

Cookie met softroom pistache & gekaramelliseerde witte chocolade, bladzijde 94



Inleiding: hoe het allemaal begon	4
Benodigdheden	16
Ingrediënten en technieken	24
GOOEY & CHUNKY COOKIES	46
GOOEY & SOFT COOKIES	74
CHEWY & SOFT COOKIES	100
VEGAN & GLUTENVRIJE COOKIES	124
OVERGEBLEVEN COOKIES	138
Receptenregister	150

INSPIRATIE UIT NEW YORK



Ik probeer altijd op tijd te komen bij de plekken die ik wil bezoeken zodat ik niet in de rij hoeft te staan.

New York is denk ik de plek die mij het meest heeft geïnspireerd. Als je van eten houdt, dan is New York dé plek voor jou. Op elke hoek van de straat vind je overheerlijke pizza en er zijn talloze restaurants, bakkerijen en patisserieën – een oneindige variatie van eten van over de hele wereld. Er zijn natuurlijk ook enorm veel cookies te koop. Bovendien heeft eigenlijk elk koffietentje wel een eigen variant, meestal een chocolate chip.

Toen ik de eerste keer in New York was, was ik er niet om uit te zoeken wat de stad te bieden had aan cookies, maar om stage te lopen bij de VN. Ik wist zeker dat ik beleidsmedewerker zou worden, maar ik keek vooral uit naar de weekenden en al het eten dat ik dan zou kunnen uitproberen – Texas barbecue, dumplings of misschien donuts? Ik herinner me nog het magische eerste hapje van een chocolate vanilla cupcake bij Magnolia Bakery, de zachte korst van het cakeje en de intense, romige frosting van chocolade. Of hun machtige bananenpudding die ik alsnog binnen een mum van tijd had weggewerkt. Mijn smaak is sindsdien weliswaar veranderd, maar het was een onvergetelijke tijd.

De tweede keer dat ik naar New York ging, had ik me goed voorbereid en wist ik precies waar ik enorme bagels kon vinden – ze waren net zo groot als mijn gezicht! – of waar ik staand op straat de beste taco's van de stad kon eten. Ik heb alleen wel de verschrikkelijk lange rij overgeslagen voor de bekendste cookies van de cookieshop Levain Bakery. Wel heb ik Milk Bars bekende Milk Bar crack pie and compost cookie geprobeerd, maar ik wist nog niet dat al deze belevenissen me zouden inspireren om een paar jaar later mijn eigen bedrijf te starten.

Tijdens mijn derde bezoek aan de stad had ik een missie. Ik had inmiddels mijn eigen cookiewinkel opgericht en mijn plan was om de beste cookies van de stad te vinden en misschien ook inspiratie op te

doen voor nieuwe smaakcombinaties. In New York zijn een aantal iconische bakkerijen die bekendstaan om hun cookies, maar eerlijk gezegd vond ik de meeste teleurstellend. Te zoet, te nep, en met slechte chocolade. Mijn favoriete cookies vond ik bij onontdekte pareltjes, vaak familiebedrijven, zoals Librae, Red Gate Bakery en Silver Moon Bakery.

De eerste nieuwe cookie die ik verzon toen ik thuiskwam, was de NYC crumb, met pumpkin spice, geroosterde pecannoten en ahornsiroop. Het is een ode aan een onweerstaanbare donut die ik at bij Pies 'n' Thighs. Het werd gelijk een hit, en ik hoop nog veel meer cookies te maken die geïnspireerd zijn door New York. Misschien een cookie met een scherpe chiliolie of gochujang. Een Thai iced tea cookie zou ook leuk zijn, of misschien zelfs een hartige cookie?



GOOEY

&

CHUNKY

COOKIES



BANAAN -WALNOOTCOOKIE



190 g boter uit de koelkast, in blokjes
130 g licht muscovadosuiker (oerzoet)
95 g kristalsuiker of witte basterdsuiker
1 overrijpe banaan
1 ei
310 g meel
50 g volkoren roggemeel (fijngemalen)
Evt. 2 tl lapsang souchong-theeblaadjes, verkruid
5 g (1½ tl) bakpoeder
3 g (1 tl) zout
100 g melkchocolade, grof gehakt
150 g walnoten, geroosterd en grof gehakt

CA. 15 COOKIES

Ik ben gek op bananenbrood! Het moet goed dik zijn en vol met heerlijke extraatjes zitten, zoals chocolade en nootjes. Ik houd ook van een rokerige smaak in mijn eten. Ik ben ooit bijna naar Austin in Texas verhuisd puur om daar barbecuesaus te kunnen eten (echt waar!). Je kunt natuurlijk gerookte bananen bakken, maar ik wilde een recept maken dat iedereen thuis kan namaken, en daarom heb ik in plaats daarvan een ruime hoeveelheid lapsang souchong-thee toegevoegd die je met je vingers kunt verkruiden. Gerookte thee komt oorspronkelijk uit China en is tegenwoordig in de meeste winkels te vinden. Het geeft deze smakelijke bananencookies een subtiele aardse en rokerige smaak en voegt net dat beetje extra toe! Als je niet van een rokerige smaak houdt, laat je de theeblaadjes weg.

Doe de boter in een kom of een staande mixer met platte menghaak. Mix 15 seconden op gemiddelde snelheid, tot de boter uit elkaar begint te vallen. Voeg beide suikers toe en mix circa 30 seconden, tot alles grof gemengd is. Schraap de boter weg langs de randen. Meng de banaan erdoor.

Voeg het ei toe en mix maximaal 20 seconden, tot het mooi gelijk verdeeld is. Mix niet te lang, het geeft niet als het ei niet helemaal door de rest van het beslag is geklopt.

Meng meel, roggemeel, theeblaadjes, bakpoeder en zout in een aparte kom. Voeg de helft van de droge ingrediënten toe aan het botermengsel, mix maximaal 10-14 seconden, voeg de rest toe en herhaal. Schraap de bodem tussendoor schoon.

Voeg als laatste de chocolade en walnoten toe en mix op lage snelheid tot de chocolade grof gemengd is met de rest van het deeg.

Maak balletjes van 75 gram met een ijschep, of gebruik circa 3 eetlepels tot je ongeveer 15 cookies hebt. Stop de balletjes in een plastic bakje met deksel of leg op een dienblad dat je afdekt met plasticfolie. Laat minstens 3 uur rusten in de koelkast, maar het liefst tot de volgende dag.

Verwarm de oven voor tot 190 °C (hetelucht), of 210 °C (boven- en onderwarmte).

Leg de balletjes met circa 5 centimeter tussenruimte op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak 9-10 minuten in het midden van de oven. De koekjes zijn als het goed is wat uitgelopen en gerezen en beginnen vast van vorm te worden. De buitenkant is licht vochtig en zonder barsten.

Haal de bakplaat met koekjes uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Leg de koekjes dan op een rooster en laat nog minstens 10-15 minuten rusten.

MATCHACOOKIE MET AMANDEL & WITTE CHOCOLADE



190 g boter uit de koelkast, in stukjes

135 g lichte muscovadosuiker (oerzoet)

90 g kristalsuiker of witte basterdsuiker

2 eieren

320 g meel

15 g maizena

10-15 g matchapoeder, de beste die je kunt vinden

5 g (1½ tl) bakpoeder

2 g (½ tl) zout

90 g witte chocolade, grof gehakt

135 g + 50 g gezouten amandelen, grof gehakt

Deze koekjes waren een van de eerste op het menu van Krümel. Ik had een duidelijk beeld voor ogen van een matchacookie met witte chocolade, omdat het bittere van de matcha zo goed samengaat met het zoete en romige van witte chocolade. Voor wat extra textuur en zout heb ik ook grote stukken geroosterde en gezouten amandel toegevoegd. Drink er een grote kop matchalatte bij – de perfecte combinatie, neem dat maar van mij aan!

CA. 15 COOKIES

Doe de boter in een kom of een staande mixer met platte menghaak. Mix 15 seconden op gemiddelde snelheid, tot de boter uit elkaar begint te vallen. Voeg beide suikers toe en mix circa 30 seconden, tot alles grof gemengd is. Schraap de boter weg langs de randen.

Voeg de eieren toe en mix 20 seconden, tot ze mooi gelijk verdeeld zijn. Mix niet te lang, het geeft niet als het ei niet helemaal door de rest van het beslag is geklopt.

Meng meel, maizena, matchapoeder, bakpoeder en zout in een aparte kom. Voeg de helft van de droge ingrediënten toe aan het botermengsel, mix maximaal 10-14 seconden, voeg de rest toe en herhaal. Schraap de bodem tussendoor schoon.

Voeg als laatste de chocolade en 135 gram gehakte amandelen toe en mix op lage snelheid tot de chocolade grof gemengd is met de rest van het deeg.

Maak balletjes van 75 gram – 1 volle ijschep of circa 3 eetlepels – tot je ongeveer 15 cookies hebt. Strooi

50 gram gehakte amandelen over het deeg en druk lichtjes in de balletjes zodat ze blijven zitten (of rol de balletjes tussen je handen zodat de amandelen in het deeg belanden). Stop de balletjes in een plastic bakje met deksel of leg op een dienblad dat je afdekt met plasticfolie. Laat minstens 3 uur rusten in de koelkast, maar het liefst tot de volgende dag.

Verwarm de oven voor tot 190 °C (hetelucht), of 210 °C (boven- en onderwarmte).

Leg de balletjes met circa 5 centimeter tussenruimte op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak 9-10 minuten midden in de oven. Gebruik één bakplaat per keer als je geen heteluchtoven hebt. De koekjes zijn als het goed is wat uitgelopen en gerezen en beginnen vast van vorm te worden. De buitenkant is licht vochtig en zonder barsten.

Haal de bakplaat met koekjes uit de oven en laat 5 minuten afkoelen. Leg de koekjes dan op een rooster en laat nog minstens 10-15 minuten rusten.

COOKIE MET MANGO, KOKOS & CHILI



150 g boter, op kamertemperatuur
70 g lichte muscovadosuiker (oerzoet)
130 g kristalsuiker of witte basterdsuiker
1 ei
210 g meel
30 g roggemeel, fijngemalen
3 g (1 tl) bakingsoda
3 g (1 tl) bakpoeder
2 g (½ tl) zout
20 g gevriesdroogd mangopoeder
ca. 100 g geroosterde kokosnippers
een paar snufjes fijngemalen chilivlokken

Op een warme dag in juni wilde ik een verfrissende, tropische seizoensspecial maken. En hoewel we meestal proberen te werken met lokale producten, maken we soms een uitzondering voor een leuk recept. Deze cookie werd erg populair en doet ons terugverlangen naar de warme zomerdagen. Vergeet niet om er wat chilivlokken overheen te strooien, of wat tajin. Dat geeft de cookie net wat meer pit!

CA. 12 COOKIES

Doe de boter in een kom of een staande mixer met platte menghaak. Mix 20 seconden op gemiddelde snelheid tot hij romig is. Voeg beide suikers toe en mix 1½-2 minuten tot de suiker goed door de boter is geklopt. Schraap elke 30 seconden de boter langs de randen van de kom weg. Het beslag hoort licht te zijn, zonder zichtbare suikerkristallen.

Voeg het ei toe en mix 20 seconden, tot het mooi gelijk verdeeld is. Mix niet te lang, het geeft niet als het ei niet helemaal door de rest van het beslag is geklopt.

Mix meel, roggemeel, bakingsoda, bakpoeder, zout en mangopoeder in een aparte kom. Voeg de helft van de droge ingrediënten toe aan het botermengsel, mix maximaal 10-14 seconden, voeg de rest toe en herhaal. Schraap de bodem tussendoor schoon.

Maak balletjes van 65 gram

– 1 ijschep of circa 2 eetlepels – tot je ongeveer 12 cookies hebt. Doop de ene kant van de koekjes in de kokosnippers

en druk aan zodat ze blijven zitten. Leg vervolgens in een bakje met deksel of op een dienblad dat je afdekt met plasticfolie. Laat minstens 3 uur rusten in de koelkast, maar het liefst tot de volgende dag.

Verwarm de oven voor tot 160 °C (hetelucht) of 180 °C (boven- en onderwarmte).

Leg de balletjes met circa 5 centimeter tussenruimte op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak 11-12 minuten midden in de oven. De koekjes zijn als het goed is wat uitgelopen en gerezen en beginnen vast van vorm te worden. De buitenkant is licht vochtig.

Haal de bakplaat uit de oven en strooi een paar snufjes chilivlokken over de koekjes. Laat de koekjes 5 minuten afkoelen. Plaats dan op een rooster en laat nog 10-15 minuten rusten.

VEGAN CHUNKY DOUBLE CHOC COOKIE



190 g koude vegan boter, in blokjes

130 g lichte muscovadosuiker (oerzoet)

100 g kristalsuiker of witte basterdsuiker

320 g meel

30 g cacao

20 g maizena

5 g (1½ tl) bakpoeder

3 g (1 tl) zout

70 ml plantaardige melk

130 g vegan melkchocolade, grof gehakt

70 g vegan pure chocolade, grof gehakt

Dit is een heerlijke, machtige lekkernij, waarvan de textuur doet denken aan een Schwarzwald- en s'mores cookie, alleen is deze variant volledig vegan. Deze cookie is op smaak gebracht met chocolade en cacao, zo eenvoudig kan het zijn! Het is het lekkerst om de cookies te eten als ze nog een beetje warm zijn en daardoor nog supersmeuïg.

CA. 15 COOKIES

Doe de boter in een kom of een staande mixer met platte menghaak. Mix 15 seconden op middelhoge snelheid, tot de boter uit elkaar begint te vallen. Voeg beide suikers toe en mix 30 seconden, tot alles grof gemengd is. Schraap de boter langs de randen weg.

Meng meel, cacao, maizena, bakpoeder en zout in een aparte kom. Spatel de ene helft van de droge ingrediënten door het botermengsel, meng 15 seconden en herhaal dan met de andere helft. Schraap tussendoor de bodem schoon. Voeg de melk toe en meng tot het beslag glad is.

Voeg als laatste de twee chocoladesoorten toe en mix op een lage snelheid tot ze grof gemengd zijn met de rest van het deeg.

Schep balletjes van 75 gram – 1 ijsstaplel met een bult of circa 3 eetlepels – tot je ongeveer 15 cookies hebt.

Leg de balletjes in een bak met een deksel of op een dienblad dat je afdekt met plasticfolie. Laat minstens 3 uur in de koelkast rusten, maar het liefst tot de volgende dag.

Verwarm de oven voor tot 190 °C (hetelucht), of 210 °C (boven- en onderwarmte).

Leg de koekjes met circa 5 centimeter tussenruimte op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak 9-10 minuten midden in de oven. Gebruik één bakplaat per keer als je geen heteluchtoven hebt. De koekjes zijn als het goed is wat uitgelopen en gerezen en beginnen vast van vorm te worden. De buitenkant is licht vochtig en zonder barsten.

Haal de cookies uit de oven en laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat. Verplaats de koekjes dan naar een rooster en laat nog minstens 10-15 minuten rusten.

