

Inhoudsopgave

Dit bakboek is overzichtelijk ingedeeld in drie afzonderlijke delen, waarin wij elk onze favoriete gerechten presenteren. Tussen deze recepten door ontdek je onze gezamenlijke creaties.



16

Gezamenlijke recepten

Suikerbrood met twist	10
Passievolle baklava tompouce	16
Tarte tropézienne	44
Croquembouche met anijsroom	74
Van Limburg, via Marokko, naar Algerije	102

Overig

Bijzondere items uit onze keuken	8
Basisrecepten	12
Van saffraan tot speculaaskruiden	15
Nawoord van Mounir Toub	106



36



32

Amel *van Citteren-Bettefal*

Koester smaakvolle tradities	20
Flan pâtissier	22
Sbiaat laaroussa	24
Dadelicious walnoten frangipane	26
Algerijnse sesam zandkoekjes	30
Za'atar sterbrood	32
Brownie met halva	34
Muhalbi dessert	36
Oma's betoverende torno	38
Pistache basbousa	40
Amel's sierlijke aardbeientaart	42



74



72



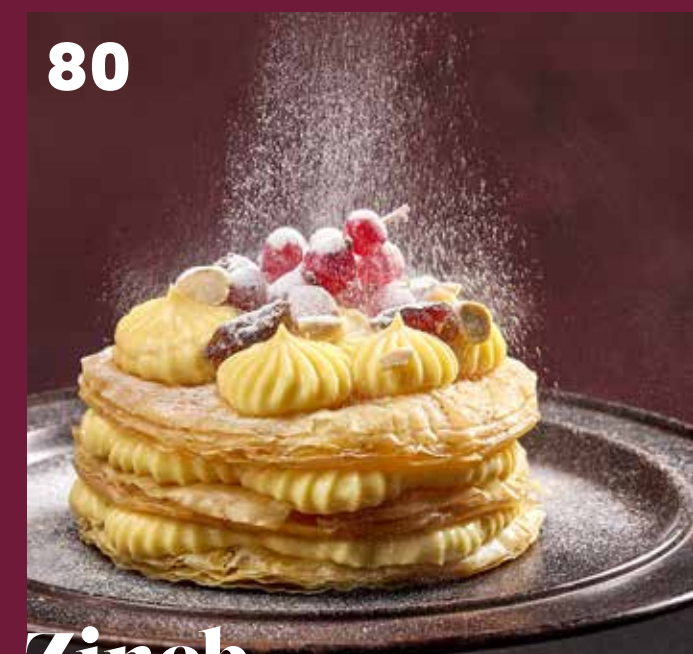
68

Jan *Spannenberg*

Een geweldig avontuur	48
Linzer torte	50
Sinaasappelcremeux taart	52
Bolgebakjes kumquat cremeux	54
Zuger torte	58
Zwolsche bol & hazelnootstol	60
Tartelette van griesmeel	62
Mokkataart met koffieganache	64
Italiaanse citroencake	66
Frambozenbakjes met pistache	68
Herfstige chocolade stam	72



88



80

Zineb *El Moudden*

Bakken met liefde	78
Jawhara	80
Marokkaanse krachel	82
Fekkas met vruchten & noten	84
Florentine vanillecake	86
Saffraan tres leches cake	88
Verrukkelijke chebbakia	90
Griba met walnoten	92
Kunafa cheesecake & rozenwater	94
Dadeltaart met koffiecrème	96
Chocolade pavlova met vijgen	100

Basisrecept biscuit

BIJZONDER MATERIAAL

Springvorm van 24 cm ø

INGREDIËNTEN

5 eieren (M)
Snufje zout
150 gr kristalsuiker
150 gr tarwebloem
(optioneel 1 citroen, geraspt)

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte). Klop de eieren met een snufje zout iets los in de kom van een vrijstaande mixer met garde. Voeg de suiker en optioneel de rasp toe. Klop luchtig totdat het ongeveer in volume is verdubbeld. Spatel nu de bloem er kort en vluchtig doorheen, zo behoudt het zijn luchtigheid. Stort het beslag in een ronde ingevette springvorm van 24 cm ø. Plaats de springvorm in de oven op één stand onder het midden. Bak de biscuit gaar in ongeveer 30-35 minuten. De baktijd kan variëren per oven. Prik met een prikker om te controleren of de biscuit gaar is. Komt de prikker er droog uit, dan is je biscuit gaar. Laat het afkoelen.

Plaatbiscuit

BIJZONDER MATERIAAL

Bakplaat
Glacermes of deegkrabber
Ronde steker

INGREDIËNTEN

1 ei (M)
Snufje zout
30 gr kristalsuiker
Rasp van 1 citroen
30 gr tarwebloem

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200°C (boven- en onderwarmte). Klop het ei met een snufje zout iets los in de kom van een handmixer, dit omdat het een klein recept is. Voeg de suiker en de rasp toe. Klop luchtig tot er een lichte en schuimige massa ontstaat. Spatel nu de bloem er kort en vluchtig doorheen, zo behoudt het zijn luchtigheid. Bekleed een bakplaat met bakpapier en bestrijk tot een dikte van ongeveer 1 cm hoog met behulp van een glacermes of deegkrabber. Bak de biscuit gaar in ongeveer 10-12 minuten. Laat het afkoelen. Daarna kun je er met een ronde steker plakjes uitsnijden.

TIP

Wanneer wij gelatine gebruiken in onze gerechten, dan kun je uiteraard ook een halal gelatine blaadje gebruiken.

Het gewicht verschilt per soort en grote, daarom staat er in de ingrediëntenlijst naast het aantal blaadjes ook het gramsgewicht bij.



Van saffraan tot speculaaskruiden

ORANJEBLOESEMWATER

Een geurend water dat gemaakt wordt door verse bloemen van de sinaasappelboom te destilleren. We gebruiken het om een lichte bloemensmaak aan gerechten toe te voegen.

SAFFRAAN

Saffraan voegt een unieke smaak, aroma en kleur toe aan gerechten. Het is afkomstig van de stampers van de saffraankrokus en staat bekend om zijn intense geur, aardse smaak en heldere gele kleur. Saffraan is een veelzijdig kruid dat zowel in zoete als hartige gerechten gebruikt kan worden. Het heeft een rijke, licht bittere smaak met tonen van honing en hooi, een subtiele zoetheid, en een krachtig herkenbaar aroma.

KARDEMOMPEULEN

Kleine, groene zaaddozen van de kardemomplant met een warme, zoete en kruidige smaak. Ze kunnen een beetje citrusachtig en bloemig zijn, en soms zelfs een vleugje kamfer hebben. Je kunt ze toevoegen aan zowel zoete als hartige gerechten.

STERANIJS

De Chinese steranijsvrucht heeft een zoete smaak die lijkt op anijs, zoethout en een vleugje peper.

SESAMZAADJES

Zaadjes van de sesamplant geven gerechten een nootachtige smaak en knapperige textuur. Roosteren versterkt de smaak en maakt ze knapperig.

ANIJSZAADJES

Hebben een zoete en kruidige smaak die lijkt op drop. Ze voegen een uniek aroma toe aan gerechten.

VENKELZAADJES

Een licht zoete en anijsachtige smaak. Ze voegen een subtiele, kruidige smaak toe aan gerechten.

DULCE DE LECHE

Een dikke karamelpasta in blik, vergelijkbaar met ingekookte gecondenseerde melk. Als alternatief kan men ook kant-en-klare karamelpasta gebruiken die in de schappen bij het broodbeleg ligt.

ARABISCHE GOM POEDER

Een natuurlijke substantie die wordt gewonnen uit de schors van acaciabomen. Het wordt vaak gebruikt als verdikkingsmiddel, stabilisator en emulgator in voedingsmiddelen.

SPECULAASKRUIDEN

Een mengsel van diverse specerijen dat vaak wordt gebruikt in traditionele Nederlandse gebakken lekkernijen, zoals speculaas en kruidnoten. De samenstelling kan variëren, maar de meest voorkomende ingrediënten zijn kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gember en kardemom.

FILODEEG

Ook bekend als 'warqa' of 'ouarka', is een dun deeg dat traditioneel wordt gebruikt in de Marokkaanse keuken. De belangrijkste ingrediënten zijn meel, water en een kleine hoeveelheid olie of boter.

ZA'ATAR

Een kruidenmengsel uit de Midden-Oosterse keuken, bestaande uit gedroogde tijm, oregano, sumak, sesamzaadjes en zout, soms aangevuld met andere kruiden. Het heeft een kruidige, aromatische en enigszins citroenachtige smaak.

KADAIFI

Ook bekend als engelenhaar. Dit zijn dunne slierten ongezoet deeg die vaak als basis worden gebruikt voor zoete gebakjes en desserts. De slierten worden gemaakt van een mengsel van bloem, water en een kleine hoeveelheid olie of boter.

Muhalbi dessert

Muhalbi is een geliefd dessert dat traditioneel in Algerije tijdens de maand Ramadan wordt gemaakt. Het is een soort panna cotta gemaakt van rijstmeel. Vaak wordt de muhalbi gedecoreerd met noten en kaneelpoeder. Ik koos ervoor om de finishing touch te geven met een heerlijke laag mangopuree. Naast een schitterende kleur voegt deze puree ook een lekkere smaak toe. Je kunt natuurlijk ook je persoonlijke favoriete fruit kiezen voor je eigen unieke touch.

👥 5 PERSONEN | ⌚ BEREIDINGSTIJD ± 40 MINUTEN | 📖 OVEN 15 MINUTEN

BIJZONDER MATERIAAL

Blender
Dubbelwandige glazen
(dit geeft een mooi effect)

INGREDIËNTEN

Rijstpap:
370 gr volle melk
50 gr rijstmeel
2 el kristalsuiker
1 el oranjebloesemwater

Mangopuree:
2 rijpe mango's
2 el honing
1 tl kaneelpoeder

Garnering:
Fijngehakte pistachenoten
Gedroogde rozenblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 | De rijstpap

Meng de melk, de rijstmeel en de suiker in een pan. Breng het mengsel aan de kook op middelhoog vuur en blijf roeren totdat het dikker wordt, meestal duurt dit ongeveer 15-20 minuten. Zodra de rijstpap dikker wordt, haal je de pan van het vuur en voeg je het oranjebloesemwater toe. Giet het mengsel onmiddellijk in de glazen en laat het afkoelen. Zet het vervolgens ongeveer 10 minuten in de koelkast.

Stap 2 | De mangopuree

Schil de mango's en verwijder de pit. Doe het vruchtvlees van de mango's, samen met de honing en de kaneelpoeder in een blender en mix het tot een glad geheel.

Stap 3 | Opbouw

Giet de mangopuree over de gekoelde rijstmeelpudding en zet de glazen tot het serveren in de koelkast. Net voor het serveren strooi je de fijngehakte pistachenoten over de muhalbi en garneer je het met de gedroogde rozenblaadjes.



MUHALBI

Gezamenlijk recept

Tarte Tropéziennne

BIJZONDER MATERIAAL

Taartring van 24 cm ø
Deegroller

INGREDIËNTEN

Deeg:

320 gr patentbloem
15 gr gedroogde gist
80 gr volle melk (lauwwarm)
100 gr roomboter (gesmolten)
2 eieren (M)
60 gr kristalsuiker
1/2 theelepel zout
Rasp van 1 citroen & 1 sinaasappel
1 el oranjebloesemwater (optioneel)
1 eidooier gemengd met 1 el volle melk
50 gr amandelschaafsel

Trempeersiroop:

80 gr water
40 gr kristalsuiker
2 el oranjebloesemwater

Banketbakkersroom:

500 gr volle melk
1 vanillestokje
2 eidooiers (M)
100 gr kristalsuiker
50 gr maïzena
45 gr roomboter
1 el oranjebloesemwater (optioneel)

Zwitserse room:

Banketbakkersroom (zie hierboven)
100 gr opgeklopte slagroom

Garnering:

Partjes mandarijnen
Poedersuiker

Ontdek onze unieke Tarte Tropéziennne met een verfrissende twist! Het luchtige briochedeeg, doordrenkt met de verfrissende aroma's van citroenrasp, sinaasappelrasp en een vleugje oranjebloesemwater vormt de perfecte basis. Deze taart is rijkkelijk gevuld met een heerlijke Zwitserse roomvulling die elke hap tot een genot maakt. Kortom, een smaakvolle combinatie van verschillende texturen en smaken die je smaakpapillen zal verwennen.

👥 10 PERSONEN | ⌚ BEREIDINGSTIJD ± 45 MINUTEN | 📅 OVEN 20 MINUTEN

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 | Het deeg

Meng de droge gist met suiker en lauwwarme melk, en laat het ongeveer 10 minuten staan tot het begint te schuimen. Meng in een grote kom de bloem, het zout, de sinaasappelrasp en de citroenrasp. Voeg vervolgens de 2 eieren, gesmolten boter, en indien gewenst, oranjebloesemwater en het gistmengsel toe. Kneed het deeg gedurende 10-12 minuten op gemiddelde snelheid, totdat het deeg loskomt van de kom. Dek het deeg af met vershoudfolie en laat het ongeveer 1 uur rijzen, of totdat het in omvang is verdubbeld. Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit tot een ronde vorm met een dikte van 1 cm. Leg bakpapier onder een ingevette taartring en plaats hierin het deeg. Bestrijk het deeg met het mengsel van 1 eidooier en melk en bestrooi het met amandelschaafsel. Laat het nogmaals 30 minuten rijzen. Bak in de oven gedurende ongeveer 10-15 minuten tot het goudbruin is. Laat afkoelen.

Stap 2 | De trempeersiroop

Doe het water en de kristalsuiker in een pan op middelhoog vuur. Breng het mengsel aan de kook en laat het daarna 10 minuten sudderen. Zet het vuur uit en voeg de twee eetlepels oranjebloesemwater toe aan de siroop. Roer goed om de smaken te combineren. Laat de trempeersiroop volledig afkoelen voordat je het gebruikt.



AMEL:

“Het gezamenlijk bereiden en genieten van de gerechten symboliseren voor mij warmte, de gedeelde liefde en de vreugde van het samenzijn.”

Stap 3 | De banketbakkersroom

Verwarm de melk in een pan op matig vuur met het vanillestokje. Breng het bijna aan de kook, maar zorg ervoor dat het niet kookt. Klop in een aparte kom de eidooiers en de suiker samen totdat ze goed gemengd zijn. Voeg de maïzena toe aan het eimengsel en blijf kloppen tot het een gladde massa vormt. Giet een klein beetje van de warme melk in het eimengsel en roer het snel om te temperen. Voeg vervolgens het eimengsel langzaam toe aan de hete melk in de pan, terwijl je voortdurend blijft roeren om klontjes te voorkomen. Blijf roeren en verwarm het mengsel op laag vuur tot het dikker wordt. Haal de pan van het vuur zodra de banketbakkersroom romig en stevig is. Roer de roomboter erdoor totdat deze volledig gesmolten is en voeg tenslotte het oranjebloesemwater toe. Giet de banketbakkersroom in een schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Stap 4 | De Zwitserse room

Klop de slagroom stijf. Klop de gekoelde banketbakkersroom in een andere kom los. Voeg de opgeklopte slagroom toe aan de banketbakkersroom en meng voorzichtig tot een gladde en luchtige crème.

Stap 5 | Opbouw

Snij de afgekoelde taart doormidden en leg de bovenkant opzij. Trempeer (bevochtig) beide zijden van het deeg met de trempeersiroop. Vul een spuitzak met de Zwitserse room. Spuit de crème op de onderkant van de taart. Decoreer met partjes mandarijn. Leg de bovenkant van de taart weer op de gevulde onderkant, zodat de taart weer één geheel vormt. Bestrooi de bovenkant van de taart met poedersuiker en amandelschaafsel voor een mooie afwerking.



TRO DÉZIEEN



JAN SPANNENBERG

Een geweldig avontuur!

Het jaar 2023 zal voor altijd in mijn geheugen gegrift staan. Heel Holland Bakt kwam op mijn pad en zette mijn leven op positieve wijze, letterlijk en figuurlijk, op zijn kop..

Mijn naam is Jan, samen met mijn vrouw en twee kinderen woon ik in het schilderachtige buitengebied van Zwolle. Mijn dagen zijn gevuld met allerlei activiteiten, zoals tuinieren, klussen, muziek, en het runnen van mijn eigen tegelzetbedrijf. Maar er is één passie die er met kop en schouders bovenuit steekt: bakken!

Bij het bakken zie ik een recept als leidraad. Neem de basis en laat je creativiteit de vrije loop. Wees niet te terughoudend; experimenteer! Voor mij is bakken niet alleen een manier om creatief bezig te zijn; het is ook een bron van rust. Zelfs na een lange dag op de bouw brengt bakken me kalmte en ontspanning.

Mijn liefde voor bakken begon al op jonge leeftijd. Vanaf mijn vijfde stond ik samen met mijn moeder en mijn jongere zusje in de keuken, waar wij altijd gezellige momenten beleefden. Als ik aan bakken denk, word ik meteen blij.

Graag kies ik voor een gezonde bakwijze, waarbij ik weinig of geen suiker gebruik. Dadels en bananen zijn bijvoorbeeld uitstekende alternatieven. Ook geef ik de voorkeur aan havermout

in plaats van bloem en maak ik gebruik van speltmeel en boekweit. Mijn bakcreaties zijn doorgaans biologisch en het fruit dat ik gebruik komt rechtstreeks uit onze eigen tuin. Het is voor mij niet alleen een passie maar ook een manier om bewust en gezond te genieten van heerlijke baksels.

Ik ben een liefhebber van oude recepten en klassieke taarten. Tijdens mijn vakanties zoek ik naar lokale lekkernijen met een verhaal. Hoewel ik de moderne bakwereld bewonder, ligt mijn hart toch bij de tijdloze taarten met een rijke geschiedenis. In dit boek vind je dan ook twee klassiekers met een persoonlijke touch. Zoals Robèrt ooit zei tijdens de jurering: "Sterk door eenvoud." Dát is voor mij de kracht van klassiekers.

Wat een geweldige tijd heb ik gehad in die beroemde Heel Holland Bakt-tent! Het heeft mij niet alleen blijvende vriendschappen opgeleverd, maar ook de kiem gelegd voor workshops, evenementen, en nu dit bakboek!

In samenwerking met twee fantastische bakkers, Amel en Zineb, kreeg ik de kans om dit boek te maken, een unieke mix van achtergronden en culturen. Onze gezamenlijke recepten waren dan ook een feestje om te bedenken. Ze brengen een nieuwe dimensie aan Nederlandse klassiekers, met een verrassende twist. Probeer ze uit en laat je verrassen. Ik wens je veel bakplezier!

De verborgen parel Jawhara

Dé verborgen parel onder de Marokkaanse traditionele gerechten is Jawhara. Dit recept doet zijn naam eer aan. De knapperige laagjes filodeeg, de zachte room met oranjebloesemwater en verse dadels zorgen voor een zalige ervaring. Onmisbaar zijn ook de gebakken amandelen, die het gerecht een extra textuur geven. Alle onderdelen van dit dessert zijn eenvoudig van tevoren voor te bereiden. Stel het gerecht op het laatste moment samen, voeg naar wens extra fruit toe en serveer direct.

👥 6 PERSONEN | ⌚ BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN + 2 UUR WACHTTIJD | 🍳 OVEN 15 MINUTEN

BIJZONDER MATERIAAL

Ronde gladde uitsterker 10 cm ø
Spuitzak en spuitmond

INGREDIËNTEN

Crèmevulling:

1 gelatineblaadje (3 gr)
35 gr roomboter
300 gr volle melk
200 gr slagroom
¼ tl Arabische gom poeder
4 eidooiers (M)
60 gr kristalsuiker
50 gr custardpoeder
3 el oranjebloesemwater

Filodeeg:

200 gr roomboter
18 vellen kant-en-klare filodeeg
50 gr poedersuiker

Garnering:

Vers fruit naar keuze
Poedersuiker
Gehakte amandelen
Dadels

BEREIDINGSWIJZE

Stap 1 | De crèmevulling

Week het gelatineblaadje 10 minuten in ruim koud water. Snijd de roomboter in kleine blokjes en leg ze even in de vriezer. Doe de volle melk met de slagroom in een steelpan, voeg de Arabische gom poeder toe en verwarm op een middelmatig vuur. Klop de 4 eidooiers met de kristalsuiker en custardpoeder in een kom schuimig. Voeg hier in kleine delen, de warme melk aan toe. Schenk alles terug in de pan en blijf roeren totdat het begint te binden. Voeg nadat het is gebonden, de geweekte gelatine en de ijskoude roomboterblokjes toe. Blijf goed met een garde mixen totdat alles is opgelost. Voeg tenslotte het oranjebloesemwater toe en stort de room uit op een plat bord. Dek af met huishoudfolie. Laat de room tot kamertemperatuur afkoelen en zet in de koelkast tot gebruik.

Stap 2 | Filodeeg

Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte) en smelt de boter in een steelpan op een laag vuur. Leg de vellen filodeeg op een schoon aanrechtblad en bestrijk ze met roomboter. Leg er een tweede laag op en herhaal dit tot een derde laag. Besmeer de laatste laag met roomboter en vouw de 3 lagen dubbel. Op deze manier heb je 6 lagen filodeeg. Snijd hier met een uitsteker 6 rondjes uit, leg ze op een bakplaat en bestrijk ze opnieuw met roomboter. Strooi lichtjes een laagje poedersuiker eroverheen en bak ze gedurende 15 minuten. Herhaal dit met de overige vellen filodeeg. Laat de vellen afkoelen.

Stap 3 | Opbouw

Klop de crèmevulling los met een garde en doe de vulling in een spuitzak met een spuitmond naar keuze. Leg een eerste laag filodeeg op de presenterschaal, spuit met de spuitzak de crème erbovenop en voeg wat gehakte amandelen en dadels toe. Leg hierop een tweede laag filodeeg en herhaal deze stap. Als laatste stap verdeel je opnieuw wat crème en versier je het met fruit naar wens. Een extra wolkje poedersuiker brengt dit dessert nog meer tot leven.



NAWOORD

Stuk voor stuk meesterwerken

Als mijn moeder belt en zegt 'Ik heb koekjes gebakken...!', dan sta ik al ongeduldig te wachten voor het tweede stoplicht richting Eindhoven. Ik ben gek op zoet en lucky me, ze is een ware koekjeskoningin. En geef je me een menukaart, dan dwalen mijn ogen als eerste af naar de desserts. Het liefst bestel ik er twee en soms zelfs als voorgerecht. Ik kan er niets aan doen, alles wat zoet is plakt aan me. Vroeger ook op mijn heupen, nu sport ik inmiddels zoveel dat ik zonder schuldgevoel door dit zalige bakboek kan bladeren.

Ik hoef je nu je op de laatste pagina bent aangekomen niet te vertellen dat de recepten je smaakpapillen zónder te proeven al beginnen te kietelen. De meesterwerken van Amel, Zineb en Jan vragen stuk voor stuk om je tanden in te bijten – letterlijk en figuurlijk. Tien keer het allerlekkerste van Amel, tien keer het zaligste van Zineb, tien keer fantastisch goed van Jan. En om af te toppen nog vijf overheerlijke recepten waar ze alle drie een lepel in de pap hebben. Ga er maar aan staan om je favoriet te kiezen. Ik kan het niet.

De bakers-mengelmoes van de verschillende makers zie je terug in de recepten. De typerende specerijen van Marokko, Algerije en Nederland dwarrelen rijkelijk door dit boek. Maar wat ik misschien wel het meest bijzonder vind is dat ik drie maatjes heb gevonden: ze verbinden de traditionele keuken, net als ik graag doe, met de 'nieuwe' keuken. Neem de passievolle baklava tompouce (pagina 16) of de klassieke bolgebakjes met de back on the menu-kumquat (pagina 54). Helemaal hip, bommetjevol smaak, met technieken van toen en nu.

Het knappe boekspektakelstuk dat voor je ligt voelt als een bron van inspiratie om jezelf uit te dagen en meer dan eens de recepten erbij te pakken. Ik durf te wedden dat als je de bakrecepten vaker hebt gemaakt, je een keer de neiging hebt om er een variatie op te bedenken. Ik ben je grootste supporter! De basis heb je meegekregen van dit top-trio, de bonuscreativiteit is jouw magische instrument. Geniet ervan en bak met heel veel liefde en plezier.

Mounir Toub
chef-kok 24Kitchen

