

inhoud

Lieve thuisbakker	9	Vanille	78
Handige baktips	10	Vanillepasta	79
Vullingen en toppings	36	Vanillesuiker	79
Amandelspijs	39	Vanille-extract	79
Botercrème	41	Basisrecepten & variaties	80
Basis botercrème	41	American pancakes	83
Swiss meringue botercrème	42	Speculoos pancakes	84
Curds	42	Havermout-banaan pancakes met karamel	87
Lemon curd	45	Appeltaart	89
Frambozen curd	45	6 persoons appeltaart met spijs en noten	93
Passievruchten curd	46	Mini appeltaartjes	95
Dulce de leche	49	Bananenbrood	97
Extracten	50	Chocolate chip bananenbrood	98
Amandel extract	51	Cheesecake bananenbrood muffins	101
Citroen extract	51	Biscuit	103
Vanille-extract	51	Frambozen cheesecake taart	104
Frangipane	53	Mokkarol	107
Ganache	55	Bladerdeeg	109
Melkchocolade	55	Appelgebakjes	110
Pure chocolade	55	Kersenflappen	110
Witte chocolade	55	Blondies	113
Italiaanse meringue	57	Cinnamon roll blondies	114
Jams	59	Pecannoten en witte chocolade blondies	117
Aardbeienjam	59	Boterkoek	119
Bramenjam	60	Speculaas boterkoek	120
Frambozenjam	60	Noten boterkoek	120
Nougatine	63	Brownies	123
Roomvullingen	65	Kersen cheesecake brownies	124
Banketbakkersroom	65	Karamel pretzel brownies	127
Cream cheese frosting	66	Cake	129
Mascarponeroom	66	Gemarmerde tulband	130
Mokkacrème	69	Mini koffiecakejes met glazuur	133
Zwitserse room	69	Cheesecake	135
Sauzen	71	Crème brûlée cheesecake	136
Vanillesaus	71	Speculoos cheesecake	139
Chocoladesaus	72	Cheesecake (no bake)	141
Karamelsaus	72	No bake blueberry-lemon cheesecake	142
Specerijmixen	75	No bake chocolade cheesecake	145
Gingerbread	75	Chocolate chip cookies	147
Speculaas	75	Witte chocolade-macadamia	
Trempeersiroop	76	chocolate chip cookies	148
Koffiesiroop	77	Dulce de leche chocolate chip cookies	148
Citroensiroop	77		
Vanillesiroop	77		





Cinnamon rolls	151	Panna cotta (met aardbei)	225
Banketbakkersroom rolls	155	Chocolade panna cotta	226
Frangipane rolls met appel	157	Vanille-perzik kwark panna cotta	227
Cookie dough met chocolate chips	159	Pannenkoeken	229
Suikerkoekjes cookie dough	160	Chocolade pannenkoeken	230
Chocolade brownie cookie dough	160	Kaneel pannenkoeken	230
Crème brûlée	163	Poffertjes	233
Koffie crème brûlée	164	Citroen-yoghurt poffertjes	234
Blueberry-lemon crème brûlée	167	Gingerbread poffertjes	235
Crumble met appel	169	Roomijs	237
Pruimen-amandel crumble	170	Chocolade-brownie ijs	238
Blauwe bessen-havermout crumble	170	Passievrucht ijs	238
Cupcakes	173	Scones	241
Chocolade-framboos cupcakes	174	Citroen-maanzaad scones	242
Carrot cake cupcakes	177	Appel-karamel scones	245
Eierkoeken	179	Sloffentaart (aardbei)	247
Speculaas eierkoeken	180	Citroen-kwark sloffentaart	249
Chocolade eierkoeken	181	Mokka sloffentaart	253
Granola	183	Soesjes	255
Citroen granola	184	Lemon meringue soesjes	256
Amandel-vanille granola	184	Aardbeien soesjes	259
Havermoutkoekjes	187	Suikerkoekjes	261
Appel-havermout koeken	188	Chocolade suikerkoekjes	262
Hazelnoot-Nutella havermoutrepen	188	Kaneel suikerkoekjes	262
Kwarktaart (vanille)	191	Tartelettes	265
Aardbeien kwarktaart	192	Frambozen-witte chocolade tartelettes	266
Mango kwarktaart	195	Frangipane tartelettes met fruit	269
Lava cakejes	197	Tiramisu	271
Lava cakejes met dulce de leche	198	Chocolade tiramisu	272
Speculoos lava cakejes	198	Citroen tiramisu	273
Madeleines	201	Wafels	275
Citroen madeleines	202	Appel-kaneel wafels	276
Koffie-chocolade madeleines	202	Griekse yoghurt wafels	277
Meringue	205	Zandkoekjes	279
Bramenswirl meringues	206	Chocolade sandwich koekjes	280
Chocolade meringues	206	Thumbprint koekjes met jam	281
MonChou taart (kersen)	209	Zandtaartdeeg	283
Citroen MonChou taart	210	Pruimen galette met frangipane	284
Oreo MonChou taart	213	Lemon meringue taart	287
Muffins	215	Een kijkje achter de schermen	289
Kaneel-kruimel muffins	216	Register	295
Frambozen-witte chocolade muffins	219		
Mug cake (vanille)	221		
Nutella mug cake	222		
Red velvet mug cake	222		

handige baktips

Wie mij al lang volgt, weet misschien nog wel dat ik naast Laura's Bakery ook een paar jaar de website Handige Baktips heb gehad. Uiteindelijk heb ik die twee samengevoegd, maar ik ben nooit gestopt met het delen van deze tips.

Een basisbakboek is natuurlijk niet compleet zonder handige baktips. Ik heb de belangrijkste tips en trucs voor je verzameld. Lees zeker de ongeschreven regels van het bakken door. Dat is namelijk voor ieder recept dat je gaat maken belangrijk.

Om je een idee te geven van wat je hier allemaal kunt vinden, zet ik de onderwerpen op een rij:

-
- Ongeschreven regels van het bakken **12**
 - De belangrijkste ingrediënten **17**
 - Basisvoorraad ingrediënten **23**
 - Kneden, mixen, mengen, roeren, kloppen en spatelen **25**
 - Extra baktips en baktermen **26**
 - Mijn favoriete bakvormen **32**
 - De meest gebruikte bakmaterialen **34**
 - Recepten omrekenen **35**
 - Bewaren **35**





kneden, mixen, mengen, roeren, kloppen en spatelen

Al deze termen worden vaak gebruikt in recepten, maar wat betekenen ze nu eigenlijk? Ik leg het je uit!

Kneden doe je met de hand of met een mixer.

Dat zal meestal een mixer zijn, maar in het geval van een deeg doe ik het laatste stukje ook graag met de hand.

Mixen doe je altijd met een mixer. Dit kan een handmixer zijn, maar ook een standmixer die je niet met je handen vast hoeft te houden. Je gebruikt een mixer om ingrediënten goed te vermengen.

Mengen is ook iets dat je met een mixer kunt doen, maar met een spatel of garde kun je ook mengen. Het gaat erom dat je de ingrediënten kort door elkaar mengt.

Roeren doe je met een garde, spatel of ander keukengerei. Even de droge ingrediënten door elkaar roeren bijvoorbeeld.

Kloppen doe je in de keuken met de gardes van de mixer, of juist met een handgarde. Door te kloppen maak je een mengsel luchtig, je klopt er dus lucht in.

Spatelen spreekt bijna voor zich, dat doe je natuurlijk met een spatel! Je spatelt dan bijvoorbeeld chocolate chips door een beslag heen.





roomvullingen

Met roomvullingen zit je altijd goed, ook al zitten er een paar bij die je ook goed kunt gebruiken voor toeven of het afsmeren van een taart. Mijn 5 meest gebruikte roomvullingen staan hier fijn bij elkaar.

banketbakkersroom

Voor ongeveer 450 gram

Ingrediënten

65 gram suiker
16 gram vanillesuiker
3 eidooiers
35 gram bloem
350 ml melk

- 1** Meng suiker, vanillesuiker en de eidooiers in een kom door elkaar. Voeg ook de bloem toe en roer door tot het helemaal is opgenomen.
- 2** In een pannetje verhit je de melk, zodra het begint te koken draai je het vuur uit. Je ziet dat het begint te koken doordat er dan belletjes aan de rand van de pan ontstaan.
- 3** Voeg een beetje melk toe aan het eimengsel en roer door tot de melk helemaal is opgenomen. Voeg de rest van de melk in delen toe en roer tot het een egaal mengsel is.
- 4** Giet het mengsel terug in de pan en zet het vuur weer aan. Breng aan de kook terwijl je blijft roeren, neem ook de bodem van de pan goed mee. De room is goed als het de dikte van een stevige vla heeft.
- 5** Giet de room in een schone schaal en dek deze af met folie. Druk de folie aan op de room, zo voorkom je dat zich een velletje vormt op je banketbakkersroom.
- 6** Laat even afkoelen en zet dan in de koelkast om helemaal af te koelen. De room dikt nog verder in.

BEWAREN

Banketbakkersroom kun je 4-5 dagen in de koelkast bewaren. Je kunt de room ook invriezen, op die manier kun je het in een luchtdicht bakje tot 3 maanden bewaren.



blondies

basisrecept

Het blonde zusje van de brownie, al is er in de basis van dit recept geen chocolade te bekennen. Wat de twee wel gemeen hebben, is dat het overheerlijke smeulige repen zijn waar ik maar moeilijk vanaf kan blijven.

Voor 16 stuks
Voor een 20×20 cm vorm

Ingrediënten

225 gram ongezouten
roomboter, gesmolten
350 gram lichtbruine
basterdsuiker
2 eieren
1 el vanille-extract
275 gram bloem
Snuf zout

- 1** Doe de gesmolten boter en suiker in een kom en roer door elkaar. Mix de eieren er een voor een door tot ze zijn opgenomen. Doe hetzelfde met het vanille-extract.
- 2** Voeg bloem en zout als laatste toe, mix tot deze volledig opgenomen zijn.
- 3** Stort het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm, verspreid gelijkmatig.
- 4** Bak in 25-30 minuten op 200 °C (boven- en onderwarmte). De bovenkant moet een dun krokant laagje hebben en de binnenkant mag nog een beetje wiebelig zijn, maar moet wel stevig aanvoelen.
- 5** Laat de blondie volledig afkoelen en opstijven voordat je hem in stukjes snijdt.

BEWAREN

Goed verpakt 3-4 dagen buiten de koelkast en tot 3 maanden in de vriezer.

cinnamon roll blondies

Voor 16 stuks
Voor een 20x20 cm vorm

Ingrediënten

BESLAG

225 gram ongezouten
roomboter, gesmolten
350 gram lichtbruine
basterdsuiker
2 eieren
275 gram bloem
2 tl kaneel
Snuf zout

SWIRL

20 gram boter, gesmolten
25 gram lichtbruine
basterdsuiker
1 tl kaneel

ICING

20 gram roomkaas
20 gram poedersuiker

- 1** Doe voor het beslag de gesmolten boter en suiker in een kom en roer door elkaar. Mix de eieren er een voor een door tot ze zijn opgenomen.
- 2** Voeg bloem, kaneel en zout als laatste toe, mix tot deze volledig opgenomen zijn.
- 3** Stort het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm, verspreid gelijkmatig.
- 4** Roer de ingrediënten voor de swirl door elkaar. Schep met een theelepel het suikermengsel op verschillende plekken op het beslag. Gebruik een mes om swirls te maken. Het beslag is dik, dus dit gaat wat lastiger, het is niet erg als er wat van het kaneel-suiker mengsel op het beslag blijft liggen.
- 5** Bak in 25-30 minuten op 200 °C (boven- en onderwarmte). De bovenkant moet een dun krokant laagje hebben en de binnenkant mag nog een beetje wiebelig zijn, maar moet wel stevig aanvoelen.
- 6** Laat de blondie volledig afkoelen en opstijven voordat je hem in stukjes snijdt.
- 7** Mix de ingrediënten voor de icing door elkaar, hiermee kun je de blondies voor serveren nog decoreren.

BEWAREN

Zonder icing goed verpakt 3-4 dagen buiten de koelkast en tot 3 maanden in de vriezer.
Met icing dezelfde dag nog serveren.





cheesecake

basisrecept

Cheesecake is geliefd bij velen, mijn proefpanel heeft gesmuld van deze recepten. En vergeet niet dat je de cheesecake een dag van tevoren moet maken. De taart laat je namelijk eerst nog een aantal uren in de oven en daarna in de koelkast rusten.

Voor 12 personen
Voor een 24 cm springvorm

Ingrediënten

BODEM
260 gram Bastogne koeken
100 gram ongezouten
roomboter

CHEESECAKE
600 gram roomkaas
180 gram fijne kristalsuiker
4 eieren
125 gram zure room
2 tl vanille-extract
15 gram bloem

1 Maal de koeken fijn. Smelt de boter in een pan en roer er daarna de koekkrumels door. Stort het koekmengsel in de ingevette en met bakpapier beklede bakvorm, verspreid gelijkmatig en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel.

2 Maak nu het cheesecakebeslag. Klop roomkaas en suiker romig. Voeg de eieren een voor een toe en mix kort tot deze zijn opgenomen.

3 Roer in een kommetje zure room en vanille-extract los en voeg al mixend toe aan het roomkaas mengsel. Voeg als laatste de bloem toe en mix kort tot dit is opgenomen. Giet het cheesecake beslag in de springvorm en strijk glad met een spatel.

4 Bak de cheesecake in 60 minuten gaar op 150 °C (boven- en onderwarmte). Zet een klein ovenschaaltje met heet water op het rooster (of op de bodem) erbij, dan is de kans op scheuren in je cheesecake klein.

5 Na het bakken zet je de oven uit. Laat de cheesecake in de oven afkoelen met de ovendeur dicht, of op een klein kiertje. Steek er een houten spatel tussen als hij niet zelf open blijft staan.

6 Wanneer de cheesecake op kamertemperatuur is, zet je hem in de koelkast. Laat hem hier minimaal 4 uur opstijven.

BEWAREN

Afgedekt 3-4 dagen in de koelkast, tot 1 maand in de vriezer.