

BASIC

GEBAK & TAART



BASIC

GEBAK & TAART

Christophe Declercq

 | LANNOO

INHOUD

BASISINGREDIENTEN	6	BISCUIT	34
BASISVAKTERMEN	9	Biscuit voor taarten	37
BASISRECEPTEN	12	Biscuit met slagroom	38
Abrikozenconfituur	14	Rouladebiscuit	40
Banketbakkersroom	15	Rouladebiscuit met abrikozenconfituur	43
Boterroom op basis van een biscuitbeslag	16	Chocoladerouladebiscuit	44
Boterroom op basis van een afgeroerde samenstelling	17	Chocoladerouladebiscuit met vanilleboterroom	47
Boterroom op basis van een bombedeeg	18	SCHUIM	48
Slagroom met suiker	21	Basisrecept schuim	50
Suikersiroop	21	Schuimpjes	53
CAKES	22	Merveilleux	54
Grote 4/4 cake	24	BISCUIT VANILLE	56
Kleine chocoladecakes	29	Basisrecept biscuit vanille	59
Portugeesjes	31	Bokkenpootjes	60
Kleine fruitcakes	32	Baisers	62
		Vatel	64

SOEZENBESLAG

Basisrecept soezenbeslag	69
Slagroomsoezen	70
Eclairs	73
Kleine tartes maison	75

BLADERDEEG

Basisrecept bladerdeeg	81
Abrikozenvierkanten	85
Appelgozetten	86
Roomhoortjes	89
Tompouces	91
Confituurtaart	92
Frangipanetaartjes	95
Fruittaartjes	99
Appeltaart	100

VETDEEG

Basisrecept vetdeeg	105
Fruittaartjes	106
Bretoense appeltaart	109
Clafoutis van peren	110
Citroentaartjes	113

66**KOEKJES**

Zandkoekjes	117
Kokosrotsjes	119
Gespoten boterdessert	120

114**KOUDE PUDDINGEN**

Calvadoschipolata	125
Melkchocoladechipolata	128
Chocolademousse	131
Aardbeienmousse	133
Passievruchtenmousse	136
Chocoladebavarois	139
Frambozenbavarois	142

122**TAARTEN**

Taartdeeg	147
Rijsttaart	148
Flantaart	150

144**IJS**

Vanilleroomijs	156
Aardbeiensorbet	158

154

BASISINGREDIENTEN

BOTER

- Geeft een zeer goede smaak en aroma aan het eindproduct.
- Gebruik ongezoeten boter en haal deze enkele uren voor gebruik uit de koelkast.
- De boter kan vervangen worden door een zachte margarine, maar houd rekening met het vetpercentage (ongeveer 82 %) om een vergelijkbaar eindresultaat te krijgen.

MARGARINE

- Er zijn diverse margarines met elk een specifieke smaak en smeltpunt.
- Bij de bereiding van bijvoorbeeld cake gebruiken we zachte margarine met een laag smeltpunt en bij de bereiding van bladerdeeg een harde margarine (met hoog smeltpunt).

ROOM

In alle recepten wordt gebruikgemaakt van room met 40 % melkvet.

EIEREN

- In de recepten is 1 ei 50 g, 1 eidooier 20 g en 1 eiwit 30 g.
- Verse eiwitten kunnen zonder probleem ingevroren worden.
- Bij het invriezen van eidooiers worden deze losgeroerd met toevoeging van 10 % suiker.
- Laat ze 1 dag voor gebruik ontdooien in de koelkast.

GELATINEBLAADJES

- De blaadjes wegen ongeveer 2 g per stuk.
- Week de blaadjes altijd in koud water.
- Voeg gelatine op de volgende twee manieren toe:
 - ➔ Knijp de geweekte blaadjes uit, smelt deze en voeg toe aan een koude massa.
 - ➔ Knijp de geweekte blaadjes uit en voeg toe aan een warme massa. Let op: gelatine die warmer wordt dan 60 °C, verliest bindkracht en geeft een slechte smaak aan het eindproduct.

SUIKER

- Gebruik de soort met een fijne of ultrafijne korrel.
- De ultrafijne korrel is geschikt om op te lossen in koude bereidingen.

POEDERSUIKER OF BLOEMSUIKER

Is fijngemalen suiker met toevoeging van ongeveer 5 % zetmeel (dit voorkomt klonten).

BLOEM

- Bij de bereiding van banketproducten wordt meestal een zwakke bloem gebruikt met weinig eiwitten en een laag absorptievermogen.
- Uitzondering hierop is bladerdeeg, waarvoor een sterke bloem met hoog absorptievermogen en veel eiwitten nodig is.

MELK

Gebruik bij voorkeur volle melk.

ZOUT

Geeft smaak en kleur aan de producten.

VANILLE

Een deel van de suiker kan vervangen worden door vanillesuiker, of vanillezaadjes of vanille-extract.

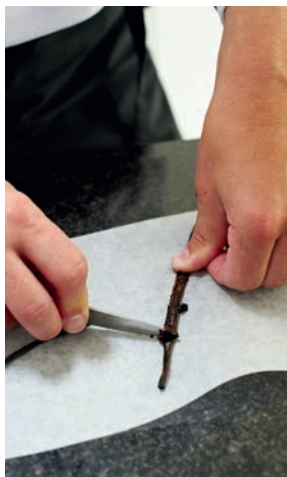
BAKPOEDER

Maakt de bereiding luchtiger.

CITROENRASP

Bereid citroenrasp als volgt:

- Wrijf een gewassen citroen tegen een fijne rasp.
- Vermeng de rasp met een gelijke hoeveelheid suiker.



MARSEPEIN

- Is samengesteld uit gemalen amandelen en suiker.
- Bakmarsepein bestaat uit de helft amandelen en de helft suiker.
- Marsepein voor decoratie (bv. rond een taart) bestaat uit 40 % gemalen amandelen en 60 % suiker.
- Bewaar het altijd gewikkeld in een plastic vel om uitdrogen tegen te gaan.
- Marsepein wordt gekleurd met cacao poeder of natuurlijke kleurstoffen.

FONDANTCHOCOLADE

Is een samenstelling van cacaomassa, cacaoboter, suiker, vanille en sojalecithine.

MELKCHOCOLADE

- Door de aanwezigheid van melkbestanddelen heeft melkchocolade een zachtere smaak.
- Kan in de recepten vervangen worden door eenzelfde hoeveelheid fondantchocolade.

WITTE CHOCOLADE

De afwezigheid van cacaomassa (geeft de bruine kleur en bitterheid aan chocolade) maakt witte chocolade zoet en romig.

CACAOPOEDER

Is gemalen cacaomassa.

DECORATIESUIKER

Deze suiker smelt niet en wordt gebruikt als decoratie op producten of fruit.

AFDEKGELEI (ZIE P.7 FOTO 3)

- Voor gebruik wordt de afdekgelei met ongeveer 40 à 50 % water aan de kook gebracht.
- Het aanbrengen van gelei op gebak of fruit geeft een mooie glans en gaat uitdrogen tegen.

FONDANTSUIKER OF GLAZUUR (ZIE P.7 FOTO 5)

- Bereid fondantsuiker als volgt (als afwerking van diverse bereidingen):
 - ➔ Verwarm de fondantsuiker tot 37 °C.
 - ➔ Voeg een beetje water (of suikerwater) toe tot de gewenste stevigheid.
- De fondantsuiker kan naar wens gekleurd worden met natuurlijke kleurstoffen alsook met gesmolten chocolade of cacao poeder (chocoladefondantsuiker).
- Bewaar de fondantsuiker altijd in een luchtdicht afgesloten plastic doos of blik.

BASISVAKTERMEN

ABRIKOTEREN

Het bestrijken met gekookte abrikozengelei.

GLACEREN

Het aanbrengen van een laagje fondantsuiker als decoratie en voor de smaak.

DAMPSLEUTEL

Deze sleutel wordt gebruikt om de damp (het vocht) uit de oven te laten ontsnappen. Hierdoor kan gebak, zoals confituurtaart en soezen, krokant worden gebakken. Als je niet beschikt over een damp sleutel, kun je de oven tegen het einde van de baktijd iets openzetten. Leg op de opening een vel aluminiumfolie om de ovenknoppen te beschermen.

TOEREN

Bladerdeeg wordt na het toevoegen van margarine of boter getoerd. Het uitrollen en op een bepaalde manier dichtvouwen van het deeg heet een toer geven (zie ook bladerdeeg op p. 82).

VOORKRISTALLISEREN VAN CHOCOLADE

Het toevoegen van stabiele kristallen aan chocolade.

Kristalliseer chocolade voor als volgt:

- Smelt de chocolade au bain-marie of in de magnetron tot ongeveer 45 °C.
- Voeg geleidelijk 15 à 20 % chocoladecallets toe en roer ze goed door de gesmolten chocolade. Als de chocoladecallets moeilijker smelten, is de chocolade bijna klaar om te verwerken.
- Dompel één zijde van een stukje papier in de chocolade, leg op tafel en wacht 3 minuten.
- Als de chocolade na 3 minuten van het papier kan gehaald worden, een mooie glans vertoont en bij het breken kraakt, is deze klaar om te verwerken in allerlei decoraties.

ENKELE EENVOUDIGE DECORATIES

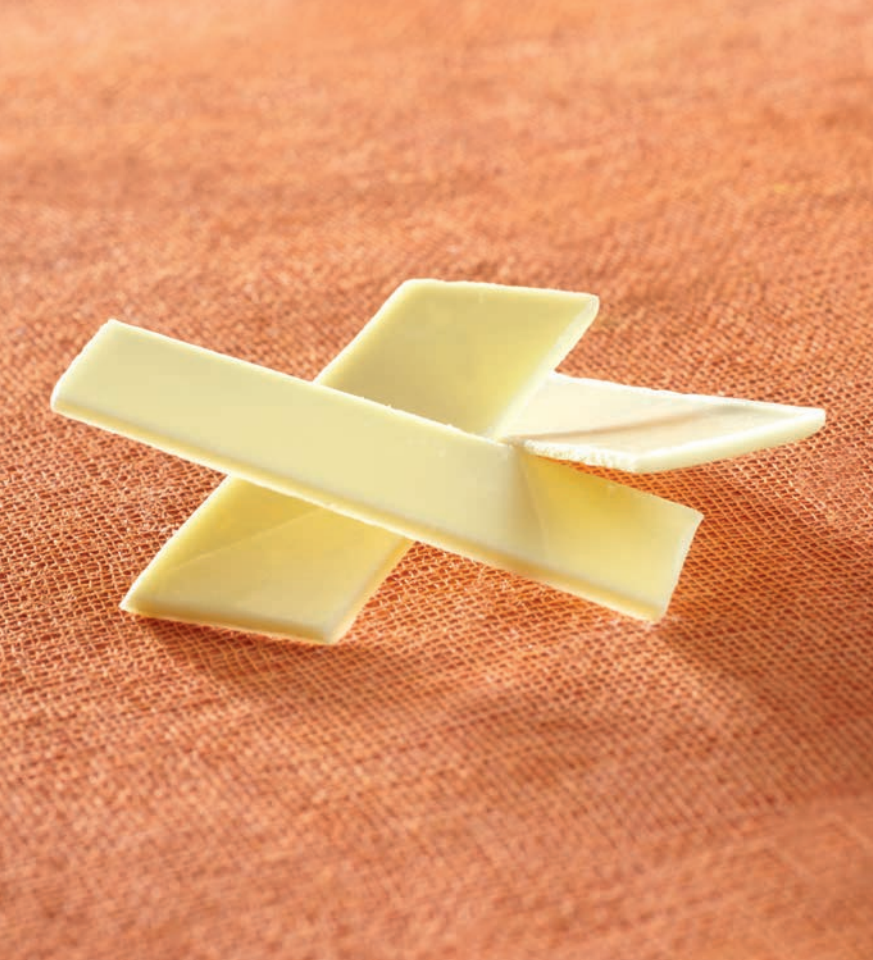
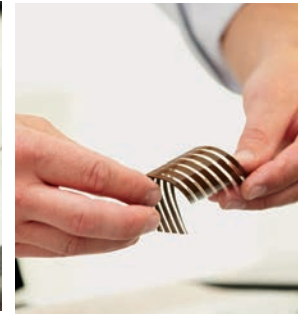
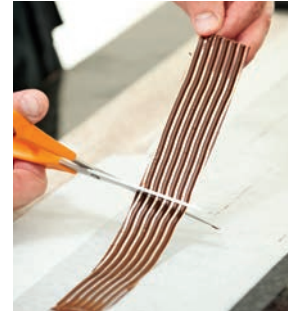
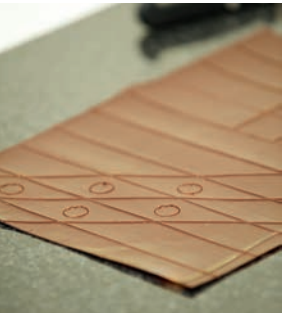
Chocoladekrul:

- Strijk de chocolade uit op een stuk plastic van 4 cm breed en ongeveer 10 cm lang.
- Trek onmiddellijk met een plastic kam lijntjes door de chocolade.
- Als de chocolade hard begint te worden, geef je één draai aan het stuk plastic.
- Laat de chocolade verder hard worden in de koelkast.
- Verwijder voorzichtig het stuk plastic en gebruik de krullen op een taart, gebakje of dessertbord als versiering.

Chocoladeplakjes:

- Strijk de chocolade uit op een plastic vel.
- Als de chocolade hard begint te worden, snijd je de gewenste vorm eruit (vierkantjes, rechthoekjes, driehoekjes...).
- Laat de chocolade verder hard worden in de koelkast.









BASISRECEPTEN

ABRIKOZENCONFITUUR

BENODIGDHEDEN

400 g suiker

400 g abrikozen uit blik

BEREIDING

- Vermeng de suiker met de abrikozen en breng aan de kook.
- Zet het vuur lager en laat enkele minuten doorkoken.
- Roer regelmatig in de confituur en controleer de stevigheid.
- Mix het geheel tot een gladde confituur en bewaar in de koelkast.

CONTROLE VAN DE KOOKTIJD

- Neem een koffielepel gekookte confituur en laat afkoelen.
- Neem een beetje afgekoelde confituur tussen duim en wijsvinger.
- Als de confituur een draadje vormt bij het openen van de vingers, is deze klaar.
- Laat de confituur zo nodig nog enkele minuten koken en controleer nogmaals.





BANKETBAKKERSROOM

BENODIGDHEDEN

1 liter melk

100 g puddingpoeder

250 g suiker

2 eidooiers

BEREIDING

- Kook de melk met de helft van de suiker.
- Vermeng het puddingpoeder met de rest van de suiker, voeg een beetje lauwe melk en de eidooiers toe en roer goed door elkaar (dit heet de compositie).
- Giet de compositie bij de kokende melk en roer goed.
- Laat kort doorkoken.
- Giet onmiddellijk uit op een schaal bedekt met plasticfolie en dek af met plasticfolie.
- Laat snel afkoelen in de koelkast.

TIP

- De plasticfolie voorkomt dat de banketbakkersroom aan de oppervlakte uitdroogt. Klop de banketbakkersroom voor gebruik los met een klopper tot een gladde pudding. Je kunt eventueel extra vanillesmaak toevoegen in de vorm van een vanillestokje (opengesneden, uitgeschraapt en meegekookt met de melk) of een deel van de suiker vervangen door vanillesuiker of in de vorm van vanille-extract. Je kunt ook minder suiker gebruiken (200 g). Je kunt de eidooiers weglaten, maar die geven de room extra binding, smaak en kleur. Je kunt het puddingpoeder vervangen door dezelfde hoeveelheid maïszetmeel. De pudding zal lichter van kleur zijn, maar als je meer eidooiers (ongeveer 6 à 8 stuks) gebruikt, is dit probleem opgelost.

BOTERROOM OP BASIS VAN EEN BISCUITBESLAG

BENODIGDHEDEN

5 eieren

250 g suiker

500 g zachte boter of margarine

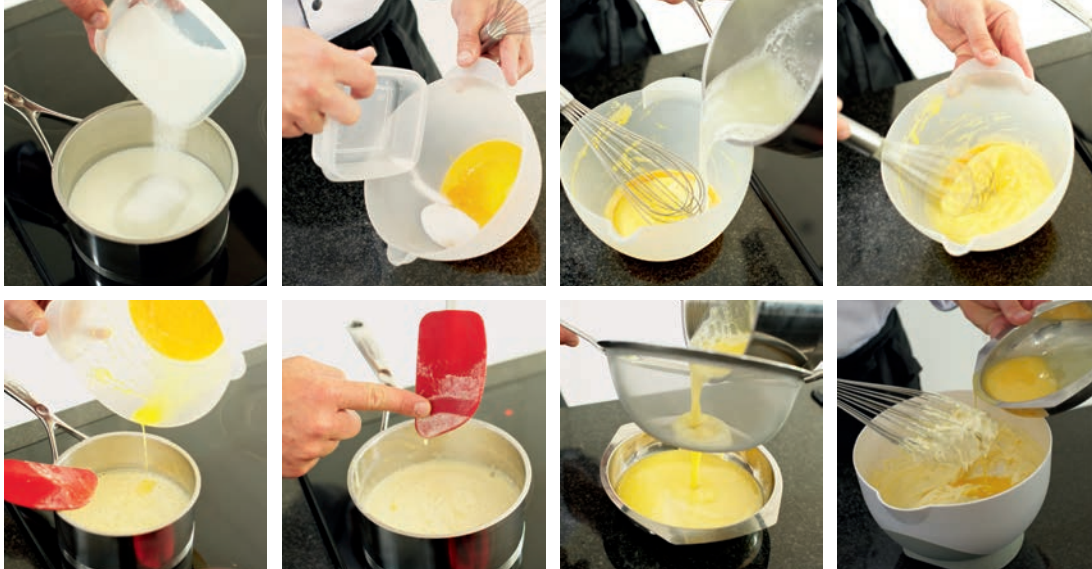
BEREIDING

- Vermeng de eieren met de suiker en verwarm al kloppend tot ongeveer 37 °C.
- Klop koud tot een stevig en luchtig biscuitbeslag.
- Klop de zachte boter of margarine op tot een luchtige, witte massa.
- Roer het biscuitbeslag door de opgeklopte boter tot een gladde boterroom.

TIP

- Deze boterroom heeft een beperkte houdbaarheid.





BOTERROOM OP BASIS VAN EEN AFGEROERDE SAMENSTELLING

BENODIGDHEDEN

2 dl melk
220 g suiker
3 eidooiers

20 g suiker
500 g zachte boter

BEREIDING

- Breng de melk met het grootste deel van de suiker aan de kook.
- Klop de eidooiers los met het restje suiker.
- Giet een deeltje van de kokende massa op de eidooiers en meng zeer goed.
- Breng alles samen in één kookpan en roer af à la nappe, tot 82 °C.
- Giet vervolgens door een zeef en laat zo snel mogelijk afkoelen (dit heet de compositie).
- Klop de zachte boter tot een luchtige massa en meng straalsgewijs de koude compositie erdoor tot een gladde boterroom.

TIP

- Maak de compositie een dag van tevoren en bewaar in een luchtdicht afgesloten plastic doos in de koelkast.

BOTERROOM OP BASIS VAN EEN BOMBEDEEG

BENODIGDHEDEN

2 eieren

3 eidooiers

280 g suiker

100 g water

550 g zachte boter

BEREIDING

- Klop de hele eieren en de dooiers los.
- Kook de suiker en het water tot 121 °C (= suikersiroop).
- Giet de suikersiroop straalsgewijs en al roerend op de eieren en eidooiers en klop koud (dit is een bombedeeg).
- Voeg de zachte boter toe en klop tot een gladde boterroom.

HET BEWAREN VAN BOTERROOM

Bewaar boterroom altijd in een luchtdicht afgesloten plastic doos in de koelkast.

VERWERKING VAN BOTERROOM UIT DE KOELKAST

- Verwarm de boterroom au bain-marie, op het vuur of in de magnetron, totdat een klein deel gesmolten is.
- Meng het gesmolten deeltje boterroom door de rest.
- Herhaal zo nodig tot een gladde boterroom ontstaat.

TIP

- Bij gebruik van boterroom kun je kiezen tussen een van deze drie bereidingen. Naargelang de keuze zal de bereiding meer of minder tijd in beslag nemen. Maak gebruik van een elektrische mixer bij deze bereiding.



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

 [declercqchristophe](#)

Tekst: Christophe Declercq

Fotografie: Lennert Deprettere

Opmaak: Aurélie Matthys, Studio Lannoo

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.



Het papier in dit product komt uit verantwoord beheerde bossen, onafhankelijk gecertificeerd volgens de regels van de Forest Stewardship Council.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017

D/2017/45/281 – NUR 440/441

ISBN 978 94 014 4417 0

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