





Basisrecepten

Karamel	12
Meringue	12
Vanille-ijs	13
Beurre noisette	13
Crème patissière	14
Gelatinemassa	14
Chocoladeganache	15
Gel van citrus	15
Gel van cassis	16
Frambozenpoeder	16
Droogbloemen	17
Olie met citroenverbena	17

Taarten en cakes

Koffietaart met mascarpone	26
The Furbetto cake	30
Chocolade-olijfolietaartje	32
Clafoutis	34
Paris-Brest	36
Mascarpone-lavendeltaartje	38
Earl grey-sinaascakejes	42
Verjaardagstaart	44
Yoghurt-hibiscustaartje van Selina	48

Ijs en bevroren desserts

Amarenakers met yoghurtijs en amandelbrood	52
Hazelnootijs met kaviaar en chocoladesaus	54
Vanille-ijs met gezouten pinda's en dulcey chocolade	58
Gepocheerde peer met saffraanijs en crumble	60
Gekaramelliseerde appel met beurre noisette-ijs en crumble	62
Zelfgemaakte hoortjes met chocolade-ijs	64
Soft serve ijsje	66
Zomerse pêche melba	68
Coupe fraise	72
IJs van zure room	74
IJs met gezouten citroen	76
IJstruffel met passievrucht, mango en kokos	78
Vanille-ijs met spicy jus van aardbei en kruiden	80
Rabarber-yoghurtgranité met huacatay	82
Cosmopolitan granité	84
Karnemelk met spices en aardbei	86
Chocolade crunch-ijsbar	88
Notenbavarois	90
Kitchen takeover ijskoffie	92

Kleine gebakjes en koekjes

Florentines	100
Kokosrotsjes	102
Pindarotsjes	104
Kardemomsnoer	106
Boules de Berlin met mascarpone mousse	108
Oliebollen	110
Tuilekoekjes	114
Kokosstaafjes	116
Witte chocolade-notenkoekjes (vegan)	118

Crèmes en mousses

Crème brûlée met koffie en tonka	122
Sabayon met vanille en kumquat	124
Panna cotta met duindoornbes	126
Matchatiramisu	130
Crème Catalane	132
Vanille-mascarponecrème	134
Karamelpasta voor Els	136
Kersencrèmeux met salie	138

Diversen

Millefeuille van peperkoek	146
Pavlova met kers en kruidnagelijks	148
The broken heart toast	150
Truffel met yuzu en pistache	152
Meringue met aardbeien en bloemen	154
Rum-rozijnenbar	156
Citroenmelisselimonade	158
Granola	160
Ferrero Rochers van de bomma	162
Chewy karamellen	164
Miso-macadamianoten	166
Focaccia voor Evelien	168
Gezouten boter met plattekaas en citrus	170
Chocoladesalami	172
Briochebrood met parelsuiker	174
Gegrilde limoen met ananas	176
Dankwoord	182



Lekker samen bakken

Beste lezer,

Dat ik een vervolg mag schrijven op mijn eerste boek, *Sweet Table*, is heel leuk. Nu weet ik beter hoe alles werkt, heb ik de juiste mensen om me heen en bruist mijn hoofd weer van nieuwe ideeën. Toen ik mijn vorige boek schreef, was ik zwanger, opgezwollen en moe. Hoewel ik me destijds ook enorm heb geamuseerd en het boek precies is geworden zoals ik het wilde, voel ik nu dat ik in een betere fase van mijn leven zit. Ik heb opnieuw veel energie, de twee winkels draaien goed, ik heb een team waarop ik kan rekenen, ik heb weer een overvloed aan nieuwe inspiratie en de grote lijnen van mijn leven lopen goed.

Mijn zoontjes zijn nu respectievelijk vier jaar en tien maanden oud: fantastische leeftijden, maar soms ook behoorlijk vermoeiend. Gelukkig slapen ze goed en dat maakt het allemaal een stuk makkelijker!

En midden in deze gezellige drukte wil ik dit nieuwe boek nog beter maken, iets verfijnder, meer mijn eigen ding. We gaan samen lekker bakken en zoete tafels vullen. Ik hoop dat jullie genieten van dit boek, want ik heb er zelf ook echt veel plezier aan beleefd en ik deel het graag met jullie.

X
Sarah



Basis- rezepten



Ingrediënten en materiaal

De kwaliteit van de **boter** heeft een grote invloed op het resultaat. Gebruik daarom altijd goede roomboter. Wij gebruiken altijd gezouten boter voor onze recepten, tenzij anders vermeld. Het zorgt voor een betere balans en dat zoute toetsje dat altijd een meerwaarde is.

Ook de **chocolade** die je gebruikt, moet zorgvuldig uitgekozen worden. Wij werken altijd met Callebaut-chocolade. De goedkopere varianten in de winkel zijn vaak veel te zoet en niet goed van smaak.

Onze **koffie** halen we steevast bij Koffie Onan. Deze gepassioneerde mensen branden de beste bonen en maken de beste koffie. Ik ga er een paar keer per week langs om mijn favoriete flat white te halen.

Al onze **noten, pralines, yuzusap** en andere, specialere ingrediënten bestellen we bij Delgiro.

Koop geen **vanille**-extract of droge stokken in de winkel. Die hebben geen smaak. Bestel ze online bij Ingrédients du Monde. Ze zullen iets duurder zijn, maar ook veel beter van smaak!

Ik werk graag met de keukenmachines van **Kitchenaid**; ze zijn niet alleen goed, maar ook heel mooi op je aanrecht. **ATAG** is op het gebied van ovens en inductieplaten mijn favoriete merk.

Karamel

200 g room (Inex)
160 g suiker

Zet de room op een laag vuur en laat rustig tot het kookpunt komen. Je gaat ze dadelijk bij de loeihete karamel gieten, dus om het contrast tussen de twee te verkleinen – en je keuken niet in een kolkend stoombad te veranderen – kun je er beter voor zorgen dat je room ook verwarmd is.

Karamelliseer de suiker op een matig vuur in een steelpan of ketel met een dikke bodem. Begin met een deel van de suiker in de pan te verwarmen en goudgeel te laten worden. Voeg dan geleidelijk de rest van de suiker toe; dat kun je in twee of drie keer doen.

Wanneer alle suiker is opgelost en de karamel een donkere amberkleur heeft gekregen, haal je de pan van het vuur en giet je er – voorzichtig! – de kokende room bij. Roer het mengsel goed door met een klopper zodat het niet klontert; je kunt hiervoor de pan ook weer even op het vuur zetten.

Zeef de karamel door een metalen zeefje en mix tot slot met de staafmixer zodat die een mooie, gladde textuur krijgt.

Laat het geheel afkoelen en bewaar de karamel in een afgesloten potje in de koelkast.

Meringue

300 g eiwit
360 g suiker
240 g poedersuiker

Klop het eiwit tot het schuimig wordt. Voeg daarna de suiker in drie keer toe, zodat het eiwit luchtig blijft, en blijf verder kloppen tot je een stevige massa hebt. Zeef de poedersuiker en voeg die toe aan het opgeklopte eiwit. Laat alles nog even doorkloppen tot je een glanzende en luchtige meringue hebt. Er zijn talloze manieren om deze meringue te verwerken.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit naar hartenlust de vormpjes die je zelf wilt. Je kunt de meringue ook dun uitsmeren en bestrooien met wat koffiegruis, frambozenpoeder, goudpoeder...

Bak de meringue gedurende 3 uur af op 85 °C. Je kunt de meringue een tijdje bewaren in een luchtdichte doos.

Vanille-ijs

2 vanillestokken 8 g stabilisator (cremodan)
1 liter melk 316 g eidooiers
333 g room (Inex) 300 g suiker

Schraap de vanillestokjes uit, doe de zaadjes samen met de melk en de room in een kookpan en laat dat even opkoken. Laat de melk afkoelen en zet een nacht in de koelkast.

Weeg de stabilisator af en doe die bij de melk. Kook dan alles opnieuw op. Als je geen stabilisator in huis hebt, kun je die gewoon uit het recept laten. De stabilisator zorgt ervoor dat je je ijs langer kunt bewaren en dat het makkelijker schept.

Roer de dooiers met de suiker los en giet de ei-massa bij de melk.

Zet de kookpan weer op het vuur en laat het mengsel op een laag vuur binden tot het 82 °C bereikt. Zeef daarna alles zodat er geen klontertjes achterblijven.

Laat het mengsel afkoelen en zet het een nacht in de koelkast zodat het ijs wat kan 'rijpen'. Draai dan het ijs af in de ijsmachine.

Wil je chocolade-ijs? Meng dan deze massa met 200 gram gesmolten chocolade.

Voor koffie-ijs doe je er wat oploskoffie door. Wij gebruiken hiervoor altijd de koffie van Onan!

Beurre noisette

100 g ongezouten boter

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur.

Laat de boter borrelen en schuimen. Blijf verhitten totdat de boter goudbruin kleurt en een nootachtige geur krijgt.

Haal de pan van het vuur zodra de gewenste kleur bereikt is.

Zeef de boter om bruine deeltjes te verwijderen.

Een clafoutis, het klinkt niet echt sexy, maar je kunt er wel alle kanten mee op! Je kunt verschillende fruitsoorten gebruiken: peren, pruimen... Dus kijk eens in je koelkast wat je nog in voorraad hebt en ga ermee aan de slag. Wij gebruiken deze keer blauwe bessen, kersen en frambozen.

Clafoutis

VOOR HET TAARTDEEG

295 g bloem
65 g poedersuiker
1 ei
125 g koude boter

VOOR DE CLAFOUTIS

100 g rabarber
50 g bessenmix
50 g ontpitte kersen
70 g ei
20 g eidooier
70 g suiker
10 g bloem
120 g melk
130 g room (Inex)

VOOR DE AFWERKING

50 g abrikozenjam
(bv. van Bonne Maman)
een handvol gehakte pistachenootjes

VOOR HET TAARTDEEG

Verwarm de oven voor op 175 °C. Meng de bloem en de poedersuiker. Voeg het ei en de koude boter toe. Kneed snel tot een bal. Laat 30 minuten rusten in de koelkast. Rol het deeg uit en bekleed er een bakring mee. Bak het deeg ongeveer 20 minuten.

VOOR DE CLAFOUTIS

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vul je afgebakken taartvorm met het fruit. Doe dit met de vorm er nog steeds omheen, anders kan het zijn dat de taartbodem scheurt. Mix de rest van de ingrediënten kort met een staafmixer. Vul de taart tot de rand met de clafoutisvulling en zet ongeveer 40 minuten in de voorverwarmde oven.

VOOR DE AFWERKING

Laat afkoelen en werk af met glanzende abrikozenjam en de pistachenootjes.





Paris-Brest met hazelnootcrème. Het ziet er misschien moeilijk uit om te maken, maak ik ben er zeker van dat het je zal lukken! Volg rustig de stappen en dan komt het helemaal goed.

Paris-Brest

VOOR 2 À 4 STUKS

100 g water
40 g boter
een snufje zout
2 g suiker
60 g bloem
100 g ei
een handvol amandelschilfers

VOOR DE HAZELNOOTCRÈME

250 g crème pâtissière
(zie basisrecept p. 14)
75 g halfzachte boter
85 g hazelnootpraliné

VOOR DE AFWERKING

hazelnootpasta (bv. van Bonne Maman)
10 geroosterde hazelnoten
poedersuiker

Verwarm het water, de boter, het zout en de suiker in een kookpan tot de boter gesmolten is. Voeg de bloem toe en roer goed door. Blijf roeren tot het deeg als een bal loskomt van de pan. Haal de pan van het vuur en laat even afkoelen. Voeg vervolgens een voor een de eieren toe. Als het deeg nog te vast is, kun je nog wat ei toevoegen. Het deeg moet als een punt van je garde vallen. Meng goed door tot het een glad beslag is.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep het beslag in een spuitzak en spuit een cirkel op een met bakpapier beklede bakplaat. Strooi de amandelschilfers over de cirkel.

Bak de Paris-Brest 25 à 30 minuten in de voorverwarmde oven tot hij goudbruin en gaar is.

VOOR DE HAZELNOOTCRÈME

Meng de crème pâtissière, de zachte boter en de hazelnootpraliné. Doe het mengsel in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en leg hem in de koelkast. Mocht de crème toch nog niet stijf genoeg zijn, dan kun je er altijd nog eens 15 gram gelatinemassa (zie p. 14) aan toevoegen.

VOOR DE AFWERKING

Snijd de Paris-Brest met een gekarteld mes doormidden, vul met de afgekoelde crème en werk af met de hazelnootpasta van Bonne Maman, geroosterde hazelnoten en poedersuiker.