

ZOET DEEG



Claudia Damen

ZOET DEEG

koekjes • taarten • desserts • cakes

NIJGH & VAN DITMAR



INHOUD

VOORWOORD 06
HANDIG OM TE HEBBEN 10
BASISKENNIS EN TERMEN 12
OMREKENTABEL 14
BLADERDEEG 16
CAKES 30
COOKIES 64
DESSERTS 90
TAARTEN 116
ZOET DEEG 150
BASIS 172
DANKWOORD 197
REGISTER 200



VOORWOORD

Het is een heel gek idee dat je nu met mijn nieuwe kookboek in je handen staat, misschien blader je het puur even door voor een eerste indruk of ga je direct aan de slag met een recept. Het zou heel goed kunnen dat je dit gedeelte niet eens leest. Zelf sla ik een voorwoord vaak over, tenzij ik bijvoorbeeld bekend ben met de schrijver. Toch is het – samen met het dankwoord – best lastig om op te pennen. Ik wil namelijk zo goed als ik kan inleiden en recht doen aan iets waar ik zoveel uren, dagen, weken en maanden aan heb gewerkt.



Het moeilijkste onderdeel van de palmier zit 'm in het maken van het bladerdeeg, maar dat is met mijn 'snelle recept' zo gedaan. Daar gaat je beste excuus om dit recept links te laten liggen!

Het fijne is dat je naast de klassieke basis die ik hier beschrijf ook prima kunt variëren, denk bijvoorbeeld aan het toevoegen van chocolade of noten. Je kunt zelfs een hartige variant maken met tomatensaus en kaas, dan krijg je een soort van kaasvinder. Zowel door de smaak als door de unieke vorm, is dit is gegarandeerd een kockje waarmee je indruk gaat maken.

PALMIER(S)

VOOR 25 KOEKJES

ACTIEVE BEREIDINGSTIJD

15 minuten

TOTALE BEREIDINGSTIJD

30 minuten

(exclusief het afkoelen)

½ basisrecept bladerdeeg

(zie blz. 18)

75 gram fijne kristalsuiker

25 gram kaneelpoeder

Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht) of 200 °C (boven- en onderwarmte).

Bebloem je aanrecht. Rol het bladerdeeg uit tot een langwerpige lap van ongeveer 20 bij 40 centimeter.

Meng in een mengkom de suiker met het kaneel en verdeel de helft hiervan over het bladerdeeg. Draai het bladerdeeg om en verdeel de andere helft van het suikermengsel over deze kant van het deeg (je wil dat dus zowel de onder- als de bovenkant van het bladerdeeg bedekt is met kaneelsuiker) en rol de 2 zijanten van de brede kant naar binnen totdat ze elkaar treffen in het midden.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg 10 minuten in de vriezer.

Snijd plakken van ongeveer 8 millimeter en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat 5 centimeter tussen de koekjes vrij.

Bak de palmiers 10 tot 12 minuten af tot ze knapperig en krokant zijn. Laat helemaal afkoelen en bewaar in een luchtdichte verpakking, maximaal 3 dagen. Je kunt het deeg ook in de vriezer bewaren en in delen afbakken.

In dit van origine Zuid-Amerikaanse recept – de naam zegt het al – gebruik ik drie soorten melk: gecondenseerde melk, geëvaporeerde melk en volle melk. Nu hoor ik je sputteren: ‘geëvaporeerde melk, wat is dat nou weer?’ Welnu, dat is ingedikte melk zoals gecondenseerde melk, maar dan zonder suiker. In Nederland wordt dit verkocht als koffiemelk. De combinatie van deze drie soorten melk zorgen voor precies de juiste zoetheid, densiteit en bovendien een heerlijk mondgevoel. Een unieke cake zoals je waarschijnlijk nog niet eerder gegroefd hebt. Très lekker.

TRES LECHES-CAKE

VOOR 1 CAKE

Verwarm de oven voor op 160 °C (hetelucht) of 180 °C (boven- en onderwarmte), hier adviseer ik boven- en onderwarmte.

Klop de eiwitten met de ballongarde van een standmixer op met de helft (105 gram) van de suiker tot je stijve pieken hebt. Klop intussen in een andere mengkom de eidooiers met de andere helft van de suiker tot het lichtgeel is van kleur en verdubbeld in volume. Dit kan 5 minuten duren.

Voeg aan het eidooiermengsel het vanille-extract en de melk toe en meng door. Spatel nu voorzichtig de eiwitten hierdoorheen. Meng in een aparte kom de bloem en het bakpoeder en voeg dit beetje bij beetje toe aan het beslag, spatel door tot alles nét gecombineerd is.

Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier. Giet het beslag in de bakvorm en strijk glad met een spatel. Bak 30 minuten in de oven, totdat de cake gaar is. Dit kun je testen door een satéprikker in de cake te prikken, komt deze er droog uit dan is de cake gaar.

Laat 15 minuten afkoelen. Meng intussen in een grote kom de gecondenseerde melk, de koffiemelk en 250 gram slagroom. Prik met een mes om elke centimeter gaten in de cake en schenk het melkmengsel er beetje bij beetje overheen, laat de cake het vocht goed opnemen. Dek af en laat een hele nacht in de koelkast staan zodat alle melk er goed kan intrekken.

Klop voor het opdienen in een mengkom de overige 250 gram slagroom met 50 gram kristalsuiker op tot stevig. Verdeel over de cake. Dien in stukken op, geserveerd met aardbeien.

Je kunt de cake maximaal 3 dagen in de koelkast bewaren.

ACTIEVE BEREIDINGSTIJD

15 minuten

TOTALE BEREIDINGSTIJD

45 minuten

(exclusief het afkoelen)

NODIG

bakvorm van 32 bij 22 cm

6 eieren, gesplitst

210 gram fijne kristalsuiker

+ 50 gram extra voor de slagroom

6 gram vanille-extract (zie blz. 193)

145 gram volle melk

240 gram tarwebloem, gezeefd

10 gram bakpoeder

1 blik (397 gram) zoete

gecondenseerde melk

250 gram koffiemelk

500 gram slagroom

aardbeien, schoongemaakt



Het lijkt zo'n simpel koekje, maar het bakken van de macaron is een exercitie. Het is verdomd lastig om het perfect te krijgen. Ik zelf gebruik geen vlocibare kleurstof maar gel, omdat je beslag anders te dun wordt.

Je moet het beslag niet te lang maar zeker ook niet te kort doorspatelen. Als je macarons te snel van de bakplaat afhaalt, blijft de onderkant vastplakken. Ten slotte is het echt lastig om ze allemaal even groot te krijgen, maar daarvoor kun je met behulp van een klein glaasje rondjes tekenen op het bakpapier of zelfs een speciale macaronbakmat kopen. Schuw deze uitdaging niet, de smaak is het dubbel en dwars waard!

MACARONS

VOOR 20 MACARONS

Klop met de ballongarde van een standmixer de eiwitten met de suiker en het zout op tot helemaal stijf. Voeg de kleurstof toe, de hoeveelheid is afhankelijk van de kleur, en klop door tot helemaal gemengd.

Meng met een spatel een derde van het gezeefde amandelmeel en een derde van de poedersuiker door het eiwitschuim. Voeg, wanneer dit gemengd is, de rest van het meel en de poedersuiker toe en spatel door totdat het beslag langzaam van de spatel af valt en glanst.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit rondjes ter grootte van een euromuntstuk op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat minimaal 1 centimeter ruimte tussen de macarons vrij. Tik met de bakplaat op het aanrecht zodat alle luchtballen uit het beslag geslagen worden. Laat vervolgens 30 minuten onafgedekt staan.

Verwarm de oven voor op 130 °C (hetelucht) of 150 °C (boven- en onderwarmte). Bak de macarons 13 tot 15 minuten af, laat vervolgens helemaal afkoelen op de bakplaat.

Verdeel een theelepel roomkaasfrosting op een macaron en druk een andere er voorzichtig tegenaan. Je kunt de macarons maximaal 3 dagen bewaren in de koelkast.

ACTIEVE BEREIDINGSTIJD

20 minuten

TOTALE BEREIDINGSTIJD

20 minuten

(exclusief het afkoelen)

NODIG

spuitzak met gladde spuitmond
met Ø van 7 tot 10 mm

100 gram eiwitten
100 gram kristalsuiker
1 gram zout
mispunt gel-kleurstof
naar keuze, online te koop
100 gram amandelmeel,
gezeefd
100 gram poedersuiker,
gezeefd
1 basisrecept roomkaasfrosting
(zie blz. 190)

**TIP: DE AMANDELKOEKJES
SMAKEN ALTIJD HETZELFDE,
MAAR MET DE FROSTING
KUN JE LEKKER VARIËREN.
JE KUNT BIJVOORBEELD
EEN CHOCOLADEGANACHE
(GEBRUIK DE GANACHE VAN
DE CHOCOLADecake OP
BLZ. 36) GEBRUIKEN, EEN
JAM OF PUREER FRUIT DOOR
JE ROOMKAASFROSTING VOOR
EEN ANDERE SMAAK.**





Dit zijn niet zomaar brownies, dit zijn red velvet brownies met een heerlijke cheesecake laag. In dit recept combineren we dus niet het beste van twee maar van drie werelden. De bereidingswijze is danig anders dan in het 'gewone' browniesrecept (zie blz. 92), omdat deze brownies het smeùge hebben van de cheesecake laag. Net als in de red velvet cake (zie blz. 51) gebruiken we geen chocolade maar cacao. De kleurstof in het recept zorgt ervoor dat je brownies er echt prachtig uitzien, maar als het jou enkel om de smaak gaat laat het dan gerust weg.

RED VELVET BROWNIES

VOOR 1 RED VELVET BROWNIE, 16 PORTIES

ACTIEVE BEREIDINGSTIJD

15 minuten

TOTALE BEREIDINGSTIJD

1 uur (exclusief het afkoelen)

NODIG

bakvorm van 23 bij 23 cm

VOOR DE BROWNIELAAG

225 gram fijne kristalsuiker

3 eieren

165 gram ongezouten
roomboter, gesmolten

8 gram rode kleurstof

3 gram vanille-extract (zie blz. 193)

10 gram bakpoeder

2 gram zout

35 gram cacaopoeder

135 gram tarwebloem, gezeefd

VOOR DE CHEESECAKELAAG

300 gram roomkaas,

op kamertemperatuur
(Philadelphia of Mon Chou)

75 gram fijne kristalsuiker

1 ei

3 gram vanille-extract (zie blz. 193)

Verwarm de oven voor op 150 °C (hetelucht) of 170 °C (boven- en onderwarmte).

Klop met de ballongarde van de standmixer de suiker met de eieren minimaal 5 minuten op, tot een luchtige lichtgele massa. Voeg dan de boter, rode kleurstof en het vanille-extract toe en meng goed. Meng in een aparte kom het bakpoeder, het zout, het cacaopoeder en de bloem en spatel dit door het beslag tot alles nèt gecombineerd is.

Meng intussen voor de cheesecake laag in een kom de roomkaas met de suiker, het ei en het vanille-extract totdat je een gladde massa hebt.

Bekleed de bakvorm met bakpapier en giet ongeveer twee derde van het beslag erin. Verdeel met een eetlepel het cheesecakemengsel over het beslag. Verdeel met een eetlepel het resterende browniemengsel daartussen. Draai met een mes door het beslag voor mooie swirls.

Bak 50 minuten af in de oven tot de brownie gaar is. Dit kun je testen door een satéprikker in de brownie te prikken. Komt deze er droog uit dan is het gaar. Laat helemaal afkoelen en snijd dan in 16 porties.

Bewaar de brownies maximaal 3 tot 4 dagen in de koelkast, maar laat een paar minuten op temperatuur komen voordat je ze opdient.