



INHOUD

- 8 Unbaked: het hoe en waarom van cookie dough
- 15 Hoe je bloem voorverhit
- 17 **HOOFDSTUK EEN**
Cookie dough-recepten
- 103 **HOOFDSTUK TWEE**
Dingen die je kunt maken met cookie dough
- 140 Dankwoord
- 141 Over de auteur
- 142 Register



WHITE CHOCOLATE CHAI COOKIE DOUGH

VOOR 6-8 PORTIES

Ik ben helemaal geen liefhebber van thee, maar tjonge, wat is dit cookie dough lekker! Het is nu zelfs een van mijn favoriete smaken. Toen mijn zus over chai latte begon, wist ik niet eens wat het was. De smaak, met die verrassende gemberachtige ondertonen, deed me denken aan kruidkoek of gemberkoekjes. Dit cookie dough is lekker rond de kerstdagen, of gewoon als het buiten koud en guur is.

1. Doe de smeltchocolade en slagroom in een magnetronbakje en verwarm ze 30 seconden in de magnetron op de hoogste stand. Roer door. De bedoeling is dat het een dikke, smeùige crème wordt. Is de chocolade nog niet volledig gesmolten, verhit dan nog eens 15 seconden en roer door. Herhaal tot alle chocolade is gesmolten.
2. Laat de ganache in ca. 30 minuten volledig afkoelen in de ijskast, maar roer wel af en toe door om velvorming te voorkomen.
3. Maak intussen het deeg. Doe de boter en suiker in de mengkom van een keukenmixer met platte menghaak (de zogeheten bisschop) en mix ze op hoge snelheid in enkele minuten licht en luchtig. Schraap de wanden van de mengkom in een neerwaartse beweging schoon.
4. Roer in een andere kom de bloem, het chaipoeder en het zout door elkaar. Laat de mixer draaien op lage snelheid en voeg de bloem geleidelijk toe aan het botermengsel. Mix tot de bloem volledig is opgenomen.
5. Neem de afgekoelde ganache uit de ijskast en roer met een lepel lichtjes door het deeg.
6. Het deeg kan meteen worden gegeten, maar is luchtdicht verpakt 2 weken houdbaar op kamertemperatuur, 1 maand in de ijskast of 3 maanden in de vriezer.

Voor de ganache van witte chocolade:

110 g witte (smelt)chocolade

1 el (15 ml) slagroom

Voor het cookie dough:

225 g ongezouten boter, op kamertemperatuur

200 g suiker

155 g bloem (voorverhit, zie blz. 15)

2 el (12 g) chai-latte-theepoeder

¼ tl zout







PEANUT BUTTER CUP COOKIE DOUGH

VOOR 6-8 PORTIES

Peanut butter cups zijn Alex' favoriete snoepgoed en daarom sla ik voor de feestdagen altijd een flinke voorraad in. Maar hij kan zich nooit beheersen en werkt ze allemaal zo snel mogelijk naar binnen. Vervolgens krijg ik de schuld dat hij last krijgt van zijn maag, omdat ik er zoveel van heb gekocht. Tja... Dit cookie dough heeft alles wat peanut butter cups zo lekker maakt: een volle, hartige pindakaassmaak en een verrukkelijke, stroperige chocoladesaus.

1. Breng voor de chocolade-pindakaassaus de suiker, het water en het cacao-poeder in een steelpan op matig vuur onder af en toe roeren aan de kook. Laat het mengsel vervolgens 1½ minuut koken zonder te roeren. Neem de pan meteen van het vuur. Geen paniek als de saus erg dun lijkt, want hij dikt in naarmate hij afkoelt.
2. Voeg de peanut butter cups, de pindakaas en het vanille-extract toe en laat de butter cups al roerend volledig smelten.
3. Giet de saus in een kom, dek hem af met huishoudfolie en laat hem ca. 30 minuten afkoelen in de ijskast. Roer de saus in die tijd af en toe door om het korstje te breken.
4. Doe terwijl de saus afkoelt de boter, pindakaas en beide soorten suiker in de mengkom van een keukenmixer met platte menghaak (de zogeheten bisschop) en mix ze op hoge snelheid in enkele minuten licht en luchtig. Schraap de wanden van de mengkom met een neerwaartse beweging schoon.
5. Mix het vanille-extract door het botermengsel.
6. Roer in een andere kom de bloem, het cacao-poeder en het zout door elkaar. Laat de mixer op lage snelheid draaien terwijl je de bloem geleidelijk toevoegt aan het botermengsel. Mix de bloem volledig door de boter.
7. Roer de afgekoelde chocolade-pindakaassaus met een lepel lichtjes door het deeg.
8. Het deeg kan meteen worden gegeten, maar is luchtdicht verpakt 2 weken houdbaar op kamertemperatuur, 1 maand in de ijskast of 3 maanden in de vriezer.

Voor de chocolade-pindakaassaus:

- 100 g kristalsuiker
- 60 ml water
- 20 g onbewerkt (rauw) cacao-poeder
- 55 g Reese's peanut butter cups, in stukjes
- 1 el (16 g) smeùige pindakaas
- ¼ tl vanille-extract

Voor het cookie dough:

- 110 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 130 g smeùige pindakaas
- 170 g donkere basterdsuiker
- 50 g kristalsuiker
- ¼ tl vanille-extract
- 155 g patentbloem (voorverhit, zie blz. 15)
- 1 el (5 g) onbewerkt (rauw) cacao-poeder
- ⅛ tl zout



UNICORN COOKIE DOUGH

VOOR 6-8 PORTIES

Dit vanille-aardbeien cookie dough in schitterende regenboogkleuren leent zich uitstekend voor een verjaardagsfeestje. Kinderen vinden het hartstikke leuk om het deeg zelf te kleuren en te versieren. Met nog wat goudkleurige eetbare glitter wordt dit cookie dough helemaal een sprookje.

1. Doe de boter en kristalsuiker in de mengkom van een keukenmixer met platte menghaak (de zogeheten bisschop) en mix ze op hoge snelheid in enkele minuten licht en luchtig. Schraap de wanden van de mengkom met een neerwaartse beweging schoon.
2. Mix het vanille-extract door het botermengsel.
3. Roer in een andere kom de bloem en het zout door elkaar. Laat de mixer op lage snelheid draaien terwijl je de bloem geleidelijk toevoegt aan het botermengsel. Mix de bloem volledig door de boter.
4. Doe 1,2 dl deeg in een andere kom en mix daar de aardbeienbakmix door.
5. Mix het cakemeel door het resterende deeg in de mengkom.
6. Verdeel het cakemeeldeeg in drie gelijke stukken en leg ze elk in een kom. Voeg aan elk van de drie stukken deeg blauwe, gele of paarse voedingskleurstof toe en meng dat erdoor.
7. Voeg de roze voedingskleurstof toe aan het aardbeindeeg en meng het erdoor. Meng de roze kandijnsuiker door het aardbeindeeg.
8. Doe alle vier kleuren deeg over in een grote kom. Meng ze voorzichtig tot een regenboogdeeg. Opgepast! Meng niet te veel, anders krijg je een ondefinieerbare modderachtige kleur.
9. Het deeg kan meteen worden gegeten, maar is luchtdicht verpakt 2 weken houdbaar op kamertemperatuur, 1 maand in de ijskast of 3 maanden in de vriezer.

280 g ongezouten boter, op kamertemperatuur

200 g kristalsuiker

¼ tl vanille-extract

125 g patentbloem (voorverhit, zie blz. 15)

½ tl zout

65 g bakmix voor aardbeientaart (online verkrijgbaar bij bijv. versopwalcheren.nl) of mix voor aardbeienkwarktaart

125 g cakemeel

¼ tl blauwe voedingskleurstof

¼ tl gele voedingskleurstof

¼ tl paarse voedingskleurstof

¼ tl felroze voedingskleurstof

2 el (28 g) roze kandijnsuiker (bijv. sugar crystals van FunCakes)

