

# Inhoud

VOORWOORD	6	Koekbodems	44	Getoerd gerezen	98	Taarten	154
INLEIDING	7	Harde wener	46	Koffiekoeken	98	Bretontaart	154
GESCHIEDENIS BAKKERIJ VAN DER HEIJDEN	8	Sloffenbodem met frangipane	48	Deense luxe krakelingen	103	Frambozentaart	158
KOEK EN KOEKJES	12	Kruimeldeeg	49	GEBAKJES	105	Hazelnoot-mokkataart	162
<b>Boterkoekjes van zetdeeg</b>	<b>14</b>	<b>Grote koeken en plaatkoek</b>	<b>50</b>	Slagroomgebakjes	106	Korstschelp met fruit	166
Zandkoekjes	14	Appelkruisjes	50	Chocolade-ananasgebakjes	110	Mathilde-taart	170
Botermoppen	16	Gevulde koeken	54	Crèmegebakjes	114	Penseetaart	174
Nootstaafjes	18	De Tullepetaon	56	Delicieuzes	116	Poire Belle-Hélène-taart	176
<b>Boterkoekjes van wrijfdeeg</b>	<b>20</b>	Kano's en rondo's	58	Duchesses	120	Progrèstaart	180
Lydia's	20	Kokosmakronen	62	Hazelino's	124	Aardbeien-slagroomtaart	184
Margrieten	24	Mergpijpjes	64	Kasteeltjes	128	NAWOORD	188
Wenerdessert	26	Parijse wafels	68	<b>Soezen</b>	<b>131</b>	DANKWOORD	189
<b>Boterkoekjes van roerdeeg</b>	<b>30</b>	Appelschnitten	72	Roosendaalertjes	132	REGISTER	190
Klets koppen	30	Westrandse boterkoek	76	Tijgersoezen	134		
Kattetongen	32	Plaatkoek	80	Bananen-karamelsoezen	136		
Pleintjes	34	BLADERDEEG	82	Aardbeiensoezen	140		
<b>Amandelkoekjes</b>	<b>36</b>	<b>Hollandse korst</b>	<b>83</b>	CAKES, VLAAIEN EN TAARTEN	142		
Bitterkoekjes	36	Amandelbroodjes	84	<b>Cake</b>	<b>144</b>		
Hollandse Wellingtons	38	Abrikozen- of appelmeisjes	86	Evenveeltje met pecannoten	144		
Weespermoppen	40	<b>Franse korst</b>	<b>88</b>	Moskovische tulband met karamelsaus	146		
Bokkenpootjes	42	Victoria's	90	<b>Vlaaien</b>	<b>148</b>		
		Appelcarrees	94	Aardbeievlaai	148		
		Kersenflansjes	96	Rijstevlaai	152		

# Wenerdessert

Dit koekje is een variatie op een spritskoekje. Ook dit is een zogenaamd wrijfdeegje. In plaats van basterdsuiker is dit koekje gemaakt met poedersuiker, wat een verfijnder resultaat geeft. Dit recept laat zien dat je met een wrijfdeegje ook een beetje kunt cheaten door een föhn en de machine te gebruiken. Deze koekjes kun je vullen met een botercrème en jam. De botercrème maak ik op basis van pâte à bombe. Klinkt misschien ingewikkeld, dat is het niet. En ook zonder de vulling is het een heerlijk koekje.

175 GRADEN • 20 WENERDESSERTS • 12-15 MINUTEN BAKTIJD

## INGREDIËNTEN KOEKJES

225 g boter  
(kamertemperatuur)  
100 g poedersuiker  
2 g zout  
Merg uit een ½ vanille-  
stokje  
25 g ei (losgeklopt)  
250 g Zeeuwse bloem

## WERKWIJZE KOEKJE

- 1 Draai de boter los met de platte haak.
- 2 Doe er poedersuiker, zout en vanille bij en draai de massa luchtig.
- 3 Voeg het ei toe en draai tot een homogene en luchtige massa.
- 4 Je kunt de kom een beetje verwarmen met een föhn, zodat het ei goed wordt opgenomen.
- 5 Zeef de bloem en voeg het in 3 stappen toe. Niet te lang laten draaien, anders krijg je taaie koekjes. Het deeg moet echter wel goed spuitbaar zijn.
- 6 Doe het deeg in een spuitzak met een kartelspuitje van Ø 9 mm.
- 7 Spuit de koekjes op een bakplaat met bakpapier, dat je lichtjes inspuit met bakspray. Door het bakpapier lichtjes in te spuiten, gaat het koekje een beetje drijven, waardoor een bros koekje ontstaat. Spuit de koekjes op in verband met voldoende tussenruimte.
- 8 Bak de koekjes goudbruin in een voorverwarmde oven. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.







# Appelschnitten

In het schriftje staat ook een recept voor appelschnitten. Eerlijk gezegd een redelijk bewerkelijk recept, dus raad ik je aan om het in een grote hoeveelheid maken, eenmaal gebakken en afgekoeld kan het eventueel prima bewaard worden in de diepvries. Dit recept bestaat weer uit verschillende onderdelen. Een harde wener, gistdeeg, appelvulling, kooksel en streuzel.

200 GRADEN • 20 APPELSCHNITTEN (5 X 5 CM) • 45-50 MINUTEN BAKTIJD

## INGREDIËNTEN

### HARDE WENER

200 g zachte boter  
100 g basterdsuiker  
50 g ei (1 ei maat M)  
Rasp van 1 citroen  
Snuf zout  
6 g bakpoeder  
300 g Zeeuwse bloem

### INGREDIËNTEN VLAAI- BODEM (GISTDEEG)

300 g bloem  
12 g verse gist  
120 g melk  
(lauw, ca. 25°C)  
60 g boter  
30 g basterdsuiker  
2 g zout

## WERKWIJZE HARDE WENER

- 1 Meng de boter met de basterdsuiker, draai het luchtig met de platte haak. Doe ei, citroenrasp en zout erbij.
- 2 Zeef het bakpoeder met de bloem en meng dit erdoor. Kneed nog even met de hand door en wikkel het deeg in plastic. Laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

## WERKWIJZE GISTDEEG

- 1 Meng 200 gram bloem, gist en melk en laat 10 minuten rusten.
- 2 Meng vervolgens 100 gram bloem, boter, basterdsuiker en zout tot een kruimeldeegje.
- 3 Meng het eerste en het tweede deeg, kneed het kort door en bol het op. Geef het deeg 30 minuten bolrijs.
- 4 Haal de harde wener uit de koeling en rol het uit met een rolstok tot een dikte van 2-3 mm. Strooi hiervoor bloem op het werkblad, leg het deeg erop en draai het een keer om zodat onder- en bovenkant bedekt zijn met bloem. Houd het deeg in beweging! Draai het deeg tijdens het uitrollen elke keer een kwartslag, zodat je zeker weet dat het niet aan het werkblad vastplakt. Zodra het wat gaat plakken, stuij je er wat bloem onder. Houd ook je rolstok vrij van stukjes deeg, door regelmatig met een beetje bloem aan je hand langs de stok te strijken.
- 5 Bekleed een bakplaat (ca. 40 x 28 cm) met bakpapier en leg de uitgerolde harde wener erop.
- 6 Rol nu het gistdeeg net zo groot uit als de harde wener en bedek de harde wener met het gistdeeg.



# Chocolade-ananasgebakjes

Dit is een van de lievelingsgebakjes van mijzelf en mijn zus Anita. Je hebt hier chocoladevormen voor nodig, die je maakt met getempereerde pure chocolade.

Smelt hiervoor de chocolade in de oven op 45 °C. Je kunt dit ook doen in de magnetron of au bain-marie. Roer de chocolade regelmatig door. Als alles gesmolten is, doe je er een vijfde deel van de chocolade bij en blijf je roeren tot alles gesmolten is. De temperatuur moet nu 31 °C zijn, dit is de temperatuur om pure chocolade te verwerken. Werk met chocoladedruppels of met in kleine stukjes gehakte chocolade.

We maken voor deze gebakjes ook een heldere afdekgelei, zodat de ananas mooi glanst en mooier van kleur blijft. Deze afdekgelei is eenvoudig zelf te maken.

190 GRADEN • 8-10 GEBAKJES • 8-10 MINUTEN BAKTIJD

## INGREDIËNTEN

### CHOCOLADEVORMEN

500 g pure chocoladedruppels

### WERKWIJZE CHOCOLADEVORMEN

- 1 Smelt 400 gram chocolade (au bain-marie of in de magnetron) tot ca. 45-50 °C en roer het mengsel regelmatig door.
- 2 Als dit is gesmolten, voeg je nog 100 gram chocoladedruppels toe. De chocolade wordt nu niet meer verwarmd. Roer goed door, zodat de chocoladekristallen zich mooi verdelen. Meng tot dit in zijn geheel gesmolten is en het een verwerkingstemperatuur heeft van 31 °C. Op deze manier kristalliseert de chocolade weer mooi als het uithardt.
- 3 Leg een stuk bakpapier op je werkblad.
- 4 Om netjes te kunnen werken doe je de chocolade in een spuitzak en spuit je de vormen vol met chocolade. Door met de vorm op het werkblad te tikken, tik je de luchtbelletjes eruit. Dan draai je de vorm om en laat je de overtollige chocolade uit de vorm lopen op het klaargelegde stuk bakpapier. Tik met de achterkant van een steekmes de overtollige chocolade eruit. Strijk de vorm af met het steekmes en zet de vorm op z'n zijkant, dan stolt de chocolade mooi.







# Aardbeiensoezen

Soezen lenen zich heel goed voor het maken van de heerlijkste gebakjes.  
Wat denk je van een klassieke aardbeiensoes met slagroom?  
Eenvoudig misschien, maar zo ontzettend lekker.

200 GRADEN • 10-12 SOEZEN OF 20 KLEINE SOESJES • 30-35 MINUTEN BAKTIJD

## INGREDIËNTEN

### SOEZENBESLAG

50 g water  
50 g melk  
50 g boter  
Snufje zout  
50 g bloem (gezeefd)  
100 g ei (2 eieren, maat M)

## WERKWIJZE SOEZENBESLAG

- 1 Maak het soezenbeslag. Doe hiervoor water, melk, boter en zout in een pan met een dikke bodem en breng het mengsel aan de kook. Zorg dat alle boter gesmolten is.
- 2 Haal de pan van het vuur en doe de gezeefde bloem erbij. Meng het goed door en zet terug op het vuur. Verwarm onder constant roeren, zodat het beslag kan garen. Als er een vetfilm op de bodem ontstaat, is het beslag gaar.
- 3 Doe het beslag in een beslagkom. Roer het goed door en voeg 1 voor 1 de eieren toe. Het tweede ei roer ik altijd even los en voeg ik stap voor stap toe, tot het beslag net lopend is. Als je het beslag op je spatel aftikt, moet het er net aflopen. Het vormt dan een v. Het beslag mag ook weer niet te slap worden.
- 4 Doe het beslag in een spuitzak met glad spuitmondje. Spuit het soezenbeslag op een bakplaatje bekleed met bakpapier.
- 5 Spuit 10 tot 12 soezen in verband op. Ze rijzen flink tijdens het bakken, dus geef ze de ruimte.
- 6 Schuif ze in de voorverwarmde oven en bak de soezen in ca. 25-30 minuten gaar. Zet de deur van de oven op een kier om het vocht eruit te laten en bak ze nog ongeveer 5 minuten.
- 7 Laat de soezen afkoelen.

## INGREDIËNTEN

### VULLING

500 g slagroom  
50 g suiker  
250 g aardbeien

## WERKWIJZE VULLING

- 1 Klop de slagroom op met de suiker. Doe de slagroom in een spuitzak.
- 2 Snijd de soezen door en vul de onderkant met slagroom en stukjes schoongemaakte aardbeien. Zet het kapje er ondersteboven op. Spuit er een toef slagroom in en garneer met aardbeien.



# Frambozentaart

Voor een van de auditierondes van *Heel Holland Bakt 2016* heb ik een frambozentaart gemaakt. Het was een taart met veel onderdelen. Ik wilde indruk maken door verschillende technieken te laten zien. Dat is gelukt! Ik mocht met mijn frambozentaart door naar de volgende ronde. De taart bestaat uit een sloffenbodem met pistachefrangipane.

Dan een banketbakkersroom op smaak gebracht met pistache-praline. Afgemaakt met pistachebiscuit en frambozenmousse bedekt met een frambozengelei.

210 GRADEN • 2 SLOFFENBODEMS • 15 MINUTEN BAKTIJD

## INGREDIËNTEN SLOFFEN-

BODEM (voor 2 bodems, bak ze allebei en doe er 1 in de diepvries)

200 g boter  
100 g basterdsuiker  
100 g fijne kristalsuiker  
25 g ei (½ ei, maat M)  
Snuf zout  
Rasp van 1 citroen  
140 g Zeeuwse bloem  
140 g patentbloem  
12 g bakpoeder  
2 g baking soda

## INGREDIËNTEN

### PISTACHEFRANGIPANE

60 g pistachenoten  
60 g suiker  
75 g ei (1 ½ ei maat M)  
60 g zachte boter  
20 g bloem

## INGREDIËNTEN

### PISTACHE-PRALINE

125 g pistachenoten  
75 g suiker  
25 g water

## WERKWIJZE

- 1 Meng met de (staande) mixer de boter met de basterdsuiker en de kristalsuiker.
- 2 Voeg ei, zout en citroenrasp toe. Meng door het botersuikermengsel.
- 3 Zeef de beide soorten bloem met het bakpoeder en de baking soda. Meng tot een samenhangend deeg.
- 4 Kneed het even met de hand door tot een deegbal. Druk het een beetje plat en doe er plasticfolie om en leg het deeg in de koelkast. Maak ondertussen de pistachefrangipane.

## WERKWIJZE PISTACHEFRANGIPANE

- 1 Maal met een foodprocessor de pistachenoten fijn.
- 2 Doe er de suiker bij en draai het tot een fijn poeder.
- 3 Doe het ei erbij. Dan de boter erdoor en tot slot de bloem.
- 4 Doe de frangipane in een spuitzak. Maak pistache-praline.

## WERKWIJZE PISTACHE-PRALINE

- 1 Rooster de pistachenoten 10 minuten in de oven op 150 °C. Verwarm daarna de oven verder naar 210 °C.
- 2 Kook de suiker met het water tot een karamel in een pan met dikke bodem. Giet de karamel over de geroosterde pistachenoten. Laat het afkoelen en breek het dan in stukken. Draai het tot een pasta in de foodprocessor.
- 3 Met deze pasta kun je banketbakkersroom of bijvoorbeeld een botercreme op smaak brengen. Bewaar de praline in een afgesloten pot in de koelkast.
- 4 Haal het deeg voor de sloffenbodem uit de koelkast en kneed het even door. Rol het uit op ca. 5 mm dikte.

