

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Pastabijbel

Soepbijbel

Worstbijbel

Broodbijbel

Saladebijbel

Koekjesbijbel

Wildbijbel

Stamppotbijbel

CHOCOLADEBIJBEL

VAN BLACK VELVET-TAART TOT MACARONS EN
VAN MUNTBONBON TOT STICKY TOFFEE PUDDING

© 2018 Kees Raat
© 2018 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Tekst en receptuur Kees Raat
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer
Zetwerk Atelier van Wageningen
Culinaire redactie Lars Hamer
Redactie Mariëlle van der Goen, Tessel Rijnveldshoek, Milou Breunese
Fotografie Saskia Lelieveld
Styling alexstyling

Met dank aan Dassie Artisan

ISBN 978 90 488 4440 1
ISBN 978 90 488 4441 8 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.kookbijbels.nl
www.overamstel.com
www.metropolitan.nl

OVERAMSTEL
uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 **VOORWOORD**
10 **HOE GEBRUIK IK DIT BOEK?**
14 **DE GESCHIEDENIS VAN CHOCOLADE**

18 **BASISINFORMATIE**
26 **SOORTEN CHOCOLADE**
30 **INGREDIËNTEN**
38 **KEUKENGEREI**



48 **HOW-TO'S**



112 **BASISRECEPTEN**



122 **TABLETTEN EN REPEN**



156 **TAARTEN**



188 **CAKES EN CAKEJES**



218 **KOEKJES**



244 **CANDYBARS**



278 **DRANKEN**



298 **PASTA'S**



312 **BONBONS, TRUFFELS, DRAGEES EN FLIKKEN**



378 **DESSERTS EN IJS**



420 **GERECHTEN MET CHOCOLADE**

446 **DANKWOORD**
450 **RECEPTENINDEX**
454 **INGREDIËNTENREGISTER**
463 **ADRESSEN & LINKS**



VOORWOORD

Mijn ouders hadden vroeger een bakkerij, en dat was mijn leefwereld. Mijn moeder nam mij er vaak mee naartoe en zodoende groeide ik op tussen brood en gebak. Maar pas nadat ik tijdens een stage in het atelier van Arnold Reyers van chocolaterie Pompadour voor het eerst in aanraking kwam met chocolade, ben ik ervan gaan dromen.

Toen ik Arnold op mijn eerste stagedag vroeg waarom hij niet zelf zijn chocolade maakte, antwoordde hij dat dat te duur en ingewikkeld was. Je moest bonen kopen, ze roosteren en breken, om ze vervolgens te scheiden, verwalsen en concheren. Het begon me te duizelen, maar ik bleef mij afvragen of je zelf chocolade kunt maken. Nieuwsgierig geworden naar dat hele proces, van een boon tot een reep, ging er mee aan de slag. Het was een langdurig proces, maar sinds 2010 maak ik met een team in mijn eigen atelier aan de Warmoesstraat *bean to bar*-chocolade. Het ging met vallen en opstaan, maar ermee stoppen was geen optie. Cacaobonen in kleine hoeveelheden inkopen, om ze vervolgens te roosteren en te verwerken, is voor ons nu een vrij normale gang van zaken.

Maar met chocolade kan nog veel meer. En die liefde voor chocolade, de passie om te werken met dit heerlijke product, geef ik graag door met dit boek, waarin naast de bekende chocoladekoekjes, -taarten en candybars ook bijzondere recepten zijn opgenomen voor cocktails, gerechten en andere heerlijkheden. Inmiddels is het alweer 32 jaar geleden dat mijn passie voor chocolade begon. Het is geweldig om na al die jaren nog steeds 's ochtends wakker te worden na een droom over een bepaalde smaak en dat je deze gelijk wilt en kúnt gaan maken.

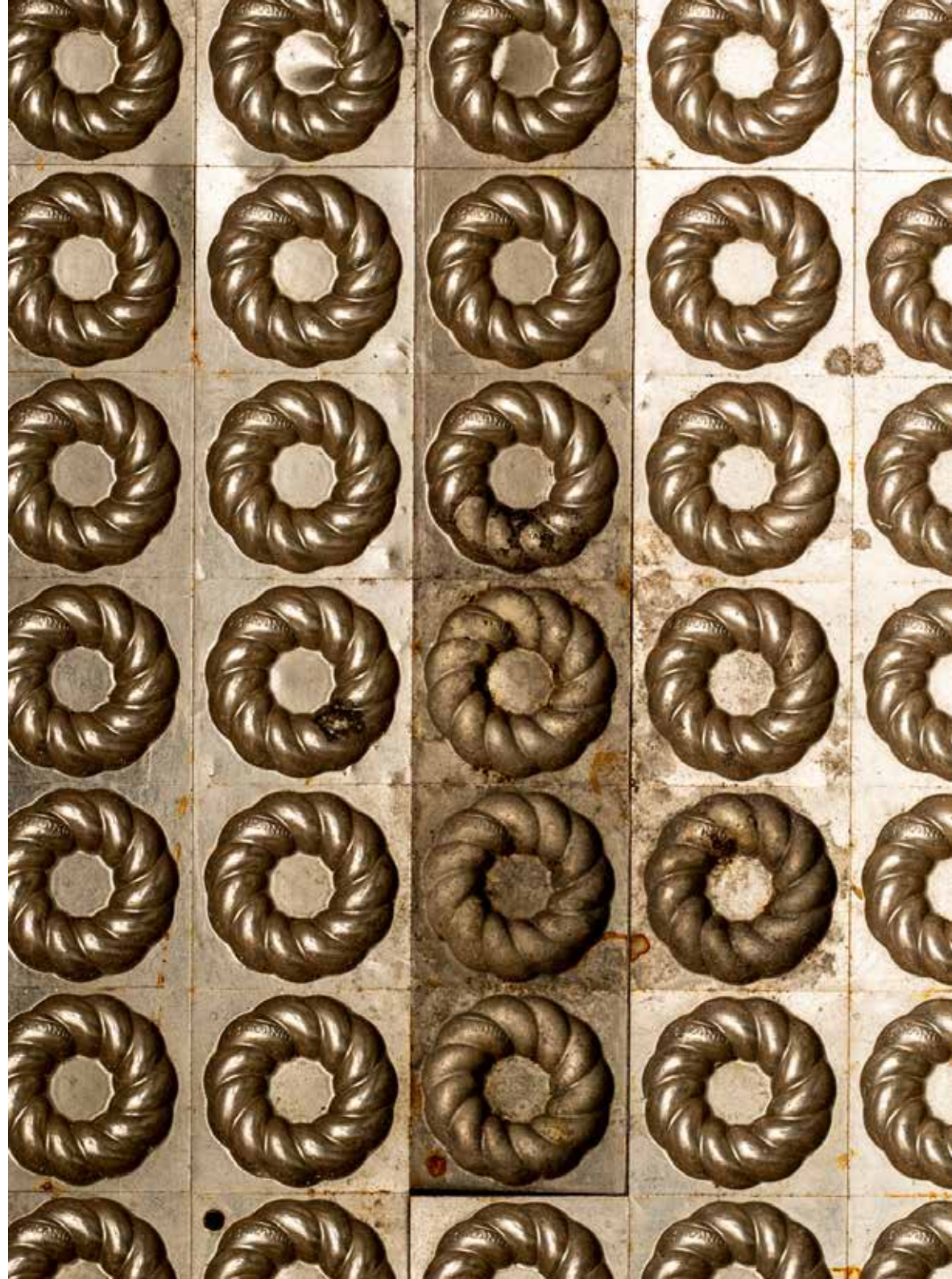
Het is bijzonder dat er tijdens het schrijven van *Chocoladebijbel* een nieuwe kookterm is ontstaan: 'au bain-froid'. Voor het snel terugkoelen van chocolade werd over het algemeen de term 'au bain-marie' gebruikt, maar dat is niet de juiste benaming. Er is mij altijd verteld dat de term au bain-marie – een kookmethode die wordt gebruikt om chocolade zo langzaam mogelijk te laten smelten – afkomstig is van het bad, of nog mooier, de warme buik van Marie. En Marie is in dit geval de Joodse alchemiste Maria van Alexandrië, die deze methode ontwikkelde om bepaalde ingrediënten langzaam op te warmen.

Maar om chocolade langzaam weer hard te laten worden nadat het vloeibaar is geweest, daarvoor bestond nog geen mooie term. Dus voor het terugkoelen van de chocolade is de term 'au bain-froid' bedacht. En het werkt. Als ik in mijn atelier nu zeg: 'Koel de ganache au bain-froid', begrijpt iedereen wat er wordt bedoeld. Je leest er in dit boek uiteraard nog meer over.

Ik ben trouwens gek op foefjes, dus je komt er in dit boek meerdere tegen. Zo is een ouderwetse gloeilamp van 40 watt een ideale manier om getempereerde chocolade op temperatuur te houden (zie blz. 42). Naast alle tips staan er ook veel handige trucs en interessante weetjes over chocolade in dit boek.

Voor mij is met *Chocoladebijbel* de wens uitgekomen dat iedereen zelf met chocolade aan de slag kan gaan, van *bean to bar*. Ben je net zo gepassioneerd geworden als ik en wil je aan de slag gaan met dit prachtige product, dan moet je wel een chocolademachine aanschaffen, maar als je die eenmaal hebt dan blijkt de investering een groot genot. Verder heb je om te beginnen cacaobonen en cacaonibs nodig, en daarvan is er op het internet een enorme variëteit te koop. En ben je eenmaal bezig, dan kan het gezegde 'ik kan er geen chocolade van maken' al snel de prullenmand in.

Kees



HOE GEBRUIK IK DIT BOEK

In *Chocoladebijbel* laat ik zien hoe je van chocolade de meest verrukkelijke gerechten maakt. Ik vertel je hoe je de perfecte chocoladetaart creëert, geef je het recept voor de lekkerste chocolademilkshake en leg je uit hoe je thuis je eigen chocoladepasta maakt.

Het eerste gedeelte van het boek bestaat uit achtergrondinformatie en leuke weetjes over chocolade. Om te beginnen vertel ik je meer over de **De geschiedenis van chocolade**, want waar ligt de oorsprong van chocolade eigenlijk en hoe vond het een weg naar alle delen van de wereld? In **Basisinformatie** laat ik je vervolgens zien hoe het proces van cacao boon naar chocolade eruit ziet. Ook kun je hier meer lezen over fairtrade-chocolade en over de gezonde voordelen van chocolade.

We kennen natuurlijk allemaal de melk-, pure en witte chocolade, maar er zijn nog meer **Soorten chocolade**. Ik zet ze voor je op een rijtje en leg de verschillen uit. Als je zelf met de recepten aan de slag gaat, zul je merken dat er een aantal **Ingrediënten** is dat vaak terugkomt. Over de meest gebruikte producten geef ik je wat meer informatie en bovendien heb ik ze in een overzichtelijk lijstje gezet, zodat je weet wat handig is om in huis te hebben. Ook van het **Keukengerei** dat je vaak zult gebruiken, heb ik een overzicht gemaakt.

In het hoofdstuk **How-to's** toon ik stap voor stap de belangrijkste technieken bij het werken met chocolade. In de recepten kom je regelmatig verwijzingen naar deze how-to's tegen. Als je bijvoorbeeld mooie chocoladekrullen wilt maken, pak dan ook die how-to erbij. Als je de aanwijzingen en tips nauwkeurig opvolgt, kan het eigenlijk niet mislukken!

Sommige recepten die veel in andere recepten worden gebruikt, zoals chocoladeglazuur, vind je bij het hoofdstuk **Basisrecepten**. Daarna volgen meer dan 150 chocoladerecepten, verdeeld over 10 hoofdstukken.

Het eerste hoofdstuk is **Tabletten en repen**, waar je recepten vindt voor klassieke chocoladetabletten als puur en hazelnoot, maar je leert ook hoe je repen maakt met kruiden en fruit, en zelfs hoe je knetterchocolade kunt maken.

In de hoofdstukken **Taarten** en **Cakes** vind je allerlei recepten om de lekkerste creaties op tafel te zetten: van een klassieke chocoladetaart of arretjescake tot een chocoladecanelé of sticky toffee chocolate pudding cake. Altijd al willen weten hoe je zelf een oreo-koekje of een Mars maakt? In de hoofdstukken **Koekjes** en **Candy bars** vind je die recepten – en nog veel meer.

Chocolade kun je niet alleen eten, er zijn ook allerlei lekkere **Dranken** die je van chocolade kunt maken. Ik vertel je hoe je de beste chocolademilkshake maakt en hoe je chocolade kunt verwerken in cocktails en smoothies. Smeer je chocolade liever op je brood? In het hoofdstuk **Pasta's** vind je gevarieerde recepten voor de lekkerste chocoladepasta's.

In **Bonbons, truffels, dragees en flikken** leg ik je uit hoe je kleinere chocolaatjes maakt, van bonbons met karamel-zeezout en pindarotsjes tot slagroomtruffels en paaseitjes. Ook vertel ik je hoe je **Desserts en ijs** met chocolade maakt, zoals chocolademousse of een spectaculaire, smeltende chocoladebol. Dan volgen **Gerechten met chocolade**, waarin ik laat zien hoe je chocolade kunt verwerken in tosti's en salades, maar ook in baba ganoush en chutney.

Achter in het boek vind je de **Receptenindex** en het **Ingrediëntenregister**. Als je zin hebt in een specifiek ingrediënt, bijvoorbeeld witte chocolade, kun je in het register opzoeken op welke bladzijden dat ingrediënt voorkomt. En als afsluiter nog een pagina met handige **Adressen & links**.

Chocolade en gezondheid

Er wordt veel gespeculeerd en er gaan veel verhalen rond over de werking van chocolade op de gezondheid; maar wat nu echt waar is, is moeilijk aan te duiden. Zo is het niet bewezen dat je van chocolade puistjes krijgt, in tegenstelling tot wat er vaak wordt gezegd. Maar zeggen dat chocolade heel goed is voor de gezondheid is ook weer wat kort door de bocht. Als dit al zo is dan geldt het alleen voor pure chocolade; in melk- en in witte chocolade zitten veel suikers en vetten. Vroeger werd chocolade wel medicinaal gebruikt, maar tegenwoordig zal de dokter je niet zo snel meer chocolade voorschrijven.

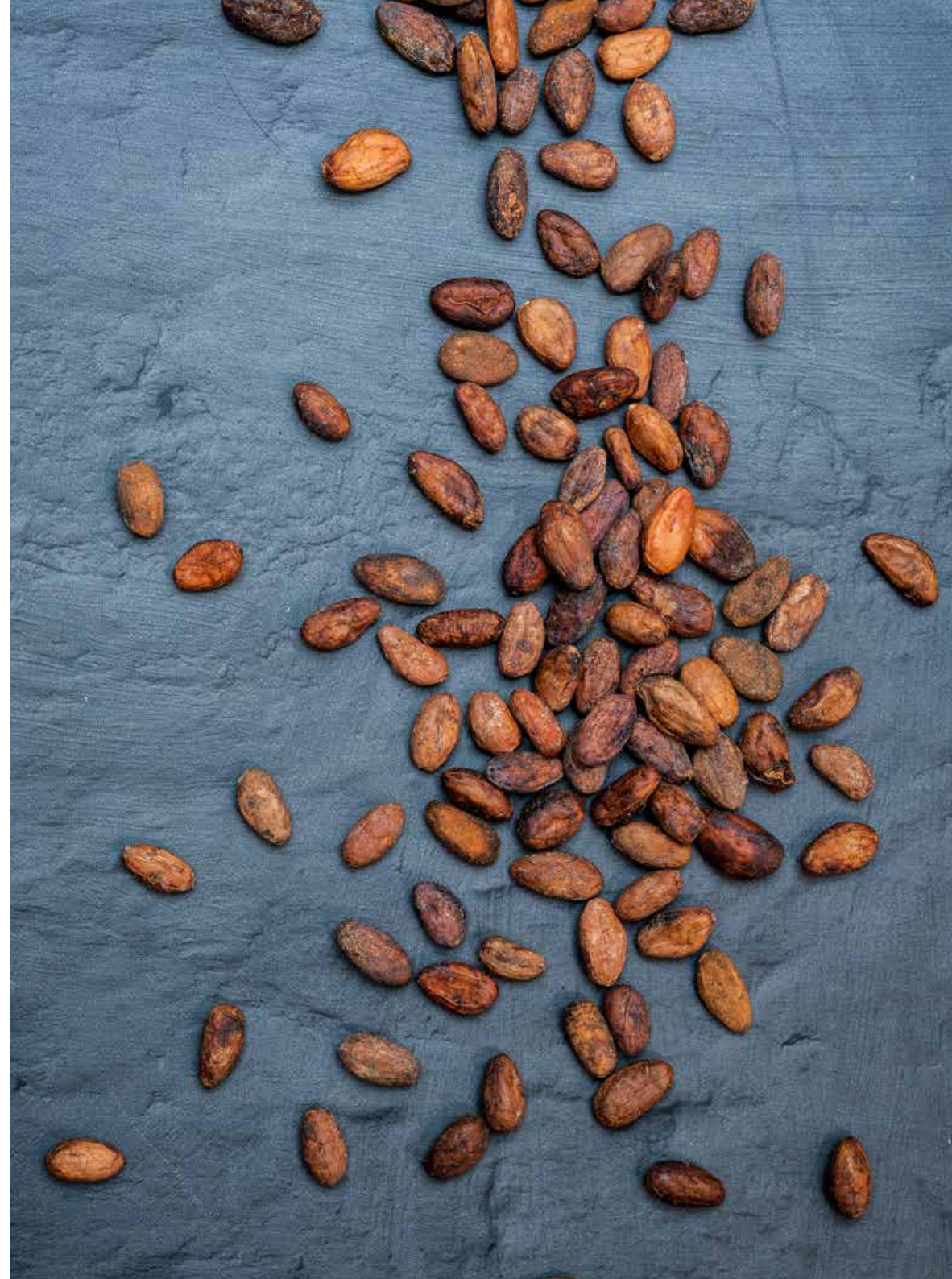
Ook is het nog niet bewezen dat de fenylthamine die in de cacaoboon zit, ook nog in de chocolade zelf zit en of je er dus baat bij hebt. Fenylthamine is een stofje dat ook door je lichaam geproduceerd wordt om prikkels door te geven. Of je dus écht positieve prikkels van chocolade krijgt, is nog niet wetenschappelijk bewezen.

Maar wat weten we dan wel? Allereerst kunnen we kijken naar de stoffen in chocolade. Zo zitten er bijvoorbeeld antioxidatieve fenolen in cacao. Deze hebben een neutraliserende en ontstekingsremmende werking. Hoe meer cacao er in chocolade zit, hoe meer antioxidatieve fenolen. De melkeiwitten in melkchocolade werken helaas het opnemen van deze antioxidanten tegen. De regel blijft dus: hoe puurder, hoe beter.

En dan natuurlijk cafeïne. Het is waar, er zit cafeïne in chocolade. Alleen is dit erg weinig; in een stukje ongezoete chocolade van 30 gram zit ongeveer maar 30 milligram cafeïne. Dit is ongeveer eenderde van de cafeïne in een kopje filterkoffie. Wanneer de chocolade gezoet is, is het aantal milligram nog minder.

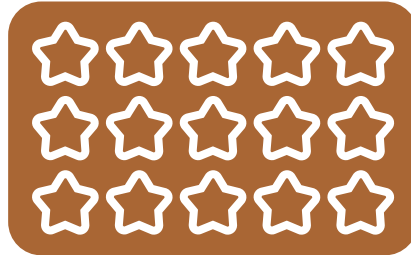
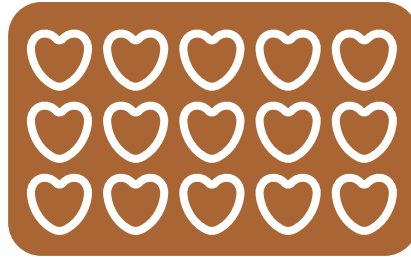
Nog een aantal feiten? Chocolade bevat geen stoffen die verslavend werken. Harold McGee, een Amerikaanse auteur gespecialiseerd in voedingswetenschappen, schrijft dat psychologen hebben aangetoond dat 'aan snakken naar chocolade voldaan kan worden met imitaties, zonder enige chocolade'. Het gaat dus echt om de smaakervaring, en niet om de stoffes in chocolade. Kortom, je wordt blij van het proeven van de chocolade. Niet gek dus dat je er soms ongelooflijk veel zin in hebt.

Helaas worden dieren minder gelukkig van chocolade, voor de hond kan het eten ervan zelfs dodelijk zijn. Houd je heerlijke reep dus altijd uit de buurt van je huisdier.



Chocoladevormen

Vormen van polycarbonaat zijn erg geschikt voor chocolade. Ze zijn namelijk erg stevig en in veel verschillende vormen te verkrijgen. Omdat chocolade krimpt wanneer het afkoelt, is het gemakkelijk uit de vorm te krijgen. Natuurlijk kun je ook siliconenvormen gebruiken, maar met polycarbonaat zie je beter of je chocolade genoeg is afgekoeld en de hoeveelheid lucht die nog in de chocolade zit.



Droogmachine of -kast

Een droogkast of droogmachine droogt etenswaren zoals fruit, groente en kruiden waardoor deze langer te bewaren zijn. Een droogkast bereikt temperaturen tussen de 35 en de 70 °C en wordt dus minder warm dan een oven.



Föhn

In het bean-to-barproces kun je goed een föhn gebruiken voor het zogenaamde 'wassen'. Dit is het scheiden van de nibs en hun al gekraakte schil. Zet de föhn op de koude stand. Richt de föhn op de kom of grove zeef met gekraakte cacaobonen. Gooi de cacaobonen op en blaas met de föhn de lichte schilletjes weg. De schilletjes zijn lichter dan de nibs en zullen 'wegvliegen'. Kleine tip: het is geen slecht idee om dit buiten te doen. Je kunt een föhn ook gebruiken om een polycarbonaatvorm voor te verwarmen.

Grove of fijne zeef

Een zeef komt bij verschillende momenten in het bakproces van pas. Wanneer je de schilletjes van de cacaobonen 'want' is het handig om een grove zeef te gebruiken. Een fijne zeef kan gebruikt worden om te decoreren.

GANACHE



EEN GANACHE IS EEN ROMIGE CRÈME GEMAAKT VAN SLAGROOM EN CHOCOLADE EN WORDT GEBRUIKT ALS VULLING VOOR BONBONS EN OM DESSERTS EN GEBAK MEE TE VULLEN EN MEE TE VERSIEREN.



1 Zet een steelpan met slagroom op het vuur en verhit de slagroom tot deze kookt. Blijf tussendoor roeren zodat de slagroom niet aanbrandt.



2 Hak de chocolade in kleine stukken.



3 Haal het pannetje slagroom van het vuur als de slagroom kookt.



4 Voeg de chocolade bij de hete slagroom.

CHOCOLADEBLAADJES



1 Smelt de chocolade au bain-marie.



2 Kwast de achterkant van stevige, en vooral niet-giftige blaadjes in met chocolade. Met stevige blaadjes komt de nerf goed uit. Zet de blaadjes in de koelkast.



3 Voor het beste effect haal je ze na 30 minuten uit de koelkast en geef je de blaadjes een tweede laagje chocolade.



4 Haal, wanneer de chocolade helemaal is afgekoeld en gehard, de chocolade heel voorzichtig van de blaadjes af.



CHOCOLADEREEP MET ROZEMARIJN-ZEEZOUT



ROZEMARIJN-ZEEZOUT MAKEN IS TE MAKKELIJK EN LEUK, DEZE COMBINATIE VIND IK ZELF HET LEKKERST MET PURE CHOCOLADE.

1 Breng de tabletvorm op een temperatuur van ± 25 °C, bijvoorbeeld met een föhn. Bij deze temperatuur krijgt de chocolade na het stollen een mooie glans. Door de achterzijde van de warme vorm tegen je wang te houden kun je voelen of de temperatuur gelijkmatig is verdeeld.

2 Spoel de rozemarijntakjes af met water en ris de naaldjes eraf. Doe de naaldjes bij het zout in een kom en giet er water bij tot het geheel vochtig is (het hoeft niet onder te staan). Dek de kom af met een bordje en zet 12 tot 18 uur in de koelkast. Verdeel vervolgens het zout, zonder de naaldjes, over een met bakpapier beklede bakplaat en zet de plaat 15 uur in de droogkast op een temperatuur van 55 °C.

3 Zet een kom op de weegschaal en stel deze met de tara-functie op 0. Giet de pure chocolade in de kom en bestrooi met wat zout naar smaak. Bewaar de rest van het zout als voorraad.

4 Laat de vorm flink dribbelen (zie how-to blz. 79) op het aanrecht zodat de luchtbelletjes uit de chocolade kunnen ontsnappen.

VOOR 1 REEP

- 100 g pure chocolade, getempereerd
- 5-10 takjes rozemarijn
- 250 g zeezout

5 Zet de vorm in de koelkast en laat de reep in 15 tot 30 minuten hard worden. Haal de vorm uit de koelkast en laat 30 minuten op het aanrecht rusten. Let op dat de ruimte waar je werkt niet te warm is; boven de 25 °C wordt het werken met chocolade lastig in verband met het terugkoelen en het verkrijgen van een perfecte glans.

6 Keer de vorm rustig om op bakpapier.



CHOCOLADE- PERENTAART



DEZE STIJLVOLLE TAART STEUNT OP DE KLASIEKE COMBINATIE VAN PEER EN CHOCOLADE. MISSCHIEN DENK JE DIRECT AAN ÉÉN VAN DE BEROEMDSTE DESSERTS VAN DE FRANSE KEUKEN: POIRE BELLE HÉLÈNE VAN DE LEGENDARISCHE AUGUSTE ESCOFFIER. EEN PRACHTIGE NAAM, MAAR IK HOUD HET BIJ HOLLANDE NUCHTERHEID: DIT IS CHOCOLADE-PERENTAART. HELEMAAL ONWEERSTAANBAAR MET DE TOEVOEGING VAN VANILLES AUS.

1 Doe de zachte boter, poedersuiker, het amandelpoeder en het zout in een kom en roer tot een egaal deeg. Voeg het ei toe en roer goed door tot alles is opgenomen. Zeef de bloem en het cacao-poeder in de kom en roer het geheel tot een deeg, maar kneed het niet.

2 Maak een bal van het deeg en bestrooi deze met bloem. Leg de deegbal op een stuk bakpapier en druk het plat. Leg er een stuk bakpapier overheen (zie how-to blz. 82).

3 Rol het deeg tussen het bakpapier uit tot een plak van ongeveer 3 millimeter dik en iets breder dan de bakvorm met rechte rand.

4 Haal het bovenste vel bakpapier van het deeg af en leg de bakvorm op z'n kop op de deegplak en keer het geheel om. Verwijder het onderste vel bakpapier en drapeer de deegplak gelijkmatig over de bakvorm.


VOOR 1 TAART

BODEM

- 120 g boter, op kamertemperatuur
- 80 g poedersuiker
- 25 g amandelpoeder
- mespunt zout
- 45 g of 1 heel ei
- 190 g bloem
- 10 g cacao-poeder
- boter, om mee in te vetten

VULLING

- 3 rijpe peren
- 120 g honing
- 45 g chocolade 70%, gehakt
- 45 g heel ei of 1 groot ei
- ½ vanillestokje of half zakje vanillesuiker
- 70 g volle melk
- 135 g slagroom
- 30 g suiker

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



BLACK VELVET-TAART



DIT IS EEN HEEL BIJZONDERE TAART OMDAT JE ZWARTE KLEURSTOF GEBRUIKT EN DONKER FRUIT. DE SMAAK IS ECHTER HELEMAAL NIET DONKER, WANT DE VERSE CITROEN GEEFT DE TAART EEN FRISSE EN LICHTE SMAAK.


- 1 Verwarm de oven voor tot 175 °C.
- 2 Vet 2 tot 3 taartvormen (24 centimeter Ø) in en bekleed de bodem met bakpapier. Zeef de bloem, het cacao poeder en de zwarte kleurstofpoeder in een kom.
- 3 Klop in de keukenmachine de boter, suiker, het zout en vanillepoeder tot een luchtige, witte massa.
- 4 Zet de machine op de laagste stand en voeg een kwart van het ei toe, voeg als dit is opgenomen nog een kwart toe net zolang tot alle ei is opgenomen.
- 5 Meng vervolgens een kwart van de karnemelk door de massa en als het is opgenomen een kwart deel van het bloemmengsel en dan weer een kwart van de karnemelk, net zolang tot alles is opgenomen en de karnemelk en het bloemmengsel zijn verwerkt. Check de kleur: als deze grijs is, moet er nog meer zwarte kleurstof bij.
- 6 Meng in een kommetje de wijnazijn met baking soda tot het gaat bruisen en voeg dit als laatste toe aan de massa. Klop het geheel op een hogere snelheid nog een keer goed door tot een luchtig geheel.

VOOR 1 TAART

- 85 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
- 240 g bloem
- 30 g cacao poeder
- 4 g zwarte kleurstofpoeder
- 225 g suiker
- 1 g zout
- 1 g vanillepoeder
- 90 g ei of 2 eieren
- 180 g karnemelk
- 3 g wijnazijn
- 3 g baking soda
- vers donker fruit

VULLING

- 1 citroen
- 300 g slagroom
- 50 g suiker
- 300 g roomkaas, op kamertemperatuur

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 

CAKE EN KOFFIE, EEN SAAIERE COMBINATIE KUN JE BIJNA NIET BEDENKEN. VOOR VEEL BUITENLANDERS IS HET EEN ONBEGRIJPELIJK RITUEEL, DIE PLAK DROGE CAKE BIJ EEN KOP FILTERKOFFIE. MAAR CAKE KAN OOK ECHT HEEL LEKKER ZIJN, ZOALS DE STICKY TOFFEE CHOCOLATE PUDDING CAKE, DE CHOCOLADECANELÉS OF DE TULBAND MET CHOCOLADE. IN DIT HOOFDSTUK LEER EN ONTDEK JE HET GEHEIM VAN HET MAKEN VAN EEN ECHT GOEDE EN LEKKERE CAKE.

CAKES EN CAKEJES



CHOCOLADECANELÉS **191** CHOCOLADEMADELEINES **192** MUFFINS **194**
WHOOPIE PIES **197** ARRETJESCAKE **199** STICKY TOFFEE CHOCOLATE PUDDING CAKE **200**
ROCKY ROAD **202** CHOCOLADECAKE **204** VEGAN BROWNIE **205**
KLASSIEKE BROWNIES **206** BLONDIES **209** TULBAND MET CHOCOLADE EN ROZEN **210**
CHOCOLADE GOUDSTAVEN **213** CAKEJES VAN CHOCOLADE EN AMANDEL **214**
CITROEN-MAANZAADTULBAND MET CHOCOLADELAWINE **217**



WHOOPIE PIES

WHOOPIES WAREN DE LIEVELINGSTRAKTATIES VAN MIJN KINDEREN. EEN WHOOPIE BESTAAT UIT TWEE ZACHTE KOEKJES MET EEN VULLING ERTUSSEN. ZE LIJKEN DUS WEL EEN BEETJE OP EEN MACARON.

1 Verwarm de oven voor tot 180 °C.

2 Zet een met bakpapier beklede bakplaat klaar. Zeef de bloem, het cacao-poeder, bakpoeder en zout in een kom en zet weg.

3 Mix de boter, olie en bruine basterdsuiker tot een luchtige en schuimige massa. Zet de mixer lager en voeg het ei en de vanillesuiker toe. Giet de helft van de karnemelk en de helft van het bloem-cacao-mengsel erbij en meng goed tot alles is opgenomen. Voeg dan de andere helft van de karnemelk en van het bloem-cacaomengsel erbij en meng goed tot alles is opgenomen.

4 Doe het spuitmondje in de spuitzak, draai de spuitzak net boven het spuitmondje een paar keer en vul de spuitzak met het mengsel.

5 Als je op de bakplaat bollen spuit van 3 centimeter doorsnede, laat er dan ruim 3 centimeter tussen. Spuit zo ongeveer 30 tot 40 bolletjes. En bak ze 10 tot 12 minuten in de oven.

6 Meng voor de vulling de gelatine met 15 gram water in een kom en zet deze weg.

VOOR 15-20 STUKS

KOEKJES

- 120 g bloem
- 80 g cacao-poeder
- 4 g bakpoeder
- 1 g zout
- 80 g boter, op kamertemperatuur
- 30 g olie
- 150 g bruine basterdsuiker
- 45 g ei of 1 ei
- half zakje vanillesuiker
- 150 g karnemelk

VULLING

- 3 g gelatinepoeder
- 90 g suiker
- 5 g citroensap
- 70 g honing
- 45 g eiwit
- half zakje vanillesuiker
- 110 g boter, op kamertemperatuur
- mespunt zout

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



KLASSIEKE BROWNIES



1 Verwarm de oven voor tot 170 °C.

2 Leg de walnoten op een bakplaat en rooster ze 10 minuten in de oven terwijl deze heet wordt.

3 Vet een brownievorm (ongeveer 24x30 centimeter) in en bekleed hem met bakpapier; zorg ervoor dat de hele vorm bedekt is.

4 Smelt in een steelpan de helft van de boter, haal de pan van het vuur als de boter gesmolten is.

5 Klop met de mixer de boter, gesmolten boter, basterdsuiker, vanillesuiker en het zout luchtig en wit.

6 Zet de mixer op de laagste stand en voeg een voor een de eieren, bloem, het bakpoeder, de walnoten en de gesmolten chocolade toe. Zorg ervoor dat elk ingrediënt is opgenomen voor je het andere ingrediënt toevoegt. Zet de machine absoluut niet op hoge snelheid, want de eieren mogen niet luchtig worden.

7 Vul de brownievorm met het mengsel en bak de brownie in de oven in circa 25-30 minuten gaar. Het is belangrijk dat de brownie niet te gaar wordt.

8 Laat de brownie 1 uur afkoelen en snijd vervolgens in stukken zo groot als je zelf wilt.

VOOR 12-24 STUKS

- 100 g walnoten, gebroken
- 160 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten
- 300 g basterdsuiker
- 1 g vanillesuiker
- mespuntje zout
- 135 g ei of 3 eieren
- 160 g bloem
- 3 g bakpoeder
- 100 g chocolade 70%, gesmolten tot 35 °C



MACARONS MET CHOCOLADE



1 Verwarm de oven voor tot 140 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2 Doe de poedersuiker, het cacao-poeder en amandelmeel in de kom van de keukenmachine. Zet de machine ongeveer 30 seconden aan en zeef het mengsel vervolgens boven een stuk bakpapier.

3 Kook 50 gram water met de kristalsuiker tot een temperatuur van 110 °C.

4 Mix 50 gram eiwit stijf en giet het hete suikerwater erbij. Laat het mengsel al roerende tot 45 °C afkoelen.

5 Zet de mixer uit als het mengsel de juiste temperatuur heeft. Roer er met een spatel het overige eiwit door. En meng – als het eiwit is opgenomen – stevig het cacao-poedermengsel erdoor tot er een vloeibare massa ontstaat, die als een lint van een spatel af loopt.

6 Doe het spuitmondje in de spuitzak, draai de spuitzak boven de spuitmond dicht zodat de vulling niet uit de spuitzak loopt. Vul de spuitzak met het mengsel.

7 Spuit gelijkmatige doppen op de bakplaat met genoeg tussenruimte want de doppen kunnen uitlopen. Dribbel (zie how-to blz. 79) de plaat op het werkvlak zodat de doppen iets uitvloeien. Laat de bakplaat 30 minuten staan. Bak de macarons in de oven in ongeveer 12 minuten gaar.

VOOR 40-50 STUKS

- 150 g poedersuiker
- 25 g cacao-poeder
- 125 g amandelmeel
- 150 g kristalsuiker
- 100 g eiwit

GANACHE

- 120 g slagroom
- 100 g chocolade 70%, fijngehakt
- 80 g melkchocolade 40%, fijngehakt

8 Kook voor de ganache de slagroom. Haal de pan van het vuur en voeg de gehakte chocolade toe. Roer tot een egale massa. Vul een spuitzak en laat afkoelen.

9 Keer de helft van de macarons om als ze zijn afgekoeld. Spuit de vulling op een macaron en leg daar een andere macaron op. Laat de macarons afkoelen.





TWIX

WE ZIJN GEWEND OM CANDYBARS IN DE SUPERMARKT TE KOPEN, MAAR HET IS VEEL LEUKER EN LEKKERDER OM ZE ZELF TE MAKEN. MIJN DOCHTER WERD, TOEN ZE KLEINER WAS, HELEMAAL ENTHOUSIAST ALS IK ZEI DAT HET WEER TWIX-TIJD WAS.

- 1 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Maak de karamel (zie how-to blz. 110).
- 2 Meng in de kom de boter, bloem en het bakpoeder tot een kruimelig deeg. Voeg de suiker en slagroom toe. Meng niet te lang anders wordt het deeg taai.
- 3 Rol het deeg tussen bakpapier uit tot een rechthoekige plak van 5 millimeter dikte. Zet 30 minuten in de koelkast.
- 4 Prik met een vork over de hele plak gaatjes in het deeg en snijd in stroken van 1½ x 9 centimeter. Leg de stroken op bakpapier met een tussenruimte van 1½ centimeter. Bak de koekjes in de oven in 20-25 minuten goudbruin.
- 5 Doe de afgekoelde karamel in een (wegwerp)-spuitzak en knip er een puntje af. De karamel moet echt goed afgekoeld en taai zijn, anders loopt het van de koekjes af en dat wil je niet.
- 6 Haal de koekjes uit de oven en laat ze 15 minuten afkoelen. Spuit dan de karamel in een baan over de koekjes en laat drogen. Haal tot slot de koekjes met de karamel door de getempereerde chocolade (zie how-to blz. 70-75). Laat ze drogen.

VOOR 30-40 STUKS

KOEKJE

- 100 g boter, gekoeld, in blokjes
- 250 g bloem, plus extra om te bestuiven
- 1 g bakpoeder
- 50 g suiker
- 100 g slagroom, gekoeld
- 1 g zout
- 750 g melkchocolade, getempereerd

KARAMEL

- 300 g slagroom
- 150 g suiker
- 2 g zout





CHOCOLADEMILKSHAKE

DEZE CHOCOLADEMILKSHAKE IS EEN GEWELDIGE TRAKTATIE. WAT EEN FEEST VOOR HET OOG. CHOCOLADE-IJS, SLAGROOM EN MELK. EN DAN GA JE HELEMAAL LOS MET FRUIT, BROWNIES, SPRINKELS, KLEURTJES EN RIETJES.

1 Doe de melk, het chocolade-ijs en de slagroom en de wodka in de hoge maatbeker en mix met de staafmixer op de hoogste stand tot een heerlijk volle en dikke milkshake.

2 Giet in een glas, versier de milkshake met zoetigheden, zet je rietje erin en genieten maar. Voeg er eventueel nog een scheut wodka aan toe.

VOOR 1 MILKSHAKE

- 220 g melk
- 1 grote bol chocolade-ijs
- 50 g slagroom, gezoet en opgeklopt

EXTRA

- wodka, naar smaak
- snoepjes
- chocolaatjes



NUTELLA



DE NUTELLA UIT DE WINKEL IS WEL ECHT HEEL ZOET, EN DAT KAN BEST LEKKER ZIJN MAAR SOMS WIL JE GRAAG IETS MINDER SUIKER.

1 Steriliseer potjes en dedeksels met kokend water en laat ze uitlekken.

2 Verwarm de oven voor tot 170 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

3 Leg de hazelnoten op de bakplaat en rooster ze in 10 tot 15 minuten goudbruin; schud de bakplaat af en toe tijdens het roosteren.

4 Haal de hazelnoten uit de oven en verwijder zo veel mogelijk van de velletjes; dit doe je door de noten te rollen in een grote zeef of in een schone theedoek. Doe de noten zo heet mogelijk in de kom van de keukenmachine en vermaal ze met de olie en het zout tot een pasta. Voeg de suiker toe en daarna de cacao poeder, honing en chocolade en laat de keukenmachine 30 minuten draaien tot er een dikke pasta is ontstaan.

5 Giet de pasta in de potjes. Deze pasta is ongeveer 2 maanden houdbaar in de koelkast.

VOOR 2-3 POTTEN

- 400 g hazelnoten, mag met vliesjes
- 50 g zonnebloemolie
- 1 g zout
- 165 g suiker
- 70 g cacao poeder
- 45 g honing
- 110 g pure chocolade 70%, gehakt

TIP Met een kleine wals maak je er een echte pasta van, want de wals vermaalt alles veel fijner.



MARSEPEINHARTJES

1 Meng in een steelpan de suiker met 40 milliliter water, de honing, frambozen en het citroensap en kook tot een temperatuur van 120 °C.

2 Vermaal in de keukenmachine de amandelen en giet de kokende suikerstroop erbij. Meng 1 tot 2 minuten goed door. Voeg de poedersuiker toe en meng goed.

3 Haal de marsepein uit de keukenmachine en leg het op bakpapier. Leg er een vel bakpapier op en rol de marsepein uit tot een dikte van 10 tot 12 millimeter. Zet de marsepein een uur in de koelkast om stevig te worden.

4 Verwijder het bakpapier en zeef wat poedersuiker over de marsepein. Veeg het overtollige poedersuiker weg, keer de plak om. Verwijder ook dat bakpapier en zeef wat poedersuiker over deze kant van de marsepein. Veeg het overtollige poedersuiker weg.

5 Steek hartjes uit de marsepein en rol de overgebleven marsepein opnieuw uit, gebruik poedersuiker tegen het plakken.

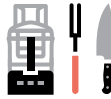
6 Haal de marsepeinhartjes met een doorhaalvork een voor door de getempereerde chocolade (zie how-to blz. 70-75). Laat de hartjes op een stuk plasticfolie van de vork afglijden. Dip elke hartje met de doorhaalvork even in het oppervlak van de chocolade. Haal ze met een schuine beweging omhoog, zo ontstaan er twee mooi opgaande lijnen op de hartjes.

VOOR 50-75 STUKS

- 180 g suiker
- 60 g honing
- 60 g verse frambozen
- 2 g citroensap
- 350 g amandelen, zonder vliesjes, licht geroosterd
- 150 g poedersuiker, plus extra om te bestuiven
- 750 g chocolade, getempereerd

TIP Marsepein kan in een goed afgesloten bak in de koelkast 3 maanden worden bewaard.

WITTE MANON CAFÉ



DE 'MANON' IS DE MEEST POPULAIRE BELGISCHE WITTE BONBON. HET IS PRALINÉ MET EEN GEGRILDE HAZELNOOT, GEHULD IN WITTE CHOCOLADE.

- 1 Verwarm de oven tot 170 °C.
- 2 Leg alle (300 gram) hazelnoten op het bakblik en rooster de noten in 10 minuten goudbruin.
- 3 Doe 200 gram van de warme hazelnoten in de keukenmachine en vermaal ze tot een pasta. Voeg de poedersuiker en melkchocolade toe en meng tot een mooie egale massa. Giet het mengsel in een bakvorm (24x28 centimeter) in een laag van ongeveer 5 millimeter dik. Zet in de koelkast om uit te laten harden.
- 4 Klop voor de bovenlaag de boter luchtig. Voeg in drie delen de poedersuiker, glucosestroop en het vanillezaad toe en klop het tot een luchtig geheel. Giet het mengsel op de gianduja en strijk het uit tot een gelijkmatige laag. Dek de bakvorm af met plasticfolie en zet een uur in de koelkast.
- 5 Keer de vulling om op een werkblad en smeer de bodem in met een dunne laag getempereerde witte chocolade. Laat de chocolade hard worden.
- 6 Keer de plak om en snijd met een warm, maar droog mes de plak in vierkantjes van ongeveer 25 x 20 millimeter. Druk een geroosterde hazelnoot in het midden. Haal de vulling met de doorhaalvork door de witte chocolade en laat de manons op plasticfolie afkoelen.

VOOR 60-70 STUKS

ONDERLAAG (GIANDUJA)

- 200 g hazelnoten, vliesjes verwijderd
- 75 g poedersuiker
- 200 g melkchocolade, in stukjes gehakt

BOVENLAAG

- 400 g boter, op kamertemperatuur, in blokjes
- 250 g poedersuiker
- 50 g glucosestroop
- ½ vanillestokje, alleen het zaad

EXTRA

- 100 g hazelnoten, vliesjes verwijderd
- 750 g witte chocolade, getempereerd



EEN GOEDE CRÈME BRÛLÉE IS ZEKER EEN VAN MIJN MEEST FAVORIETE DESSERTS. EN HOE LEUK IS HET OM AAN DE SLAG TE GAAN MET EEN BRANDERTJE OM DE SUIKER MEE TE KARAMELLISEREN. MAAR MAAK OOK ZEKER HET RECEPT VOOR CHOCOLADE-IJS. EERST MAAK JE JE EIGEN CHOCOLADE EN DAN JE EIGEN IJS, EN DIE TWEE GECOMBINEERD GEEFT PAS ECHT VOLDOENING.

DESSERTS EN IJS



CRÈME BRÛLÉE **381** CHOCOLADEROOMIJS **382** CHOCOLADE-SORBETIJS **383** CHOCOLADEGRANITÉ **386**
PARFAIT **388** CHOCOLADESLAGROOM **390** CHOCOLADEMOUSSE OP BASIS VAN EIEREN **391**
CHOCOLADEMOUSSE OP BASIS VAN WATER **393** CHOCOLADESOUFFLÉ **394**
SMELTENDE CHOCOLADEBOL **398** CHOCOLADEPUDDING **400** CHOCOLADEWAFEL **402**
WARME CHOCOLADEMOUSSE MET FRAMBOZEN **405** CHOCOLADECRÈME **406** CHOCOLADESOESJES **407**
IJSLOLLY **411** PEREN MET CHOCOLADESAUS **412** CHOCOLADEFLAN **414**
MOELLEUX MET GEKARAMELLISEERDE APPEL **417**

WARME CHOCOLADE- MOUSSE MET FRAMBOZEN



1 Verwarm de oven voor tot 100 °C. Zet zes hittebestendige glazen op een rooster.

2 Snijd het vanillestokje open en schraap het zaad eruit.

3 Meng voor de crèmelaag in een steelpan de slagroom, suiker, eidooiers en de vanille met een garde. Verwarm tot de suiker is opgelost en verdeel het mengsel over de zes glazen. Zet de glazen 45 minuten in de oven.

4 Maak direct voor het opdienen de chocolademousse. Verwarm de melk, suiker en maizena en blijf goed kloppen. Haal de pan van het vuur als de melk kookt en voeg de chocolade toe. Blijf kloppen.

5 Leg in ieder glas drie frambozen, schep met een lepel de warme chocolade erover en leg in ieder glas nog een paar frambozen bovenop de mousse ter decoratie. Serveer de glazen direct.

VOOR 6 PERSONEN

CRÈME

- 1 vanillestokje
- 250 ml slagroom
- 50 g suiker
- 60 g eidooier of 4 eidooiers

CHOCOLADEMOUSSE

- 150 ml volle melk
- 25 g suiker
- 1 g maizena of agaragar
- 85 g chocolade 70%, gehakt
- 150 g verse frambozen



CHOCOLADEGRANOLA



NEEM ALS JE OP PAD GAAT EEN FLINKE ZAK CHOCOLADEGRANOLA MEE EN JE MAAKT ONDERWEG VRIENDEN VOOR HET LEVEN.

1 Verwarm de oven voor tot 150 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

2 Meng in een kom de amandelen, pecannoten, havermout, honing en suiker en spreid het mengsel uit over de bakplaat. Rooster 15 minuten in de oven tot het geheel goudbruin is.

3 Smelt de boter in een steelpan en voeg het cacao-poeder, de rozijnen en cacaonibs toe en roer goed.

4 Doe het geroosterde notenmengsel in een kom. Maak grote stukken wat kleiner en giet de inhoud van de steelpan en de gesmolten chocolade (op een temperatuur van ongeveer 35 °C) erover. Meng goed met een spatel en laat afkoelen.

VOOR 10 PORTIES

- 150 g ontvliesde amandelen, geroosterd en gehakt
- 150 g pecannoten, geroosterd en gehakt
- 90 g havermout
- 170 g honing
- 30 g suiker
- 45 g boter
- 30 g cacao-poeder
- 75 g rozijnen
- 70 g cacaonibs
- 150 g chocolade 70%, gesmolten

