

INHOUD

Inleiding	7
Geschept en gedraaid	19
Gekoeld en gesneden	59
Gevuld en gesmeerd	83
Geglazuurd en geglaceerd	113
Bestrooid en versierd	141
Gestapeld en verkruid	165



DIT STAAT ER IN DE VOORRAADKAST

Om je voorraadkast aan te vullen, ga je allereerst op zoek naar de beste ingrediënten die je kunt vinden; de meestgebruikte staan op deze bladzijden. Kies als het maar even kan voor ingrediënten die minimaal bewerkt zijn of waar zo min mogelijk aan toegevoegd is: ongebleekte bloem en ongezouten boter bijvoorbeeld.



11.



12.



14.



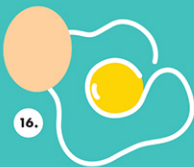
13.



15.



16.



17.



18.



19.



1. Meel, bijvoorbeeld patentbloem en volkorenmeel
2. Kristalsuiker
3. Poedersuiker
4. Basterdsuiker, zowel lichte als donkere
5. Bakpoeder
6. Noten zoals walnoten, amandelen, pecannoten, cashewnoten en pinda's
7. Honing
8. (Riet)suikerstroop
9. Melasse
10. Bakingsoda
11. Boter
12. Grof zout
13. Cacaopoeder (ongezoet)
14. Slagroom
15. Strooisels, musketzaad en andere decoraties
16. Eieren
17. Chocolade, bijvoorbeeld 100% puur, bitterzoet en melk
18. Extracten, bijvoorbeeld vanille en amandel
19. Specerijen zoals kaneel, kardemom, gember, piment en kruidnagel

PALMIERS

VOOR: ONG. 48 STUKS

VOORBEREIDEN: 20 MIN.

RUSTEN: 1 UUR

BAKKEN: 11 MIN.

INGREDIËNTEN

350 g suiker

flinke snuf grof zout

ongeveer 450 g

of 2 grote vellen

diepvriesbladerdeeg,

ontdooit en uitgevouwen

Met een voorraadje diepvriesbladerdeeg in huis kun je deze heerlijkheden met slechts drie ingrediënten (twee als je het zout niet meetelt) maken wanneer je maar wilt.

1. Schep suiker en zout door elkaar en strooi dan 150 g uit op het aanrecht. Leg een vel bladerdeeg op de suiker en strooi daar nog eens 100 g van het mengsel overheen. Zorg dat het tot de randen komt. Rol het deeg uit tot een dikte van 3 mm met een afmeting van iets meer dan 30 bij 30 cm, waarbij de suiker in de beide lagen wordt aangedrukt. Snijd de randen bij en bepaal met een lijnaal het midden van het vierkant vanaf de kant.

2. Werk dan snel: vouw elke kant in drieën naar het midden met 1 cm tussen elke rand en het midden. Vouw de twee zijanten dan op elkaar als een boek. Nu heb je een stevige rol van 30 cm lang, 5 cm breed en ongeveer half zo dik. Wikkel het deeg strak in huishoudfolie en laat het minstens 1 uur in de koelkast rusten tot het stevig is. Herhaal dit met het tweede vel deeg.

3. Verwarm de oven voor tot 220 °C en bekleed twee bakplaten met bakpapier. Snijd het deeg in plakken van 1,5 cm dik en verdeel ze met de snijkant naar boven over de bakplaten. Bak de palmiers 6 minuten tot de onderkant gekarameliseerd en goudbruin is. Keer de koekjes dan en bak ze nog eens 4 tot 5 minuten tot ook de andere kant gekarameliseerd is. Leg de koekjes dan op een rooster om volledig af te koelen.





DUIMKOEKJES MET CHOCOLADEHARTJES

VOOR: ONG. 36 STUKS

VOORBEREIDEN: 15 MIN.

RUSTEN: 0 MIN.

BAKKEN: 15 MIN.

INGREDIËNTEN

Voor het deeg:

115 g ongezouten boter,
op kamertemperatuur

110 g bruine basterdsuiker

$\frac{3}{4}$ theelepel grof zout

$1\frac{1}{2}$ theelepel vanille-
extract

2 eetlepels volle melk

185 g patentbloem

Voor de vulling:

1 eetlepel
ongezouten boter,
op kamertemperatuur

2 eetlepels lichte
glucosestroop of
rietsuikerstroop

1 eetlepel water

$\frac{1}{2}$ theelepel vanille-extract

115 g pure chocolade
met minimaal 35% cacao,
gesmolten

Een koekje dat bij uitstek geschikt is voor Valentijnsdag of een andere zoete gelegenheid. Het deeg wordt met de hand gekneed, maar je kunt ook een mixer gebruiken.

1. Verwarm de oven voor tot 160 °C en bekleed twee grote bakplaten met bakpapier.

2. Klop voor het deeg de boter met de suiker in een grote kom licht en luchtig. Voeg het zout, het vanille-extract en de melk toe en klop tot alles is opgenomen. Spatel het meel erdoor. Nu heb je een heel zacht deeg.

3. Rol van het deeg 36 balletjes. Verdeel de balletjes met 4 cm tussenruimte over de bakplaten. Druk met je duim twee kuiltjes in het midden van elk balletje zodat een V-vorm ontstaat.

4. Bak de koekjes in ongeveer 15 minuten licht goudbruin en verwissel de bakplaten halverwege de baktijd. Zet dan de bakplaten op een rooster en laat de koekjes daarop volledig afkoelen.

5. Klop voor de vulling boter, stroop, water, vanille-extract en chocolade in een kommetje tot een glad mengsel. Gebruik een spuitzak of een lepeltje om op elk koekje ongeveer 1 theelepel van het chocolademengsel te leggen. Laat dit volledig opstijven.

GEVULD EN GESMEERD



ZEBRATAARTJES

VOOR: 2 PERS.

VOORBEREIDEN: 10 MIN.

RUSTEN: 8 UUR

BAKKEN: 0 MIN.

INGREDIËNTEN

10 cacaokoekjes (blz. 65)

240 ml slagroom met een
smaakje (blz. 87)

chocoladeschaafsel,
ter decoratie

Koekjes en slagroom zijn een zeer geliefde combinatie, vooral in deze eenpersoons zebraartjes. Je kunt ze naar wens vullen met een van de slagroomrecepten op blz. 87.

1. Leg een cacaokoekje op een bordje. Besmeer de bovenkant met ongeveer 1 eetlepel slagroom naar wens en stapel daarop nog eens vier koekjes met telkens dezelfde hoeveelheid slagroom ertussen. Leg op het laatste koekje 2 tot 3 eetlepels room. Herhaal dit voor het tweede dessert.

2. Dek de stapeltjes af en zet ze enkele uren, of bij voorkeur een nacht, in de koelkast. De koekjes zullen in die tijd zachter worden en laten zich dan makkelijk snijden. Garneer met chocoladeschaafsel.



