

**FERRAND**  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE  
PARIS GASTRONOMIE |

# VOORWOORD

Ons eerste boek was *Le Grand Cours de Cuisine*, een bestseller die allerlei prijzen won en in diverse talen vertaald is. Na de verschijning besloten we ons volgende boek te wijden aan de banketbakkerij ofwel patisserie.

De Franse patisserie is overal ter wereld beroemd om haar hoge kwaliteit en veelzijdigheid en wordt bij **FERRANDI Paris** nu al bijna een eeuw lang onderwezen.

Onze lessen zijn vooral bedoeld om traditionele kennis door te geven, maar stimuleren ook tot creatieve vernieuwing. Dat evenwicht blijft bewaard dankzij de sterke band met de praktijk van het banketbakkersvak en daardoor is onze opleiding een vooraanstaand instituut geworden.

In dit boek over de banketbakkerij als kunstzinnig ambacht wilden we niet alleen recepten opnemen. We blijven trouw aan onze uitgangspunten en geven de basistechnieken door, maar stimuleren daarnaast creativiteit en het kritisch blijven op het resultaat, wat essentieel is voor het veeleisende, creatieve vak van de patisserie.

Patisserie van hoge kwaliteit vereist hartstocht en stelt hoge eisen. Dat geven wij aan onze leerlingen door en tijdens onze banketbakkerscursussen voor een veel groter publiek van toegewijde amateurs doen we hetzelfde. Op die manier verbreiden we deze kunst over de hele wereld. De uitstraling van de Franse patisserie is groter dan ooit en we hopen dat dit boek dat zal versterken.

Voor de totstandkoming van dit boek ben ik dank verschuldigd aan medewerkers van **FERRANDI Paris**, in de eerste plaats aan Audrey Janet, die de coördinatie verzorgde, en aan diverse patissiers die op de opleiding hun kennis doorgeven: Stévy Antoine, Carlos Cerqueira, Claude Chiron, Bruno Ciret, Régis Ferey, Alain Guillaumin en Edouard Hauvuy.

Mijn grote dank gaat uit naar alle banketbakkers, vrienden, oud-leerlingen, leraren en leden van de Adviesraad, die zo vriendelijk zijn geweest om een van hun recepten beschikbaar te stellen: Ophélie Barès, Christelle Brua, Christine Ferber, Nina Métayer, Christophe Adam, Julien Alvarez, Nicolas Bacheyre, Nicolas Bernardé, Nicolas Boussin, Yann Brys, Frédéric Cassel, Gontran Cherrier, Philippe Conticini, Yann Couvreur, Christophe Felder, Cédric Grolet, Pierre Hermé, Jean-Paul Hévin, Arnaud Larher, Gilles Marchal, Pierre Marcolini, Carl Marletti, Yann Menguy, Christophe Michalak, Angelo Musa en Philippe Urraca. Hun bijdragen aan ons opleidingsinstituut zijn zowel onmisbaar als waardevol.

**Bruno de Monte**  
directeur van **FERRANDI Paris**  
Directeur de **Ferrandi Paris**

# INHOUD



- 8 Inleiding
- 14 Keukengerei
- 22 Basistechnieken
- 32 Ingrediënten
- 52 Deeg
  - 60 Kruimeldeeg
  - 66 Bladerdeeg
  - 82 Taarten (lente en zomer)
  - 100 Taarten (herfst en winter)
  - 130 Viennoiserieën
  - 162 Soezenbeslag

- 190 Crèmes
- 210 Kapsel en génoise
- 228 Meringues
- 238 Macarons
- 270 Eenvoudige desserts
  - 276 Houdbaar gebak
  - 312 Droog gebak
  - 336 Snelle desserts

- 382 Entremets
  - 388 Klassieke entremets
  - 454 Entremets naar seizoen



## 470 Feestelijke gelegenheden

- 474 Feesttaarten
- 492 Petitfours

## 512 Snoepgoed & confituren

## 564 Chocolade

## 588 Decoraties

## 608 Roomijs en sorbets

- 614 Roomijs
- 624 Sorbets
- 636 IJskoude nagerechten

## 648 Woordenlijst

## 652 Register

## 656 Dankbetuiging

# FERRANDI

PARIS

## AL BIJNA HONDERD JAAR

leidt FERRANDI Paris grote aantallen mensen op tot uitmuntende chocolatiers, chef-koks, banketbakkers en andere professionals in de horeca. Diverse generaties van bekende chef-koks zijn gevormd door ons vernieuwende onderwijssysteem, dat gebaseerd is op een unieke, nauwe band met het vak zelf. **Wat onderscheidt ons instituut van andere opleidingen?** We leiden op voor vakdiploma's, maar ook voor bachelor- en mastergraden. Bij ons studeren leerlingen en omscholers, Fransen en – dankzij onze internationale programma's – mensen uit de hele wereld. Onze rijkdom schuilt in ons veelzijdige, creatieve onderwijs. Bij ons tref je jongeren op zoek naar iets anders, vaklieden uit de sector, omgeschoolde volwassenen en mensen die hun kennis willen vergroten. Onze leerlingen komen uit alle delen van de gastronomie en het *hospitality management*. Met onze combinatie van vakbekwaamheid en ondernemerschap staan wij klaar voor alle professionals die qua vakkennis in de voorhoede willen blijven. Wij waren dan ook al meer dan dertig jaar geleden het eerste instituut dat het bac +3-diploma combineerde met een bacheloropleiding. FERRANDI Paris is een van de 21 opleidingen van de Chambre de

FERRANDI is niet alleen een opleiding, maar ook een levendig centrum dat met zijn gastronomische vernieuwingen het hele vak inspireert.

## ALTIJD OP WEG NAAR DE TOP

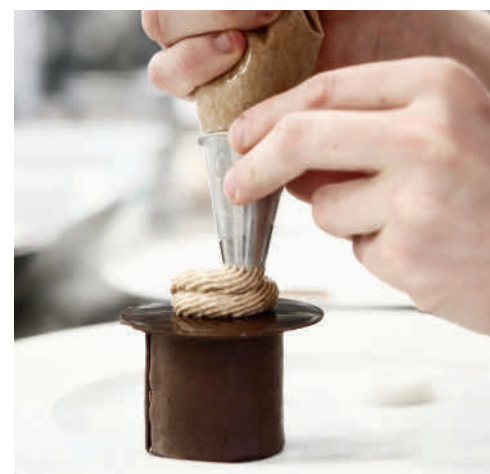
Commerce et d'Industrie Paris-Île-de-France, net als het HEC Paris, de ESSEC BUSINESS SCHOOL en GOBELINS, een opleiding voor visuele communicatie. Als enige in Frankrijk bieden wij voor de hele horeca alle opleidingen tussen het gewone vakdiploma en de mastergraad (bac +5). Je kunt bij ons een losse cursus volgen of je verder bekwamen in de patisserie. FERRANDI Paris blijft zijn onderwijs vernieuwen om iedere leerling het beste mee te geven. In een restaurantkeuken, in de bediening, in een bakkerij, in een patisserie, als manager, enz. Al onze leerlingen weten wat er nodig is om de top te bereiken: hard werken en hoge eisen stellen aan kwaliteit.



**ZEER  
DIVERSE  
PROFIELEN**

---

FERRANDI Paris heeft drie campussen: Parijs, Jouyen-Josas in Yvelines en Saint-Gratien in Val-d'Oise. Bovendien hebben we een vestiging in Bordeaux die samenwerkt met de plaatselijke Kamer van Koophandel. Andere vestigingen staan op stapel. De campus van FERRANDI Paris verwelkomt elk jaar 2300 leerlingen en studenten, 300 studenten met speciale programma's en ongeveer 2000 volwassenen die zich laten om- of bijscholen. Circa 70% van de leerlingen aan FERRANDI Paris volgt een gratis leerlingencursus (type vakbekwaamheid en dergelijke) met theoretisch onderwijs dat ze bij deelnemende bedrijven in de praktijk kunnen brengen. Dit systeem, dat uitgaat van de praktijk, heeft zijn doeltreffendheid bewezen: bij ons slaagt 98% van de leerlingen voor het examen, en bij geen enkele andere Franse opleiding in deze sector ligt dat percentage zo hoog.



**HET DOCENTENTEAM HEEFT  
HEEL NAUWE BANDEN MET  
HET VAK**

---

De honderd vaste docenten van de opleiding zijn professionals op topniveau en hebben ten minste tien jaar gewerkt bij hoog aangeschreven bedrijven binnen en buiten Frankrijk. Diverse Meilleurs Ouvriers de France (MOF's) en winnaars van andere culinaire prijzen maken deel uit van ons docententeam. Dat team is een soort interne brigade van vooraanstaande chef-koks en banketbakers die in de loop van het schooljaar inspirerende masterclasses en workshops over bepaalde onderwerpen houden. De opleiding ontvangt regelmatig chef-koks uit de hele wereld en biedt de leerlingen daarmee een kosmopolitische blik op buitenlandse keukens. Daarmee bereiden ze zich op de wereld voor. De docenten van de internationale afdeling worden regelmatig uitgenodigd om overal ter wereld de Franse technieken te onderwijzen. Even belangrijk voor de school is de relatie van het vak met de academische wereld, die voor het succes van de leerlingen van groot belang is.

**HET HART VAN DE  
KEUKEN IN PARIJS**

---

De historische gebouwen van onze school beslaan ongeveer 25.000 m<sup>2</sup> in de Parijse wijk Saint-Germain-des-Prés en zijn met hun 35 technische laboratoria en 2 restaurants waar iedereen kan komen eten een ideale leeromgeving. De school is een gastronomisch

centrum in Parijs, geeft lezingen en organiseert evenementen voor het grote publiek, nog afgezien van manifestaties zoals het Fête de la Gastronomie. We zijn ook een culinaire werkplaats voor particulieren die er cursussen komen volgen onder leiding van de professionals van **FERRANDI Paris**. In de loop van het schooljaar organiseren grote koksverenigingen dertig tot vijftig wedstrijden voor vakbroeders en vinden ook veel andere professionele evenementen plaats in de school. Doordat talrijke vakgenoten hier hun opleiding hebben genoten en omdat de oud-leerlingen er vaak terugkomen om hun bekwaamheid tijdens cursussen voor professionals bij te slijpen, onderhoudt **FERRANDI Paris** een unieke band met de beroepspraktijk van de gastronomie.

**ONDERWIJS IN  
ACTIE**

Die praktijk, de vereiste vakbekwaamheid en de verwerving van de kennis en technieken die fundamenteel zijn voor de traditie van de Franse gastronomie, vormen de grondslag van onze unieke lesmethode. De leerlingen van **FERRANDI Paris** verwerven hun kennis en technieken niet door demonstraties in collegezalen, maar tijdens een intensieve samenwerking met de beste professionals. Vanaf 6 uur 's morgens leeft **FERRANDI Paris** op het



ritme van het onderwijs aan een enorme verscheidenheid aan leerlingen. De opleidingsrestaurants bieden een levensechte omgeving waar leerlingen in de bediening en in de keuken hun kennis opdoen. Ze worden bovendien gestimuleerd om hun kennis in de praktijk te brengen door hun deelname aan evenementen met gerespecteerde vakgenoten. We willen namelijk niets liever dan dat ze elke kans aangrijpen om hun opgedane kennis toe te passen!

**EEN SCHOOL DIE OOK  
INTERNATIONAAL IS...**

De historische uitstraling van Frankrijk op culinair gebied werd internationaal onder de aandacht gebracht toen UNESCO de Franse gastronomische maaltijd in 2010 als immaterieel erfgoed van de mensheid erkende. **FERRANDI Paris** leidt ook buitenlandse studenten op en stimuleert de leerlingen om overal ter wereld actief te worden. Kennis van de Franse keuken en patisserie is immers overal heel gewild. **FERRANDI Paris** geniet

zo veel aanzien dat de opleiding elk jaar driehonderd leerlingen uit dertig verschillende landen trekt. Sommigen komen voor een koks- of bakkersopleiding, anderen voor een trainingsweek voor professionals over specifieke onderwerpen – de Franse gastronomie dringt tot in alle uithoeken van de wereld door. De leerlingen ontdekken de rijkdom van de Franse gastronomie niet alleen op school, maar ook door te reizen, te proeven, overal in Frankrijk bedrijven te bezoeken en wijnen, *terroirs*, grondstoffenproducenten en belangrijke markten te leren kennen.

Vandaar dat **FERRANDI Paris** in 2019 ging samenwerken met de Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin in Dijon. Samen stichtten we een koks- en banketbakkersopleiding die uitsluitend voor buitenlandse studenten is bedoeld. Leraren aan de internationale afdeling van **FERRANDI Paris** krijgen ook regelmatig het verzoek om ergens ter wereld korte opleidingen te organiseren, bestemd voor andere docenten of vakgenoten.



### **... EN VAKGENOTEN OPLEIDT**

**FERRANDI Paris** stelt vakgenoten in staat om zich hun hele carrière lang bij te

scholen en nieuwe technieken en methoden aan te leren. Op gebieden zoals de patisserie, de bakkerij, de bediening, het financiële beheer, het management, de hygiëne en de verplichte vakopleidingen worden elk jaar meer dan zestig korte cursussen ontwikkeld en geactualiseerd (de groentekeuken, *sous vide*, enz.). Zo houden we onze vakgenoten binnen en buiten Frankrijk bij de tijd.

**FERRANDI Paris** ontwikkelt bovendien voor individuele bedrijven specifieke en toegespitste opleidingen waarbij we onze kennis en lesmethoden inpassen in het dagelijkse werk van het personeel. Voor restauranthouders en voedselproducenten is van belang dat speciale commissies van onze opleiding adviezen kunnen geven die speciaal op hun bedrijf zijn afgestemd.

### **DUURZAAMHEID = INNOVEREN!**

Onze bacheloropleiding bestaat inmiddels ruim 35 jaar en wordt elk jaar vernieuwd.

**FERRANDI Paris** blijft zich onderscheiden door zijn innoverende vermogen. We lopen altijd vooruit op de ontwikkelingen binnen ons vak- en managementgebied. Ons instituut is op veel terreinen baanbrekend geweest en is daarmee een ijkpunt geworden. **FERRANDI Paris** is een toonaangevend instituut dat zich opentelt voor de hele wereld, voor nieuwe technologieën en voor alles wat de andere disciplines aan onze kennis kunnen bijdragen.

Om onze leerlingen maximale kansen te bieden en zo veel mogelijk deuren te openen werken we samen met andere instellingen die een verrijking van ons onderwijs betekenen, zoals de Université François Rabelais in Tours, het Institut Français de la Mode, enz. En laten we ook de workshop culinaire fotografie niet vergeten. De leerlingen van **FERRANDI Paris** werken dan samen met die van





het instituut voor beeldcommunicatie Gobelins. Zo inspireren ze elkaar wederzijds.

Ook het grote publiek profiteert van onze aanpak. Dat gebeurt via de MOOC (*Massive Open Online Courses*), intensieve cursussen waaraan iedereen kan meedoen. Ze zijn gratis en 100% online toegankelijk. De eerste MOOC ging in 2015 over culinair design, een nieuwe discipline op het gebied van de moderne voeding. De tweede MOOC behandelde in 2017 nieuwe culinaire tendensen met een methode om vooruit te kunnen lopen op allerlei innovaties. De volgende MOOC zal over culinaire styling gaan.

#### **BEVOORRECHTE DEELNEMERS**

De opleiding onderhoudt nauwe banden met de wereld van het vak, maar ook met de belangrijkste organisaties op culinair gebied, zoals de Académie Culinaire de France, de Cuisiniers de France, de Cuisiniers de la République, de Toques Françaises, de internationale club van de Toques Blanches, de Maîtres Cuisiniers de France, de Maîtres

Restaurateurs, de Académie Nationale des Cuisiniers, de Club Prosper Montagné, de Euro-Toques France, enz. Dat geeft de leerlingen de gelegenheid deel te nemen aan talloze officiële evenementen en daarbij hun kunnen te bewijzen. **FERRANDI Paris** is bovendien betrokken bij talrijke bedrijven, die wij helpen de kwaliteit te verbeteren en die we adviseren.

#### **DE PATISSERIE VOLGENS FERRANDI**

**FERRANDI Paris** leert je het banketbakkersvak op alle mogelijke niveaus te beheersen – van het vakdiploma tot de bachelorgraad – en de patisserie is een van onze pijlers, maar om een goede banketbakker te worden is het niet genoeg om van gebak te houden. In de keuken zijn ook nauwkeurigheid en precisie van groot belang, en in de bakkerij zijn ze zelfs absoluut onmisbaar om de grote verscheidenheid van heel verschillende tech-

nieken (brood bakken, ijs maken, werken met chocolade, enz.) te leren beheersen. Maar ook creativiteit speelt een hoofdrol. Studenten leren niet alleen decoreren of garneren, maar leren te spelen met smaken, texturen en kleuren van bijvoorbeeld nieuwe desserts. Een patissier moet niet alleen nauwkeurig en creatief zijn, maar ook bewijzen dat hij of zij in allerlei opzichten een kunstenaar is. **FERRANDI Paris** wil al die verschillende competenties (hygiënisch werken, precisie, technische vaardigheden en detaillering) aan alle leerlingen bijbrengen. Vooraanstaande vakgenoten zoals Gontran Cherrier, Nicolas Bernardé, Nina Métayer, Ophélie Barès, Yann Menguy en Yann Couvreur zijn oud-leerlingen van onze opleiding en leverden een bijdrage aan dit boek.



**DE FRANSE PATISSERIE IS IN DE HELE WERELD BEROEMD**

De deskundigheid van de Franse patisserie geniet in de hele wereld veel aanzien, en de reputatie van de Franse banketbakkers schept carrière mogelijkheden in het buitenland. Dat geldt niet alleen voor Franse leerlingen, maar lokt ook veel buitenlandse studenten vanuit de hele wereld naar **FERRANDI Paris** om zich via lessen in het Engels op het hoogste niveau te laten bekwamen. Van deze leerlingen komt 60% uit Azië. Omdat de groepen heel klein zijn (twaalf tot vijftien leerlingen per docent) en het onderwijs heel praktisch is gericht met stages op het hoogste niveau bij de beste banketbakkers, krijgen ze de grote klassiekers uit de Franse banketbakkerij onder de knie.

**EEN BOEK BEDOELD VOOR IEDEREEN**

Ons eerste boek, *Le Grand Cours de Cuisine*, was door zijn vernieuwende concept een groot succes.

Daarom wilden we de kennis van **FERRANDI Paris**

op een nog bredere schaal aanboren en verder uitdiepen met een boek over het banketbakkersvak, want ook dat is een hoeksteen van de Franse gastronomie. We gaan nog steeds uit van de pedagogische principes die de school ontwikkeld heeft: een praktische benadering en samenwerking met vakgenoten.

**De thematische inleidingen** leggen de basis, analyseren de gebruikte ingrediënten, vertellen iets over de geschiedenis, behandelen veelvoorkomende fouten en leggen uit hoe je ze kunt vermijden. De vooruitgang wordt bereikt volgens de methode van het bachelorprogramma bij **FERRANDI Paris**. De moeilijkheidsgraad van de recepten stijgt stap voor stap. **Niveau 1** omvat de traditionele versie van het klassieke basisrecept. Een recept van **niveau 2** is wat ingewikkelder. **Niveau 3** is een creatie van een vooraanstaande banketbakker (of iemand die met de opleiding verbonden is, zoals een mentor, een lid van de Adviesraad of een oud-leerling van **FERRANDI**) met de handigheden die in de praktijk zijn opgedaan. Kies zelf maar welk niveau bij je past!

**OP WEG NAAR DE TOEKOMST**

We blijven onze pedagogische aanpak vernieuwen, bewegen met het vak mee en hebben mooie projecten om ons naderende eeuwfeest te vieren: de opening van een opleidingshotel (vijf sterren) voor het hoger onderwijs in *hospitality management*, en de opzet van een keuken- en banketbakkersafdeling in de Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin in Dijon, bedoeld voor studenten uit de hele wereld. **FERRANDI Paris** blijft vernieuwen in het hart van de gastronomie en blijft zijn expertise uitdragen... en dat komt iedereen ten goede.



KEUKENGEREI

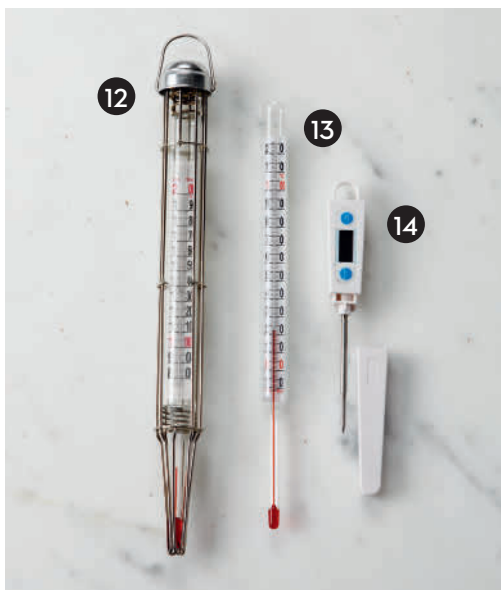
# KEUKENGEREI



## KEUKENGEREI

- |  |  |
|--|--|
| 1 — Koperen confiturepan                     | 7 — Kidde met patronen voor lachgas (N <sub>2</sub> O) |
| 2 — Confiturepotten                          | 8 — Zeefjes  |
| 3 — Schuimspanen                             | 9 — Puntzeef met passeerdoek                           |
| 4 — Opscheplepels                            | 10 — Puntzeef  |
| 5 — Roestvrijstalen bekkens met platte bodem | 11 — Zeef  |
| 6 — Elektronische weegschaal                 | 12 — Suikerthermometer (80 tot 220 °C)                 |
|  | 13 — Thermometer voor crème anglaise (-10 tot 120 °C)  |
|  | 14 — Elektronische thermometer (-40 tot 200 °C)        |

# ELEKTRISCHE APPARATEN



## ELEKTRISCHE APPARATEN

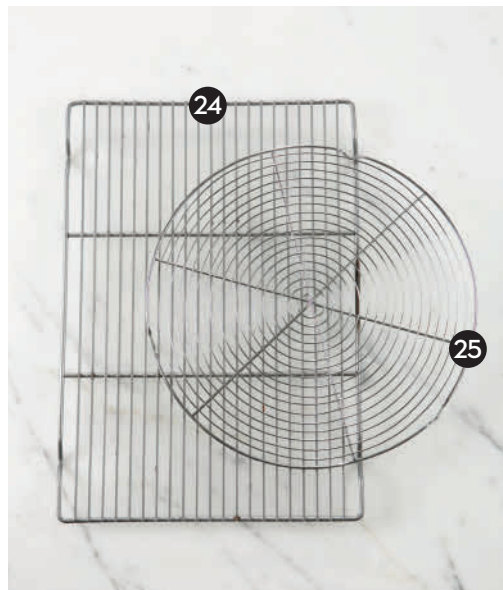
- 1 — Mengmachine met deeghaak (A), garde (B) en mengarm (C)
- 2 — Blender met S-vormige messen (om te vermalen en te hakken)
- 3 — Staafmixer (om te mengen en te pureren)

## DIVERSE VORMEN



## DIVERSE VORMEN

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 — Charlottevorm van roestvrij staal     | 11 — Ringen voor entremets  | 21 — Acetaat voor entremets                   |
| 2 — Cakevorm met antiaanbaklaag           | 12 — Taartring  | 22 — Rhodoidvellen voor chocolaterie          |
| 3 — Madeleinevormpjes van roestvrij staal | 13 — Vierkante taartring voor entremets                                   | 23 — Perkamentpapier                          |
| 4 — Taartvorm met antiaanbaklaag          | 14 — Rechthoek voor entremets   | 24 — Rooster van roestvrij staal              |
| 5 — Hoge taartvorm met antiaanbaklaag     | 15 — Siliconen bakmat   | 25 — Rond rooster van roestvrij staal         |
| 6 — Briochevormpjes                       | 16 — Bakmat voor macarons   | 26 — Plaat van roestvrij staal                |
| 7 — Koperen canelévormpjes                | 17 — Geribbelde uitsteekvorm voor chaussons met appel van roestvrij staal | 27 — Geperforeerde plaat van roestvrij staal  |
| 8 — Soepele siliconen vormen              | 18 — Gladde uitsteekvorm van roestvrij staal                              | 28 — Plaat voor snoepgoed van roestvrij staal |
| 9 — Aardewerken vorm voor een kougelhof   | 19 — Gladde uitsteekvormpjes van Exoglass®                                |   |
| 10 — Ramequins voor soufflé               | 20 — Plasticfolie   |   |





# KLEIN KEUKENGEREI



## KLEIN KEUKENGEREI

- 1 — Koksmes
- 2 — Zaagmes (om o.a. génoise te snijden en chocolade te hakken)
- 3 — Fileermes (voor garneringen en het werk met chocolade)
- 4 — Groentemesje
- 5 — Spatel van Exoglass®
- 6 — Pannenlikkers
- 7 — Lange garde
- 8 — Krabber

- 9 — Microplane-rasp
- 10 — Doorhaalvork
- 11 — Zesteur-canneleur
- 12 — Bolletjeslepel
- 13 — Dunschiller
- 14 — IJslepel
- 15 — Rolstok
- 16 — Deegsnijder
- 17 — Deegknijper (voor de garnering van taart- en pasteiranden)
- 18 — Korstprikker (om gaatjes te maken in deeg)
- 19 — Zeef

- 20 — Borstel
- 21 — Kwastjes
- 22 — Paletmessen
- 23 — Geknikte paletmessen
- 24 — Wegwerpspuitzak van polyethyleen (heel hygiënisch)
- 25 — Spuitmondjes van polycarbonaat





# BASIS- TECHNIEKEN

# Een rolstok hanteren



1 • Leg je vingertoppen op de rolstok.



2 • Laat de rolstok van je vingers naar je handpalmen glijden en oefen daarbij druk uit. Herhaal dat afhankelijk van de dikte van het deeg.



3 • Draai het deeg terug naar de uitgangspositie en herhaal het proces...



4 • ... tot de gewenste dikte is bereikt.

# Vormpjes bekleden met deeg



1 • Prik het deeg in en leg het op individuele gebakvormpjes.



2 • Maak een balletje van afsnijsels of resten deeg. Haal het balletje even door de bloem en druk het deeg ermee in de vormpjes.



3 • Haal twee rolstokken over de vormpjes heen en druk daarmee het overtollige deeg los.



4 • Daarna zijn je vormpjes perfect bekleed.