 • ganache 44 • karamelsaus 46 						<u><i>Bedankt!</i></u>	199



Inleiding

Bakken wordt door veel mensen als iets ingewikkelds gezien. Er zijn er zelfs die het met wetenschap vergelijken omdat je zo nauwkeurig moet werken. Met die bangmakerij ben ik het niet eens, dus laat je er vooral niet door afschrikken. Bakken is helemaal niet moeilijk, je moet er alleen een beetje gevoel voor krijgen. Weten hoe een beslag eruit hoort te zien, voelen hoe een koekdeeg hoort te zijn. En dat leer je alleen door het gewoon te doen. Niet meer en niet minder.

Ik raak niet van slag als ik uitschiet met de bloem en er per ongeluk 10 of 15 gram meer in de kom zit dan het recept voorschrijft. Een theelepel vanille-extract of bakpoeder voeg ik op gevoel toe, dat weeg ik niet af. Zolang je maar weet hoe het beslag of deeg er uiteindelijk uit moet zien en hoe je het zo nodig kunt corrigeren. Als je dat weet, is er niks aan de hand en tover je allerlei heerlijk gebak uit de oven.

Ja ja, denk je nu, zij heeft makkelijk praten. Jij weet dit misschien nog allemaal niet, dus schep je snel die 10 gram bloem weer uit de kom. Dat snap ik, want toen ik met bakken begon, deed ik hetzelfde als jij nu. Oefening baart kunst, en dat geldt ook voor bakken. Ik zal daarom ook niet zeggen dat er nooit meer een misbaksel uit jouw oven komt, want oefenen kost nu eenmaal tijd. Ook bij mij gaat er nog weleens iets mis als ik nieuwe recepten uitprobeer.

Je vindt het misschien zonde als jouw koekjes niet gelukt zijn, maar het is ook iets waar je van leert. Door na te gaan wat je precies hebt gedaan, kun je achterhalen waar het fout ging. Dan weet je in elk geval hoe het níet moet. Weer wat geleerd!

Ik gooi jullie natuurlijk niet zomaar in het diepe, dat is niet de bedoeling van een basisbakboek. Met dit boek wil ik jullie leren bakken. Jullie laten zien dat bakken echt niet zo moeilijk is als je misschien denkt. Beter nog, ik hoop dat je nadat je dit boek hebt gelezen vol goede moed de keuken in stapt en de hele (bak)wereld aan kunt!



Een basisbakboek dus. Een boek met basisinformatie en basisrecepten. Ik ben gek op basisrecepten, een goed begin is immers het halve werk. Zo zie ik dat ook bij bakken. Mijn basisrecepten gebruik ik vaak en veel. Als je eenmaal weet hoe je een goede vanillecake bakt, kun je er zoveel meer mee maken. Natuurlijk kun je met de smaak variëren, maar je kunt ook eens een andere bakvorm gebruiken dan het standaard cakeblik. En zo werkt dat eigenlijk bij alle recepten. Als je eenmaal een goede basis hebt, kun je alles maken wat je maar wilt.

Die basis staat centraal in mijn eerste bakboek. Ik geef je mijn favoriete basisrecepten en laat je zien hoe je hiermee kunt variëren. Als je eenmaal doorhebt hoe het werkt, kun je thuis zelf aan de slag met het bedenken van jouw eigen recepten.

Ik geef je dus basisrecepten en variaties, maar een beetje basiskennis van het bakken mag ook niet ontbreken. In dit boek staan de ongeschreven bakregels op een rij, welke ingrediënten en materialen een thuisbakker in huis moet hebben en natuurlijk nog veel meer. Alles om ervoor te zorgen dat jij voortaan alleen nog maar heerlijke baksels uit de oven tovert. En misschien nog wel belangrijker: dat je uiteindelijk op gevoel leert te bakken. Mijn doel is bereikt als je niet meer in de stress schiet als je per ongeluk wat te veel boter aan je cakebeslag hebt toegevoegd en er zonder paniek toch een mooie cake van weet te maken. Dan weet je namelijk hoe je moet bakken.

Veel bakplezier allemaal!

Ik vind het ontzettend leuk om te zien welk lekkers er uit jullie ovens wordt getoverd. Tag je foto's op social media met #LBhetbasisbakboek of tag mij in je berichten:

- 📷 @laurasbakery
- 🐦 @laurasbakery_nl
- 📘 facebook.com/laurasbakery.nl





Welke ingrediënten moet je altijd in huis hebben om te bakken

Ik heb altijd een basisvoorraad aan ingrediënten in huis zodat ik op elk moment de keuken in kan stappen om wat te bakken. Dit is wat er standaard in mijn keukenkastjes staat:

- fijne kristalsuiker
- witte basterdsuiker
- lichtbruine basterdsuiker
- donkerbruine basterdsuiker
- bloem
- zelfrijzend bakmeel
- bakpoeder
- baking soda
- zout
- eieren
- boter
- melk
- slagroom
- vanillesuiker
- vanille-extract
- citroenen



Deze bakbenodigdheden mogen niet ontbreken in jouw keuken

Naast ingrediënten heb je natuurlijk ook bakmaterialen nodig om die ingrediënten te verwerken. Met deze uitrusting kun je alles uit dit boek maken, maar er staan ook wat extra handige dingen tussen.

- | | |
|--|--------------------------------------|
| • (hand)mixer | • bakpapier |
| • digitale weegschaal | • deegroller |
| • beslagkommen | • wegwerpspuitzakken |
| • kleine schaaltes | • aantal spuitmondjes: |
| • spatels | - stervormig, bijvoorbeeld Wilton 1M |
| • bakvormen | - gekarteld, bijvoorbeeld Wilton 6B |
| - cakeblik, 25 cm | - gladde ronde, klein en groot |
| - springvorm, doorsnede 15, 20 en 24 cm | • taartrooster |
| - vierkante bakvorm, 20 x 20 cm | • kookwekker |
| - bakplaat, zo groot als in je oven past | • cakeprikkers |
| - cupcakevorm | • bakkwastje |
| - minicupcakevorm | • zeef |
| - taartvorm met losse bodem, doorsnede 25 cm | • garde |
| - tulbandvorm | • suikerthermometer |
| | • maatbeker |



ITALIAANS SCHUIM

In dit boek vind je al een hoofdstuk dat vol staat met alleen maar schuimpjes. Daardoor lijkt een extra meringuerecept misschien wat overbodig, maar dat is het niet. Dit Italiaanse schuim wordt ook wel een kookschuim genoemd. Je klopt de suiker en de eiwitten dus niet tegelijk op, maar je voegt de kokende suiker toe aan de opgeklopte eiwitten. Voordeel hiervan is dat je het met een gerust hart zo kunt eten omdat er geen risico op salmonella is. Ook heel fijn is dat dit schuim super zacht en glad is, stevig is en ontzettend mooi glanst. Handig om als topping te gebruiken dus, maar het is ook stevig genoeg voor een vulling als je er nog een plak cake bovenop wilt leggen.

Ingrediënten

- 200 gram eiwit
- 75 gram poedersuiker
- 325 gram kristalsuiker
- 85 gram water

Extra nodig

- suikerthermometer

Klop de eiwitten stijf (foto 1), voeg dan de poedersuiker toe (foto 2) en klop nog even kort door (foto 3).

In een pan breng je kristalsuiker en water aan de kook tot een temperatuur van 121 graden (foto 4). Je hoeft niet te roeren in de pan.

Wanneer de suiker heet genoeg is (foto 5), zet je de mixer met de eiwitten weer aan en giet je de hete suikersiroop er langzaam bij (foto 6). Blijf kloppen tot het schuim en de kom niet meer heet zijn.

Bewaren: Italiaans schuim kun je voorbereiden, maar maak het niet te lang van tevoren. De meringue zal vocht aantrekken, waardoor het schuim dunner wordt en een korrelig laagje krijgt. Heb je Italiaans schuim over na het maken van je taart? Bak er dan schuimpjes van; dat gaat op dezelfde manier als bij de rest van de schuimpjes in dit boek.

TIP Heb je geen suikerthermometer? Bij 121 graden is de suiker net in het 'harde bal'-stadium gekomen. Je kunt dit testen door een klein beetje siroop in koud water te laten vallen. Het wordt een stevig balletje dat nog wel een beetje te vormen is als je het tussen je vingers vastpakt.



KARAMEL-CHOCOLADEKOEKJES

Je hebt van die smaken die afzonderlijk al heel goed zijn, maar die samen echt een hemelse combinatie vormen. Smaken die gewoon voor elkaar gemaakt lijken te zijn. Karamel en chocolade zijn daar een goed voorbeeld van. Wat je ook maakt, als deze twee ingrediënten erin zitten ben je eigenlijk al zeker van een geslaagd baksel. Ik ging voor chocoladekoekjes met stukjes karamel en deed er ook nog wat extra stukken chocola bij. Gewoon omdat het kan.

Ingrediënten (voor 20 koekjes)

- 225 gram boter
- 150 gram witte basterdsuiker
- 8 gram vanillesuiker
- 1 eidooier
- 280 gram bloem
- 20 gram cacaopoeder
- snufje zout
- 60 gram karamelblokjes
- 60 gram melk chocolate chips
- extra karamelblokjes en chocolate chips

Mix de boter, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg de eidooier toe en mix tot deze is opgenomen door het botermengsel. Voeg bloem, cacaopoeder en een snufje zout toe en kneed tot een stevig koekdeeg. Als laatste voeg je de blokjes karamel en de chocolate chips toe. Kneed het deeg tot deze stukjes mooi verdeeld zijn. Wikkel het deeg in keukenfolie en leg het minimaal een uur in de koelkast om te rusten.

Verdeel het deeg daarna in balletjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk ze een klein beetje platter en duw er nog wat stukjes karamel en chocola in.

Bak de koekjes in 16 minuten op 180 graden gaar.

TIP Ik koop mijn kleine blokjes karamel bij de groothandel of de molen. Kun jij ze niet vinden? Je kunt ook grote blokjes kopen in de supermarkt en deze in kleine stukjes snijden. Dat geldt ook voor de chocola. Als je geen chocolate chips kunt vinden, hak je gewoon een reep in stukjes.



APPEL-KANEELCAKE

Zonder twijfel mijn favoriete cake. Deze appel-kaneelcake is een van de eerste variaties die ik maakte op het basisrecept en ook meteen de cake die ik nog steeds zeer regelmatig bak. Ik kan er geen genoeg van krijgen!

Ingrediënten

(voor een cake van 25 cm, 12 personen)

- 200 gram boter
- 200 gram suiker
- 8 gram vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 4 tl kaneel
- snufje zout
- 1 appel
- optioneel: 1 el grove kaneelsuiker

Mix boter, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige helemaal is opgenomen.

Voeg dan het zelfrijzend bakmeel, de kaneel en een snufje zout toe. Zodra alles helemaal is opgenomen door het mengsel kun je stoppen met mixen.

Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes. Doe de blokjes in een kommetje en voeg een eetlepel bloem toe. Roer even door zodat alle stukjes appel met een laagje bloem bedekt zijn. Voeg de appelstukjes toe aan het beslag en spatel ze erdoor tot ze gelijkmatig verdeeld zijn.

Stort het beslag in een ingevet en met bloem bestoven cakeblik en strooi wat grove kaneelsuiker over de cake.

Bak de cake in 60 minuten op 175 graden.

TIP Zelfs op deze variatie kun je weer prima variëren. Op mijn blog vind je bijvoorbeeld een appel-kaneelcake met noten, maar ook een appelpcake met karamel en chocolade.



LEMON MERINGUE TAART

Wie mijn blog kent, is waarschijnlijk ook wel bekend met dit recept voor lemon meringue taart. In de zomermaanden wordt deze taart door vele lezers gebakken. Begrijpelijk, het is ook een van mijn favoriete taarten. Een taart die absoluut niet mocht ontbreken in dit boek.

Ingrediënten

(voor een bakvorm van
36 x 13 cm, 12 personen)

Bodem

- 80 gram suiker
- 160 gram boter
- 225 gram bloem
- half ei
- snufje zout

Vulling en topping

- 1,5 keer het recept voor lemon curd (bladzijde 36)
- een half recept voor Italiaans schuim (bladzijde 38)

Extra nodig

- spuitzak
- kartelvormige spuitmond
- crème brûlée-brander

TIP Je kunt de meringue ook uitsmeren met een spatel.

Doe alle ingrediënten voor de bodem tegelijk in een kom en mix tot een mooi deeg. Als het wat kruimelig blijft, kneed je het met de hand verder. Verpak het deeg in folie en laat het minimaal een halfuur rusten in de koelkast.

Nadat je het deeg uit de koelkast hebt gehaald, rol je het uit op een met bloem bestoven werkblad en bekleed je je bakvorm ermee. Snijd de overlappende randjes weg met een mes of rol je deegroller over de randen van de vorm. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Verkreukel een stuk bakpapier en plaats het in de bakvorm over het deeg. Verdeel hier de blindbakvulling over.

Bak de taartbodem in 20 minuten op 180 graden. Verwijder dan de blindbakvulling en het bakpapier en bak de taartbodem nog 10 minuten op 180 graden.

Laat de bodem helemaal afkoelen. Je kunt nu alvast het Italiaanse schuim maken. Het makkelijkst is als je de lemon curd al eerder gemaakt hebt, deze moet namelijk ook afgekoeld zijn.

Verdeel de lemon curd over de bodem van de taart. Vul een spuitzak met het Italiaanse schuim. Ik gebruikte een kartelvormige spuitmond. Spuit eerst een paar willekeurige grote toeven op de taart, vul de rest van het oppervlak op met kleinere toefjes in verschillende maten.

Om het af te maken gebruik je een crème brûlée-brander om de toefjes wat goudbruine accenten te geven. Je kunt de taart ook een paar minuutjes onder een hete grill in de oven zetten.

