



INHOUD

Inleiding	6
Romig	16
IJskoud	56
Uit de oven	100
Fruitig	142
Feestelijk	180
Register	222

Deze inleiding geeft je het fundament om telkens te slagen. Veelgebruikte ingrediënten worden uitgelegd en je ontdekt hoe temperatuur, versheid en zorgvuldig wegen of zeven het verschil maken. Daarna volgen onmisbare basistechnieken. Met heldere uitleg en praktische tips begrijp je het waarom achter elke handeling. Zo bouw je vertrouwen op en heb je alles in huis voor toetjes die er prachtig uitzien en onweerstaanbaar smaken.

INGREDIËNTEN

Bakpoeder wordt toegevoegd om baksels te laten rijzen. De meeste bakpoeders werken goed en zullen je alleen in de steek laten als ze over de datum zijn of als de verpakking niet goed afgesloten is.

Baking soda (natriumbicarbonaat), een bestanddeel van bakpoeder, is ook een rijsmiddel. Het wordt geactiveerd door zure ingrediënten, zoals yoghurt, zure room of citroensap. Bak het beslag of deeg kort na toevoegen van de baking soda. Als je het te lang laat staan, zal het niet meer werken.

Boter is rijk aan vet; veelal ligt het percentage tussen de 80 en 85 procent. Vet geeft baksels smaak, textuur en een droge, zachte kruimel. Boter kan gezouten of ongezouten zijn. Gebruik ongezouten boter, tenzij anders is aangegeven in het recept.

Cacaopoeder wordt gemaakt van ongezoete chocolade. Zeef het voor gebruik om klontjes te verwijderen.

Maïszetmeel (maïzena) is glad en wordt toegevoegd aan baksels om de textuur te verbeteren.

Room kan vol of light zijn. Volle room bevat meer vet (tot 48 procent), terwijl light room minder vet bevat (ongeveer 18 procent). De vetniveaus variëren, maar als je room wilt kloppen om een taart te vullen, dan heb je room nodig met minstens 30 tot 35 procent vet.

Eieren voegen smaak, structuur, volheid en textuur toe en moeten altijd zo vers mogelijk zijn. Tenzij anders aangegeven, worden in alle recepten grote eieren gebruikt. Grote eieren wegen ongeveer 60 gram per stuk. Eieren moeten altijd op kamertemperatuur zijn; door koude eieren kan het beslag schiften. Haal de eieren 1-2 uur van tevoren uit de koelkast of leg ze 15 minuten in een kom met warm water.

Bloem is het basisingrediënt van de meeste baksels. Zeef bloem wanneer dit in het recept staat; zeven verwijdert eventuele klontjes en geeft een luchtiger en beter resultaat. Er zijn verschillende soorten bloem, waaronder patentbloem, volkoren bloem en sterk broodmeel. Alle recepten vermelden de meelsoort, waarbij gewone patentbloem het meeste voorkomt. Enkele recepten vereisen zelfrijzend bakmeel. Als dit niet beschikbaar is, dan kun je het zelf maken door 2 theelepels bakpoeder toe te voegen aan elk kopje (150 g) patentbloem. Zeef meerdere malen voor gebruik.

Melk wordt gebruikt om vocht toe te voegen aan baksels. Gebruik volle melk voor het beste resultaat.

Suiker voegt smaak en textuur toe. Er zijn verschillende soorten. Waar in dit boek de recepten suiker vermelden, gaat dat om gewone kristalsuiker. Alle andere suikersoorten worden aangeduid met de naam. Denk aan fijne kristalsuiker, poedersuiker, lichte basterdsuiker, donkere basterdsuiker en rietsuiker.

BOTERCAKES

Dit zijn de eenvoudigste cakes om te maken. Een goed bereide botercake heeft een vochtige, fijnkorrelige kruimel en een gelijkmatige textuur. Het succes hangt af van de toevoeging van voldoende luchtballen in het beslag. Roer eerst de boter en de suiker samen in een grote kom. Zorg ervoor dat de boter niet koud is; de boter moet voldoende zacht zijn, niet rechtstreeks uit de koelkast.



Verwarm de oven voor op de in het recept aangegeven temperatuur. Vet een rond of vierkant cakeblik in en bekleed de bodem met (vetvrij) bakpapier. Zet dit apart. Zeef de bloem en de andere droge ingrediënten in een kom en zet ze apart.



Klop de boter en suiker in een kom met een handmixer, keukenmachine of houten lepel tot een bleek en romig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe en klop goed door na elke toevoeging. Voeg al kloppend geleidelijk het bloemmengsel toe, afgewisseld met eventuele vloeistoffen, zoals melk.



Schep het beslag in het ingevette cakeblik en bak het gedurende de in het recept aangegeven tijd, tot de cake goed gerezen en goudbruin is. Laat 10-15 minuten afkoelen in het blik.



Haal de cake uit de vorm en laat hem geheel afkoelen op een draadrooster. Verwijder voorzichtig het papier van de bodem, voordat je de cake versiert of snijdt en serveert.





WITTE CHOCOLADEMOUSSE

🍴 6 personen | ⌚ 15 min., 4 uur koelen | ★★

250 g witte chocolade
250 ml slagroom
1 el witte rum
250 ml Griekse yoghurt
cacaopoeder,
om te bestuiven
rode of zwarte bessen,
als garnering

Laat de witte chocolade au bain-marie smelten. Zet apart en laat afkoelen.

Klop de slagroom in een grote kom met een mixer op middel-hoge snelheid stijf. Roer de afgekoelde chocolade en de rum erdoor. Voeg tot slot de yoghurt toe en roer tot een glad mengsel. Verdeel het chocolademengsel gelijkmatig over zes dessert-glaasjes of kleine koffiekopjes. Zet afgedekt met vershoudfolie minimaal 4 uur in de koelkast.

Bestuif vlak voor het serveren met cacaopoeder en garneer met de rode of zwarte bessen.

De yoghurt voegt een heerlijke, lichtzure smaak toe aan deze mousse.

AMARENA-IJS

🍴 4 personen | ⌚ 20 min., 30 min. koelen en ijs draaien | ★★

30 g magere melkpoeder
150 g suiker
450 ml melk
300 ml slagroom
⅛ tl zout
2 el amarenensiroop
120 g amarenen uit blik
(uitlekgewicht)
kersen, als garnering

Meng het magere melkpoeder met de suiker in een pan met dikke bodem en voeg de melk, de slagroom en het zout toe. Zet de pan op matig vuur, laat tegen de kook aan komen, zet dan meteen het vuur laag en laat al roerend 2-3 minuten zachtjes pruttelen.

Haal van het vuur, voeg de amarenensiroop toe en klop met een garde op middelhoge snelheid tot het mengsel is afgekoeld. Zet 30 minuten in de koelkast.

Klop 2-3 minuten met een garde door. Schenk het ijsmengsel in de ijsmachine en draai er volgens de aanwijzingen van de fabrikant ijs van.

Halveer de amarenen en voeg 1 minuut voor je hem uitzet toe aan de ijsmachine.

Heb je geen ijsmachine? Zet het mengsel dan afgedekt 9 uur in de diepvries en roer elke 3 uur goed door. Roer de amarenen er op het laatst doorheen.

Schep bolletjes ijs in schaaltes of glazen, garneer met verse kersen en serveer direct.

Amarenen of amarena's zijn heerlijke, iets zure kersen die in de regio Emilia-Romagna in het midden van Italië groeien. Ze zijn onder andere verkrijgbaar in blikken of potten bij Italiaanse delicatessenwinkels. Als je ze niet kunt vinden, gebruik dan zure kersen of lokale kersen van goede kwaliteit met veel smaak.



CHOCOLADE- PECANNOTAART

✂ 6-8 personen | ⌚ 20 min., 40-45 min. baktijd | ★★ ★

Taart

180 g pure chocolade
75 g boter
120 g pecannoten
6 grote eieren
1 tl vanille-extract
200 g suiker
90 g pure chocoladedruppels
1 snuf zeezout

Decoratie

3 el rietsuiker
fijngeraspte schil van
een biologische citroen
60 ml versgeperst
citroensap
300 g aardbeien,
gehalveerd
300 g frambozen
slagroom, voor erbij

Taart: verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een springvorm van 23 cm doorsnede met bakpapier.

Smelt de chocolade met de boter au bain-marie boven bijna kokend water.

Hak de pecannoten fijn in een keukenmachine of blender. Voeg de eieren, vanille, suiker, gesmolten chocolade, chocoladedruppels en het zout toe en mix tot een glad mengsel.

Schep het beslag in de springvorm. Bak 40-45 minuten in de oven tot een houten prikker, die je in het midden steekt, er schoon uitkomt. Laat de taart helemaal afkoelen in de vorm.

Decoratie: meng in een kom de rietsuiker met de rasp en het sap van de citroen. Hussel rustig de aardbeien en frambozen erdoor. Schep over de taart.

Serveer de taart op kamertemperatuur met een toef slagroom erbij.

Deze chocoladetaart houdt het midden tussen een brownie en een cake. Je kunt de taart van tevoren maken en in de koelkast bewaren. Haal hem een half uurtje voor je hem serveert eruit en maak dan pas de decoratie. Anders wordt het fruit te zacht.

