
INHOUD

BASISRECEPTEN

BASISCAKES

11

JAM, PASTA'S, ROOM & CRÈMES

31

GEVULDE & GEDECOREERDE CAKES

CAKEROLLEN

55

GEVULDE BISCUITCAKES

81

FIJNPROEVERSGEBAK

109

KINDERKOEKJES & -CAKEJES

161

GEBAKSPECIALITEITEN

205

FEESTELIJK GEBAK

253

HARTIGE HAPJES

281

CAKE & KOEK VOOR ONDERWEG

293

KERSTKOEKJES

317



Voorbereiding
10 minuten

Bereiding
10-12 minuten

GEKLEURDE LEPELBISCUIT VOOR CHARLOTTES

Om de rand van lange vingers rondom een charlotte te maken, ongeacht de smaak, kun je een andere kleurstof kiezen of het beslag naturel laten.

Ingrediënten

4 eieren
oranje voedselkleurstof
105 g fijne kristalsuiker
85 g patentbloem voor patisserie (T45)
20 g maizena

Speciale benodigdheden

2 rechthoekige bakvormen/-platen van 35 x 25 cm (ca. 200 g beslag per plaat)
roestvrijstalen paletmes

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtstand).

Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Voeg de voedselkleurstof en geleidelijk de suiker toe.

Voeg zodra de eiwitten vrij stevig zijn de lichtjes losgeklopte eidooiers toe, gevolgd door de gezeefde bloem en maizena.

Meng met een siliconen spatel, iets meer dan gewoonlijk bij spatelen, maar ook weer niet te

veel, om wat minder luchtbellen en gaatjes te krijgen.

Verdeel het beslag over twee met bakpapier beklede bakplaten van 25 x 35 cm en strijk het met het paletmes van rvs uit tot een dikte van 1 cm.

Bak de cakes 10-12 minuten in de oven.



CAKEROL MET EXOTISCH FRUIT

Voorbereiding
50 minuten

Rusttijd
1 nacht + 2 uur

Bereiding
50 minuten

CAKEROL MET EXOTISCH FRUIT

Ingrediënten
voor 8 personen

**Abrikozen-
passievruchtenjam**
120 g verse abrikozen
15 g sap en pulp van
passievrucht
merg van ½ Bourbon-
vanillestokje
85 g fijne kristalsuiker
sap van ¼ citroen
1 g pectine NH

Mango crème
110 g mangopuree
40 g passievruchtenpuree
1 passievrucht
100 g eidooiers
55 g eieren
45 g fijne kristalsuiker
2 g bladgelatine
55 g zachte boter

Wener biscuit
4 grote eieren
105 g fijne kristalsuiker
50 g bloem

Diversen
50 g passievruchtensap
100 g geraspt kokos
gekonfijte sinaasappel

Speciale benodigheden
keukenthermometer
siliconen bakmat
bakkwastje
gebogen paletmes
Bûche de Noël-vorm

Voorbereiding
30 minuten

Rusttijd
3 uur

Bereiding
10 minuten

WHOOPIES

Ingrediënten
voor 20 gevulde whoopies

Aardbeienganache
300 g witte chocolade
250 g aardbeien
20 g fijne kristalsuiker

Koekjes
2 eieren
50 g fijne kristalsuiker
70 g boter
40 g pure chocolade
100 g patentbloem voor
patisserie (T45)
3 el cacao-poeder
½ zakje bakpoeder

Diversen
Fouillage van rood fruit (zie
blz. 41)

Speciale benodigdheden
keukenthermometer
spuitzak met een
spuitmondje van 10 mm

AARDBEIENGANACHE

1. Hak de witte chocolade zeer fijn en doe de stukjes in een kom. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en doe de vruchten met de fijne kristalsuiker in een steelpan. Verwarm op laag vuur. Prak de aardbeien met een kleine spatel.
2. Pureer de aardbeien nog even met een staafmixer. Druk de warme aardbeienmassa met een spatel door een zeef boven de gehakte witte chocolade. Die zal hierdoor smelten.
3. Zet de kom met aardbeienganache minimaal 3 uur in de koelkast. (Het duurt dus even voordat deze ganache steviger wordt, maar het resultaat is geweldig.)

KOEKJES

4. Verwarm de oven voor op 180 °C.
5. Klop de eieren en fijne kristalsuiker 10 minuten met de staande mixer.
6. Smelt de boter en chocolade au bain-marie en verwarm tot 35 °C.
7. Zeef de bloem, cacao en het bakpoeder.
8. Schenk de chocolade over het eimengsel, roer voorzichtig en spatel dan het bloemmengsel erdoor.
9. Doe het beslag in de spuitzak en spuit kleine bolletjes van 5 cm in doorsnee op een vel bakpapier op een bakplaat.
10. Bak de koekjes circa 10 minuten in de oven; ze moeten vrij zacht blijven.
11. Bestrijk de helft van de koekjes met de aardbeienganache en leg een beetje fouillage van rood fruit in het midden. Dek af met de andere helft van de koekjes.



Voorbereiding

50 minuten

Bereiding

20 minuten

DACQUOISE-BISCUIT MET NOTEN

Ingrediënten

voor 1 cake

60 g eiwitten (1)
60 g fijne kristalsuiker (1)
40 g walnotenmeel
25 g amandelmeel
25 g meel van rauwe,
ongepelde amandelen
40 g eiwitten (2)
30 g fijne kristalsuiker (2)

Diversen
poedersuiker
300 g banketbakkersroom
(zie blz. 38)
100 g hazelnootpraliné
(zie blz. 32)
50 g hazelnoten,
geroosterd

Speciale benodigdheden
spuitzak met een klein,
rond spuitmondje

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Meng de 60 gram eiwitten (1) met de fijne kristalsuiker (1), het walnotenmeel en beide soorten amandelmeel.
3. Klop de 40 gram eiwitten (2) stijf terwijl je geleidelijk de fijne kristalsuiker (2) toevoegt.
4. Meng de geklopte eiwitten met een siliconen spatel voorzichtig door het voorgaande mengsel.
5. Spuit kleine puntige bolletjes zij aan zij op een met bakpapier beklede bakplaat en bestuif met poedersuiker.
6. Bak de dacquoise circa 20 minuten in de oven.
7. Doe de banketbakkersroom en praliné in de kom van de staande mixer en klop 2 minuten op de hoge stand.
8. Laat deze pralinécème even opstijven en spuit hem dan op de cake. Bestrooi met een paar geroosterde hazelnoten en klaar!



Voorbereiding
15 minuten

Rusttijd
45 minuten

Bereiding
12 minuten

KANEELBLAADJES

Ingrediënten
voor ca. 70 koekjes

Koekjes
175 g zachte boter
125 g fijne kristalsuiker
40 g amandelmeel
60 g hazelnotenmeel
25 g kaneel
1 ei
250 g patentbloem voor
patisserie (T45)

Royal icing
125 g poedersuiker
20-25 g eiwit
een beetje citroensap

Speciale benodigdheden
uitsteekvorm voor een
blaadje
bakkwastje

KOEKJES

1. Meng in een kom met een spatel achtereenvolgens de boter, suiker, het amandel- en hazelnotenmeel en de kaneel.
2. Voeg dan het ei en de bloem toe en meng tot een samenhangend deeg.
3. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 30 minuten in de koelkast.
4. Rol het deeg uit tot een lap van 6 mm dik. Steek er met de uitsteekvorm blaadjes uit en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat 15 minuten in de vriezer.

ROYAL ICING

5. Verwarm de oven voor op 180 °C.
6. Doe de poedersuiker in een kom, voeg het eiwit toe en kloep eerst voorzichtig tot er een vrij stevige, witte massa ontstaat. Voeg een beetje citroensap toe. Is het glazuur te vloeibaar, voeg dan poedersuiker toe; is het te dik, dan nog een beetje citroensap of eiwit. Kloep grondig, want het glazuur moet een zekere elasticiteit hebben om ermee te kunnen decoreren.
7. Bestrijk elk blaadje met een beetje royal icing.
8. Bak de blaadjes circa 12 minuten in de oven: de koekjes moeten nog enigszins zacht zijn. Bewaar ze in een luchtdicht afgesloten trommel.

