

# HEEL HOLLAND BAKT



# THUIS



BAK SNEL, SOCIAAL EN BEWUST



HEEL HOLLAND

BAKT



**THUIS**

**HEEL HOLLAND**

**BAKT**



**THUIS**

**BAK SNEL, SOCIAAL EN BEWUST**

**KOSM•S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

**KOSM • S**  
www.kosmosuitgevers.nl



**LOVE**  
productions

**Eerste druk, 2020**

© 2020 Anouk Glaudemans-van der Krabben/Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

© Heel Holland Bakt/Omroep MAX en The Great British Bake Off. Produced under license from BBC Studios Distribution Ltd

© Heel Holland Bakt © Love Productions

Heel Holland Bakt based on the original format as devised by Love Productions and distributed by BBC Studios Distribution Ltd

Tekst en recepten: Anouk Glaudemans-van der Krabben

Culinaire eindredactie: Martine Steenstra

Recepten en uitvoer technische opdrachten: Robèrt van Beckhoven

Fotografie: Mitchell van Voorbergen, MAX/Roland J. Reinders (juryfoto's en sfeerbeeld)

Foodstyling: Anouk Glaudemans-van der Krabben, Martine Steenstra

Styling: Alexandra Hereijgers, alexstyling.nl

Concept, vormgeving en omslagontwerp: Studio Room, Naarden

Uitvoerende vormgeving: Teo van Gerwen - boekproducties, Eindhoven

Illustraties: Bella Donna Nag

ISBN 978 90 215 7808 8

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.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

# INHOUD

## BASISRECEPTEN

ABRIKOZENGELEI **10**

AMANDELSPIJS **10**

BANKETBAKKERSROOM **10**

KARAMELSAUS **12**

MARSEPEIN **12**

LEMONCURD **13**

SCHUIMPJES **13**

ZWITSERSE ROOM **14**

VANILLES AUS **15**

MOKKA-EXTRACT **15**

## SNEL

ARRETJESCAKE **18**

HAVERMOUTKOEK MET APPEL **22**

PIE MET NECTARINE **24**

REGENBOOGSLOF MET ZWITSERSE ROOM **28**

CHOCOLADEKOEKJES MET HAZELNOOT **32**

## BEWUST

GRANOLA **36**

APPELMUFFINS **38**

WORTELTAART **40**

BANANENBROOD **44**

ZOETE-AARDAPPELMUFFINS **46**

LEMON-MERINGUETAART **50**

## SOCIAAL

SCONES MET ROZIJNEN, GEMBER EN CITROEN **56**

KOFFIEBROODJES MET PISTACHE **60**

KUBUS VAN JOCONDEBISCUIT **64**

MOKKASCHUIMGEBAK **70**

CHEESECAKEJES MET WITTE CHOCOLADE  
EN FRAMBOZEN **74**

MINIQUICHES **78**

HARTIGE WAFELS MET ZALM **80**

BRIOCHE MET PESTO EN MOZZARELLA **82**

FRUITIGE CHOCOLADETRIFLE **86**

MINIPAVLOVA'S MET IJS EN  
TROPISCH FRUIT **92**

KERSENDESSERTAART **96**

## TECHNISCHE OPDRACHTEN

JAFFACAKEJES **106**

GELUKSKOEKJES **110**

BRIOCHE-FEUILLETÉKNOPEN **114**

PUITS D'AMOUR **120**

KLASSIEKE KANO'S **126**

KONINKLIJKE MILLEFEUILLES **130**

RINGTAARTJES **136**

GEBAKJE MET EEN DAKJE **142**

REGISTER **149**



# UW GASTBAKKER ANOUK

**Wow, *Heel Holland Bakt thuis* is af! Een bijzonder boek, gemaakt met bijzonder veel liefde, in een bijzonder jaar! Wie had gedacht, dat na de geweldige eer om winnaar van *Heel Holland Bakt 2019-2020* te worden, een maand later heel Nederland massaal thuis aan het bakken zou slaan.**

Gelukkig gaat *Heel Holland Bakt* gewoon door, en dus is er ook dit nieuwste seizoensboek. In aangepaste vorm, want hoewel een terugkijkend winnaarsbakboek na dit voorjaar weliswaar niet meer geheel past, matcht mijn bakfilosofie nu des te meer. Namelijk dat bakken sociaal is, bewust(er) kan en ook heel goed in een druk leven past. Een mooie mix, met zowel mijn allerleukste bakrecepten voor thuis als een paar echte eyecatchers van het afgelopen seizoen, om thuis te proberen. En uiteraard de allernieuwste technische opdrachten van dit nieuwe seizoen. Zodat je ook deze winter weer fijn mee kunt bakken met tv. Dubbel plezier dus!

*Heel Holland Bakt* was voor mij een prachtig avontuur dat vriendschappen voor het leven en rijke ervaringen heeft opgeleverd. Janny met haar warme aandacht en culinaire kennis, Robèrt de Meester Patisserie, wat een eer om van hem feedback te krijgen. En André, wat een lieverd die steeds weer de spanning wist te breken met zijn lach. Het is bijzonder om deel uit te maken van de *Heel*

*Holland Bakt*-familie: alle mensen voor en achter de schermen die ervoor zorgen dat kandidaten zich op hun gemak voelen en het beste uit zichzelf kunnen halen.

Ik ben een keiharde werker die altijd het uiterste van zichzelf vraagt. Snel tevreden ben ik niet, wat het tijdens de opnames soms moeilijk maakte om te genieten van het moment en om trots te zijn. Gelukkig heb ik allemaal kanjers aan mijn zijde, dankzij wie ik me ontwikkel en van wie ik leer. Dit boek heb ik ook voor hen geschreven, in de hoop dat ze nu zelf die baksels gaan maken die ze zo lekker vinden. Zij weten wel wie ik bedoel en hoe belangrijk ze voor mij zijn.

Ik hoop dat je geniet van het bakken van deze nieuwe recepten! En dat je uitdeelt, want eten verbreedert en roept herinneringen en sfeer op. Denk maar aan dat favoriete baksel of gerecht van je (groot-)ouder(s) dat je nu al kunt ruiken of proeven zonder dat je het voor je hebt. En nu ben je zelf iemand die door eten te delen herinneringen met anderen



creëert en hun een gevoel van geborgenheid kunt geven. Hoe mooi is dat!

Lieve Niels, Rosalie en Victor, zonder jullie had ik het winnen van *Heel Holland Bakt* en alles eromheen niet voor elkaar gekregen. Dank voor jullie geduld met mij. Jullie zijn mijn alles.

Liefs Anouk



# AAN DE BAK!

Wat leuk dat je aan de slag gaat met de recepten in dit boek. Iedereen kan bakken, jij dus ook! Lees het recept eerst door en zet de ingrediënten en het bakgerei klaar.

## INGREDIËNTEN

Gebruik pure ingrediënten, koop bewust, lokaal en het liefst biologisch.

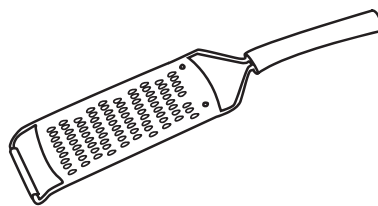
Ik probeer met aandacht voor mens en natuur te leven. Als de kip een goed leven heeft, proef je dit terug in het ei. Dat ei zie ik weer als een cadeautje dat ik mag gebruiken, dus wil ik zowel met de maker van het ei als met het ei respectvol omgaan.

Hetzelfde geldt voor vanille. Koop een goed vanillestokje of gebruik vanille-extract. Vanille-essence is chemisch en niet hetzelfde. Online vind je allerlei tips en recepten om optimaal gebruik te maken van je vanillestokje. Nadat het merg gebruikt is, zet je het stokje in de pot suiker om vanillesuiker te maken of zet een aantal stokjes in de wodka om vanille-extract te maken.

Het raspen van biologisch citrusfruit doe je voor de recepten in dit boek met een fijne rasp.

Alle noten in de recepten zijn ongebrande ongezouten noten tenzij anders aangegeven. Boter is altijd ongezouten roomboter tenzij anders aangegeven. En

koop goede boter, het komt je baksel ten goede en je proeft het echt.

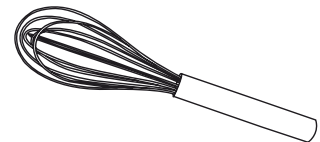


Bijna in ieder recept zit ei. Heb ik eiwit nodig dan bewaar ik de dooiers om bijvoorbeeld banketbakkersroom, lemoncurd, vanillesaus of mayonaise te maken. Eidooiers kun je invriezen als je iedere eidooier mengt met 1,5 g kristalsuiker of zout. Laat de dooiers ontdooien in de koelkast en gebruik ze in je zoete of hartige recept. Eiwit kun je invriezen zonder suiker of zout toe te voegen. Gebruik eiwit dat over is om schuimpjes te maken of maak een lekkere Italiaanse meringue. #nowaste

## BEREIDEN

De meringue die ik maak van het kookvocht van kikkererwtten, ook wel aquafaba genoemd, is fluweelzacht. Klop

de aquafaba op in een RVS of glazen kom die je vetvrij maakt door de gewassen kom na te wrijven met een paar druppels citroensap en een stukje keukenrol. Opkloppen in een kunststof mengkom geeft niet het gewenste resultaat of je opgeklopte aquafaba zakt snel in.



Gebruik voor au bain-marie verwarmen een kom die sluitend op de pan met water past en het water niet raakt. Je wilt niet dat er stoom langs de kom komt, want dan brand je je handen of krijg je vocht in het product dat je verwarmt. Zeker bij chocolade kan vocht het proces enorm verstoren. Droog de onderkant van de kom af als je hem van de pan met heet water haalt, dan weet je zeker dat er geen water druppelt als je bijvoorbeeld je chocolade uitgiet.

Alle recepten in dit boek zijn gebakken op de traditionele ovenstand van boven- en on-

# GA BAKKEN EN DEEL UIT, DAT VOELT GOED! ETEN VERBINDT, ZEKER IN DEZE TIJD

derwarmte, tenzij anders aangegeven. De baktemperaturen en -tijden zijn richtlijnen. Iedere oven is anders, dus blijf kijken, voelen en ruiken in de laatste 5-10 minuten van de aangegeven baktijd. Dan weet je wat je baksel nog nodig heeft.

Veel recepten bevatten tips hoe je het bakken kunt spreiden in de tijd zodat je voldoende tijd overhoudt voor andere bezigheden. Ik ben een praktisch mens, dus houd van voorbereiden, invriezen en weer oppeppen. Schroom niet om dat ook te proberen. Als het niet lukt of niet lekker meer is, kun je altijd nog besluiten om iets niet meer te gebruiken of te eten. Vertrouw ook hier op je zintuigen.

## ALLERGENEN

We hebben geen allergenen aangegeven bij de recepten, toch denk ik dat het hoofdstuk 'Bewust' voldoende recepten bevat die passen binnen een dieet, bij bepaalde intoleranties, allergieën of levenskeuzes.

Zo gebruik ik in het hoofdstuk 'Bewust' bakspray om de bakvormen in te vetten, zodat

mensen die geen boter willen of kunnen gebruiken ook meegenieten. Suiker vervang ik daar vaak door (vers) fruit. Bakken met vers fruit is wel opletten, omdat niet iedere banaan of appel even groot is en evenveel vocht bevat. De baktijden zijn daarom bij benadering, al heb ik de recepten vaak genoeg gebakken en weet ik zeker dat het je gaat lukken. Alle vertrouwen in!

## BAKGEREI

Een hakmolen kan ik niet missen in de keuken. Gebruik de hakmolen die bij een staafmixer zit of gebruik een chopper. Ik gebruik hem om noten of dadels te malen. Natuurlijk kan dit in een keukenmachine maar die is vaak te groot voor de recepten die ik maak. Heb je geen hakmolen, dan hak je het fijn met een mes of pureer je met een staafmixer.

Bij de recepten vertel ik welke onderdelen ik gebruik van de staande tafelmixer. Met platte



menghaak bedoel ik de bischopshaak of vlinderhaak van de mixer. Tegenwoordig heb je een platte menghaak met een siliconen rand die de mengkom schoon schraapt tijdens het mixen. Ideaal!

Als er gesproken wordt over theelepel of eetlepel dan gaat het over het gebruik van afgestreken maatlepels die tegenwoordig bij allerlei winkels te koop zijn.

## AAN DE SLAG

Tot slot wil ik nog zeggen, ga bakken en deel uit, dat voelt goed! Eten verbindt, zeker in deze tijd. Durf nieuwe dingen te proberen, halveer of verdubbel een recept of vervang een ingrediënt. Wat kan er gebeuren? Misschien is het niet lekker, maar dan heb je weer iets geleerd en stel je je handelen bij voor de volgende keer. Echt waar, je kunt het!





# **SNEL**

**Aan de bak dus! Begin maar eens met dit hoofdstuk en je zult zien dat je in een handomdraai de lekkerste dingen maakt.**

**Niet te moeilijk en geen ingewikkelde ingrediënten of materialen. We gaan niet voor ‘kant-en-klaar’, maar voor ‘zelfgemaakt’.**

# HAVERMOUTKOEK MET APPEL

## BEST MAKKELIJK

Supermakkelijk, geen mixer nodig. Enkel een pan, smelten, roeren, raspen en in de vorm. Iedereen kan dit en daarom is dit ook een heerlijk recept om thuis te maken. Ik zorg altijd dat ik deze koek in de vriezer heb liggen. Krijg je onverwacht visite, dan warm je de koek na het ontdooien even op in de oven en heb je iets lekkers bij de thee.

### INGREDIËNTEN

#### VOOR 18 BLOKJES



- 200 g boter + extra om in te vetten
- 250 g donkerbruine basterdsuiker
- 125 g havermout
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 2 jonagold appels
- 1 tl kaneel

### BEREIDING

#### 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de bakvorm in met boter en leg een stuk bakpapier op de bodem.

Smelt de boter op laag vuur in een middelgrote pan. Haal de pan van het vuur. Roer de basterdsuiker door de gesmolten boter, gevolgd door de havermout. Roer tot slot het zelfrijzend bakmeel erdoor.

#### 2 VULLEN

Verdeel de helft van het deeg over de bodem van de ingevette bakvorm en druk goed aan. Zorg dat de bodem gelijkmatig bedekt is.

Rasp de appels grof. Je hoeft de appels niet te schillen. Breng de geraspte appel op smaak met de kaneel. Verdeel de appel zonder het vocht gelijkmatig over de deegbodem en druk licht aan. Verkruimel het overige deeg grof, verdeel deze grove kruimels over de geraspte appel en druk licht aan.

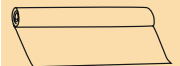
#### 3 BAKKEN

Zet de bakvorm op het rooster in het midden van de oven en bak de koek in 40 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen in de vorm, haal uit de vorm en snijd daarna in vierkantjes om te serveren. ❖

### DIT IS JE BAKGEREI

RECHTHOEKIGE  
BAKVORM VAN  
18 X 28 CM

+



BAKPAPIER

+

GROVE RASP



**TIP**

De koek is goed in te vriezen. Verpak hem dan eerst in aluminiumfolie en vervolgens in een (plastic) diepvrieszakje. Laat voor gebruik buiten de koelkast ontdoien.

# REGENBOOGSLOF MET ZWITSERSE ROOM

## GOED TE DOEN

Een vrolijke frisse taart en leuk om met kinderen te maken. Duidelijke boodschap dat er fruit is in alle kleuren van de regenboog en dat dit maar goed is ook! Deze taart is wat meer werk, maar door de momenten van wachten en afkoelen houd je tijd over voor andere klusjes. Een taart die prima in fasen te maken is! Lees goed welke basisrecepten je bij de voorbereiding moet maken. Je kunt deze voorbereidingen een dag van tevoren doen zodat je het werk kunt spreiden.

### INGREDIËNTEN

#### VOOR 8 STUKKEN



1x basisrecept voor  
banketbakersroom van blz. 10

1x basisrecept voor amandelspijs  
van blz. 10

#### SLOFFENDEEG

1 citroen

115 g boter op  
kamertemperatuur

95 g witte basterdsuiker

¼ ei, losgeklopt

¼ tl zout

175 g bloem + extra om  
te bestuiven

1 tl bakpoeder

¼ tl baking soda

*Het vervolg van de ingrediënten  
staat op de volgende bladzijde.*

### BEREIDING

#### 1 VOORBEREIDEN

Maak het basisrecept voor banketbakersroom  
van blz. 10.

Maak het basisrecept voor amandelspijs van blz. 10.

#### 2 SLOFFENDEEG

Rasp de gele schil van de citroen. Meng in de  
staande tafelmixer met platte menghaak de boter,  
de witte basterdsuiker, het ei, de rasp van de  
citroen en het zout tot een romig beslag.

Meng de bloem, het bakpoeder en de baking soda  
in een kom en zeef dit boven het beslag. Meng tot  
een homogeen deeg. Verpak het sloffendeeg als  
platte schijf in plasticfolie en leg 30 minuten in de  
koelkast.

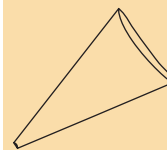
Roer intussen 70 g amandelspijs los met  
20 g banketbakersroom zodat er spijsroom ont-  
staat.

Verwarm de oven voor op 210 °C. Leg een stuk  
bakpapier op een bakplaat.

### DIT IS JE BAKGEREI

SLOFFENRING  
VAN 24 CM

+



SPUITZAK  
MET ST. HONORÉ-  
SPUITMOND 1 CM

+



BAKPAPIER



**TIP**  
Bewaar deze slof in  
de koelkast, daar is hij  
maximaal drie dagen  
houdbaar.





## VERVOLG INGREDIËNTEN

1x basisrecept voor Zwitserse room van blz. 14

### VERS FRUIT

- ¼ mango
- 3 aardbeien
- 8 blauwe druiven
- 4 groene druiven
- 4 stukjes ananas
- 15 blauwe bessen



### Tip

Heb je geen sloffenring, bak de bodem dan in een kleine springvorm met een diameter van 20 centimeter.

Sloffendeeg is goed in te vriezen. Je kunt ook een gebakken sloffenbodem invriezen, zodat je later enkel hoeft te decoreren.

### 3 BAKKEN

Bestuif je werkblad met bloem en rol het sloffendeeg uit tot 1 centimeter dikte. Steek met de sloffenring een plak uit. Leg de plak op de beklede bakplaat en zet de sloffenring eromheen. Verdeel de spijsroom over het midden van het sloffendeeg maar laat een ruime centimeter van de rand vrij.

Bak de slof in 12-14 minuten in het midden van de oven totdat de rand goudbruin en het midden smeug is. Verwijder direct na het bakken de ring en laat de bodem afkoelen.

### 4 OPBOUW

Maak het basisrecept voor Zwitserse room van blz. 14. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in plakjes. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en halveer ze. Halveer de beide druivensoorten en de stukjes ananas. Vul een spuitzak met de Zwitserse room en spuit een zigzagpatroon op de afgekoelde sloffenbodem. Leg het verse fruit in de volgorde van de regenboog (blauwe druif, blauwe bes, groene druif, ananas, mango, aardbei) op de Zwitserse room. ❖



**TIP**  
Sloffendeeg dat ik  
overhoud, bak ik vaak in  
een ingevet muffin-  
blik zodat ik minitaartjes  
kan maken.



# WORTELTAART

## GOED TE DOEN

Worteltaart is vanwege de specerijen een heerlijk winterse taart, kruidig en toch zoet. Voor wie graag bewust eet, is deze taart een verantwoord tussendoortje.

### INGREDIËNTEN

VOOR 10 PUNTEN



#### FROSTING

1 blikje gecondenseerde kokosmelk

250 g Flora-boter, op kamertemperatuur

#### WORTELTAART

bakspray

90 g kokosolie

1½ tl vanille-extract

3 rijpe bananen

7 medjooldadels, ontpit

3 eieren

150 g amandelmeel

3 tl bakpoeder

1½ tl kaneel

¾ tl gemberpoeder

150 g wortel, grof geraspt

35 g pompoenpitten

12 halve walnoten, grof gehakt

#### DECORATIE

eetbare bloemen

### BEREIDING

#### 1 VOORBEREIDEN ÉÉN DAG VAN TEVOREN

Laat de gecondenseerde kokosmelk karamelliseren. Zet hiervoor een grote pan water op het vuur en zet het blikje onder water. Laat dit op laag vuur drie uur koken zodat de kokosmelk karamelliseert. Zorg dat het blikje gedurende de kooktijd helemaal onder water staat en vul indien nodig water bij. Laat het blikje afkoelen voordat je het opent.

#### 2 VOORBEREIDEN

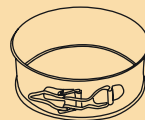
Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de springvorm in met bakspray. Leg een stuk bakpapier op de bodem van de springvorm en vet het bakpapier ook in.

#### 3 BESLAG

Smelt de kokosolie in een steelpan, haal de pan van het vuur en voeg het vanille-extract toe. Pureer met de staafmixer de bananen samen met de dadels. Voeg de eieren toe en roer door. Doe vervolgens de gesmolten kokosolie erbij. Meng in een andere kom het amandelmeel, het bakpoeder, de kaneel en het gemberpoeder. Voeg deze droge ingrediënten toe aan het bananenbeslag en roer door.

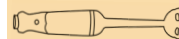
Roer de geraspte wortel en de pompoenpitten erdoor.

#### DIT IS JE BAKGEREI



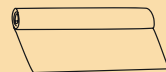
SPRINGVORM MET  
EEN DIAMETER  
VAN 24 CM

+



STAAFMIXER

+



BAKPAPIER



# VERDEEL DE BOTERCRÈME OVER DE TAART EN DECOREER MET EETBARE BLOEMEN



## Tips

Drie dagen houdbaar in de koelkast. Laat voor het serveren op kamertemperatuur komen.

Goed in te vriezen per punt zodat je altijd een vers stukje worteltaart hebt.

Eetbare bloemen zijn online te koop.

Ook zonder botercrème lekker en dan is de taart vrij van geraffineerde suikers.

## 4 VULLEN

Stort het beslag in de springvorm. Verdeel de stukjes walnoot over de bovenkant van het beslag.

## 5 BAKKEN

Bak de worteltaart op het rooster in het midden van de oven 40-45 minuten of totdat een prikker er schoon en droog uitkomt. Laat de worteltaart een halfuur afkoelen in de vorm, snijd daarna de randen los en haal de springvorm eraf. Laat de taart op de bodem staan en verder afkoelen.

## 6 DECOREREN

Mix de boter in de staande tafelmixer met de platte menghaak in 20 minuten romig en wit. Voeg 200 g van de gekarameliseerde kokosmelk toe en mix nog 5 minuten tot een luchtige zachte crème. Verdeel de botercrème over de taart en decoreer met eetbare bloemen. ❖





# HEEL HOLLAND BAKT THUIS HET LEUKSTE BAKPROGRAMMA VAN NEDERLAND



HET NIEUWE SEIZOENSBOEK  
VOOR ALLE FANS  
LEKKER, MAKKELIJK  
EN TECHNISCH:  
VOOR IEDER WAT WILS



LOVE productions MAX KOS M O S



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL