

HEEL HOLLAND BAKT



**MET DE
LEKKERSTE
RECEPTEN
VAN TV**

LEER BAKKEN MET HANS

WINNAARSBOEK

COLOFON

Eerste druk, 2018

© 2018 Hans Spitsbaard en Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

The Great British Bake Off © Love Productions

Tekst en recepten: Hans Spitsbaard

Redactie: Kirsten Verhagen

Culinaire eindredactie: Martine Steenstra

Concept, art direction en vormgeving: Studio Room Naarden

Fotografie: Harold Pereira, Roland J. Reinders (blz. 5, 6, 7, 8, 26, 52, 68)

Foodstyling: Hans Spitsbaard

Styling: Martine Steenstra m.m.v. Laura Vijselaar en Anna Funken

Illustraties: Bella Donna Nag

ISBN 978 90 215 6868 3

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

INHOUD

VOORWOORD ROBERT 4

VOORWOORD HANS 5

HANDIGE BAKTIPS 6



PATISSERIE 8

DACQOISEGEBAKJES 10

EMPILEURS 14

MACARON ISPAHAN 18

CITROEN TARTELETTES 22

CHOCOLADE 26

KLASSIEKE OPERA 28

CHARLOTTE MET CHOCOMOUSSE 34

EAST MEETS WEST 38

CHOCOLADETAART MET KARAMEL 44

BEER & BROWNIES 48

FRIANDISES 52

SINAASAPPEL-MADELEINES 54

NOUGAT DE MONTÉLIMAR 56

PAIN AUX RAISINS 60

FRYSCHE DÚMKES 64

FUDGE MET PURE CHOCOLADE 66

TAARTEN 68

OUD-HOLLANDSCHE KOEKJESTAART 70

ODE AAN ANDRÉ 74

FRISSE LIEFDE 80

ST. ORANGE 86

TARTE TATIN MET STOOFPPEER 92



REGISTER 96

ROBERT VAN BECKHOVEN

TECHNISCHE PRECISIE

De vijfde winnaar van *Heel Holland Bakt* alweer! Wie had vijf seizoenen geleden kunnen denken dat we zoveel zó getalenteerde thuisbakkers hebben in Nederland? Maar ik moet zeggen: Hans heeft ons lustrum eer aan gedaan. Onder andere met de vele verschillende technieken die hij heeft laten zien, heeft hij *Heel Holland Bakt* wat mij betreft naar een nog hoger peil gebracht.

De voorrondes van *Heel Holland Bakt* vinden altijd plaats in de studio boven mijn bakkerij in Oisterwijk. De aspirant-kandidaten moeten dan een baksel presenteren en worden geïnterviewd om te peilen of ze zichzelf ook een beetje leuk kunnen presenteren – dat werkt wel zo prettig op televisie. Janny en ik zijn er tijdens de voorrondes nog niet bij, maar ik hoorde van de organisatie dat Hans hen toen al was opgevallen...

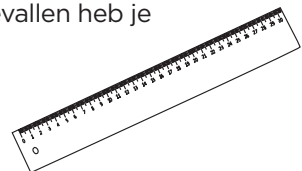
Ja, leuk menneke, dacht ik na de selectie. Maar ook nog wel jong, dus ik was benieuwd hoe ver hij het zou schoppen. De eerste aflevering sprong Hans er voor mij nog niet echt uit. Begrijp me niet verkeerd, hij heeft van begin af aan goed gepresteerd, maar achteraf gezien was hij bij die eerste opnames misschien nog een beetje zoekende. Daarna werd hij al gauw zekerder van zijn zaak en met het verstrijken van de weken werd steeds duidelijker wat hij in zijn mars heeft.

Hans is wat je noemt een technische bakker. Hij werkt precies en georganiseerd en weet wat hij doet. En heeft hij ergens geen ervaring mee, dan steekt hij tijd in kennisvergarig en onderzoek naar goede recepturen. Neem het nougatinebouwwerk van aflevering zes. Bijna geen thuisbakker die ooit zelf thuis nougatine maakt, laat staan er een bouwwerk van maakt. Sterker nog, ik denk dat er ook veel professionele bakkers zijn die dat niet een-twee-drie voor elkaar krijgen... De molen van Hans was echter perfect uitgevoerd. Zo ook het suikerwerk op z'n bruidstaart in de finale: prachtig!

Dit boek is typisch Hans: een combinatie van lekkere producten en leuke technieken. 'Consument plus' zou ik het noemen, maar de receptuur wordt goed uitgelegd en de stap-voor-stapfoto's verduidelijken nog extra. Gaat er desalniettemin een keer iets mis? Laat de moed niet zakken! Doe net als Hans: blijf rustig, denk na over een oplossing en probeer er alsnog iets moois van te maken. Of dat nu wel of niet lukt, in beide gevallen heb je weer iets geleerd voor de volgende keer.

Veel bakplezier!

Robert





HANS SPITSBAARD

MEER DAN EEN HOBBY

Bakken... het liefst doe ik de hele dag niets anders. Het is voor mij meer dan een hobby. Het is een passie waar ik mij volledig aan kan toewijden. Het uitproberen van nieuwe technieken en het bedenken van nieuwe smaakcombinaties vind ik verreweg het leukst. Al het onbekende is namelijk interessant!

Toen ik mij opgaf voor het nieuwe seizoen van *Heel Holland Bakt*, verklaarde ik mijzelf min of meer voor gek. Ik ben nog jong en heb ten opzichte van andere fanatieke thuisbakers veel minder ervaring. Toen ik eenmaal door de selecties was, had ik nog niet durven dromen dat ik in de finale zou staan en al helemaal niet dat André een paar maanden later een servetje zou omdraaien met daarop mijn naam.

Wat ik ook niet verwacht had, was dat ik in een ongelooflijke achtbaan terecht zou komen en dat ik enorme kansen in mijn schoot geworpen zou krijgen. Een ding is zeker: door *Heel Holland Bakt* weet ik waar mijn toekomst ligt en waar ik energie van krijg!

In dit boek vind je niet alleen mijn prachtigste baksels uit alle uitzendingen, maar ook heel wat nieuwe creaties! Als je met dit boek aan de slag gaat, weet ik zeker dat je jezelf zult uitdagen. Laat je niet afschrikken door ingewikkelde technieken! Volg nauwkeurig alle stappen en probeer het gewoon...

Klaar? Bakken maar!

Hans



MEEL HOLLAND
BAKT
Hans

ARTISAN

1 2 4 6 8 10

PAT ISSE RIE

Volgens het gezegde zit ware schoonheid van binnen, maar patisserie bewijst het tegendeel: schoonheid zit zeker ook vanbuiten!

Hans

CITROEN TARTELETTES

GOED TE DOEN

Voor tartelettes gebruik ik altijd geperforeerde bakringen, die zorgen voor een strakker resultaat en je hebt geen blindbakvulling nodig. Prepareer de vormpjes hetzelfde, maar bak de bodempjes 15 minuten.

INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

ZOET AMANDELDEEG

- 150 g boter
- + extra om in te vetten
- 90 g poedersuiker
- 50 g ei (ongeveer 1 ei)
- 3 g zout
- 250 g bloem
- 35 g amandelmeel

CITROENCRÈMEUX

- 2 blaadjes gelatine
- 100 g citroensap
- + rasp van 1 citroen
- 80 g fijne kristalsuiker
- 100 g ei (ongeveer 2 eieren)
- 150 g boter,
op kamertemperatuur

ITALIAANSE MERINGUE

- 100 g eiwit (ongeveer 3 eiwitten)
- 250 g fijne kristalsuiker

GARNERING

- gedroogde korenbloemetjes
- rasp van 1 limoen

BEREIDING

1 ZOET AMANDELDEEG

Meng de boter met de poedersuiker, het ei en het zout in de staande tafelmixer. Voeg vervolgens de bloem en het amandelmeel toe en kneed kort door tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur in de koelkast rusten.

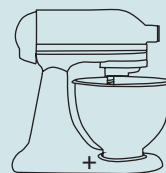
2 CITROENCRÈMEUX

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Breng het citroensap met de citroenrasp en de kristalsuiker aan de kook. Klop ondertussen de eieren los en weeg 100 g af. Giet het hete citroensap al roerend bij de eieren. Giet het mengsel terug in de pan en verhit het tot 85 °C. Giet het vervolgens in een mengkom en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat de crèmeux 5 minuten afkoelen. Voeg de boter toe en roer tot een egale massa. Laat de crèmeux verder afkoelen in de koelkast.

3 ITALIAANSE MERINGUE

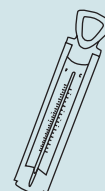
Doe het eiwit in de mengkom van de staande tafelmixer. Breng 200 g van de kristalsuiker met 50 ml water aan de kook tot 120 °C. Begin met het kloppen van het eiwit zodra de suikersiroop 110 °C is. Doe wanneer het eiwit schuimig is de overige 50 g kristalsuiker erbij. Schenk de hete suikersiroop in een dun straaltje bij het schuim. Klop het geheel ongeveer 8 minuten op middelhoge snelheid door tot een stevige meringue.

DIT IS JE BAKGEREI



STAANDE
TAFELMIXER

+



KEUKEN-
THERMOMETER

+

2 SPIITZAKKEN

+

1 GLAD SPUITMONDJE VAN 1 CM DOORSNEDE

+



6 LAGE
BAKRINGEN
VAN 8 CM
DOORSNEDE

+

BLINDBAK-
VULLING
(KERAMISCHE
BONEN OF EEN
PAK GEDROOGDE
BONEN)

8 cm doorsnede



*mooie strakke
dopjes meringue
doorsnede 1 cm*





Vul de bodempjes met de citroencrèmeux



Spuit kleine dopjes op de tartelettes

GEBRUIK BAKRINGEN OM ZES GELIJKE DEEGBODEMS UIT TE STEKEN

4 DEEGVORMPJES MAKEN

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bakringen in en rol het zoete amandeldeeg uit tot ongeveer 3 mm dikte. Steek met de bakringen cirkels uit voor de bodempjes en gebruik het overige deeg om de zijkanten te bekleden. Prik met een vork gaatjes in de bodempjes en snijd de randen aan de bovenkant netjes bij. Zet de beklede vormpjes ongeveer 10 minuten in de vriezer.

5-6-7 BAKKEN EN VULLEN

Prik met een vork gaatjes in de bodempjes en bekleed ze met bakpapier. Vul ze vervolgens met de blindbakkvulling. Bak de bodempjes ongeveer 10 minuten in de oven. Verwijder de blindbakkvulling en het bakpapier en bak de bodempjes in ongeveer 10 minuten gaar. Verwijder de bakringen en laat de bodempjes goed afkoelen. Klop de afgekoelde citroencrèmeux nog even met de hand door, schep hem in een spuitzak en vul de bodempjes ermee. Vul de spuitzak met een glad spuitmondje met meringue en spuit kleine dopjes op de tartelettes. Garneer met gedroogde korenbloemetjes en limoenrasp. ❖

Tip van Hans

Tartelettebodempjes kun je mooi glad maken door een zeef te gebruiken als schuurpapier. Haal de afgebakken bodempjes een aantal keer voorzichtig over een zeef, tot alle oneffenheden weg zijn.

7





LEER BAKKEN MET HANS WINNAAR VAN HEEL HOLLAND BAKT!



**MET JUWEELTJES UIT DE FRANSE PATISSERIE
VAN OUD-HOLLANDSE KOEKJESTAART TOT KLASIEKE OPERA
STAP-VOOR-STAP UITGELEGD**



LOVE
productions

MAX

**KOS
MOS**



9 789021 568683

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL