

Enzo Pères-Labourdette



NIJGH & VAN DITMAR



Inhoud

Coucou, mes chéris! 5

Bakgeheimen: gereedschap
en ingrediënten 10

Pâtisserie 18

Taart & cake 48

Koekjes 74

Sweets 104

Zoetbrood 134

Hartig 176

Desserts 200

Drankjes 228

Receptenmatrix 246

Dank 249

Register 250



Coucou, mes chéris!

Zo begroette mijn oma ons altijd als we na een reis van twaalf uur als sojabonen in blik (sardientjes zijn natuurlijk niet vegan!) op het steile pad bij haar Zuid-Franse huis kwamen aanrijden. Kersenspitten van de bomen boven het pad knetterden als vuurwerk onder de autobanden als een feestelijk welkom. Terwijl mijn oma bleef zeggen hoeveel mijn zusje en ik waren gegroeid en verzuchtte hoe bleek en dun we waren ('Ze geven jullie zeker alleen oude kaas en droog brood daar in Nederland?') werden we de koele keuken in geduwd. Er werd muntsiroop voor ons en pastis voor de volwassenen ingeschonken en iedereen ging op het terras met uitzicht op de bergen zitten. De glazen vol met ijs klingelden als de bel van een boksring: de zomervakantie bij Papy en Mamie kon beginnen.

Vroeger wilde ik Mamie Edith worden als ik groot was. Ik vond haar de sterkste persoon die ik kende – er waren niet veel volwassenen zoals zij. Ze leerde me al vroeg dat je het leven ten volste moet leven. Als je iets interessant vindt, moet je erover leren. Als je over een plek droomt, moet je er even wonen. Als je van iemand houdt, moet je dat tegen ze zeggen. En vooral: als je iets lekker vindt, moet je het vaak eten.


Mamie Edith was niet van het ingewikkelde koken of bakken. Als ze klaar was met werken haalde ze ons op uit de tuin om samen naar de *hypermarché* te gaan. Op de terugweg stopten we bij de wijnboer en de delicatessenwinkel. Tijdens de rit naar huis remde ze ook altijd even voor de patisserie en keek ze ons stout aan in de achteruitkijkspiegel. 'Vous voulez une gourmandise?' Uiteraárd wilden we iets lekkers. 'Niet tegen jullie ouders zeggen! We scheppen straks bij het avondeten wel stiekem wat minder eten op jullie bord.' Mijn zusje koos meestal voor een klassieker zoals een madeleine of canelé. Ik ging voor iets wat ik chic vond, een éclair au chocolat of mont-blanc. Zo aten we onze patisserie op de achterbank terwijl Mamie keiharde techno aanzette. Papy klaagde erover als ze dat deed, maar met zijn drieën konden we doen alsof we in de club stonden. Maar dan wel een club mét gebakjes.

Als Mamie zelf bakte, was dat meestal voor de leuk. Simpele koekjes die ze nog kende uit haar kindertijd in Algerije, bijvoorbeeld. We kozen dan op de jukebox een elpee uit van een van haar favorieten, Elvis of Ella Fitzgerald. Ze vertelde verhalen over vroeger terwijl ik haar hielp met het afwegen van de ingrediënten. Dat waren de momenten waarop ik kwam te weten hoe mijn oma zo stoer was geworden. Ze vertelde hoe ze van haar oudere neven sigaretten leerde roken en hoe haar neven de sigaretten ook in de mond van de kameleons in de struiken stopten en aanstaken ('Mag je nooit doen!' zei ze dan streng). Ze vertelde over alle jongens die haar *habibi* noemden en liet de liefdesbrieven zien die ze nog had ('Niet tegen opa zeggen!'). Ik hoorde hoe ze met haar zusjes en broertje plotseling naar Europa moest vluchten toen Algerije en Frankrijk met elkaar in oorlog raakten, en hoe ze ineens allemaal gescheiden in verschillende steden terecht kwamen, onzeker of hun ouders ook over zouden kunnen steken. 'Je kunt altijd opnieuw beginnen in het leven, *mon chou*. Ook op plekken waar je niemand kent.' Ik leerde dat je anderen altijd met respect moet behandelen, niet zoals mijn oma's schoonmoeder die haar enkel niet mocht omdat ze een 'mixje uit de Maghreb' was.

Mamie Edith leerde al die koekjes bakken van mijn overgrootmoeder, Mamie Raymonde. Ik heb het geluk gehad dat ik al mijn overgrootouders heb gekend, maar Mamie Raymonde zag ik het vaakst. Zoals dat gaat wanneer je een kind bent, wist ik eigenlijk bizar weinig over het leven van mijn overgrootmoeder. Ik wist, tot ze overleed, niet eens dat haar voornaam Raymonde was. Mamie Raymonde kwam uit een Zuid-Spaanse familie, maar was in Casablanca geboren. Ik heb vast ooit op een bruiloft van een dronken tante het verhaal gehoord over hoe ze uiteindelijk in Algerije terecht is gekomen, maar dat kan ik me niet meer herinneren. Wat ik wel weet is dat ze met mijn overgrootvader een bakkerij in Oran had. Papy George bakte het brood, Mamie Raymonde de zoetigheden.

Hoewel ik niet zoveel weet over het persoonlijke leven van mijn overgrootmoeder, weet ik wel dat ze dol was op recepten verzamelen. Ze leerde van burens Arabische





Als kind drukte ik mijn vette neus altijd tegen het raam van patisseries om de kroonjuwelen gemaakt van bloem, suiker en boter die in de etalage lagen te bewonderen. Afhankelijk van de tijd van het jaar was het aanbod compleet verschillend. Kastanjebootjes in de herfst, vruchtengebakjes in de lente. Soms zou je bijna kunnen denken dat patissiers popsterren zijn wanneer in de dagen voor kerst wanhopige fans in de rij staan omdat ze te laat hun bûche de Noël hebben besteld voor het kerstdiner. Plantaardige patisserie is in opkomst in de grote steden, maar wie een gebakje zonder dierlijke producten wil, grijpt nog steeds vaak mis. Veel mensen denken dat patisserie zo lekker is door de melk, eieren en boter. In werkelijkheid ligt een groot deel van alle heerlijkheid van de patisserie in de technieken waarmee je bescheiden ingrediënten kunt omtoveren tot ware spektakels. Van macarons tot bladerdeeg-*wonders*, er is weinig wat je niet plantaardig kunt maken wanneer je de klassieke patissierietechnieken goed toepast.

Hoofdstuk 1

PATISSERIE

Tarte bourdaloue

met uiteraard een vleugje cognac

VOOR 1 TARTE

voor de pâte sucrée

75 gram poedersuiker
50 gram plantaardige boter
25 gram ongezoete appelmoes
125 gram patentbloem, plus extra
om te bestuiven

voor de frangipane

150 gram amandelmeel
100 gram poedersuiker
20 gram maizena
20 gram patentbloem
4 gram bakpoeder
90 ml havermelk
20 gram olijfolie
geraspte schil van 1 biologische citroen
¼ theel. amandelextract
1 eetl. cognac

voor de vulling en decoratie

3-4 net niet rijpe handperen
(geen stoofperen)
handvol geblancheerde amandelen
2 eetl. abrikozenjam

ook nodig

standmixer met vlinderhaak
taart- of quichevorm met losse bodem met
een doorsnede van 23 cm
paletmes
bakkwastje

Sommige recepten maak je om de een of andere reden maar één keer. Dat betekent niet dat ze niet lekker zijn, het tegendeel kan het geval zijn. Misschien wilde je iets nieuws uit een kookboek proberen of je wilde je gasten imponeren met iets verbluffends dat je normaal nooit maakt. Overigens is een nieuw recept uitproberen wanneer gasten komen eten altijd een slecht idee, maar dat is een verhaal voor een andere keer, want nu wil ik je graag vertellen over de recepten die je wél heel vaak maakt. In mijn geval is dat deze tarte bourdaloue. Een vrij simpel taartje dat je in iedere patisserie kunt kopen. Veel hobbybakkers maken hem daarom als ze de Franse patisserie onder de knie willen krijgen. Zo ging dat dus ook bij mij, het was waarschijnlijk de eerste *tarte* die ik ooit maakte. Misschien zit hij daarom wel in het geheugen van mijn man gegrift, want als ik niet weet wat ik wil bakken, vraagt hij steevast naar deze bourdaloue. Het zou natuurlijk ook gewoon kunnen zijn omdat-ie zo ontzettend lekker is. Desalniettemin: weet waar je aan begint als je dit taartje voor je lief bakt.

1 | Doe de poedersuiker en boter in de kom van een standmixer met vlinderhaak waar een rubberen rand aan zit. Laat de mixer op lage snelheid draaien tot de boter zalvig is. Dit is een echte bakkersterm die ik zelf niet zo smakelijk vind klinken, maar het is wel een kloppende beschrijving. De boter moet lijken op zalf waarmee je je handen zou willen insmeren.

2 | Voeg de appelmoes, 1 theelepel water en de bloem toe en laat de machine draaien tot het deeg samen begint te komen tot een mooie bol. Het deeg moet zacht maar niet plakkerig zijn. Als je het gevoel hebt dat je het deeg niet met een deegroller zou kunnen uitrollen, moet er een klein beetje bloem bij. Vorm een mooie bol van het deeg en druk het plat. Verpak de schijf in vershoudfolie en laat minstens 1 uur in de koelkast rusten.

3 | Maak intussen de frangipane. Meng het amandelmeel, de poedersuiker, maizena, bloem en het bakpoeder in een kom met een garde door elkaar. Dit heeft hetzelfde effect als je ingrediënten zeven. Maak een klein kuiltje in het midden en doe hier de havermelk, olijfolie, citroenrasp, het amandelextract en de cognac in. Meng met de garde tot alles goed gemengd is en er geen klonten droge ingrediënten meer te zien zijn.

4 | Haal de pâte sucrée uit de koelkast en bestuif het aanrecht met een klein beetje bloem. De hoeveelheid bloem moet hetzelfde zijn als het laagje talkpoeder die je op babybiljetjes zou doen. Wrijf je deegroller ook in met een beetje bloem en rol het deeg rustig uit. Zorg ervoor dat iedere keer dat je het deeg een beetje uitrolt, het deeg weer lichtjes optilt en een klein beetje draait. Dit zorgt ervoor dat het deeg niet aan het aanrecht plakt en mooi rond uitgerold wordt.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde.



Verveinesponge



Sweet and sour apple pie

Tipsy gazellehoorntjes

met hazelnootspijs

VOOR 18-20 HOORNTJES

voor de hazelnootspijs

150 gram geblancheerde hazelnoten
80 gram poedersuiker
1 eetl. Frangelico of andere hazelnootlikeur
15 gram plantaardige boter, gesmolten
1 eetl. ongezoete appelmoes
¼ theel. vanille-extract

voor het deeg

150 gram patentbloem, plus extra om te bestuiven
15 gram plantaardige boter, gesmolten
1 theel. ongezoete appelmoes
1 eetl. Frangelico of andere hazelnootlikeur
5 eetl. koud water

voor de suikerlaag

100 ml Frangelico
100 gram poedersuiker, gezeefd

ook nodig

keukenmachine
standmixer met vlinderhaak
bakkwastje
koekjesuitsteker met een doorsnede van 8 cm

Deze koekjes wisselen soepel van identiteit. Fransen noemen ze *cornes de gazelle*, gazellehoorntjes, Algerijnen noemen ze dan weer *tcharek*, wat grappig genoeg croissant betekent. Zo komen Frankrijk en Algerije samen in dit koekje, dat zijn oorsprong kent in de bakkerijen van Algiers. Mamie Raymonde kon ze als een machine tevoorschijn toveren, zo vaak had ze er hele schalen vol van gebakken voor bruiloften en andere grote feesten. Haar dochter, Mamie Edith, vertelde dat ze op dat soort dagen altijd uit de bakkerij werden gejaagd. Dan ging ze met haar oudere neven naar het strand waar ze kuilen graafden en ze vulden met zee-egels. Een palmbiad met zand eroverheen en ze konden uren achter een muurtje grinniken wanneer Franse toeristen vloekend in de val vielen.

1 | Mix voor de hazelnootspijs de hazelnoten, poedersuiker, Frangelico, gesmolten boter, appelmoes en het vanille-extract in een keukenmachine door te pulseren tot het samenkomt tot een mooie bol spijs waarin je nog wel duidelijk de stukjes hazelnoot ziet. Door te pulseren krijg je een mooiere textuur, zet de machine dus niet op een automatische stand. Vorm een bol van de spijs en leg het verpakt in vershoudfolie in de koelkast tot het deeg klaar is.

2 | Meng de bloem, gesmolten boter, appelmoes en Frangelico in de kom van een mixer en gebruik de vlinderhaak om het deeg te mengen op lage snelheid. Voeg 2 eetlepels koud water toe en kijk of het deeg samenkomt. Laat steeds een minuut op lage snelheid draaien en voeg steeds 1 eetlepel water toe, tot het een mooi soepel deeg is. Het moet niet plakken. Is het deeg te nat geworden, voeg dan een eetlepel bloem toe en laat de machine draaien tot het niet meer plakt. Kneed het deeg nog even kort met de hand op het aanrecht en vorm er een platte schijf van. Verpak in vershoudfolie en laat minstens 15 minuten rusten in de koelkast. Laat maximaal 1½ uur rusten.

3 | Verwarm de oven voor tot 160 °C hetelucht. Bestuif je aanrecht met een beetje bloem en rol het deeg met een deegroller uit tot een lap van 3 millimeter dik. Je moet je vingers er bijna doorheen kunnen zien. Doop de uitsteker in bloem en steek zo veel mogelijk cirkels uit het deeg. Doe dit zo netjes mogelijk en zonder verspilling, want dit deeg stelt zich graag aan en wordt liever niet opnieuw opgebald.

4 | Neem steeds een grote theelepel spijs en rol dit op in de vorm van een dadelpit. Leg de ‘pitten’ in het midden van de cirkels deeg. Gebruik een bakkwastje om de randen van de cirkels vochtig te maken. Mijn tante zei vroeger tijdens het maken van deze koekjes altijd dat vochtig niet hetzelfde is als nat, wees dus zuinig met het water. Leg de cirkels in je linkerhandpalm (rechts voor linkshandigen) net onder waar je vingers beginnen. Vouw je vingers naar binnen om zo een halve cirkel te maken met het deeg in het midden. Open je hand weer en gebruik je vingers om van rechts naar links de rand van het koekje dicht

te knijpen. Probeer terwijl je dit doet zo veel mogelijk lucht uit het pakketje te drukken. Wanneer je semi-cirkel helemaal gesloten is, gebruik je een scherp mesje om 3 gaatjes in het bolle deel van het koekje te prikken. Knijp nog even samen om alle laatste beetje lucht uit het koekje te persen. Lucht zal ervoor zorgen dat het koekje openbarst tijdens het bakken. Maak de naad mooi glad. Leg de koekjes met wat ruimte ertussen op een bakplaat bekleed met bakpapier. Druk ze voorzichtig met je vingertoppen in de vorm van een maansikkel. Overdrijf de vorm, want ze zullen weer een beetje rechtekken in de oven.

5 | Bak de koekjes 20 tot 25 minuten en zorg dat ze niet te veel kleuren. Doe de poedersuiker in een kom en zet een glas met Frangelico klaar. Laat de koekjes kort afkoelen tot je ze net kunt vastpakken. Gebruik je vingers of een grote kookpincet om de koekjes een voor een in de Frangelico te dippen en vervolgens in de poedersuiker. Bedek ze met een overdreven dikke laag poedersuiker en laat ze afkoelen op een rek. Strooi wanneer ze nog op het rek liggen nog meer poedersuiker op de koekjes. Laat ze helemaal afkoelen. Gebruik vervolgens je vingers om het poedersuiker op de koekjes mooi glad te wrijven. Doe dit boven het gebruikte bakpapier, want er valt veel poedersuiker van de koekjes. Dat scheelt weer schoonmaken. Traditioneel worden deze koekjes met munt-thee geserveerd, maar ik vind ze door de hazelnoot lekkerder bij een *demi-tasse*, oftewel espresso.



Walnotenghriba

met weekendproof kersencurd

VOOR 12 KOEKJES

voor de koekjes

100 gram walnoten
150 gram griesmeel
¾ theel. bakpoeder
⅓ theel. fleur de sel
75 gram ruwe rietsuiker
1 theel. vanille-extract of het merg
uit ½ vanillepeul
2 eetl. zonnebloemolie
50 gram ongezoete appelmoes
40 gram poedersuiker

voor de kersencurd

200 gram kersen zonder pit, vers of ontdooid
gerasppte schil en het sap van 1 biologische
citroen
5 gram maizena
50 gram kristalsuiker
30 gram ongebrande cashewnoten,
een nacht geweekt in ruim water*
45 gram plantaardige boter, in blokjes
1 eetl. crème de griotte of andere kersenleukeur

* In een perfecte wereld heb je de cashewnoten de avond van tevoren in de week gelegd. Vergeten? Geen probleem. Laat de cashews dan minstens 30 minuten in een kom met kokend water weken. De textuur van de curd wordt dan wel iets minder glad.

ook nodig

keukenmachine
blender of staafmixer

Als kind was ik dol op bruiloften. Elke bruiloft aan mijn Mamie Ediths kant van de familie (en dat waren er vroeger véél) had standaard een grote tafel vol Marokkaans-Algerijnse koekjes. Gazellehoortjes, vijgenrolletjes en mijn persoonlijke favo, de ghriba. Koekjes gemaakt met amandel en semolina, met een klein putje in het midden. Als je geluk hebt, heeft iemand het putje gevuld met iets heerlijks zoals notenpasta of vijgenjam. Het leuke aan recepten is dat ze veranderen, afhankelijk van waar je woont. Je kunt natuurlijk tegenwoordig alles in de supermarkt kopen, maar het is veel mooier als je recepten je levensverhalen kunnen navertellen. Mamie Raymonde maakte ze zoals uit haar kindertijd, met amandel en rozenwater. Tatie Annie (het zusje van mijn oma) maakte ze met hazelnoten en chocopasta. Zij woont namelijk vlak bij Piemonte, waar de lekkerste hazelnoten groeien. En ik maak ze met de walnoten en kersen die in Mamie Ediths tuin groeien, waar ik zoveel tijd als kind heb doorgebracht. Zo heeft die kleine ghriba net zoveel geleerd van haar reizen als de immigranten die haar bakken.

1 | Maal de walnoten fijn in een keukenmachine. Gebruik daarbij de pulseer-knop, zodat de noten mooi gelijkmatig worden fijngehakt.

2 | Meng de gehakte noten in een grote kom met het griesmeel, bakpoeder, zout, de rietsuiker, het vanille-extract, de zonnebloemolie en de appelmoes. Wrijf met je vingers de ingrediënten door elkaar tot het deeg samenkomt en je er balletjes van kunt vormen als je het deeg samenknijpt in je handpalm. De restjes griesmeel zullen heerlijk voelen wanneer je je handen wast na het rollen van de koekjes, dus geniet van dit scrubmomentje.

3 | Vorm de koekjes door balletjes deeg samen te knijpen ter grootte van een pingpongbal. Voor koekjes die allemaal mooi dezelfde maat zijn weeg je ze, ze horen ongeveer 35 gram te wegen. Rol de bolletjes mooi rond tussen je handpalmen. Rol al het deeg tot je 12 deegballen hebt.

4 | Ik bespaar je graag de frustratie die ik regelmatig met mijn koelkast heb wanneer ik er te laat achter kom dat mijn bakplaat er niet in past: bekleed een bakplaat die wél past met bakpapier. Doe de poedersuiker in een diep bord. Rol alle deegballen in de poedersuiker en leg ze vervolgens op de bakplaat. Zorg voor een beetje ruimte tussen de koekjes (ongeveer 5 centimeter) want ze lopen een beetje uit tijdens het bakken. Doop je wijsvinger in de poedersuiker en maak voorzichtig diepe putjes in het midden van de ballen. Maak het gat niet te groot, want in de oven worden ze groter.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde.



5 | Leg de koekjes 30 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 180 °C hetelucht. Bak de koekjes ongeveer 14 minuten. Laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat en leg ze op een rooster om volledig af te koelen. Zijn de kuiltjes een beetje verdwenen? Gebruik de achterkant van een houten lepel om ze weer wat dieper te maken wanneer de koekjes nog warm zijn. Er moet namelijk wel curd in passen.


6 | Kook de kersen samen met de citroenrasp en het citroensap in een steelpan op middelhoog vuur tot de kersen zacht zijn. Druk de kersen met een spatel plat.

7 | Maal het kersenmengsel, de maizena, suiker en de afgegoten cashewnoten met een krachtige blender of staafmixer tot je geen stukjes cashewnoten meer ziet. Is je blender niet zo krachtig, maal dan minstens 5 tot 10 minuten en haal vervolgens het mengsel door een zeef.

8 | Maak de steelpan schoon en schenk het kersenmengsel er weer in. Breng op laag vuur aan de kook terwijl je regelmatig met een siliconen spatel roert om te voorkomen dat de curd op de bodem van de pan aanbakt. Zet het vuur uit zodra het mengsel kookt. Voeg de blokjes boter toe en roer tot het helemaal gesmolten en goed opgenomen is. Voeg de kersenlikeur toe en klop nog goed door, tot je een mooie glanzende curd hebt. Je kunt de likeur ook weglaten voor kinderen of tijdens het kookproces al toevoegen om de alcohol grotendeels te laten verdampen, er zal dan wel wat smaak verloren gaan. De boter zorgt voor een glanzende curd, en de alcohol zorgt behalve voor smaak ook voor een langere houdbaarheid op kamertemperatuur.

9 | Assemblage! Gebruik een kleine lepel om de kuiltjes van de afgekoelde koekjes te vullen met de warme curd. De curd zal opstijven naarmate hij afkoelt, dus wacht niet te lang met de koekjes vullen. Ik serveer de koekjes zelf graag als dessert samen met een digestif, zoals een glas champagne met een klein beetje crème de griotte, ofwel een kersige kir royale. *Santé!*





Is het koek? Snoep? Frituur? *Je ne sais pas*. Maar wat ik wel weet is dat ik graag snoep. Dit hoofdstuk is opgedragen aan alle lekkernijen die ik van vroeger ken en die net niet in een ander hoofdstuk passen.

Churros die ik als kind langs het strand at, de snoepjes die op oma's koffietafel lagen en eigenlijk voor de volwassenen waren of de crêpes die we op regenachtige dagen tegen het plafond aan *flipten*. Wat al deze sweets met elkaar gemeen hebben is dat er een bijzondere techniek voor nodig is. Dat wil niet zeggen dat ze ingewikkeld zijn, integendeel juist. Mijn favorieten zijn de recepten die er met weinig moeite indrukwekkend uitzien, door gebruik te maken van een slim trucje. Dit soort zoetigheden maken is vaak een kwestie van goed op de temperatuur letten, iets *nét* op de goede manier vouwen of een beetje priegelen met simpele ingrediënten. Lees de recepten nauwkeurig en je zult versteld zijn van de juweeltjes die je met dit hoofdstuk tevoorschijn tovert.

Hoofdstuk 4 Sweets

Vruchtensieraden

de Cartier onder het snoepgoed

VOOR 16 PÂTES DE FRUITS

250 gram fruitpuree (ik gebruik framboos voor de rode snoepjes en abrikoos voor de gele)*
½ theel. rozenwater voor bij de frambozensnoepjes of 1 theel. vanille-extract voor bij de abrikozensnoepjes
90 gram glucose
300 gram fijne kristalsuiker
5 gram gele pectine**
4 gram citroensap
kristalsuiker, om de snoepjes in te rollen

* Als je net als ik in de stad woont, is er vast een groothandel of speciaalzaak bij je in de buurt waar je fruitpuree kunt kopen. Heb je zelf toegang tot grote hoeveelheden fruit omdat je dichterbij de natuur leeft, dan ben ik natuurlijk hartstikke jaloers. In dat geval kun je zelf fruitpuree maken. Kook simpelweg fruit naar keuze in een steelpan met een theelepeltje citroensap om de kleuren mooi te houden en een klein beetje water. Kook tot het fruit helemaal zacht is geworden. Pureer met een staafmixer en druk door een zeef. Je wilt uiteindelijk een gladde puree zonder stukjes om mee te bakken. Denk aan de textuur van appelmoes.

** Wees heel precies met het afwegen van de pectine. Dit maakt het verschil tussen te harde of te zachte snoepjes.

ook nodig

suikerthermometer
vierkante taartvorm zonder bodem
van ca. 12 bij 12 cm
siliconen bakmat

Als ik in Parijs ben, ga ik altijd langs een van de vele prachtige confiseries om cadeautjes in te kopen voor het thuisfront. Zelf ben ik dol op de kistjes met *pâtes de fruits*. Deze blokjes die op sieraden lijken zijn het ultrachique zusje van het snoepgoed dat je in de supermarkt koopt. Ze hebben een heerlijk zachte textuur, frisse smaken met dank aan de vruchtenpuree en een knapperig suikerlaagje. Je hebt wat speciale ingrediënten nodig om ze te kunnen maken, maar ze zijn dan zó gemaakt. Als je twee kleuren maakt, kun je net als mijn zusje en ik vroeger een dambordje vullen met de snoepjes. Iedere keer als je een blokje van de vijand verslaat, mag je hem opeten. *Bonne chance!*

1 | Meng de fruitpuree, het rozenwater of het vanille-extract en de glucose goed door elkaar in een steelpan, met behulp van een garde. Als kind kreeg ik ooit een scheikundekit van mijn opa en oma. Die herinneringen komen altijd terug wanneer ik snoepgoed maak. Meng 50 gram fijne kristalsuiker met de gele pectine.

2 | Giet het pectine-suikermengsel bij het fruitmengsel en zet op het vuur. Klik de suikerthermometer vast aan de pan en verwarm het mengsel al roerend tot 40 °C zodat je zeker weet dat alles goed is opgelost. Zet het vuur hoger en roer regelmatig tot het mengsel kookt. Laat 2 tot 3 minuten koken. Voeg beetje bij beetje de rest van de kristalsuiker toe terwijl je roert. Blijf koken tot het mengsel een temperatuur van 105 °C heeft bereikt.

3 | Haal de pan van het vuur, voeg het citroensap toe en roer goed. Dit activeert de pectine, waardoor het mengsel sneller stolt. Leg de vierkante taartvorm op de siliconen bakmat en schenk het suikermengsel erin. Wees voorzichtig dat je je niet verbrandt of dat er (net als bij mij) een vlieg in verdrinkt. Laat onafgedekt afkoelen tot het mengsel volledig is gestold. Dit duurt ongeveer 1 uur, afhankelijk van hoe warm of koud het in huis is. Bedek niet met vershoudfolie, dit zorgt voor condensatie die je snoepjes lelijk zal maken. En daar hebben we natuurlijk geen zin in.

4 | Verwijder de taartring en snijd de vruchtensieraden in blokjes van ongeveer 3 bij 3 centimeter. Vul een bakplaat met opstaande rand met kristalsuiker en rol hier de blokjes een voor een door. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat minstens een dag op een droge, goed geventileerde plek in huis staan. Hierdoor zal de suikerlaag uitharden. Je kunt de snoepjes mooi inpakken en cadeau geven. Ik eet ze liever allemaal zelf op.



La nouvelle brioche

als een wolkje in je mond

VOOR 2 BRIOCHES, want dit recept is te veel werk voor maar 1 brood. Gebruik de helft van het deeg voor een van de rijkere gevulde brioches op de volgende bladzijden.

400 gram pompoen of kruimige aardappels*,
geschild en in kleine stukken
150 gram kristalsuiker
1 eetl. vanille-extract
1/8 theel. gemalen kurkuma (alleen als je
aardappel gebruikt)
750 gram T55-bloem
16 gram droge gist
2 theel. fijn zeezout
250 gram plantaardige boter, op kamer-
temperatuur, plus extra om in te vetten
neutrale olie, om in te vetten

* Aardappels geven een iets luchtigere textuur die perfect is voor wanneer je de brioche als gesneden brood wilt eten. Dat is iets wat Fransen niet echt doen, maar daarmee is het heerlijk met zoet beleg. Zelf gebruik ik het liefst pompoen, omdat het op natuurlijke wijze de brioche een prachtige gouden kleur geeft zoals een traditionele brioche en het de brioche iets kleffer houdt, voor de liefhebbers die op zijn Frans de brioche puur en zonder iets erop willen eten.

voor de finishing touch

3 eetl. ahornsiroop
3 eetl. plantaardige boter, gesmolten
parelsuiker, om te garneren

ook nodig

staafmixer
standmixer met vlinderhaak en deeghaak
2 bakvormen van 25 bij 10 cm
bakkwastje

Allereerst een waarschuwing. Wie persoonlijk een Franse bakker kent, heeft ongetwijfeld de gruwelverhalen gehoord over de dag dat ze op de patisserieopleiding brioches met de hand moesten kneden. Deze 'ontgroening' wordt zelden vergeten. De boter smelt onder je warme handen en het kneden duurt minstens een uur, met een week lang spierpijn tot gevolg. Maak dit recept dus echt alleen met een standmixer, behalve als je een *martyr* bent. Maar wie hard werkt krijgt een zoete beloning. Er gaat denk ik weinig boven een goede brioche. Oorspronkelijk is een brioche uiteraard vooral boter en eidooiers, maar tijdens mijn zoektocht naar een alternatief ontdekte ik dat het niet altijd zo is geweest. Tijdens periodes van schaarste werden er namelijk andere zetmeelrijke ingrediënten zoals aardappel en pompoen gebruikt. Deze ingrediënten voegen rijkheid toe aan het brood en binden het geheel, met als resultaat een extreem rijke en luchtige brioche die zich perfect staande houdt naast haar 'traditionele' zusje.

1 | Stoom de pompoen of aardappels boven een pan met een laagje kokend water tot de stukken boterzacht zijn. We willen de gladste puree mogelijk maken, dus kook de stukken niet in een volle pan water, dan absorberen ze te veel vocht. En laat in de magnetron garen al helemaal achterwege, anders krijg je straf.

2 | Weeg 320 gram van de gestoomde aardappel of pompoen af en pureer in de hoge beker van een staafmixer met 240 milliliter water, de suiker, het vanille-extract en eventueel kurkuma tot een heel gladde puree. Je wilt geen kruimel aardappel of pompoen meer kunnen zien.

3 | Controleer of de puree niet te heet is, je moet er comfortabel je vinger in kunnen houden. Als de puree koel genoeg is, doe je hem in de kom van een standmixer met de vlinderhaak. Voeg de bloem en gist toe en mix op lage snelheid. Voeg wanneer alles samen begint te komen het zout toe en mix nog even door op lage snelheid. Voeg de boter toe en vervang de vlinderhaak door de deeghaak. Mix nog 5 minuten op lage snelheid.

4 | Controleer of het deeg niet te droog of te nat is, dit is afhankelijk van de hoeveelheid vocht in de puree en de kwaliteit van je bloem. Het deeg hoort op dit punt een ruwe bal te hebben gevormd. Komt het deeg nog niet mooi samen, dan moet er nog water bij. Voeg in dat geval 30 gram water toe, laat het deeg 1 minuut draaien en controleer nogmaals. Herhaal tot het deeg een mooie bol vormt en niet aan je vinger plakt maar ook niet droog aanvoelt. Wanneer het deeg te nat is voeg je steeds 1 eetlepel bloem toe tot het deeg wel een bol begint te vormen. Laat het deeg nog ongeveer 10 minuten draaien op middelhoge snelheid.

Recept gaat verder op de volgende bladzijde.



Pains au chocolat

Simpele croissants

en pains au chocolat

VOOR 12 CROISSANTS

voor de boterlaag

125 gram plantaardige boter,
op kamertemperatuur
merg uit 1 vanillepeul

voor het deeg

1 theel. droge gist of 10 gram verse gist
120 ml havermelk
125 gram patentbloem, plus extra
1 theel. fijn zeezout
30 gram rietsuiker
1 theel. ahornsiroop
50 gram plantaardige boter,
op kamertemperatuur

voor de glanslaag

1 eetl. golden syrup (te vervangen door
ahornsiroop, glanst wel minder)
2 eetl. havermelk

voor de pains au chocolat

12 vegan pure chocoladestokjes voor pains au
chocolat (online verkrijgbaar), of doe wat ik
doe en snijd met een warm mes stokjes uit
een pure chocoladereep. De broodjes zullen
iets rustieker ogen, maar net zo lekker zijn.

ook nodig

standmixer met vlinderhaak en deeghaak
bakkwastje

Iedereen die ooit iets heeft gelezen over croissants bakken zal denken dat dit recept 'simpele croissants' noemen een wrede grap is. Maar laat je niet afschrikken! Nee, een croissant maken duurt helemaal niet drie dagen (je moet wel meteen in de ochtend beginnen) en het is écht niet zo moeilijk als het internet je graag doet geloven. Een croissantdeeg is simpelweg bladerdeeg waar gist aan is toegevoegd. Mocht je wel eens bladerdeeg hebben gemaakt, dan beloof ik dat je ook een croissantje kunt maken zoals bij de Franse bakker. Het vervangen van boter door een goede kwaliteit plantaardige variant zorgt er inderdaad voor dat de botersmaak verloren gaat, maar dat compenseren we gewoon door wat vanille toe te voegen. Waarom niet gewoon voor iets gaan wat nog lekkerder is? Het voordeel is ook nog eens dat de plantaardige boter voor een krokantere croissant zorgt. En de pain au chocolat? Dat is gewoon een croissantje met een stukje chocola erin, ik zou er dus sterk voor pleiten dat je beide meteen uitprobeert. Ik hoor trouwens de desam-liefhebbers al meteen denken dat ze dit recept kunnen pimpen door er zuurdesem aan toe te voegen. Mag ik vriendelijk vragen of jullie mijn geliefde croissant met rust willen laten? Ze zijn al lekker genoeg van zichzelf. *Merci beaucoup.*

1 | Begin met de boterlaag. Meng in een kom de boter en het vanillemerg met een spatel tot het goed gemengd is. Verpak in vershoudfolie en leg in de koelkast tot de boter weer is opgesteven. Leg de boter op een vel bakpapier en bedek met een tweede vel bakpapier. Vouw de randen van beide vellen over elkaar heen zodat je een rechthoek van 10 bij 15 centimeter krijgt. Druk de boter plat met een deegroller, zodat je een rechthoek krijgt in dezelfde vorm als het bakpapier.

2 | Doe de gist en havermelk in de kom van een standmixer en roer door met een vork zodat de gist oplost. Voeg de bloem, het zout, de rietsuiker, ahornsiroop en boter toe en mix, met een vlinderhaak, 4 minuten op lage snelheid. Vervang de vlinderhaak door de deeghaak en mix nog 6 minuten op middelhoge snelheid. Vorm het deeg tot een bol en bedek met vershoudfolie. Laat ongeveer 30 minuten op een warme plek in huis rijzen. Ik leg het meestal in de oven die uit staat met een bakje kokend water op het onderste rek om een gezellig plekje voor mijn deeg te maken.

3 | Bestuif het aanrecht lichtjes met bloem en leg het deeg erop. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30 bij 20 centimeter. Let erop dat je alle luchtballen goed platdrukt. Je moet de luchtballen zien als kleine criminelletjes die je hele deeg ongelijkmatig zullen laten rijzen als je ze niet nu laat zien wie hier de baas is. Weg ermee dus!

Recept gaat verder op de volgende bladzijde.



Oolong crème caramel

voor theeleuten

VOOR 4 CRÈMES CARAMEL

500 ml ongezoete sojaroom
2 eetl. oolongthee (gebruik goede kwaliteit losse thee)
150 gram kristalsuiker
1 eetl. agavesiroop of stroop
1 vanillepeul of 1 eetl. vanille-pasta van goede kwaliteit
3 gram agaragar*
mespuntje zout

* Weeg met grote nauwkeurigheid 3 gram agaragar af. Het is sterk spul, dus ga als je twijfelt liever voor iets minder dan te veel.

ook nodig

keukenthermometer
4 glazen ramequins met een doorsnede van 7 cm

Als je een Britse moeder hebt, word je grootgebracht met een stevige Engelse *cuppa*. Grote mokken gitzwarte Engelse thee met een flinke scheut melk om het drinkbaar te maken. Ik dacht lang dat ik thee best wel mwah vond, tot ik trouwde met een ware theeleut. Opeens had ik een mandje in mijn keuken met ontelbaar veel soorten thee. Tijdens het schrijven van dit recept kwam ik terecht in een ware *cul-de-sac*. De textuur van de *crème caramel* klopte helemaal, maar ik miste die romige ‘melksmaak’. ‘Waarom gebruik je niet die ene thee?’ vroeg mijn theeleut. Dus zodoende ontstond dit recept. Milky oolong is een thee die door het fermenteren een romige melkachtige smaak krijgt. Helemaal vegan dus, en een magische toevoeging aan deze toetjesklassieker.

1 | Verwarm de sojaroom in een pan tot 80 °C. Voeg de oolongthee toe en laat 30 minuten trekken.

2 | Maak intussen de karamel. Wees voorzichtig, want karamel wordt ontzettend heet. Draag een lange broek en schoenen, en verban kinderen, huisdieren en eventuele partners die in de weg staan een halfuurtje uit de keuken. Verwarm 100 gram kristalsuiker met de agavesiroop of stroop (dit gaat kristallisatie tegen, andere vloeibare suikers werken ook, maar gebruik geen ahornsiroop vanwege de smaak) en 2 eetlepels water op middelhoog vuur. Raak de pan niet meer aan en wacht tot de karamel goudbruin begint te worden. Het mengsel zal eerst bubbelen, dan rustig worden en vervolgens steeds donkerder kleuren. Schenk de karamel voorzichtig in 4 glazen ramequins zodra hij amberkleurig is. Je hebt maar een dun laagje nodig om de bodems te bedekken.

3 | Terwijl de karamel uithardt maak je de oolongcrème. Zeef de oolongroom en gooi de theebladeren weg. Spoel het pannetje schoon en schenk de room er weer terug in. Snijd de vanillepeul door de helft en schraap met een mesje het merg eruit. Voeg zowel de merg als de peul toe aan de pan en verwarm het geheel rustig op laag vuur. Voorkom dat de room gaat koken.

4 | Meng de agaragar met 50 gram kristalsuiker (dit gaat klontjes tegen) en een mespuntje zout in een kommetje.

5 | Giet het suiker-agarmengsel in een dun straaltje al kloppend met een garde bij de room en breng het mengsel aan de kook. Zet het vuur meteen uit zodra het kookt. Verwijder de vanillepeul. Mocht je onverhoopt toch klontjes hebben gekregen door de agar, haal de room dan boven een kom door een zeef.

6 | Schenk de room over de uitgeharde karamel in de ramequins. Zet in de koelkast en laat minstens 12 uur opstijven. Haal wanneer het tijd is om te serveren een mesje langs de rand van elke crème caramel om hem los te krijgen en draai hem dan met daadkracht op een bord! Het geeft niet als er nog een beetje karamel in de vormpjes blijft, vergeef de crèmes caramel deze ongehoorzaamheid.

Lemonade

voor als het even tegenzit

VOOR 1 GROTE KAN LIMONADE

8 biologische citroenen
ca. 300 gram kristalsuiker
bruiswater
¼ theel. rozenwater
extra biologische citrusvruchten, ter decoratie

ook nodig

brandschone glazen fles of weckpot om
de siroop in te bewaren

‘When life gives you lemons, make lemonade.’ Iedereen kent die Amerikaanse uitspraak, maar zelf vind ik dat citrusvruchten om te beginnen al heerlijk zijn, en dat er genoeg problemen in het leven zijn die je niet zo een-twee-drie kunt oplossen. Daarom houd ik het wat citroenen betreft graag bij de uitspraak die mijn Grandma Maisie altijd gebruikte: ‘Easy peasy, lemon squeezy.’ Die past precies bij deze lemonade. Het is een recept dat niet zoveel voorstelt en dat daarom perfect bij de dagen past waarop het je even niet lukt om van de zure vruchten van volwassen-zijn iets zoets te maken. Concentreer je dan even op de dingen die wel easy peasy zijn. Je bed opmaken, lui op de bank een boekje lezen of Engelse *lemonade* maken. Zo zijn er van die kleine makkelijke dingen die zelfs op een dag dat alles tegen zit je een klein pleziertje brengen.

1 | We willen liever geen botulisme bij ons glaasje ranja. Breng daarom een grote pan water aan de kook en steriliseer de fles of weckpot door hem minstens 2 minuten onder te dompelen in kokend water. Kook ook de rubberen ring als je een weckpot gebruikt.

2 | Was de citroenen grondig. Rasp de schil. Wees voorzichtig dat je alleen het gekleurde deel van de citroen raspt en niet het witte deel, want dat is bitter. Zet de citroenrasp even apart.

3 | Pers de citroenen en weeg het citroensap. Weeg hetzelfde gewicht aan suiker af. Doe de suiker in een kom en voeg de citroenrasp toe. Gebruik je vinger-toppen om de suiker en rasp goed door elkaar heen te wrijven zodat alle oliën, en dus de smaak, vrijkomen uit de rasp.

4 | Doe de suiker in een steelpan en voeg hetzelfde gewicht aan kraanwater toe. Breng het mengsel aan de kook tot alle suiker is opgelost. Giet door een zeef om alle rasp te verwijderen.

5 | Snijd eventueel citrusvruchten ter decoratie in plakken en doe in een grote kan. Giet het citroensap, de suikersiroop en het rozenwater in de kan en vul aan met bruiswater. De verhouding citroensap en siroop tot bruiswater moet minstens 1 op 6 zijn. Proef en leng eventueel aan met meer water als je het nog te zoet vindt.

