



BAK

ALLE RECEPTEN, BEREIDINGEN & VAKTERMEN

BASICS

Lannoo

VOORWOORD

Diepe buiging. Groot respect.

Een bakboek dat na vijftig jaar nog actueel is.
Je moet het maar doen. Je moet het maar brengen.

Vijftig jaar geleden besloten enkele leerkrachten van Ter Groene Poorte de krachten te bundelen in een heus bakboek, *Bakbasics*. Naar aanleiding van de 30ste verjaardag verscheen het boek in 2001 al in een nieuw kleedje, maar ondertussen zijn we weer twintig jaar verder en wordt *Bakbasics* een halve eeuw jong. Het resultaat is een frisse compilatie van basisrecepten die onze vakmensen bijbrengen aan de leerlingen van Ter Groene Poorte. Een compleet naslagwerk met heerlijke recepten, bereidingen en vaktermen voor de meesterbakker, maar ook voor de bakkersleerling en de amateur-koekenbakker. Wij van Ter Groene Poorte zijn heel trots dat deze bakbijbel opnieuw een verdiende opfrissing krijgt.

Producten veranderen.
Technieken evolueren.
Trends komen.
Trends gaan.
Maar *Bakbasics* blijft duidelijk bestaan.
Diepe buiging. Groot respect.
Proficiat aan alle geëngageerde leerkrachten.
Proficiat aan IVVOB.

Iris Cornette

algemeen directeur
Ter Groene Poorte

Christine Dhondt

directeur pedagogie
Ter Groene Poorte



BAKBASICS OF DE BEROEPSBELIJDENIS VAN DE BROOD- EN BANKETBAKKER

REEDS ENKELE DECENNIA bewijst het basisreceptenboek in een uitgave van VABA zijn nut als repertorium voor de vakman, actief als brood- en banketbakker, chocoladebewerker, ijsbereider of suikerbewerker. Zoals een catechismus de voornaamste waarheden samenvat van de leer van een Kerk in de vorm van vraag en antwoord, zo is het basisreceptenboek eveneens een beknopt naslagwerk dat de grondbeginselen bevat voor de uitoefening van eerder vermelde beroepen. Het geeft duidelijke antwoorden op klare vragen. In tegenstelling tot een catechismus, die eigenlijk geen afwijkingen van zijn naar voren gebrachte stellingen duldt, kan het basisreceptenboek de aanzet zijn tot individuele interpretatie en een verrijkende creativiteit met basisrecepten als grondslag. Voor wie door al te veel afleidingen of geëxperimenteer op een dwaalspoor dreigt te geraken, biedt het repertorium een houvast en een leidraad om tot de essentie van de basisbereidingen terug te gaan.

DEZE NIEUWE VERSIE van het basisreceptenboek heeft de ambitie om meer te zijn dan zijn illustere voorganger. Naast de basisbereidingen vind je er nu bijvoorbeeld ook de typische vaktermen en -technieken en grondstofomschrijvingen in terug. Kortom, de auteurs hebben zich ogenschijnlijk laten inspireren door het veelgeprezen concept van het *répertoire de la cuisine*, dat een hommage is aan Auguste Escoffier, de grondlegger van de moderne keuken. Een werk dat voor veel koks al ettelijke jaren de bijbel is en door wiens woorden ze zich in hun dagelijkse beroepsuitoefening laten leiden. Dit basisreceptenboek voor de 'bakkerijsector' heeft dezelfde ambitie.

MAAR ER IS MEER. Er is niet alleen een nieuwe aantrekkelijke lay-out en mooie foto's, er is ook het gebruiksvriendelijke karakter dankzij zijn formaat, zijn vormgeving en de papierkeuze. Daarbij komt nog dat *Bakbasics* zich niet uitsluitend tot (toekomstige) vakmensen richt.

DANKZIJ DE HELDERHEID EN BEVATTELIJKHEID van het concept zullen ook huisvrouwen en -mannen er hun gading in vinden tijdens hun bakactiviteiten thuis.

INHOUDELIJK is dit werkje tot in de puntjes uitgewerkt. Daarvoor tekenen deskundige vakleerkrachten uit de Brood- en banketbakkerijschool Ter Groene Poorte uit Brugge. De auteurs Hendrik Deschacht, Danny Capon, Wim Denduyver, Christophe Declercq, Edwin Gesquière en Glenn Schutyzer hebben ieder dat gedeelte voor hun rekening genomen dat binnen het terrein ligt van hun eigen vakspecialiteit, hetzij brood, banket, chocolade, ijs of suiker. Voorwaar een garantie voor kwaliteit en degelijkheid! Ik wens al wie hieraan zijn medewerking verleende van harte proficiat met dit prachtige resultaat. Hopelijk mag deze editie een bestseller worden, net als haar gewaardeerde voorgangers, *Basisreceptenboek* en *Bakbasics editie 2018*. Ik verwacht dat dit boek een ereplaats zal veroveren in het kringetje van degelijke vakboeken over de bakkerijwereld.

J. Naert

Oud-directeur Bakkerijschool

INHOUD

1.

VAKTERMEN + GRONDSTOF- SPECIFICATIES

17

2.

BAKKERIJ

Inleiding	41
Recepten	45
Brooddegen	45
Zachte luxedegen	59
Krokante luxedegen	69
Gerezen bladerdeeg	75
Peperkoeken	79
Varia	81

3.

BANKETBAKKERIJ

Inleiding	91
Recepten	93
Degen	93
Bladerdegen	93
Boterdegen	99
Zetdegen	99
Wrijfdegen	105
Roerdegen	107
Beslagen	111
Schuimen	119
Afgeleiden van degen en beslagen	123
Versieringsmengsels	131
Banketbakkersroom en afgeleiden	135
Banketbakkersroom	135
Afgeleiden	138
Boterroom	138
Smaakcrèmes op basis van boter	140
Smaakcrèmes op basis van zetmeel	141
Koude puddingen	141
Spiegels en soorten ganaches	149
Assortiment sauzen	151
Vruchtenpuree	151
Chocoladesauzen	156
Anglaisesaus	157
Karamelsaus	158
Wafels en pannenkoeken	159
Assortiment pannenkoeken	159
Assortiment wafels	163

4.

SUIKERWERK

Basisbereidingen	169
Recepten	172

5.

CONSUMPTIE-IJS

Inleiding	185
Klassieke bereiding van een ijsmix	193
Bereiding van een ijsmix met een pasteurisatietoestel	195
Recepten	185
Roomijs	199
Sorbet	209
Parfaits	219
Mousses	221

6.

CHOCOLADE

Inleiding	225
Grondstoffen en basishandelingen	229
Algemeen	229
Bonbons	241
Index van de recepten	251

VAKTERMEN + GRONDSTOF- SPECIFICATIES

1

Het mag als algemeen bekend worden verondersteld dat in de brood- en banketbakkerij zeer veel uitdrukkingen en termen worden gebruikt. Veel uitdrukkingen zijn ontleend aan de Franse taal, en door het veelvuldige gebruik ervan zouden we kunnen zeggen dat veel van die termen ‘vernederlandst’ zijn.

Het is bijna onmogelijk om alle termen en uitdrukkingen uit de brood- en banketbakkerswereld weer te geven, want er schuilt altijd het gevaar er een paar te vergeten. We hebben hier dan ook slechts gepoogd de meest voorkomende en meest gebruikte termen en grondstofomschrijvingen weer te geven.

1 x 3 T Eenmaal uitrollen en het deeg in drieën vouwen.

1 x 4 T Eenmaal uitrollen en het deeg in vieren vouwen.

3 x 3 T Driemaal uitrollen en het deeg in drieën vouwen.

4 x 4 T Viermaal uitrollen en het deeg in vieren vouwen.

Aanzetten Handeling om een bepaald versieringsmateriaal aan gebaksoorten aan te brengen.

Abrikoteren Instrijken of bespuiten van een gebakken product met ingekookte abrikozenjam of abrikozengelei.

Additieven Producten die in zeer kleine hoeveelheden kunnen worden toegevoegd om bepaalde eigenschappen van degen en beslagen te veranderen, te verbeteren of te bestendigen.

Afroeren Roerend vermengen van (koude) droge stof en (warme) vloeistoffen tot 85 °C zodat die gaan binden.

Afroeren à la nappe Roeren van een samenstelling tot een bepaalde warmte is bereikt. Controle bij à la nappe: neem de samenstelling op een spatel en trek er met de vinger een lijn door. Wanneer je vervolgens de spatel schuin houdt en de lijn vloeit niet onmiddellijk samen, is de gewenste dikte bereikt.

Afroeren à la rose Roeren van een samenstelling tot een bepaalde warmte is bereikt. Controle bij à la rose: neem de

samenstelling op een spatel en blaas er voorzichtig in. Als er een roosmodel ontstaat, is de samenstelling voldoende gebonden.

Afschuimen Schuimlaag verwijderen met behulp van een schuimspaan.

Afzetten De deegbollen iets afplatten, zodat ze niet te bol zouden rijzen.

Alcali Werkende stof, ook ammoniumbicarbonaat genoemd.

Amino-zuren Bouwstenen der eiwitten.

Amylose Zetmeel aanwezig in de bloem.

Aroma De geur die wordt waargenomen doordat en nadat een voedingsmiddel in de mond wordt genomen.

Au bain-marie Iets smelten in een warmwaterbad.

Bake-off Voorgebakken broodproducten die vlak voor verkoop in korte tijd afgebakken kunnen worden.

Bakpoeder Chemisch middel dat aan het deeg wordt toegevoegd om het te laten rijzen.

Basterdsuiker Suiker waar glucosestroop aan werd toegevoegd en daarna onttrokken van vocht.

Baumé Maateenheid in graden (Baumé of °Bé) waarmee de dichtheid van suikersiroop wordt uitgedrukt.

Bereidingsmiddelen Het gebruik van broodbereidingsmiddelen heeft meestal als doel het bereidingsproces van het broodproduct te verkorten en een gebrekkig rijsp proces bij te sturen. Bereidingsmiddelen, beter bekend onder de naam verbeteraars, worden aangeboden in poedervorm en pastavorm. Voor praktisch elk soort deeg is er een specifiek bereidingsmiddel op de markt. Zo bestaan er specifieke bereidingsmiddelen voor brooddegen, krokante luxedegen, zachte luxedegen, of zelfs speciaal voor één product. Naargelang het deeg, het seizoen of de bepaalde deegverwerking kan men componenten toevoegen of verhogen. Meestal zal een bereidingsmiddel bestaan uit één of meer van de volgende grondstoffen:

- vetstoffen
- enzymen
- suikers en andere gistvoedingsstoffen

- gluten en andere eiwitrijke melen
- antioxidanten
- emulgatoren
- aromastoffen

Bereidingsmiddelen kunnen bij verkeerd gebruik de kwaliteit van het eindresultaat aanmerkelijk veranderen. Het is vanzelfsprekend dat een normaal bereidingsproces aangepast dient te worden bij het gebruik van bereidingsmiddelen zodat de vooropgestelde kwaliteit bereikt wordt. Het is dan ook mogelijk om met één soort bereidingsmiddel en verschillende werkmethodes verschillende kwaliteiten van producten te verkrijgen. Een goed gebruik van bereidingsmiddelen vraagt dus een zekere vakbekwaamheid!

Bijwassen Met behulp van een borstel en water de randen van de pan schoonmaken (zodat de suiker niet aanbrandt/kristalliseert).

Bladerdeegsnijlingen Resten van vers bladerdeeg.

Blind bakken Bakken van een deegbodem met behulp van een noodvulling (erwten of bonen o.i.d.) die na het bakken verwijderd wordt.

Broosheid Mate van breekbaarheid als het product in contact komt met vocht.

Brix Maat voor de hoeveelheid opgeloste suikers in een vloeistof. De waarde wordt uitgedrukt in graden (°Brix).

Broyage Eén deel amandelen en één deel suiker.

Broyage puur Gemalen noten.

Chemiseren Het aanbrengen van een beslag aan de zijkant van een vorm.

Chinoiseren Een mengsel door een puntzeef gieten om klontjes te verwijderen.

Citroenrasp Korrelige citroenmassa, vooral als smaakversterker te gebruiken in zoete degen en beslagen.

Coating of cacaofantasie Product waarin de cacao boter geheel of gedeeltelijk is vervangen door een plantenvet.

Colloïdaal mengsel Onzuiver of troebel mengsel.

Compositie Samenstelling van verschillende ingrediënten.

BAKKERIJ

2

INLEIDING

De verschillende beroepen brood- en banketbakker, confiseur, chocoladebewerker en ijsbereider worden in veel gevallen toch als één beroep beschouwd en ook als dusdanig uitgevoerd. Hoewel de vijf vormen van het beroep totaal verschillend kunnen zijn, wordt de link naar de verschillende onderdelen van het beroep makkelijk gelegd via het gezamenlijk gebruikte materiaal en de overeenstemmende verwerkte grondstoffen.

Boter, suiker, eieren, chocolade, rozijnen, melk en room zijn een kleine greep uit de meest gebruikte grondstoffen bij de verschillende onderdelen van het beroep. Bloem en meel daarentegen worden meestal slechts gebruikt in de bakkerij en de banketbakkerij. Gist zal men alleen terugvinden in de bakkerij. Het is dan ook zo dat alle degen waarin de samenstelling bloem of meel en gist of zuurdeeg is samengebracht, onderverdeeld worden als degen voor de bakkerij. Uitzonderingen op deze regel zijn de Ierse broden en de peperkoeken. In deze beide gevallen wordt er geen gist maar een bakpoeder gebruikt als verluchtingsmiddel. De gistdegen kunnen dan ook nog eens onderverdeeld worden in verschillende categorieën.

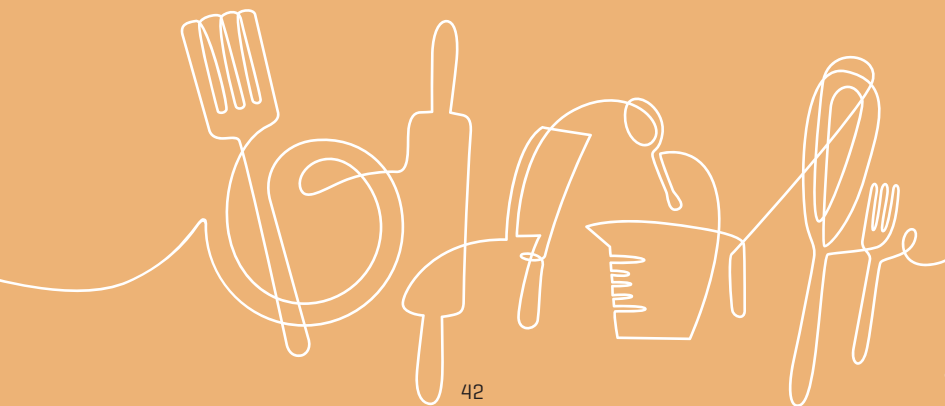
De onderverdeling gebeurt volgens de samenstelling van de ingrediëntenlijst (Belgische wetgeving) en de verwerking van het deeg.

Brooddegen

De brooddegen hebben als basisgrondstoffen tarwemeel of tarwebloem, gist of zuurdeeg, drinkwater of melk, en zout. Andere grondstoffen zoals suikers, gedroogde vruchten, vetstoffen, eieren, andere granen dan tarwe, noten e.a. kunnen toegevoegd worden. De hoeveelheid en de soort grondstof die wordt verwerkt in het brooddeeg dat bedoeld is om na het bakken als brood door te verkopen, worden in feite beperkt door de Belgische wetgeving.

Krokante luxedegen

Deze degen bevatten dezelfde grondstoffen als de brooddegen. In de Belgische wetgeving worden ze 'producten, andere dan brood' genoemd. In de praktijk worden deze producten bijna altijd krokant afgebakken en is het gewicht doorgaans lager dan dat van broden.

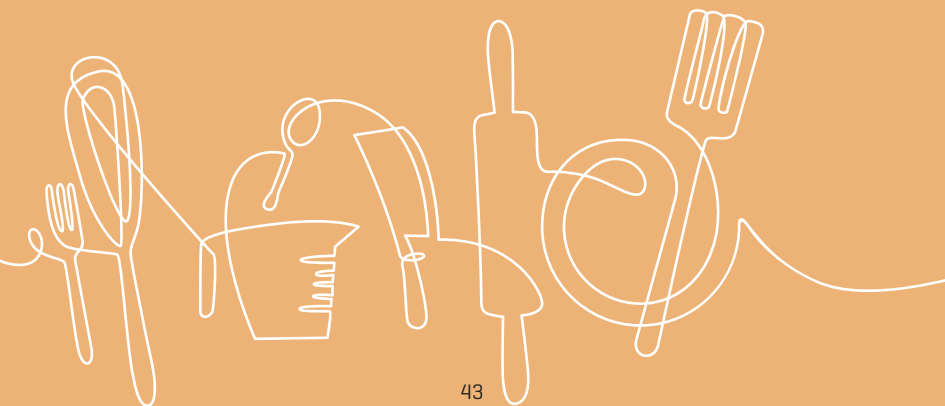


Zachte luxedegen

Zachte luxeproducten hebben na het bakken een zachte korst. Deze zachte korst wordt verkregen door de vetstofhoeveelheid in de ingrediëntenlijst aanmerkelijk te verhogen. Andere bijkomende grondstoffen zijn in de eerste plaats suikers en eieren. Taartdegen met gist horen ook thuis bij de zachte luxedegen.

Gerezen bladerdeeg

Gerezen bladerdeeg is een deeg waarin een deel vetstof wordt getoerd. Het 'toeren' is een methode om de vetstof en het deeg te verdelen in dunne laagjes. Gerezen bladerdeeg is een bladerdeeg met gist. Een ander gistdeeg waar veel vetstof in gebracht wordt, is brokkeldeeg met gist. Brokkeldeeg met gist is geen echt bladerdeeg.



BROODDEGEN

Brood

10 kg bloem of meel • 5,3-6 liter water • 200-300 g gist •
170 g zout • maximaal 50 g vetstof à 100%

Speciaal brood

10 kg bloem of meel • 5,4-6 liter water • 200-300 g gist •
170 g zout • 2-6% bereidingsmiddel voor brood (op bloem-
of meelgewicht)

Melkbrood

10 kg bloem of meel • 5,4-6,2 liter water • 550 g melkpoeder •
200-300 g gist • 170 g zout • 200 g vetstof
of
10 kg bloem of meel • 4,2 liter melk • 1,7-2,2 liter water •
200-300 g gist • 170 g zout • 200 g vetstof

Volkorenbrood

10 kg volkorenmeel • 7,5 liter water • 170 g zout • 200 g gist •
1 kg meelversterker (80% gluten en ongeveer 20% mout)
De hoeveelheid toegevoegd water is afhankelijk van de grofheid
van de zemelen in het volkorenmeel.

Voor het bereiden van volkorenbrood kun je twee methodes
aanwenden. De methodes zijn meestal afhankelijk van het soort
deegkneder. Bij gebruik van een snelle kneder dien je gebruik te
maken van tarwemeel dat voorgeweekt is, omdat de zemelen
tijdens het korte kneedproces niet de kans krijgen om voldoende
water op te nemen.

Snelle methode

Meng het volkorenmeel met het water en laat het minstens 4 uur weken. Bij langere weektijden (vanaf 12 uur) dien je het zout toe te voegen om ongewenste enzymwerking te voorkomen.

Doe na de weektijd het mengsel in de kneder. Voeg de rest van de ingrediënten toe en kneed het deeg.

Kneedtijd: 700 toeren

Deegtemperatuur: 27 °C

Langzame methode

Meng het volkorenmeel met het water en het zout ongeveer 30 minuten in de kneedmachine, in de laagste versnelling.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en kneed normaal.

Kneedtijd: 700 toeren

Deegtemperatuur: 27 °C

Deegverwerking

Eerste voorrijs: 15 minuten

Sla het deeg dicht en weeg het af. Bol de stukken deeg op.

Bolrijs: 15 minuten

Maak de stukken deeg op en wentel eventueel door tarwezemelen. Plaats in ingesmeerde bakvormen of op een deegkleedje.

Narijs: 45 tot 55 minuten

Afbakken: volkorenbrood kun je het best afbakken met een beetje stoom.

Oventemperatuur: 220 °C

Baktijd: ongeveer 60 minuten (900 gram deeg)

Ardens brood

7,5 kg tarwemeel (fijn) • 2,5 kg tarwebloem • 200 g gist •
170 g zout • 300 g vers smout • 5,8 liter water

Gerstebrood

0,5 kg tarwebloem • 0,5 kg gerstebloem • 6 dl water • 17 g zout •
25 g gist • 15 g tarwegluten • 15 g olie

Verwerken zoals gewoon brood.

Sesamzaadbrood

300 g volkorenmeel (fijn) • 0,7 kg tarwebloem • 25 g gist •
7 dl water • 17 g zout • 55 g melkpoeder • 25 g suiker •
150 g sesamzaadjes (licht geroosterd)

Meng alle grondstoffen. Bereid het deeg langzaam, zodat er voldoende water opgenomen kan worden door de verschillende granen. Druk het brood na het opmaken met de bovenkant in de licht geroosterde sesamzaadjes.

Sojabrood

600 g tarwebloem • 100 g roggebloem • 300 g sojabloem •
600 g water • 25 g gist • 17 g zout • 5 g tarwegluten • 25 g vetstof

Bereid het deeg en verwerk het zoals gewoon brood.

Saffraanbrood

0,7 kg bloem • 0,3 kg fijn tarwemeel • 0,5 g saffraan • 30 g gist •
10 g vloeibare mout • 6 dl water • 50 g olijfolie • 17 g zout

Bereid het deeg en verwerk het zoals gewoon brood.

Bestrooi de deegstukken net voor het inoven met roggebloem.
Plaats ze in de oven met damp.