

MEESTER PATISSIER  
HIDDE DE BRABANDER

# DE KUNST VAN BAKKEN

1 techniek, meer dan 40 klassieke recepten



# INHOUD



## STAP VOOR STAP

Heel ei **20**  
Gescheiden ei **22**  
Rauwe meringue **24**  
Gegaarde meringue  
**26**  
Luchtige boter **28**  
Gesmolten boter **30**  
Chocolade:  
chocolade **32**  
Chocolade: Cacao  
**34**  
Soufflébasis **36**



## HOOFSTUK 1 RIGHT UP IN THE AIR

Lange vingers **41**  
Charlotte russe **42**  
Slagroomtaart **47**  
Fraisier **48**  
Gâteaux opéra **53**  
Savoie **56**  
Mijn koninginnerol  
**59**  
Biscuit bijoux **60**  
Rose de Reims **63**  
Biscuit uit de  
magnetron **64**  
Sponscake **67**  
Castella **68**  
Tarta di Santiago **71**



## HOOFSTUK 2 DELICATE DELICIOUS

Macaron de Paris **75**  
Gâteau de macaron  
**78**  
Misérable **83**  
Bokkenpootjes **86**  
Hazelnootschuim-  
taart **89**  
Succèstaart **92**  
Angel Food Cake **95**



### **HOOFSTUK 3** CREAMY AND MOIST

Financier **99**  
Zoete madeleines  
**100**  
Hartige madeleines  
**103**  
Quatre-quarts (kou-  
de methode) **104**  
Quatre-quarts (war-  
me methode) **107**  
Amandelcake **108**  
Pain de gènes **111**  
Spekkoek **112**  
Moscovische  
tulband **115**  
Muffins **116**  
Carrot cake **119**  
Red velvet cake **120**



### **HOOFSTUK 4** AS DARK AS IT GETS

Brownies **125**  
Sachertaart **126**  
Coulant de  
chocolat **131**  
Moelleux au  
chocolat **132**  
Nemesis **135**  
Schwarzwälder  
Kirsch **136**  
Blondie **139**



### **HOOFSTUK 5** AT THE MINUTE

Soufflé van crème  
pâtissière **143**  
Soufflé van kwark  
**144**  
Chocoladesoufflé  
**147**  
Soufflé au fromage  
**148**  
Japanse soufflés **151**

---

Voorwoord **7**  
Inleiding **9**  
Vaktermenlijst **154**  
Register **156**

---



# De kunst van biscuit

Een bakboek dat helemaal gaat over biscuits... Dan moeten we natuurlijk wel beginnen met een definitie om biscuit goed te kunnen plaatsen. En dat is nog niet een-twee-drie gedaan. Toch ga ik hier een poging wagen!

Als we het hebben over biscuit, waar gaat het dan eigenlijk over? Vraag je het de Fransen, dan kom je op veel verschillende bereidingen uit: cakejes, macarons, maar ook koekjes. Die laatste zien we ook terug in 'biscuitjes' of (in het Engels) de welbekende *biscuits*. Maar is het nou een koekje, een cakeje of toch iets anders?

Als we op zoek gaan naar een goede definitie van biscuit, moeten we twee sprongetjes maken. Eerst een sprongetje in taal: laten we het woord biscuit ontleden. Dat bestaat uit twee delen: 'bis', dat in het Latijn dubbel of tweemaal betekent, en 'cuit', dat in het Frans zoveel wil zeggen als gekookt, gegaard of gebakken. Populair vertaald is een biscuit dus iets wat tweemaal gegaard is. Dat kunnen we ook goed verklaren als we een tweede sprongetje nemen, namelijk in de tijd. Nu hebben we in onze huizen koelkasten en vriezers om onze baksels langer houdbaar te houden. Maar voordat die apparaten er waren, moest men op zoek naar andere manieren om producten langer te kunnen bewaren. Hierbij kun je denken aan bijvoorbeeld pekelen (zouten), wecken, roken of op alcohol leggen. Het verdrogen van een product kan hierbij ook helpen: hoe minder vocht er in een product zit, hoe minder snel bacteriën, gisten en schimmels er vat op kunnen krijgen – of helemaal niet. Met een langere houdbaarheid als gevolg dus.

Biscuits werden eerst gebakken op een hogere temperatuur om te garen en daarna in een lauwe oven nog gedroogd om water eruit te laten dampen, met een droger of droog koekje als gevolg. Op zich niet erg, want deze droge koekjes kunnen we heel makkelijk weer voorzien van wat vocht. De Engelsen dopen ze in de thee, de Italianen in de vin santo en de Fransen weer in de champagne. De banketbakkers van deze wereld noemen het in vakjargon dan weer 'tremperen': het besprenkelen van een biscuit met een suikerstroop,

vaak opgeleukt met een likeur. Een overbekend voorbeeld hiervan is natuurlijk de tiramisu, waarbij de lange vingers door espresso en marsala weer zacht worden.

Tegenwoordig onderscheiden we biscuit in twee groepen. De eerste groep zijn koekjes: losse items die we zo vanuit het vuistje in twee of meerdere hapjes weg kunnen toveren. Koekjes kunnen echter bestaan uit veel verschillende bereidingsgroepen. Het kunnen biscuits zijn, maar ook deegsoorten en zelfs karamels en beslagen. Over die bereidingen kan ik een ander boek volschrijven, maar hier geef ik een 'masterclass' over de biscuits zoals ze in de Franse culinaire wereld zijn beschreven: een bereiding op basis van (luchtig) ei, suiker en een ingrediënt dat een binding geeft, zoals bloem, zetmeel of noten.

En dat is precies waar *De kunst van bakken* over gaat. Al die biscuits, in de meest uiteenlopende vormen. Met talloze variaties en verschillende toevoegingen waar jij de lekkerste creaties mee maakt. Dat is de kunst van biscuits.

---

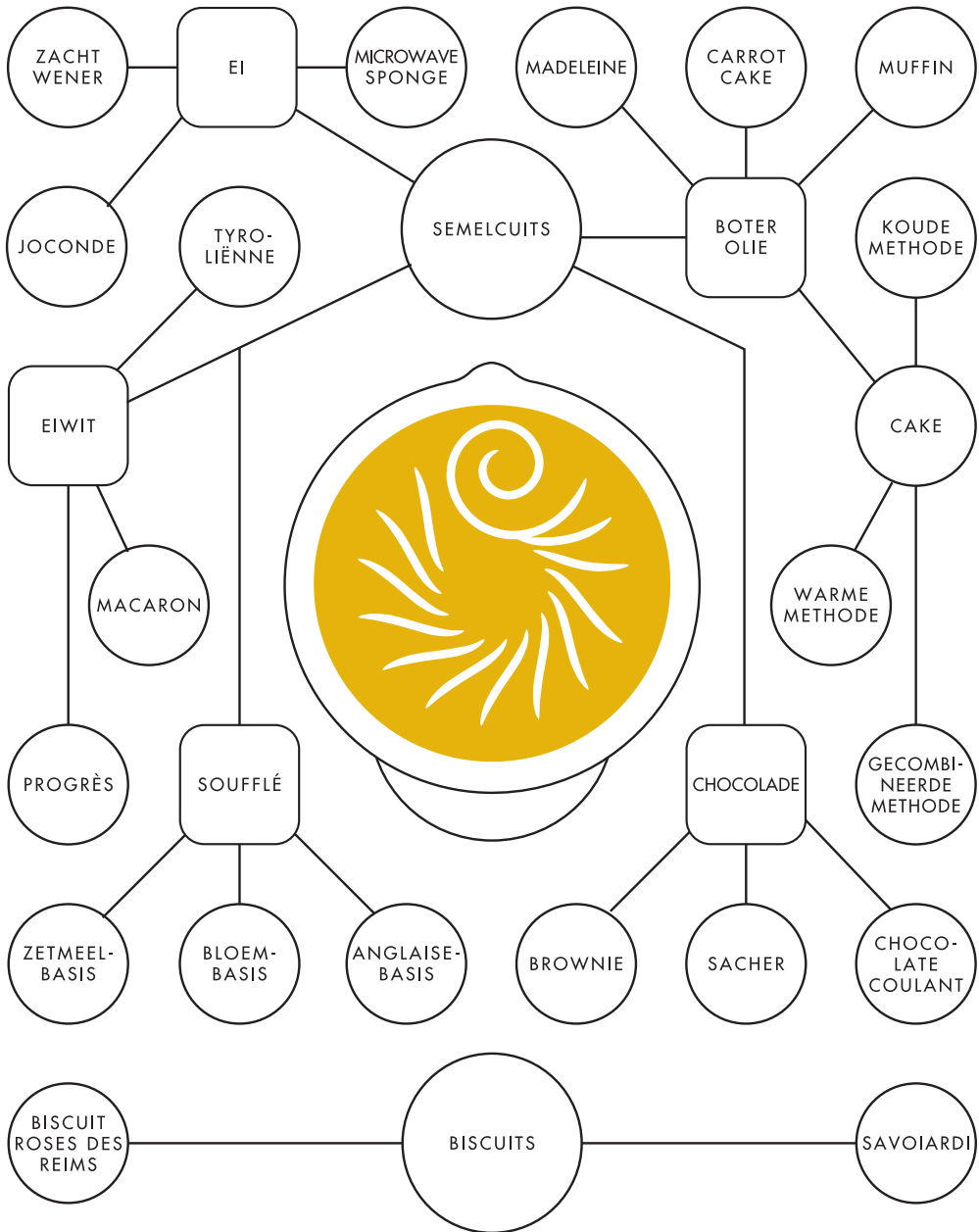
## DE MEESTER PATISSIER AAN HET WOORD

*Om nog even de precieze patissier uit te hangen: de meeste van de hedendaagse biscuits worden niet meer tweemaal gebakken. Taal-technisch klopt het woord dus niet helemaal en daarom heb ik het in die gevallen zelf liever over 'semelcuit'. Want waar bis Latijn is voor tweemaal, betekent semel namelijk enkel of eenmaal. Gebruik dit zelfverzonnen woord. Of niet. Maak het vooral lekker en mooi.*

*Ik heb dit boek zo toegankelijk mogelijk geschreven, maar er valt zoveel te vertellen en te leren, dat ik op meerdere plekken wat verdieping geef. Die herken je aan deze vormgeving van de tekst.*

---

# Biscuit - bereiding en toepassing



# Biscuit op basis van ei – heel ei

## STAP VOOR STAP

Bij deze biscuitsoorten wordt het ei in een keer in zijn geheel opgeklopt. Met de suiker dan wel, die zorgt ervoor dat de luchtballen een beetje beschermd worden.

*Biscuits die op deze wijze worden gemaakt, zijn onder andere het ‘biscuit genoise’ dat je in Nederland dan weer kent als ‘kapselbeslag’. Zelf hou ik echter meer van de Franse benamingen dan van een later geïntroduceerde fantasiernaam.*



**1** Weeg voor een ‘biscuit genoise’ eerst 400 g ei, 200 g kristalsuiker en 200 g tarwebloem af. Het beste is als het ei van tevoren al op kamertemperatuur is gekomen. Als je het biscuit verder op smaak wilt brengen, dan kun je citroenrasp, zout en bijvoorbeeld vanille gebruiken.



**2** Breek het ei boven de kom van de standmixer met een garde. Klop het ei luchtig op de hoogste snelheid. Voeg ondertussen ook de afgewogen suiker toe. Mocht je een of meer van de hierboven genoemde smaakmakers gebruiken, dan mag je die nu ook toevoegen.



**3** Terwijl het ei met de suiker en de eventuele smaakmakers luchtig wordt geklopt, zeef je de tarwebloem tweemaal. Dat klinkt misschien overdreven, maar hierdoor haal je alle klontjes eruit en verdeel je de bloem straks zeer gemakkelijk in het eimengsel.



**4** Als het ei goed luchtig is, laat je de standmixer nog een minuutje op een lagere snelheid draaien, zo ongeveer op een derde van wat hij aankan. Hierdoor worden de luchtbelletjes in je beslag goed egaal van grootte en is je biscuit nog mooier in conditie.



**5** Zet na een minuutje de standmixer uit en voeg de gezeefde bloem toe aan het mooi luchtige eimengsel. Strooi de bloem stap voor stap bij het ei, niet te snel, anders krijg je alsnog klontjes. Spatel het rustig door elkaar om zo min mogelijk lucht te verliezen.



**6** Als je biscuit helemaal gemengd is, zonder klontjes, kun je het in de gewenste vorm gieten om vervolgens te bakken. Wacht hier niet te lang mee: het beste is om dit zo snel mogelijk na het mengen te doen. Zorg er ook voor dat de vorm goed is ingevet met gesmolten boter of bakspray, om je meesterwerk er straks ook goed uit te krijgen!

# Castella

## Biscuit Castella

**Personen:** 8

**Bereidingstijd:**

15 minuten

**Baktijd:** ca. 40 minuten

**Oventemperatuur:** 170 °C

**Ook nodig:**

bakvorm van 18 x 18 cm,  
bakpapier, (stand)mixer  
met garde

boter, om in te vetten

120 g tarwebloem

90 g eiwit

120 g kristalsuiker

80 g eigeel

40 g honing

30 g volle melk

30 g zonnebloemolie

Een Japans biscuit dat ook wel schuilgaat onder de naam *kasutera*. Het bijzondere hieraan is de intense zachtheid. Alsof je je hoofd op een zoet, Japans kussentje legt. Na het bakken wil je natuurlijk direct aanvallen, maar het mooiste is om dit biscuit rustig te laten afkoelen en even tijd te geven. Je zult worden beloond.

1. Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de bakvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.
2. Zeef de tarwebloem twee keer met een fijne zeef. Klop het eiwit met de kristalsuiker tot stijve pieken met de (stand)mixer met garde. Meng het eigeel met de honing in een kom. Spatel het eigeel door het stijve eiwit. Spatel het bloemmengsel er voorzichtig door, tot je geen droge bloem meer ziet. Spatel daarna de melk en de zonnebloemolie door het beslag.
3. Schep het beslag in de bakvorm en strijk glad. Bak het biscuit ca. 40 minuten, of tot het goudbruin is. Laat het biscuit in de vorm afkoelen en haal er dan voorzichtig uit.



# Zoete madeleines

## Biscuit madeleine

**Stuks:** 24

**Bereidingstijd:**

20 minuten + 8 uur  
wachten

**Baktijd:** ca. 12 minuten

**Oventemperatuur:** 170 °C

**Ook nodig:**

grote metalen  
madeleinevorm met  
12 holtes, (stand)mixer  
met garde, spuitzak  
met gladde spuitmond

200 g ei

170 g kristalsuiker

200 g boter + extra  
om in te vetten

20 g honing

180 g tarwebloem

10 g bakpoeder

**Madeleines worden traditioneel gebakken in een schelpvorm, die van de welbekende sint-jakobsschelp (coquille) en een of andere oliemaatschappij. Madeleines zijn echter wel iets meer langwerpig. Doe jezelf een lol en gebruik een metalen vorm, dan krijg je een veel mooier bakresultaat.**

**1.** Klop het ei met de kristalsuiker met de (stand-) mixer met garde op hoge snelheid luchtig en licht van kleur. Smelt de boter samen met de honing in een steelpan op laag vuur, tot alles net gesmolten is. Zorg dat het mengsel niet te heet wordt. Laat iets afkoelen. Zeef de tarwebloem en het bakpoeder twee keer met een fijne zeef. Spatel het botermengsel voorzichtig door het luchtige eimengsel. Spatel daarna het bloemmengsel erdoor tot een homogeen beslag ontstaat. Schep het beslag in een spuitzak en laat het minimaal 8 uur rusten in de koelkast.

**2.** Verwarm de oven voor tot 170 °C. Vet de madeleinevorm in met wat boter.

**3.** Spuit de holtes van de madeleinevorm voor ca. twee derde vol met beslag. Bak de madeleines ca. 12 minuten in de oven, of tot ze goudbruine randjes hebben. Haal de madeleines direct na het bakken uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

*Voor het beste resultaat gebruik ik zelf boter met een vetpercentage van zo'n 82% tot 84%, maar het staat je vrij om hierin je eigen keuze te maken.*





CACAO  
HOLLANDAIS

P. VAN NELLE  
AMSTERDAM

# Chocoladesoufflé

## Biscuit soufflé

**Stuks:** 12

**Bereidingstijd:**

20 minuten

**Baktijd:** ca. 15 minuten

**Oventemperatuur:** 180 °C

**Ook nodig:**

ramekins of koffiekopjes,  
kwastje, (stand)mixer met  
garde, kernthermometer,  
spuitzak (optioneel)

boter, om in te vetten

300 g pure chocolade  
(70% cacao), grof gehakt

300 g volle melk

70 g eigeel

15 g aardappelzetmeel

270 g eiwit

90 g kristalsuiker +  
extra om te bestrooien

**Deze soufflé is niet makkelijk te maken, door de grote hoeveelheid chocolade die erin zit. Maar dit recept is wel het beste ooit. Je kunt naar wens altijd spelen met het type chocolade, maar het beste resultaat krijg je met een goed pittige chocolade.**

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet de ramekins in met wat boter en strijk de boter met een kwastje langs de randen omhoog. Bestrooi de vormpjes met kristalsuiker.
2. Smelt de pure chocolade in een hittebestendige kom op een steelpan met een laagje kokend water. Zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Houd warm. Breng de melk aan de kook in een steelpan. Meng in een kom het eigeel met het aardappelzetmeel en voeg een scheut van de hete melk toe. Roer glad en schenk alles terug in de pan. Verwarm al roerend tot de crème gaar en gebonden is. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer glad. Laat het chocolademengsel afkoelen tot ca. 60 °C.
3. Klop het eiwit met de kristalsuiker met de (stand)mixer met garde tot luchtig en bijna stijve pieken. Spatel het eiwit in twee delen voorzichtig door het chocolademengsel tot een luchtig beslag ontstaat. Schep het beslag eventueel in een spuitzak. Schep of spuit het beslag in de vormpjes en strijk glad. Veeg met een vinger de rand van de vormpjes vrij.
4. Bak de soufflés ca. 15 minuten in de oven, tot ze gerezen en gaar zijn. Serveer direct.

# Register

## A

Amandelcake 108  
Angel Food Cake 95

## AS DARK AS IT GETS

Blondie 139  
Brownies 125  
Coulant de chocolat 131  
Moelleux au chocolat 132  
Nemesis 135  
Sachertaart 126  
Schwarzwälder Kirsch 136

## AT THE MINUTE

Chocoladesoufflé 147  
Japanse soufflés 151  
Soufflé au fromage 148  
Soufflé van crème pâtissière 143  
Soufflé van kwark 144

## B

Biscuit bijoux 60  
Biscuit uit de magnetron 64  
Blondie 139  
Bokkenpootjes 86  
Brownies 125

## C

Carrot cake 119  
Castella 68  
Charlotte russe 42  
Chocoladesoufflé 147  
Coulant de chocolat 131

## CREAMY AND MOIST

Amandelcake 108  
Carrot cake 119  
Financier 99

Hartige madeleines 103  
Moscovische tulband 115  
Muffins 116  
Pain de gènes 111  
Quatre-quarts (koude methode) 104  
Quatre-quarts (warme methode) 107  
Red velvet cake 120  
Spekkoek 112  
Zoete madeleines 100

## D

### DELICATE DELICIOUS

Angel Food Cake 95  
Bokkenpootjes 86  
Gâteau de macaron 78  
Hazelnootschuimtaart 89  
Macaron de Paris 75  
Misérable 83  
Succèstaart 92

## F

Financier 99  
Fraisier 48

## G

Gâteau de macaron 78  
Gâteaux opéra 53

## H

Hartige madeleines 103  
Hazelnootschuimtaart 89

## J

Japanse soufflés 151

## L

Lange vingers 41

**M**

Macaron de Paris 75  
Mijn koninginnerol 59  
Misérable 83  
Moelleux au chocolat 132  
Moscovische tulband 115  
Muffins 116

**N**

Nemesis 135

**P**

Pain de gènes 111

**Q**

Quatre-quarts (koude methode) 104  
Quatre-quarts (warme methode) 107

**R**

Red velvet cake 120

**RIGHT UP IN THE AIR**

Biscuit bijoux 60  
Biscuit uit de magnetron 64  
Castella 68  
Charlotte russe 42  
Fraisier 48  
Gâteaux opéra 53  
Lange vingers 41  
Mijn koninginnerol 59  
Rose de Reims 63  
Savoie 56  
Slagroomtaart 47  
Sponscake 67  
Tarta di Santiago 71  
Rose de Reims 63

**S**

Sachertaart 126  
Savoie 56  
Schwarzwälder Kirsch 136  
Slagroomtaart 47  
Soufflé au fromage 148  
Soufflé van crème pâtissière 143  
Soufflé van kwark 144  
Spekkoek 112  
Sponscake 67  
Succèstaart 92

**T**

Tarta di Santiago 71

**Z**

Zoete madeleines 100

# DE KUNST VAN BAKKEN

meer dan 40 klassieke recepten met biscuit

In *De kunst van bakken* toont Meester Patissier Hidde de Brabander de basis van talloze iconische baksels. In dit deel leert hij hoe je met één techniek, biscuitbeslag, ruim veertig verschillende creaties maakt.

Van luchtige madeleines en delicate macarons tot kruidige carrotcake en smeuïge brownies – met duidelijke stap-voor-stapfotografie, praktische en heldere informatie en toegankelijke recepten, leer je bakken als een professional.



**Hidde de Brabander** is een van de Nederlandse Meester Patissiers en daarnaast SVH Meesterijsbereider. Momenteel is hij manager van het IJscentrum en de Patisserie Academie.



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen