

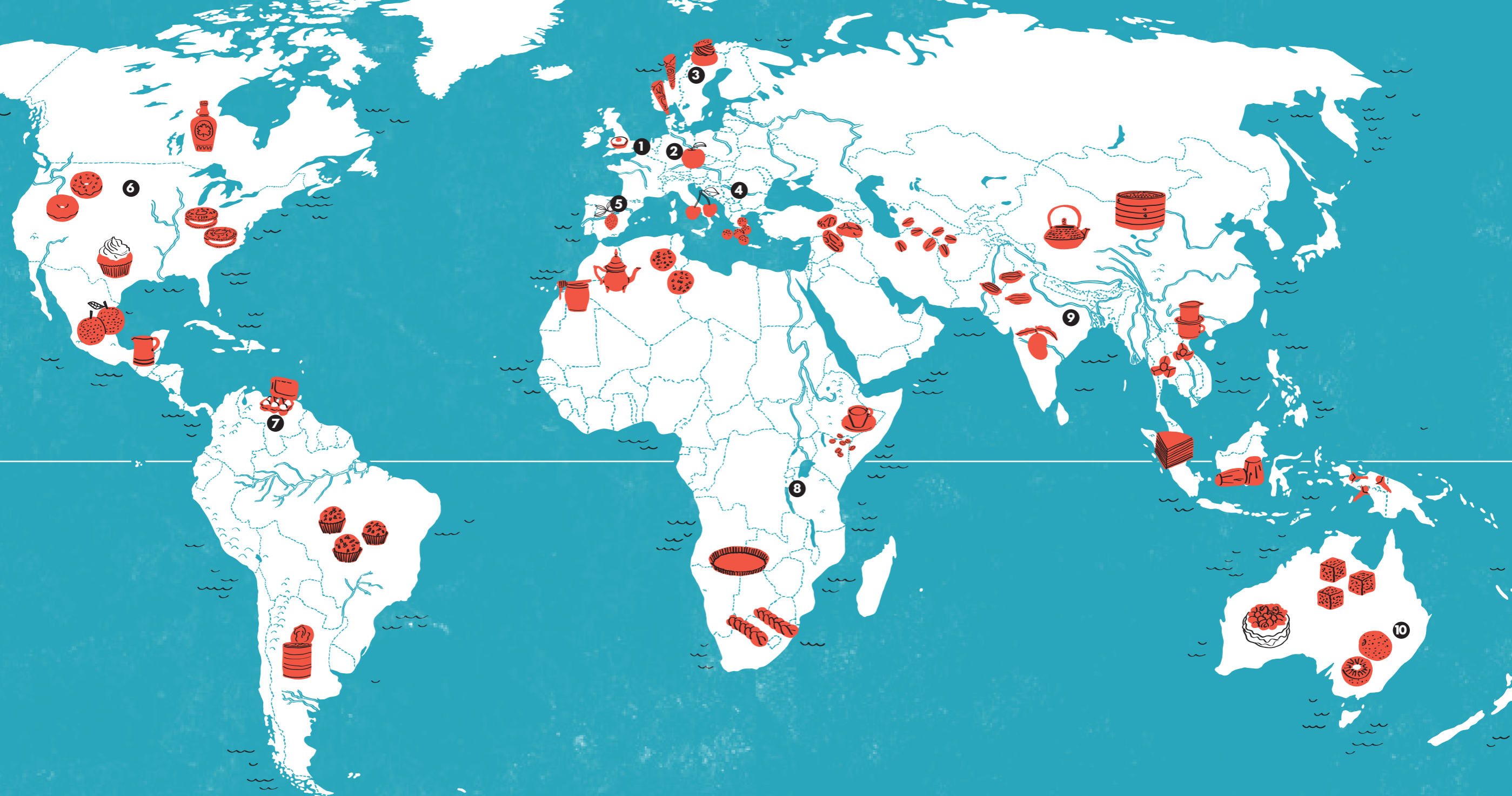


RUTGER VAN DEN BROEK

DE BAK ATLAS

**RUTGER BAKT DE
LEKKERSTE RECEPTEN VAN
OVER DE HELE WERELD**





INHOUD

Voorwoord	7
Voordat je aan de bak gaat	8
Basingrediënten	13
1 WEST-EUROPA	18
2 MIDDEN-EUROPA	98
3 NOORD-EUROPA	142

4 OOST- EN ZUIDOOST-EUROPA	176
5 ZUID-EUROPA	212
6 NOORD-AMERIKA	246
7 LATIJNS-AMERIKA EN CARAÏBISCH GEBIED	294
8 AFRIKA	324

9 AZIË	352
10 OCEANIË	390
Basisrecepten	410
Dankwoord	433
Receptenindex	434



VOORWOORD

Van Frankrijk tot China en van Argentinië tot Nieuw-Zeeland: overal ter wereld wordt gebakken. Ieder land – en vaak zelfs iedere streek – heeft zijn eigen unieke recepten en variaties. Voor dit boek ging ik de grens over om de lekkerste bakrecepten uit de hele wereld bijeen te brengen. Nu kun je in je eigen keuken op wereldreis. Eet Zweedse kardemombullar of reis naar het zuiden met torta caprese uit Italië. Uit de Verenigde Staten eet je de lekkerste brownie cookies en als je nog een plekje over hebt is een punt melktert uit Zuid-Afrika niet te weerstaan!

Het maken van de selectie voor dit boek was erg lastig. Er is wereldwijd zoveel mooi en lekker gebak te vinden! Neem bijvoorbeeld de Franse patisserie, alleen daarmee had ik al een compleet boek kunnen vullen. Toch moest ik kiezen, want ik wilde juist de enorme variëteit aan recepten en smaken laten zien. En dat is gelukt! Ik heb de lekkerste en de bekendste, maar soms ook juist minder bekende en verrassende recepten voor je uitgekozen. De recepten zijn zoveel mogelijk gebaseerd op de traditionele versie, maar ik heb ze hier en daar wel iets aangepast, een twist gegeven en voorzien van handige tips & tricks zodat jij ze thuis ook kunt bakken!

Hoewel dit boek *De bakatlas* heet, zijn er een paar recepten waar je geen oven voor nodig hebt. Het gaat om enkele bekende confiserie- en dessertrecepten die echt niet mochten ontbreken. Maak bijvoorbeeld zelf de lekkerste gebrannte Mandeln en geniet van een heerlijke Engelse summer pudding!

In dit boek neem ik je mee op culinaire expeditie in eigen keuken! We beginnen dicht bij huis in West-Europa. Vervolgens neem ik je in de vier daaropvolgende hoofdstukken mee door de rest van Europa. We bakken door en ik neem je mee naar Noord- en Latijns-Amerika en het Caraïbisch Gebied, om vervolgens via Afrika en Azië te eindigen in Oceanië. Het wordt een onwijs lekkere reis!

Heel veel bakplezier!

Rutger

Heb je gebakken uit *De bakatlas*? Ik vind het heel leuk als je het op sociale media deelt met [#Debakatlas](#) of mij tagt in je bericht met [@rutgerbakt](#)!

GEVULDE BOTERKOEK

Is er iets Nederlandser dan boterkoek?

Meestal bak ik boterkoek extra dik en in een vierkante vorm, zodat je er mooie blokjes van kunt snijden. Maar deze met amandelspijs gevulde boterkoek vraagt gewoon om de klassieke ronde boterkoekvorm! Perfect om in heel veel puntjes te snijden!

Voor 16-20 puntjes

INGREDIËNTEN

Voor het deeg

250 gr bloem

225 gr boter, op kamertemperatuur

180 gr witte basterdsuiker

rasp van ½ citroen

¼ tl zout

Voor de vulling

225 gr amandelspijs (zie blz. 412)

½ ei, losgeklopt

Verder nodig

boter, om in te vetten

½ ei, losgeklopt

16-20 gr blanke amandelen

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een ronde boterkoekvorm (met mes) met een doorsnede van 23 centimeter in met boter. Plaats het ovenrooster iets onder het midden van de oven.

2. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en meng deze tot een samenhangend deeg met de hand, met een handmixer met deeghaken of met een standmixer met de platte menghaak. Doe ruim de helft van het deeg in de vorm en druk dit gelijkmatig uit over de bodem van de vorm. Zorg dat er aan de zijkant een klein opstaand randje ontstaat. Zet de vorm 10 minuten in de vriezer, zodat het deeg wat steviger wordt.

3. Meng de amandelspijs met het halve ei. Verdeel het spijsmengsel gelijkmatig over het deeg en bedek dit met de rest van het deeg. Dit gaat het makkelijkst door steeds een stukje deeg te pakken, dat plat te drukken en op de vulling te leggen. Maak de bovenkant van de boterkoek glad met de bolle kant van een lepel. Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei en kerf er met de tanden van een vork een ruitjesmotief in. Decoreer de koek met de amandelen en bestrijk ook deze licht met het ei. Bak de boterkoek in 20-25 minuten goudbruin en gaar.

4. Druk als de boterkoek 10 minuten uit de oven is de zijkanten van de koek met de bolle kant van een lepel iets naar beneden. Laat de koek helemaal afkoelen in de vorm en gebruik dan het ronddraaiende mes in de vorm om de koek los te maken.





SACRISTAINS AUX AMANDES

Altijd als ik deze gesuikerde bladerdeegstengels bij een Franse bakker zie liggen, dan moet ik er eentje proeven! Ze zijn waanzinnig lekker. Soms wordt er tussen de twee lagen bladerdeeg ook nog een dun laagje banketbakkersroom of amandelfrangipane gesmeerd, maar deze eenvoudige versie blijft mijn favoriet. Omdat het bladerdeeg de hoofdrol speelt in dit recept, vind ik ze het lekkerst met zelfgemaakt roomboterbladerdeeg.

Voor 8 stengels

INGREDIËNTEN

Voor het deeg

$\frac{1}{2}$ recept bladerdeeg (zie blz. 414)

of 1 rol koelvers bladerdeeg

75 gr suiker

35 gr amandelschaafsel

Verder nodig

bloem, voor het werkblad

1 ei, losgeklopt

2 tl water

poedersuiker, om te bestuiven

1. Rol het bladerdeeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een rechthoek van 25x40 centimeter. Klop het ei los met het water en bestrijk het deeg daarmee. Snijd het deeg doormidden, zodat je twee stukken van 25x20 centimeter hebt. Bestrooi één helft met $\frac{2}{3}$ van de suiker en $\frac{2}{3}$ van het amandelschaafsel. Leg de andere helft daarop, met de met ei bestreken zijde naar beneden. Rol met een deegroller over de plakken heen, zodat ze iets aan elkaar vastplakken.

2. Bestrijk de bovenkant van het deeg met ei en bestrooi deze kant met de overgebleven suiker en vervolgens met het amandelschaafsel. Rol daar voorzichtig overheen met de deegroller, zodat alles goed aan het deeg plakt. Snijd het deeg in 8 gelijke repen van 20 centimeter lang. Draai de deegrepen aan één kant 2 keer rond, zodat je een krul krijgt. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze 20 minuten rusten.

3. Verwarm intussen de oven voor op 200 °C. Bak de sacristains in 18-23 minuten goudbruin en laat ze na het bakken afkoelen op een rooster. Bestuif de sacristains voor het serveren met behulp van een theezeeffe licht met poedersuiker.

TIP Je kunt het amandelschaafsel ook achterwege laten en het bladerdeeg enkel met suiker bestrooien.

HOT CROSS BUNS

Hot cross buns worden traditiegetrouw gebakken rond Pasen, met name voor Goede Vrijdag. Het kruis op de broodjes symboliseert namelijk de kruisiging van Christus. Niet alleen in Engeland zijn deze broodjes populair, maar ook in onder andere Australië en Nieuw-Zeeland.

Voor 12 broodjes

INGREDIËNTEN

Voor de vulling

125 gr donkere rozijnen

125 gr blanke rozijnen

Voor het deeg

500 gr patentbloem

10 gr zout

10 gr gedroogde gist

60 gr suiker

rasp van 1 sinaasappel

1½ tl mixed spices (zie blz. 424)

of speculaaskruiden

275 ml melk, lauwwarm

1 ei, op kamertemperatuur

50 gr boter, op kamertemperatuur

Voor de kruizen

60 gr bloem

60 ml water

Verder nodig

bloem, voor het werkblad

50 gr abrikozenjam

1-2 el water

1. Begin met dit recept een avond van tevoren. Doe de rozijnen in een kom, giet er water op en laat ze 15 minuten wellen. Giet de rozijnen vervolgens af in een zeef of een vergiet en laat ze een nacht drogen aan de lucht.

2. Knead alle ingrediënten voor het deeg – behalve de boter – tot een soepel brooddeeg. Knead het minimaal 10 minuten door. Dit kun je met de hand doen of met een standmixer met deeghaak. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de boter toe en knead die goed door het deeg. Meng tot slot de rozijnen erdoor. Doe het deeg in een kom, dek de kom af met plasticfolie en laat het 1 uur rijzen op een warme en tochtvrije plaats.

3. Verdeel het deeg in 12 gelijke porties en bol deze op een licht bebloemd werkblad op (zie blz. 10). Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de deegbolletjes daar met 3-4 centimeter afstand van elkaar op. Dek ze losjes af met plasticfolie en laat ze 1 uur rijzen.

4. Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng voor de kruizen boven op de broodjes de bloem en het water tot een glad papje. Doe dit in een spuitzak met een glad spuitmondje van 4-5 millimeter en spuit daarmee kruizen op de broodjes. Dit kun je doen door in één keer een lange lijn te trekken over alle broodjes, zowel horizontaal over de rijen broodjes als verticaal. Bak de broodjes 20-25 minuten tot ze goudbruin zijn.

5. Verwarm de abrikozenjam met het water en bestrijk de hot cross buns daarmee.



APFELSTRUDEL

Elke keer als wij in Oostenrijk zijn moet ik minstens één keer Apfelstrudel gegeten hebben. Dat hoort er gewoon bij voor mij. Of het nu met slagroom, vanillesaus of een bolletje ijs is, ik wil het daar altijd eten. Gelukkig weet ik sinds het ontwikkelen van dit boek ook hoe ik thuis de lekkerste Apfelstrudel kan bakken. Natuurlijk kun je voor een Apfelstrudel bladerdeeg of filodeeg gebruiken, maar de lekkerste Apfelstrudel krijg je met zelfgemaakt strudeldeeg. Dit deeg wordt in het Duits ook wel *ziehtig* genoemd, wat trekdeeg betekent. Dat geeft aan hoe je het deeg voor de strudel het beste kunt vormen: door het voorzichtig uit te trekken.

Voor 8-10 stukken

INGREDIËNTEN

Voor het strudeldeeg

150 gr patentbloem

1 el zonnebloemolie

½ ei, losgeklopt

¼ tl zout

65 ml water, lauwwarm

Voor de vulling

30 gr boter

60 gr paneermeel

6-7 appels, zoals jonagold, elstar of golden delicious

1-1½ tl kaneelpoeder

60 gr suiker

80 gr donkere rozijnen

sap van ¼-½ citroen

Verder nodig

zonnebloemolie, om in te vetten
bloem, voor het uitrollen

60 gr boter, gesmolten

poedersuiker, om te bestuiven

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed deze in minimaal 10 minuten tot een soepel deeg. Dit kan met de hand of met een standmixer met deeghaak. Het is belangrijk dat het deeg echt goed gekneet wordt en er veel glutenontwikkeling in het deeg is, zodat het later heel dun uitgetrokken kan worden. Maak een bolletje van het deeg en vet dit in met de extra zonnebloemolie. Leg het deeg op een bord, dek het losjes af met plasticfolie en laat het een ½ uur rusten op kamertemperatuur.

2. Smelt voor de vulling de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak daar het paneermeel in tot het goudbruin is. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in plakjes van zo'n ½ centimeter dik. Meng de appelpartjes met de helft van het paneermeel, de kaneel, suiker, rozijnen en het citroensap.

3. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

4. Leg een laken of een grote theedoek op het werkblad en bestuif deze met bloem. Leg het deeg erop en bestuif ook dit met wat bloem. Druk het deeg plat en rol het vervolgens voorzichtig uit, zodat het steeds iets groter wordt. Op een gegeven moment lukt het niet om het deeg uit te rollen met de deegroller, dan moet je het verder met de hand voorzichtig uittrekken. Doe dit door je hand voorzichtig onder het deeg te steken en het deeg daarmee wat uit te trekken. Zorg dat het deeg uiteindelijk 55x55 centimeter groot wordt.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 126



BUTTERKAKA

Dit Zweedse brood bestaat uit verschillende opgerolde kaneelbroodjes die tegen elkaar aan in een ronde vorm worden gelegd. Net voordat het brood de oven in gaat, worden de rolletjes in het midden gevuld met banketbakkersroom. Dat levert een onwijs lekker gevuld brood op!

Voor 1 brood

INGREDIËNTEN

Voor het deeg

400 gr patentbloem

8 gr gedroogde gist

8 gr zout

40 gr suiker

250 ml melk, lauwwarm

75 gr boter, op kamertemperatuur

1 tl gemalen kardemom

Voor de vulling

75 gr boter, op kamertemperatuur

75 gr donkerbruine basterdsuiker

1 el kaneelpoeder

Voor de siroop

40 gr suiker

40 ml water

Verder nodig

boter, om in te vetten

bloem, voor het werkblad

$\frac{1}{3}$ recept banketbakkersroom (zie blz. 413)

1. Knead alle ingrediënten voor het deeg – behalve de boter en de kardemom – tot een soepel brooddeeg. Knead het geheel minimaal 10 minuten door. Dit kun je met de hand doen of met een standmixer met deeghaak. Voeg tegen het einde van de kneedtijd de boter en de kardemom toe en kneed deze door het deeg. Doe het deeg in een kom, dek het af met plasticfolie en laat het 1 uur rijzen op een warme en tochtvrije plaats.

2. Vet een springvorm van 24 centimeter in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Meng voor de vulling de boter, basterdsuiker en kaneel tot een romig geheel. Dat kun je doen met een spatel of met een (hand)mixer met garde(s).

3. Rol het deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een lap van 45x30 centimeter. Bestrijk het deeg gelijkmatig met de vulling en rol het deeg vervolgens vanaf de lange kant op tot een rol. Snijd de rol in 10 plakken en leg deze op hun zij in de springvorm. Dek de springvorm losjes af met plasticfolie en laat het deeg 1 uur rijzen.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 160

KÜNEFE

Het klinkt misschien raar, kaas en suikersiroop in een dessert, maar geloof mij: hier blijf je van eten! Traditioneel wordt dit Turkse dessert in een speciale schotel op het gasfornuis gemaakt. Halverwege wordt de künefe dan omgekeerd, zodat beide kanten gebakken worden. In dit recept bak ik 'm in de oven, dat vind ik een stuk makkelijker en het vergt minder oefening.

Voor 6-8 personen

INGREDIËNTEN

Voor de suikersiroop

160 ml water

225 gr suiker

sap van ¼-½ citroen

Voor de künefe

250 gr kataifideeg (zie blz. 14)

100 gr boter, gesmolten

200 gr mozzarella (zie tip)

Verder nodig

50 gr pistachenoten, fijngehakt

1. Begin met de suikersiroop. Doe het water en de suiker in een steelpan en breng het aan de kook. Laat het op laag vuur 5 minuten koken. Haal de siroop van het vuur, roer het citroensap erdoor en laat de siroop afkoelen.

2. Verwarm de oven voor op 200 °C en plaats het ovenrooster iets onder het midden van de oven.

3. Doe het kataifideeg in een grote kom. Haal de sliertjes uit elkaar en scheur ze in kleinere stukken. Meng vervolgens de gesmolten boter goed door het deeg, zodat alle deegsliertjes bedekt zijn. Neem de helft van het deeg en doe dit in een ronde bakvorm van 23-25 centimeter. Druk het deeg goed aan. Verdeel de mozzarella over het deeg, maar houd de buitenste 1½ centimeter van het deeg vrij. Druk de kaas voorzichtig aan en bedek deze laag met de rest van het deeg. Druk ook dit stevig aan.

4. Bak de künefe 30-40 minuten iets onder het midden van de oven, tot de bovenkant goudbruin is. Verdeel de helft van de suikersiroop over de künefe en wacht 2-3 minuten. Stort de künefe vervolgens op een bord en besprenkel 'm met de rest van de suikersiroop. Garneer tot slot met de gehakte pistachenoten en serveer de künefe direct.

TIP Voor de vulling kun je zowel uitgelekte bollen mozzarella in plakjes of geraspte mozzarella gebruiken. Die laatste vind je in de grotere supermarkten. Je kunt ook Turkse ongezouten kaas gebruiken, zoals dil peyniri.

TIP Het is ook erg lekker om door de gesmolten boter 1 eetlepel pekmez (druivenmelasse) te mengen, dit vind je in de Turkse supermarkt.

TIP De suikersiroop kun je naar wens op smaak brengen met wat rozen- of oranjebloesemwater.

TIP Serveer de künefe met een flinke klodder kaymak, een Turkse zure room.





CHEBAKIA

Er is geen Suikerfeest denkbaar zonder chebakia. Mijn zus krijgt elk jaar van haar buurvrouw een schaalje van deze heerlijke Marokkaanse honingkoekjes en om die reden weet ik dat ze onwijs lekker zijn. Maar hoe maak ik ze net zo lekker? Speciaal voor dit boek kreeg ik van haar buurvrouw Malika een uitgebreide chebakiales. Zij heeft mij alles geleerd over deze koekjes en samen hebben we haar familierecept gemaakt. Met het maken van deze koekjes ben je even zoet, maar ze zijn echt alle moeite waard. En je kunt de hele familie er blij mee maken, want je eindigt na een bakdagje met een flinke schaal vol!

Voor 70-90 koekjes

INGREDIËNTEN

Voor het deeg

75 ml oranjebloesemwater

plukje saffraan (15-20 draadjes)

110 ml water, lauwwarm

1 tl gedroogde gist

75 gr bruine amandelen

55 gr sesamzaad, geroosterd

600 gr bloem

½ tl zout

1 tl kaneelpoeder

½ tl Arabische gom, fijngemalen (zie tip)

1 el gemalen anijszaad

1 el gemalen venkelzaad

1 tl bakpoeder

1½ tl azijn

90 ml zonnebloemolie

65 gr boter, gesmolten

1 eidooier

Voor het honingmengsel

1½ kg honing

1-2 el oranjebloesemwater

1 tl kaneelpoeder

Verder nodig

zonnebloem- of arachideolie, om in te frituren

60 gr sesamzaad, geroosterd

1. Doe het oranjebloesemwater met de saffraan in een glas en laat dit minimaal 10 minuten staan. Doe het lauwe water met het gedroogde gist in een ander glas, roer door en laat ook minimaal 10 minuten staan. Doe de amandelen met het geroosterde sesamzaad in een keukenmachine met messen of in een hakmolentje en maal fijn.

2. Doe het amandelmengsel samen met de bloem, het zout, de kaneel, Arabische gom, het gemalen anijs- en venkelzaad en bakpoeder in een kom en meng alles. Giet het oranjebloesemwater door een theezeeffe – zodat de saffraan achterblijft – op het bloemmengsel. Voeg ook het gistwater, de azijn, zonnebloemolie, gesmolten boter en de eidooier toe en kneed alles tot een deeg. Het is een stevig deeg, kneden gaat het best met de hand of met een standmixer met deeghaak.

3. Verdeel het deeg in 8 gelijke bollen. Rol elk stuk langwerpig uit en vouw het als een brief in drieën. Rol het vervolgens de andere kant op uit en vouw ook dit weer in drieën. Dek alle deegstukken af en laat ze 15-30 minuten rusten.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 330



GRS OGAILY

Deze geliefde traditionele cake uit Koeweit wordt gekarakteriseerd door een mooie combinatie van Arabische smaken, waaronder rozenwater, saffraan en kardemom!

Voor 15-20 plakken

INGREDIËNTEN

Voor het beslag

1 plukje saffraan (15-20 draadjes)

250 gr suiker

1-2 el rozenwater

4 eieren

¼ tl zout

175 ml melk

250 gr bloem

2½ tl bakpoeder

2 tl gemalen kardemom

2 el sesamzaad, geroosterd

120 gr boter, gesmolten

Verder nodig

boter, om in te vetten

2 el sesamzaad, geroosterd

bloem, om te bestuiven

poedersuiker, om te bestuiven

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een tulbandvorm met een inhoud van 2,4 liter in met boter en bestrooi met 2 eetlepels sesamzaad. Bestuif de vorm vervolgens met bloem en klop de overvloedige bloem er voorzichtig uit.

2. Doe de saffraandraadjes met 1 eetlepel van de suiker in een vijzel en maal ze fijn. Voeg het rozenwater toe en laat het enkele minuten staan.

3. Doe de eieren met het zout en de rest van de suiker in een kom en klop alles met een (hand-)mixer met garde(s) in 5-7 minuten zeer luchtig. Meng de melk met het saffraanmengsel en klop dit door de eiermassa. Zeef de bloem, het bakpoeder en de kardemom boven het mengsel en spatel deze erdoor. Meng tot slot de geroosterde sesamzaadjes en de gesmolten boter door het beslag. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in 35-45 minuten gaar. Test of de gers ogaily goed is door er met een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake goed. Laat de cake enkele minuten afkoelen in de vorm en stort deze vervolgens op een rooster om verder af te koelen.

4. Bestuif de cake voor het serveren met behulp van een theezeefje licht met poedersuiker.

SPEKKOEK

De lekkerste spekkoeke die ik ooit heb gegeten was van de moeder van een vriendin van mij. Zo lekker zelfs dat ik samen met haar voor 350 mensen spekkoekekaartjes heb gemaakt voor een bruiloft. Zij bakte de platen spekkoeke en ik maakte er samen met mijn zus kleine taartjes van, met een ganache van witte chocolade en vers zomerfruit als topping. Het recept van de spekkoeke moest geheim blijven. Jaren later, toen ik met dit boek bezig was, heb ik toch geprobeerd of het recept vrijgegeven mocht worden. En dat mag!

Irene Tanahatoe is geboren en getogen in Indonesië, inmiddels de zeventig gepasseerd en nog altijd druk met het bakken van spekkoeken. Het zijn de lekkerste volgens kenners, want ze heeft liefhebbers door het hele land. Regelmatig gaat er een spekkoeke per post naar Rotterdam, Den Haag of Groningen. In het begin was Irene vooral bezig met het perfectioneren van haar spekkoeke-recept, zodat het echt de allerlekkerste was. Nu, ruim dertig jaar later, later bakt ze dit recept nog steeds. Het geheim zit 'm onder andere in veel geduld bij het maken van het beslag en het bakken, de (inmiddels niet meer) geheime kruidenmelange en de liefde waarmee de spekkoeken gemaakt worden.

Voor 2 ronde spekkoeken van 20 centimeter

INGREDIËNTEN

Voor het beslag

750 gr boter, op kamertemperatuur

600 gr witte basterdsuiker

¼ tl zout

17 eidooiers

250 gr bloem

17 eiwitten

Voor het specerijenmengsel

30 gr kaneelpoeder

10 gr gemalen anijszaad

10 gr gemalen kruidnagel

9 gr gemalen nootmuskaat

4 gr gemalen kardemom

Verder nodig

boter, om in te vetten

1. Doe de boter met de witte basterdsuiker en het zout in een kom en klop dit met een (hand)-mixer met garde(s) zeer luchtig. Dit duurt zeker 5-10 minuten. Voeg de eidooiers toe aan het mengsel en klop deze erdoor. Voeg tot slot de bloem toe en klop het beslag nog 3-5 minuten door.

2. Doe de eiwitten in een grote en vetvrije kom en klop deze met een (hand)mixer met garde(s) stijf op. Neem ⅓ van de eiwitten en spatel deze door het botermengsel. Meng vervolgens de rest van het eiwit in 2 gedeeltes door het beslag. Verdeel het beslag in 2 delen, waarbij 1 deel net wat meer is dan het andere. Spatel door het kleinste deel de specerijen. Je hebt nu dus een licht en een bruin beslag.

Zie voor het vervolg van dit recept pagina 383

