

Patisserie van de bakker

Issa Niemeijer-Brown

Fotografie
Inga Powilleit

Ontwerp en illustraties
Rachelle Klaassen

Uitgeverij Brandt 2021

Pâtisserie van de bakker

Vijftien jaar geleden klopte ik voor het eerst bij een bakker aan om te vragen of ik mee mocht werken. Mijn interesse lag toen het meest bij brood, al bakte ik ook veel koekjes en taartjes, en wilde ik van allebei meer leren. Wat ik niet wist, is dat veel bakkerijen lang niet alles zelf maken, en de ene bakkerij de broden zelf maakt en de pâtisserie inkoopt, en de andere juist andersom.

Ik had geluk: bij Hartog in Amsterdam, de bakker waar ik begon, werden zowel broden als pâtisserie echt zelf gemaakt, en zonder halffabricaten. Hoe meer andere bakkers ik bezocht, hoe meer ik zag dat dit bijzonder was. Ik werd me ook bewust van een onderscheid: traditionele broodbakkers die alles zelf maakten, zoals Hartog, maakten een heel ander soort pâtisserie dan bij de banketbakkerij. Het waren allemaal recepten die eenvoudig waren en geen pâtisserie-opleiding vereisten.

Daarnaast kwam ik terecht bij net iets grotere bakkerijen waar wel een pâtissier in dienst was. Hier werden klassieke taarten gebakken, waarbij laag voor laag werd opgebouwd, vaak met de vriezer als tussenstap. Er was eigenlijk altijd ook een aparte ruimte voor de pâtissier.

Ikzelf was hier minder op mijn plek. De precisie in elk stapje van de receptuur paste minder bij mijn karakter. Ik heb aandacht voor detail, maar net niet genoeg geduld om chocolade te tempereren, au bain-marie te werken met een thermometer in mijn hand, kaarsrecht te snijden, of laagjes perfect glad te strijken.

Het gaat me om smaak – en ik zoek heel eenvoudig gezegd naar de voor mij kortste weg om die te bereiken. Soms horen daar concessies bij, is die thermometer of die au bain-marie toch voor eventjes onvermijdelijk, en neem ik dat maar voor lief. Maar meestal lukt het door goede ingrediënten te gebruiken en deze op de goede manier te combineren.

Toen ik zelf een bakkerij begon wilde ik alles echt zelf maken. Het idee dat je naar een bakker gaat waar de broden, de croisants of de pâtisserie ingekocht worden of met halffabricaten worden gemaakt, gaf me geen vreugde. Ik koos wel voor de pâtisserie van de bakker. Smaak komt voor de vorm, het is niet al te precies, en je hebt er geen bijzondere vaardigheden voor nodig. De recepten in dit boek zijn dan ook allemaal recepten die wij, van oorsprong broodbakkers, goed aan kunnen.



	Inhoud		<i>Beslag en cakejes</i>
		105	Financiers
		108	Canelés
		112	Citruscake
			<i>Koekjes</i>
6	Voorwoord	120	Speculaasjes
	Pâtisserie van de bakker	124	Gevulde speculaas
		127	Sablés au chocolat et fleur de sel
12	Inleiding	131	Sablés à l'orange et aux raisins
	Eenvoud, structuur en smaak	135	Tuiles
			<i>Chocolade</i>
	<i>Basiscrèmes</i>	141	Brownies
16	Citroencrème	144	Chocolade-saucisson
20	Chocolade-ganache	149	Truffes au caramel et beurre salé
23	Banketbakkersroom		
24	Chocoladeroom	153	<i>Macarons</i>
27	Amandelspijs		<i>Praktische tips</i>
30	Crème au beurre	164	Ingrediënten
		168	Bakgereedschap
	<i>Deegrecepten</i>	169	Bakken
38	Snel bladerdeeg		
48	Pochons		
53	Tarte Tatin		
56	Tartelettes Tatin	172	Dankwoord
58	Pâte feuilletée inversée		
66	Millefeuille	174	Register
70	Appelbollen		
75	Pâte sucrée		
82	Tartelettes of taarten		
82	Tartelettes au citron		
85	Tartelettes au chocolat		
86	Tartelettes aux noix		
89	Tartelettes aux fruit frais		
89	Grotere taarten		
91	Pâte à choux		
94	Soesjes en éclairs		
98	Saint-Pierre		

Eenvoud, structuur en smaak

In dit boek delen we onze eigen recepten, precies zoals we ze dagelijks bakken in onze bakkerij in hartje Amsterdam.

Onze recepten zijn soms meer en soms minder eigen. Ze komen uit een lange traditie, voor een groot deel uit de Franse bakkerij, maar soms juist uit Nederland of bijvoorbeeld de Verenigde Staten. In sommige opzichten ben ik vooral de curator, degene die de tentoonstelling samenstelt.

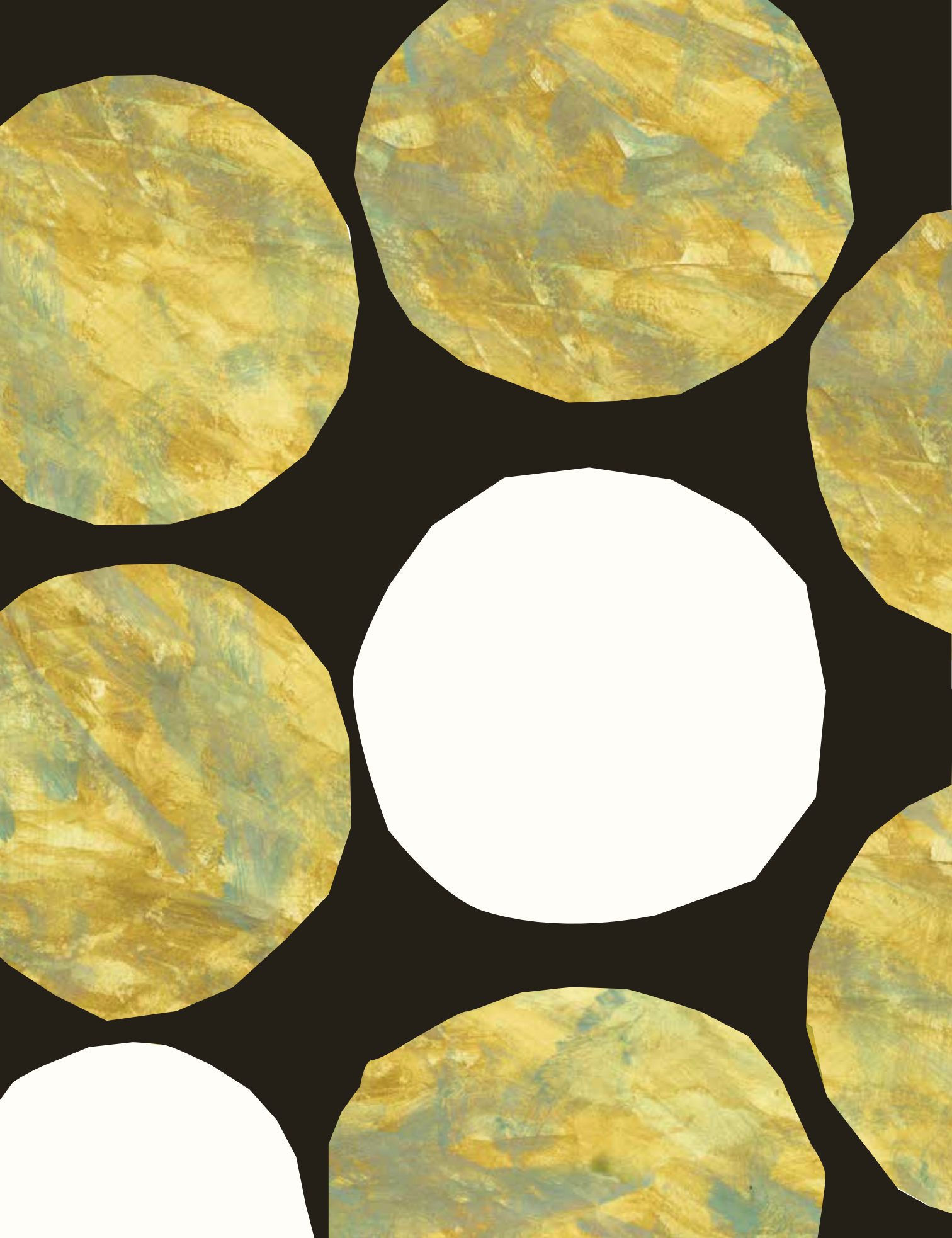
Wat de recepten gemeen hebben, is aandacht voor detail zonder moeilijk te zijn. Eenvoud, maar uitzonderlijk lekker. De recepten hebben ook gemeen dat ze niet te zoet zijn, en de nadruk leggen op pure smaken. Het gaat vaak om de structuur, en om de smaak van de ingrediënten zelf. Er zit begrip achter van hoe een deeg werkt, hoe je ervoor zorgt dat het krokant of juist bros is, smeug of zacht, of gelaagd. En hoe de ingrediënten het best tot hun recht komen.

Tegelijkertijd zijn we compromisloos in de bakkerij bij de keuzes die we maken. We malen zelf onze noten, gebruiken goede chocolade, echte boter. Als je de goede keuzes maakt, zit juist in eenvoud kracht: de puurheid, het contrast of het samengaan van zuivere smaken.

We kiezen ook nooit voor eenvoud boven kwaliteit. De kunst voor ons in de bakkerij is juist om het samen te laten gaan. Soms maken we dan ook keuzes die in een bakkerij heel ongebruikelijk zijn omdat ze minder efficiënt zijn. We bakken bijvoorbeeld al onze taartjes ouderwets blind voor met gedroogde boontjes erop. We mengen de meeste degen met de hand in plaats van met een kneedmachine. Bij grotere hoeveelheden best bewerkelijk, maar voor thuisbakken past dat juist heel goed.

Als je een beginnende bakker bent, kun je dit boek van het begin tot einde volgen en hier en daar een wat ingewikkelder recept overslaan. Je leert verschillende en eenvoudige, vaak gangbare basistechnieken waarmee je direct heel lekkere recepten kunt maken die meteen op het niveau van een bakkerij zijn. En de kleine details die ertoe doen leggen we zoveel mogelijk uit.

Iemand die al veel bakt kan gelijk naar de gewenste recepten toe. Sommige tips bij de recepten zullen je bekend voorkomen, andere zijn misschien wel nieuw en handig of maken het verschil tussen alledaagse patisserie en perfectie in smaak en structuur – twee dingen die altijd samengaan omdat de structuur altijd ook de smaak beïnvloedt.



Deegrecepten

Als je een deeg maakt kun je met dezelfde ingrediënten verschillende kanten op: stevig, knapperig, bros, of gelaagd zoals in bladerdeeg. Het zit hem in de verhoudingen en in de manier waarop je het bewerkt.

Belangrijk bij elk deeg met meel als basisingrediënt is de keuze hoe 'sterk' je het deeg wilt maken. Op het moment dat je water of een andere vloeistof aan meel toevoegt, vormen zich eiwitverbindingen (gluten) die het deeg structuur geven. Voor een brooddeeg is dat fijn: de gluten kunnen de gasbellen die tijdens het rijsp proces ontstaan vasthouden waardoor het brood luchtig wordt. Voor patisserie wil je soms juist zo min mogelijk glutenvorming. Het deeg wordt anders te taai, en de koekjes of taartjes die je bakt minder krokant of bros. Bij een bladerdeeg is het belangrijk dat het deeg voldoende stevig is om laagjes te kunnen vormen, maar ook weer niet in die mate dat het taai wordt.

De mate van glutenvorming bepaal je door te kiezen voor een soort meel waar meer of minder eiwitten in zitten (of eiwitten die meer of minder

geneigd zijn gluten te vormen). 'Sterk meel', zoals bijvoorbeeld broodmeel, of soms ook meel voor croissants en bladerdeeg, is meel dat makkelijk en snel gluten vormt, met een hoog eiwitgehalte. Patisseriebloem is bloem waarin minder eiwitten zitten, waardoor de glutenvorming beperkt blijft.

Daarnaast is ook de bewerking van het deeg van belang. Hoe meer je kneedt, hoe meer de gluten zich ontwikkelen. Maar ook bijvoorbeeld het uitrollen en het vouwen van een bladerdeeg zorgen ervoor dat de gluten sterker worden.

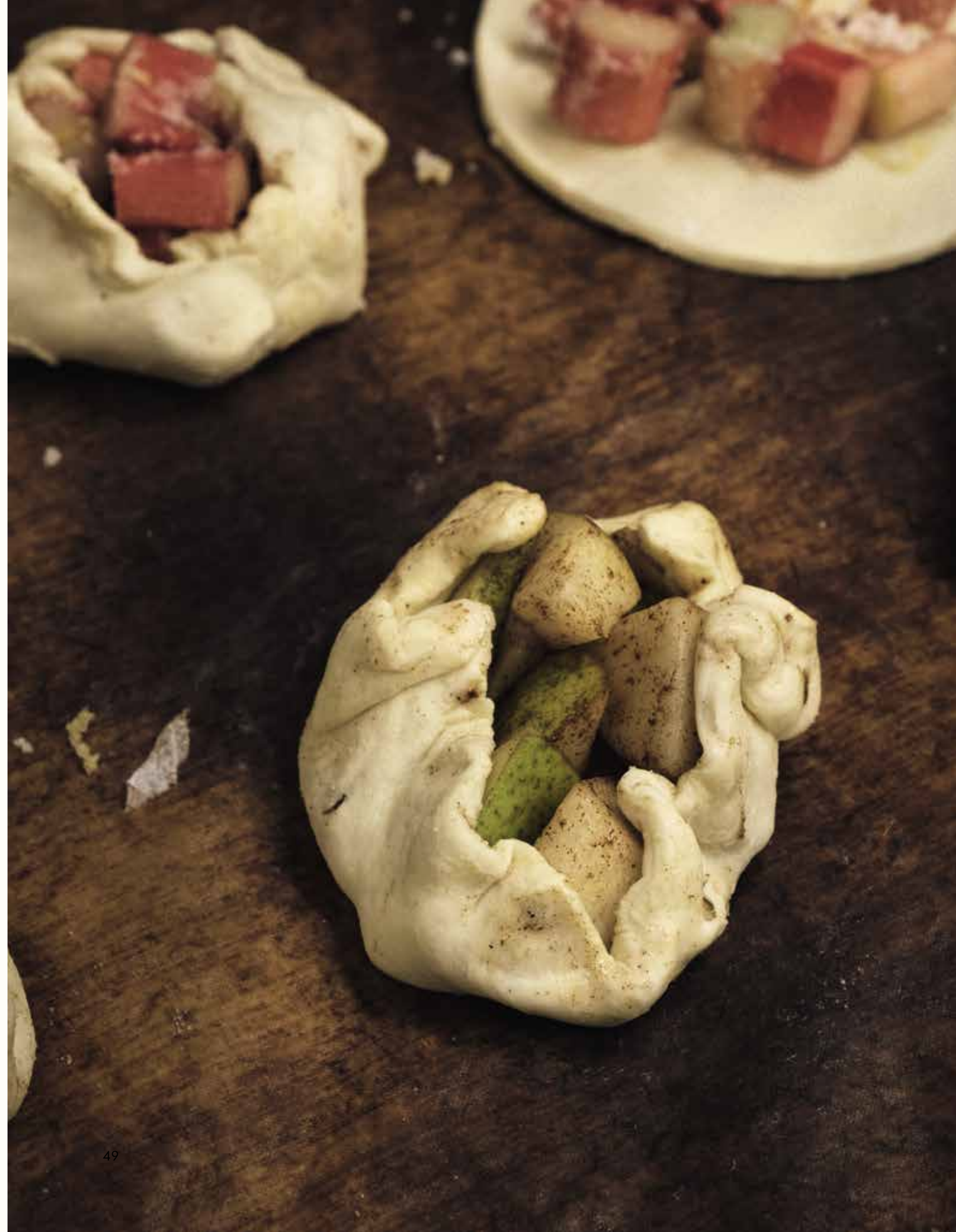
Daarnaast heeft de temperatuur een grote invloed. De vorming van gluten is een proces dat plaatsvindt onder invloed van enzymen in het meel, die bij een lagere temperatuur minder actief zijn. Door met koude ingrediënten te werken of een deeg in de koelkast te bewaren, kun je dus ook de mate waarin gluten zich vormen beperken.

Pochons

Een pochon is in het Frans een zakje, vaak met een treksluiting van boven, en het is de naam die we hebben gegeven aan de kleine fruittaartjes die we in de bakkerij maken met snel bladerdeeg. Voor het bakken vouwen we het deeg om het fruit heen. En dat is gelijk zo ongeveer de hele bereiding van deze verslavend lekkere taartjes.

We maken een aantal varianten, afhankelijk van welk fruit er in het seizoen is. In het najaar en de winter gebruiken we meestal peer, of kweeper. Aan het begin van de herfst en in het voorjaar ook rabarber, en in de zomer allerlei soorten fruit. Perziken, nectarines, kersen, abrikozen, pruimen, bosbessen, net wat in het seizoen is, en zolang het fruit maar in de oven gebakken kan worden.

Natuurlijk kun je met dezelfde ingrediënten ook een grotere fruittaart maken.





Je kunt zoveel of weinig maken als je zelf wilt; per pochon heb je ongeveer 60 gram deeg nodig, maar reken wat ruim, omdat je natuurlijk bij het uitsteken ook altijd wat deeg verliest. Van een stuk fruit zoals een kleine peer of een grote nectarine kun je ongeveer 1,5 tot 2 taartjes maken.

Tijd

10 minuten om het fruit te snijden en de taartjes te vormen en een half uur in de oven voor het bakken; plus de tijd om het snelle bladerdeeg te maken

Benodigheden

Mengkom
Deegroller
Steekring
Bakpapier
Kwastje voor eistrijksel

Ingrediënten

Fruit naar keuze dat in de oven gebakken kan worden
Eventueel suiker, citroenrasp, kaneel, kruidnagel, of vanille voor bij het fruit
Snel bladerdeeg
Eistrijksel
Witte basterdsuiker voor op de korst

Bereiding

Om het fruit te bereiden hoef je het enkel in kleine stukjes te snijden (niet eens zo heel klein, omdat het fruit een beetje krimpt in de oven, en het hoeft evenmin regelmatig). Als het fruit heel zoet is, is dat al voldoende, maar vaak is het lekker om er een heel klein beetje suiker doorheen te mengen. Hierdoor wordt het fruit ook wat sappiger tijdens het bakken, vooral bij peer die niet helemaal rijp is is dat van belang. Voor de peer gebruiken we daarnaast vaak wat kaneel, voor de rabarber wat extra suiker en tegelijk een beetje citroenrasp. De kweepeer is wat bewerkelijker. Deze koken we eerst voor, samen met kruidnagel en een vanillestokje. Schillen is bij het meeste fruit niet nodig. Kersen hoef je niet te snijden, maar alleen te ontpitten.

Rol nadat je het fruit hebt voorbereid het deeg uit en steek er met een uitsteekring rondjes uit van ongeveer 12-14 centimeter (groter of kleiner kan natuurlijk ook). Deze leg je op een bakplaat met bakpapier. Je legt het gesneden fruit in het midden van de rondjes en vouwt het bladerdeeg eromheen en drukt het een beetje aan, de randjes een beetje over elkaar heen zodat ze zich aan elkaar kunnen hechten en niet gelijk weer openvouwden. De bovenkant hoeft niet dicht (maar mag wel dicht als je dat leuker vindt), maar je moet het wel deels over het fruit heen vouwen omdat het tijdens het bakken vanzelf ook weer meer opengaat. Belangrijk is dat je snel en trefzeker werkt, ook al is het misschien iets nieuws en onwennig. Het hoeft niet heel precies te zijn, maar voorkom wel dat het deeg taai wordt doordat de boterlaagjes in het deeg onder je handen warm worden en met het deeg samensmelten.

Daarna bestrijk je de buitenkant van de taartjes met ei, waarna je met je vingers nog wat suiker tegen het deeg kunt aandrukken. Hiermee zorg je voor een krokante korst.

Bakken

Je bakt de pochons in een voorverwarmde oven op 230 graden, ongeveer een half uur, tot de korst er goudbruin en goed gebakken uit ziet.



Koekjes

Koekjes staan bij uitstek voor eenvoud – je bakt ze zo, en je eet ze zo weg. Dat is jammer. Waar bij veel patisserie de nadruk ligt op de bijzondere gelegenheid en daardoor op de presentatie – waardoor de smaak soms ondergeschikt is – ligt bij koekjes de nadruk juist zo sterk op alledaagsheid dat opnieuw de smaak vaak weinig aandacht krijgt.

Je zou koekjes, denk ik, wel wat meer op een voetstuk kunnen zetten. Ze mogen alledaags en toegankelijk blijven qua vorm en je moet ze gewoon in een trommeltje kunnen bewaren, maar ze kunnen wel

bijzonder en subtiel van smaak zijn. Dat maakt het ook niet veel meer werk. Het zit hem in de aandacht voor de details.

In de bakkerij maken we speculaasjes, twee heel verschillende soorten zandkoekjes (sablés au chocolat et fleur de sel en sablés à l'orange et aux raisins) en tuiles, oftewel klets koppen.

Chocolade-saucisson

Voor 1 saucisson van ongeveer 500 gram

Tijd

20 minuten voor het roosteren van de amandelen, 20 minuten voor het verwarmen van de honing en de chocolade; ongeveer 4 uur voor het afkoelen, 5 minuten voor het vormen, dan een dag voor het uitharden, dan 3 minuten voor het snijden

Benodigdheden

Steelpan
Spatel
Bakpapier
Rechte deegkrabber
Zeefje

Ingrediënten

Chocolade 250 gram (rond de 70-72% cacao)
Honing 125 gram
Amandelen 125 gram
Poedersuiker om de saucisson mee te bestrooien

Chocolade-saucisson wordt op twee manieren gemaakt. Vaak als een soort koek op basis van meel, koekjesdeeg of koekkrumels, met cacao of chocolade erdoor. In de bakkerij kiezen we voor een heel pure variant. Chocolade, gebonden met honing, en met geroosterde amandel erdoorheen. Wij gebruiken twee chocolades samen voor de perfecte smaakbalans, een chocolade van 68% en een van 72% cacao, Portugese lokale rozemarijnhoning, en biologische Valencia-amandelen.

Bereiding

Rooster de amandelen op een bakplaat in de oven voor ongeveer 15 minuten bij 170 graden, tot ze licht goudkleurig zijn. Roer indien nodig tussendoor even door, zodat ze gelijkmatig bakken. Je kunt ook de amandelen in een kleine bakpan roosteren, op een heel laag vuur, en regelmatig doorroeren.

Doe de chocolade en de honing samen in een steelpan en zet op een laag vuur. Roer voortdurend door met een spatel waarbij je ook goed langs de bodem en de randen schraapt, net zolang tot het mengsel dikker begint te worden. Als je de spatel optilt, moet de chocolade er een beetje aan blijven hangen en maar langzaam naar beneden druipen. Ga je te lang door, dan wordt het mengsel weer vloeibaarder. Stop dan meteen.

Haal van het vuur en roer de geroosterde amandelen erdoorheen. Giet midden op een vel bakpapier. Om te voorkomen dat de chocolade te veel kan uitlopen, kun je het bakpapier klemmen in bijvoorbeeld een rechthoekig cakeblik.

Laat de chocolade gedeeltelijk uitharden. Na ongeveer 3 tot 4 uur, als de chocolade vaster begint te worden maar nog wel vormbaar is, vorm je de chocolade in het bakpapier tot een rol. Dit doe je door het bakpapier over de chocolade heen te vouwen. Dan verdeel je eerst met je handen de chocolade een beetje in de lengte. Vervolgens duw je het met de deegkrabber van onder aan, zoals op de illustratie, zodat zich een mooie rol vormt.

Leg de rol weg en laat de chocolade verder uitharden. Normaal gesproken kun je de volgende dag de chocolade in dunne plakjes snijden. Je strooit dan eerst wat poedersuiker over de rol heen, en snijdt dan met een scherp plat (niet-gekarteld) mes. Mocht de chocolade nog te zacht zijn (dat kan gebeuren als je het mengsel te snel van het vuur had gehaald), dan kun je als noodgreep de rol nog enkele dagen langer laten liggen om verder uit te harden.



