

NIET ZOMAAR...
KOEKJES!





Danny Capon

NIET ZOMAAR...
KOEKJES!

101 ZALIGE ZOETE & HARTIGE RECEPTEN

FOTO'S STEFANIE GEERTS



INHOUD

Koekjes: een verhaal om in te bijten 8

HOOFDSTUK 1:
Grondstoffen 10

HOOFDSTUK 2:
Basisbereidingen 20
Vaktermen 38
Basisrecepten 39

HOOFDSTUK 3:
Steek- en snijkoekjes 42

Pitmoppen 44

Sableetjes 46

Notenkoekjes 48

Boterkransjes 50

Janhagel 52

Boterpuntjes 54

Triestini 56

Rozijnenplaatjes 58

Milanezers 60

Weense hoefjes 61

Kaneelwafeltjes 62

Volkorenboterhartes 64

Craque-fruits 66

Confituurkoekjes 67

Huzarenkoekjes 68



Nougatmaantjes	70
Dominomoppen	72
Speculaas	74
Delicieux speculaas	76
Klassiek bladerdeeg	78
Zoet bladerdeeg	79
Sacresteintjes	80
Vlinders	80
Confituurflapjes	82
Amandelstaafjes	82
Palmladeren	83

HOOFDSTUK 4:

Spuithoekjes

<i>Spuithoekjes</i>	84
Boterdesserts	86
Marsepeinboterdesserts	87
Boterbloemen	88
Eikenblaadjes	90
Chocoladeblaadjes	91
Studentenkusjes	92
Palais de dames	94
Parijse stengels	96
Chocoladetoppen	98
Pralinékransjes	100
Boterspritsen	102
Chocoladekoekjes	104
Spokkertjes	106
Koffiedriesterren	108
Koffieroomkoekjes	110
Kletskoppen	112
Kokosrotsjes	114
Fruitrotsjes	116
Exotische fruitrotsjes	117
Marsepeinrotsjes	118

HOOFDSTUK 5:

Luxedesserts

	120
Confituurlokkers	122
Fruitkoekjes	124
Knabbelaartjes	126
Fruitingen	128
Krikkraakjes	130
Notenkrokantjes	132
Zonnebloemetjes	134
Caracasjes	136
Morenkoppen	138
Vingertjes	140
Biscuit-vanilledesserts	142
Brussels banket	144
Bloemetjes	146
Oranges	146
Griottines	148
Hazelnootkrokantjes	150
Amandel-vanilletuiles	152
Kokostuiles	153
Chocolade-sinaasappeltuiles	154
Amandeltuiles	156
Florentijntjes	158
Florentiners	159
Vienna's	160
Amandinettes	162
Friands	164
Pistachegeluk	166
Sinaasappelgenoegeen	168
Rum-vruchtengenoegen	170
Pomponnetjes	172
Vruchtenpomponnetjes	174
Kristalpomponnetjes	176
Kaneel-vanilleringetjes	178
Chocolade-hazelnootringetjes	180
Frambozen-pistacheringetjes	182
Madeleintjes	184
Chocolademadeleintjes	186
Lukken	188
Verrassingswafeltjes	190
Gevulde wafeltjes	192
Amandel- of hazelnootsnoepjes	194
Notenhapjes	196
Calvadosrondjes	198

Notenfestijntjes	200
Muesli-honingkoekjes	202
Notendriehoekjes	204

HOOFDSTUK 6:

Kruidenkoekjes

Boekweitkoekjes	206
Kruidige haverkoekjes	210
Rozijnen-haverkoekjes	212
Mueslikoekjes	214
Kruidenspeculaasjes	216
Kruiden-krentenkoekjes	218



Kaascrackers	220
Kaaschips	221
Emmentalerblaadjes	222
Kaasgaletjes	224
Verrassingskoekjes	226
Kaasringetjes	227
Stinkertjes	228
Kaasmoppen	230
Kaasbladerdeeg	232
Bechamelvierkantjes	233
Kaashapjes	234
Hamcroissants	234
Ansjovishapjes	236
Worstenbroodjes	237

HOOFDSTUK I

GRONDSTOFFEN

Hoofdgrondstoffen - De bereiding en verwerking van koekjes steunen vooral op twee pijlers: enerzijds de soort grondstoffen en anderzijds een uitgebalanceerd recept.

Aangezien we steeds dezelfde grondstoffen – vetstof, suiker, eieren en bloem – gebruiken, noemen we die ‘hoofdgrondstoffen’. Ze zijn onontbeerlijk voor elk deeg of beslag. Omdat de meeste van onze recepten een warmtebehandeling ondergaan, is de keuze van de grondstoffen van primordiaal belang. Bij de bereiding kunnen we de volgende onderverdeling hanteren: vetstof en eieren zijn de vochtige grondstoffen, en bloem en suiker zijn de droge grondstoffen; die bepalen of het een deeg of een beslag zal zijn.

Wanneer de koekjes na de bereiding in de oven gaan, komen ze in contact met nog een andere factor, namelijk de warmte. Die zorgt ervoor dat vetstof en suiker smelten en bloem en eieren stollen, wat de uitvloeingsgraad (en dus de grootte) van de koekjes bepaalt.

Vandaar dat een recept zodanig opgebouwd is dat de grondstof die bovenaan staat, de start is van de bereiding en het zo verder gaat in dalende lijn.



Wanneer het recept start met een vochtige grondstof, volgt in grote lijnen een droge grondstof (of omgekeerd) en zo gaan we verder tot de bereiding klaar is.

Aangezien de markt zowat verzadigd is door een grote variëteit aan vetstoffen en suikers in diverse vormen, gaan we eerst na welke soort suiker of vet we gebruiken voor welk koekje. Ook al is het verschil tussen de diverse variëteiten van een grondstof slechts minimaal, toch kan hun typische karakter bepalend zijn voor het eindproduct.

De soort bloem die we gebruiken in onze koekjesrecepten, speelt niet zo'n grote rol, hoewel de bloem onmisbaar is door zijn bindende werking, maar er zijn altijd uitzonderingen.

BOTER

Om de benaming 'boter' te mogen gebruiken, moet er aan bepaalde eisen worden voldaan.

Boter wordt bereid uit een natuurproduct en moet minstens 82 % botervet bevatten. De overige 18 % bestaat uit vetvrije stoffen zoals eiwitten, suiker, zout en vocht afkomstig uit de room. Wanneer de boter gezouten is, is de verhouding 82 % vet, 17 % vocht en 1 % zout.

Boter geeft aan koekjes de beste smaak en een mooie goudbruine kleur. Een nadeel van het gebruik van boter is dat de koekjes tijdens het bewaren iets vlugger zacht worden.

Als je boter rechtstreeks bij de landbouwer aankoopt, bezit ze geen constante kwaliteit. Zowel de samenstelling als de smaak, kleur en zachtheid verschillen per seizoen en het soort voedsel van de koeien. Grasboter of zomerboter geeft een mooie kleur omwille van het caroteen dat in het gras aanwezig is, maar doet het koekjesdeeg wel meer uitlopen. Stalboter of winterboter zal witter, homogener en steviger zijn, wat het deeg minder doet uitlopen, maar ook minder kleurt.

Maar bij boter die je in de winkel koopt, valt daar niets van te merken omdat die per seizoen wordt aangepast.

Er bestaat tegenwoordig ook wel geconcentreerde boter met een constante kwaliteit doordat het smeltpunt aangepast werd. Het enige verschil met gewone boter is dat geconcentreerde boter 99,8 % vet bevat en 0,2 % vocht. Aan geconcentreerde boter wordt bovendien soms een *tracer* (verklikker) toegevoegd: dat kan een kleurstof zijn zoals caroteen of een smaakstof zoals vanille. Dit gebeurt enkel om een onderscheid te maken met de klassieke boter. Het voordeel van geconcentreerde boter is het beperkter vetgebruik in een

recept: tot 10 % minder in vergelijking met gewone boter. In bepaalde recepten zullen we om die reden het vochtgehalte eventueel moeten verhogen.

MARGARINE

Het gebruik van de benaming 'margarine' is eveneens aan bepaalde voorwaarden onderworpen. Een margarine moet 82 % vet en 14 % water bevatten. De overige bestanddelen zijn vulstoffen die de plasticiteit, smaak en kleur bepalen. Margarine smaakt minder aangenaam dan boter, maar aangezien er heel wat margarines op de markt te vinden zijn en elke soort zijn eigen smelttraject heeft, zijn ze steviger of juist malser. De ideale margarine voor het bereiden van koekjes is margarine met een smeltpunt van 20 °C.

Het voordeel van margarine is dat deze vetstof zich gemakkelijker laat verwerken en de koekjes een mooie gelijkmatige kleur geeft.

Vetstof bepaalt de samenhang van het koekje (en kan dus de oorzaak zijn van de broosheid ervan) en beïnvloedt de baktemperatuur en de baktijd. Deze eigenschappen maken van vetstof een onvervangbaar basisonderdeel van een deeg. Bovendien zorgt elke wijziging in de combinatie van vetstof en suiker voor een verschil qua smaak en kwaliteit. Zo zal een recept dat veel vetstof en weinig suiker bevat, totaal andere koekjes opleveren dan een recept met weinig vetstof, maar dat bol staat van de suiker.

SUIKER

Suiker is door de wet beschermd en wordt per definitie uit natuurlijke voedingsmiddelen gehaald. Voor het deeg of beslag kunnen we kiezen uit een ruim assortiment suikers. In de meeste gevallen gebruiken we kristalsuiker, bloemsuiker, basterdsuiker

PITMOPPEN



zeideeg

RECEPT DEEG

150 g boter
150 g suiker
1 eidooier
10 g citroensap of 1 mespuntje
citroenrasp
250 g bloem

eistrijksel

RECEPT DEKLAAG

1/
100 g geschaafde amandelen
25 g gekonfijt fruit
25 g gehakte gekonfijte krieken
20 g bruine suiker
1 eidooier

2/
250 g geschaafde amandelen
300 g kristalsuiker
citroenrasp
2 eiwitten

3/
160 g hazelnootpoeder
80 g kristalsuiker
citroenrasp
1 ei

WERKWIJZE

Maak de boter mals.
Werk de suiker eronder.
Voeg de eidooier en het citroensap of de citroenrasp toe.
Werk de bloem kort in.
Laat stollen in de koelkast.
Meng ondertussen de grondstoffen voor de deklaag naar keuze.

VERWERKING

Rol het deeg 4 mm dik uit en strijk het in met eistrijksel.
Bestrooi het met een deklaag naar keuze en rol het vast met een rolstok.
Laat het stollen in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 200 °C.
Snijd het deeg in vierkantjes van 4 op 4 cm.
Zet ze af op niet-ingesmeerde bakplaten.



- *Opmerking* - Het voordeel van deze koekjes is dat je start met een basisdeeg, maar door er een andere deklaag op te strijken, krijg je tekens een totaal ander resultaat wat de smaak betreft. Ook de vorm kun je naar eigen goeddunken wijzigen.



SABLEETJES



sablédeeg

RECEPT

500 g bloem
350 g boter
175 g kristalsuiker
50 g eiwit
zout
citroenrasp
een snufje vanillepoeder of enkele druppels vanille-extract

SOORTEN SABLEETJES

KROKANTSABLÉ

Meng 500 gram sablédeeg met 80 gram grofgemalen nougat.

HAZELNOOTSABLÉ

Meng 500 gram sablédeeg met 100 gram geroosterde, gehakte hazelnoten.

CHOCOLADESABLÉ

Meng 500 gram sablédeeg met 30 gram cacao-poeder en voeg 30 gram boter toe. Of meng 500 gram sablédeeg met 100 gram chocoladedruppels.

VRUCHTENSABLÉ

Meng 500 gram sablédeeg met 150 gram bakvaste, malse fruitblokjes.

WERKWIJZE

Meng alle grondstoffen tot een homogene massa.

VERWERKING

Vorm stangen (pillen) van 3 cm diameter voor alle soorten. Laat ze stollen om ze gemakkelijker te kunnen verwerken. Verwarm de oven voor op 180 °C. Strijk de stangen in met water en rol ze in de granulé of grove suiker. Snijd ze in plakjes van een 0,5 cm dikte.



NOTENKOEKJES



zeideeg

RECEPT

200 g boter
200 g suiker
een snufje vanillepoeder of enkele druppels vanille-extract
zout
1 eidooier
80 g geschaafde en gehakte amandelen
150 g geroosterde en gehakte hazelnoten
200 g bloem

WERKWIJZE

Maak de boter mals en meng die met de suiker en de smaakstoffen.

Werk de eidooier eronder.

Voeg de gehakte amandelen en hazelnoten toe.

Doe de bloem erbij.

Laat stollen in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Rol het deeg uit op 3,5 mm dikte.

Steek koekjes uit met een uitsteker naar keuze.

Zet ze af op bakmatjes of op licht ingesmeerde bakplaten.



WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Recepten en teksten Danny Capon

Fotografie Stefanie Geerts

Styling en grafische vormgeving Katrien Van de Steene - Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2016

D/2016/45/483 - NUR 440

ISBN: 978 94 014 3690 8

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

