





Sylvia Konior

HET
BAKMANIFEST

65 recepten om gelukkig
van te worden

Lannoo

HET BAKMANIFEST

Voorwoord 6

01 Cake 9

Cake met advocaat	10
Bundt-cake met gedroogde veenbessen en amandelen	12
Red velvet cupcakes met roomkaastopping	14
Wortelcupcakes	16
Pompoencupcakes	18
Kokosblokjes	20
Drakenoog brownies	22
Cake op een stokje	24
Cake met rode wijn	28

02 Koekjes 31

Macarons	32
Macarons met frambozenvulling	34
Macarons met citroenvulling	36
Macarons met zoute karamel	38
Zeg het met bloemen	40
Madeleintjes	42
Kanom Dok Bua	44
Chrust	46
Bokkenpootjes	48
Wafels met ananas en rozijnen	50
Brusselse wafels	52

03 Taart 55

Citroencake met bosbessen, limoncello en crème au beurre	56
Citroenmeringuetaart	60
Tartelettes met verse ananas en basilicum	62
Chocolade tartelettes met framboos	66
Concordetaart met banaan en karamel	68
Biscuit met aardbeien en krokante bodem	72
Chocoladetaart om gelukkig van te worden	76
Mangotaart	78
Pavlova	80
Medivnyk	84
Koude kaastaart met blauwe bessen	88

Poolse Sernik	90
Spinazietaart met vers fruit en roomkaasvulling	92
Ananastaart	94
Sneeuwster met advocaat	96
Apfelstrudel	98
Fashion eclairs	102
Koffieboon	104

04 Limburgse vlaaien

Basisdeeg vlaai	109
Aardbeienvlaai met puddingbodem	110
Vlaai met appelen en rozijnen	112
Vlaai met appelen en rozijnen	114
Smurfenvlaai	116
Vlaai met verse bosbessen	118
Kersenvlaai met kruimels	120
Zwetschgenkuchen	122

05 Bladerdeeggebak

Basisrecept	125
Bladerdeeg	126
Banketbakkersroom	127
Tompouce met pralinevulling	128
Driekoningentaart	130
Roomhoortjes	132
Tarte tatin met rabarber	134
Saint-Honorétaart met ananas	136

06 Feestgebak

Paasgebak met crème au beurre	141
Poolse Pączki	142
Paaslam met citroen en maanzaad	146
Halloweentaart	148
Schwarzwalder kirsch rolcake	150
	154

07 Chocolade

Chocolade tempereren	157
Chocolade tempereren	158
Pralines maken met een bonbonvorm	160
Pralines met chili en gembergelei	162
Pralines met karamel, praliné en geroosterde hazelnoten	164
Pralines met advocaat	166

Voorwoord

Ik leerde Sylvia Konior kennen tijdens de opnames van het zesde *Bake Off* seizoen. Het was meteen raak. Sylvia noemde me steevast haar lakei en ik noemde haar consequent Saskia. De naam Konior doet me overigens altijd denken aan de zeldzaamste en duurste diamant ter wereld, de Koh-i-Noor, een edelsteen met mythische krachten. Waarschijnlijk gaat mijn verbeelding nu veel te ver voor het schrijven van dit voorwoord.

Een poos geleden kreeg ik via Instagram het volgende bericht: 'Hoi Wim, ik heb een vraagje. Ik breng een bakboek uit bij Lannoo. Ik heb nog een introtekst nodig en dacht hierbij aan jou. Zou jij als mijn lakei het zien zitten om die voor mij te schrijven? Groetjes, Sylvia Konior.'

Je begrijpt, beste lezer, dat ik die pertinente vraag niet kon weigeren, en dus ben ik als de wiedeweerga in mijn pen gekropen om deze - niet op haar mond gevallen - bakprinses te voorzien van een passend en op maat gesneden woord vooraf.

Want wat is er mooier dan bakken? Bestaat er iets wonderlijkers dan boter, bloem, suiker en eieren om te toveren tot de heerlijkste taarten? Is er iets gastvrijers dan het serveren van een heerlijke schotel bokkenpootjes, macarons en Thaise koekjes? Welk genot schuilt er niet in het aansnijden van een krakend verse mille-feuille of een smeuïge ananascake?

Het zijn allemaal heerlijkheden die in dit boek terug te vinden zijn, maar dan wel *à la façon Konior!* Alle patisserieën ademen haar anarchistische ziel uit. Eigenzinnig, vrolijk en kleurrijk zoals het werk van Frida Kahlo, net zoals Sylvia een sterke vrouw en kunstenaar. De zin om te bakken spat van elke bladzijde en maakt dit bakboek volstrekt uniek.

Bovendien is het toegankelijk voor elke thuisbakker en staat het boordevol maakbare lekkernijen, want als Sylvia het kan maken, kan iedereen het! Misschien kreeg dit boek daarom de ietwat politieke titel *Het Bakmanifest*. Zie het als een speelse beginselverklaring waarin Sylvia Konior oproept tot bakken, tot lief zijn, tot zorgen voor elkaar. Aan de slag!

Wim Opbrouck





HET BAKMANIFEST

01
Cake

Cake met advocaat

De smaak van advocaat komt heerlijk tot zijn recht in deze cake. Giet er een klein laagje glazuur over of bedek de cake volledig.

INGREDIËNTEN VOOR EEN GROTE
CAKEVORM VAN 26 CM DOORSNEDE

Voor de cake

10 g boter om je vorm in te vetten
2 el bloem
5 eieren
250 g poedersuiker
250 ml zonnebloemolie
250 ml advocaat
125 g bloem
125 g maizena
1 pakje bakpoeder
2 pakjes vanillesuiker

Voor het glazuur

300 ml advocaat
450 g poedersuiker

BEREIDING

Cake

Verwarm de heteluchtoven voor op 175 °C. Smeer de vorm in met de boter. Gebruik hiervoor een kwastje. Verdeel twee eetlepels bloem over je vorm tot alles bedekt is. Giet de overtollige bloem weg.

Doe de eieren samen met de poedersuiker in een kom en mix gedurende 10 minuten op hoge snelheid tot je een witte schuimige massa krijgt.

Verlaag de snelheid van je mixer en voeg langzaam de olie en de advocaat toe. Klop even door tot alles opgenomen is.

Meng de bloem, de maizena, het bakpoeder en de vanillesuiker in een aparte kom. Giet alles door een zeef boven de kom met de eieren en roer door elkaar met een houten lepel.

Giet het beslag in je vorm tot hij voor driekwart gevuld is. Bak gedurende 50 minuten. Controleer de gaarheid door een satéprikker in je deeg te steken. Als er geen deeg blijft kleven, is je cake klaar. Haal hem uit de oven en laat 3 minuten rusten. Ontvorm je cake en laat hem afkoelen op een rooster.

Glazuur

Klop de advocaat met de poedersuiker op. Giet het glazuur over de cake als die afgekoeld is. Decoreer je glazuur indien gewenst. Gebruik eetbare bloemen, suikerstrooisels of chocoladekrullen naar wens en smaak. Laat het glazuur mooi opstijven.



Saint-Honoré- taart met ananas

De Saint-Honorétaart is een klassiek Frans gebak dat bestaat uit een bodem van bladerdeeg, bedekt met soesjes die zijn gevuld met banketbakkersroom. Het binnenste van de taart bevat een laag banketbakkersroom en een vulling van ananas. Tot slot wordt de taart afgewerkt met slagroom en gouden accenten.

De taart is vernoemd naar de heilige Honoré van Amiens, de beschermheilige van banketbakkers. Omdat de soesjes gemaakt zijn van soezendeeg, dat snel vocht absorbeert, is het aan te raden de taart direct na de opbouw te consumeren.

INGREDIËNTEN

Voor het bladerdeeg

1 recept bladerdeeg, zie p. 126

Voor de banketbakkersroom

1 recept banketbakkersroom, zie p. 127

Voor het soezendeeg

100 g boter
107 ml water
5 g suiker
134 ml volle melk
4,5 g zout
134 g bloem
200 g licht opgeklopt eieren

BEREIDING

Bladerdeeg

Maak het bladerdeeg zoals omschreven op pagina 126.

Banketbakkersroom

Maak de banketbakkersroom zoals omschreven op pagina 127.

Soezendeeg

Verwarm de oven voor op 200 °C. (Dit kan variëren per oven.) Bedek je bakplaten met bakpapier.

Doe de boter, het water, de suiker, de melk en het zout in een pan met een dikke bodem en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en klopper snel de bloem bij. Zet de pan terug op het vuur en blijf kloppen tot het deeg loslaat van de bodem. Klop nog 2 minuten verder. Haal van het vuur en laat even afkoelen.

Doe het deeg in de mixer met een K-klopper en laat draaien op matige snelheid. Blijf even mengen tot de grootste warmte uit je deeg is en de temperatuur onder de 70 °C zakt. Voeg een voor een de eieren toe en meng na iedere toevoeging tot het ei volledig opgenomen is. Let op dat het deeg niet te lopend wordt. Wacht dus even om het laatste restje toe te voegen. Klop het mengsel nog even verder tot het dik en glanzend is. Er moet een lepel in kunnen blijven staan.

Schep een deel van het deeg in een spuitzak met een ronde spuitmond van 10 millimeter. Vul je spuitzak niet te vol, je kunt altijd bijvullen.

Zie verder op p. 138.



Paasgebak met crème au beurre

We maken een jocondebiscuit, een krokante bodem, confituur en crème au beurre.

INGREDIËNTEN VOOR
17 STUKS

Voor de jocondebiscuit

(Deze basis is voor

2 bakplaten)

500 g broyage
(250 g amandelpoeder +
250 g poedersuiker)
340 g eieren (7 stuks)
50 g boter
220 g eiwit
40 g suiker
70 g bloem

Voor de siroop

150 g suiker
100 g water
50 g drank naar keuze
(kirsch, rum, cognac...)

Voor de krokante bodem

100 g chocolade
100 g hazelnootpasta of
pralinépasta
60 g rice krispies
150 g pailleté feuilletine
30 g mycryo (cacaoboter)

BEREIDING

Jocondebiscuit

Verwarm de oven voor op 190 °C. Roer de broyage glad met de eieren. Smelt de boter en laat afkoelen. Meng deze door de broyage. Klop ondertussen de eiwitten op met de mixer. Voeg de suiker geleidelijk toe. Niet overkloppen. Meng de broyagemassa door het eiwit. Meng als laatste de gezeefde bloem erdoor. Verdeel het deeg over twee bakplaten bedekt met bakpapier. Strijk het deeg mooi glad zodat het overal even dik is. Bak gedurende 11 minuten. Leg een vel bakpapier klaar waar je wat suiker op strooit. Als de biscuit klaar is, haal je deze uit de bakplaat en plaats je hem met de bovenkant naar beneden op de suikerlaag. Laat afkoelen.

Siroop

Doe de suiker en het water in een steelpannetje en laat even koken totdat de suiker opgelost is. Laat afkoelen. Voeg daarna pas de likeur toe.

Krokante bodem

Smelt de chocolade met de hazelnootpasta au bain-marie. Voeg toe aan alle droge ingrediënten. Meng alles door elkaar. Stort het uit op bakpapier, strijk glad tot een gelijkmatige laag en laat afkoelen. Snijd met een mes je bodem in stukjes van 5 op 5 cm en laat dan afkoelen.

Zie verder op p. 144.



Voor de crème au beurre

Zie recept p. 16
vanillepasta of -stokje

Voor de frambozenconfituur

500 g frambozen
500 g geleisuiker
½ vanillestokje
citroensap

Voor de afwerking

amandelschilfers of bresiliennootjes
paasdecoratie van suiker en
chocolade

Crème au beurre

Maak de crème zoals beschreven op pagina 16, maar zonder de kleurstof. Voeg een smaak toe naar keuze. Wij kiezen voor vanille. Je kunt vanillepasta gebruiken of een vanillestokje. Kies een spuitmond naar wens en vul je spuitzak.

Frambozenconfituur

Je kunt er kopen in de winkel of zelf maken. Weet dat zelfgemaakte confituur altijd lekkerder is. Voor dit recept hebben we er 150 g van nodig. Doe de frambozen in een pannetje en voeg de suiker en het vanillestokje toe. Laat even staan.

Laat opkoken en voeg een scheutje citroensap toe. Controleer de confituur op stijfheid. Giet de confituur in een platte schaal en laat afkoelen.

Amandelschilfers of bresiliennootjes

Ik heb kant-en-klare bresiliennootjes gebruikt, maar als je amandelnootjes verkiest, verwarm je de oven voor op 150 °C. Verspreid de amandelschilfers gelijkmatig over een bakplaat waar bakpapier op ligt. Zet de bakplaat in de oven en bak ze 8 minuten. Amandelschilfers verbranden vrij gemakkelijk, dus houd ze in de gaten.

Haal ze uit de oven, roer erdoorheen en zet ze terug in de oven tot ze net goudbruin zijn. Geroosterde amandelschilfers zitten vol smaak.

Samenstelling

Snijd vierkantjes van 5 bij 5 centimeter uit je biscuit. Per taartje voorzie je drie lagen biscuit.

We starten met de krokante bodem. Smeer daarop een laagje crème au beurre. Leg er een laag biscuit op die je sauceert met de siroop. Smeer een laagje frambozenconfituur. Leg er daarna weer een laag biscuit op die je sauceert. Dan komt er weer een laagje crème au beurre op en om te eindigen een laagje biscuit die je ook sauceert. Smeer de zijkanten van het taartje strak af met crème au beurre.

Draai het taartje in de amandelschilfers of bresiliennootjes. De bovenkant kun je bespuiten met crème au beurre of afsmeren.

We werken verder af met paasdecoratie van suiker en chocolade.



Sylvia's tip

Je kunt je crème au beurre ook kleuren en smaak geven met framboos. Je maakt een coulis van framboos en voegt die lepel per lepel toe tot je de framboos goed proeft en de coulis nog opgenomen wordt in het beslag. Indien de kleur niet fel genoeg is, kun je wat kleurstof toevoegen. Gebruik een gelkleurstof of in poedervorm. Te veel vocht kan je beslag te lopend maken.

Pralines met chili en gembergelei

Deze pralines maakte ik in Bake Off. Ze bestaan uit een gelei van verse gember en een ganache van melkchocolade met koffie en chili. Onder in je vorm spuit je wat gembergelei en daarboven spuit je een laag ganache. Laat voldoende ruimte over om je pralines te sluiten.

INGREDIËNTEN VOOR 2 À 3
VORMEN

Voor de chocolade

800 g fondantchocolade-gallets

Voor de gembergelei

50 g vers geraspte gemberwortel
75 ml water
125 g geleisuiker
1 citroen

Voor de ganache met chili

150 ml room (min. 35%)
chilipoeder naar smaak
2 tl oploskoffie Nescafé Gold
25 g boerenboter
150 g melkchocolade

Voor de kleuraccenten in je vorm

eetbaar glitterpoeder naar keuze
2 tl alcohol (98%)

BEREIDING

Chocolade

Zie chocolade tempereren op p. 158.

Gembergelei

Schil en rasp de gemberwortel en plaats deze in een pannetje. Voeg water en geleisuiker toe, samen met de zeste van een vierde van een citroen en een scheutje citroensap. Roer alles goed door elkaar, breng aan de kook en laat enkele minuten sudderen. Controleer de consistentie van de gelei door een bordje in de koelkast te plaatsen en er enkele druppels gelei op te doen. Als de gelei stevig is, laat je deze afkoelen. Zodra de gelei is afgekoeld, vul je er een spuitzak mee.

Ganache

Verwarm de room met chilipoeder, oploskoffie en boter. Voeg dit verwarmde mengsel toe aan de chocolade en roer het geheel tot een gladde massa. Proef om te controleren of er voldoende chili aanwezig is en voeg indien nodig meer toe. Zet het mengsel opzij om af te koelen en roer af en toe door totdat de ganache de gewenste dikte heeft. Giet, nadat het is afgekoeld, de ganache in een spuitzak. Als de ganache te hard is geworden, kun je deze even opwarmen in de magnetron door telkens 3 seconden op te warmen en ondertussen de spuitzak te masseren.

Praline samenstellen

Zie werkwijze op p. 160.



Een boek maak je niet alleen. Daarom wil ik graag enkele mensen bedanken.

Val Pottery voor het gebruik van de keramiek.

Wim Opbrouck, mijn lakei, voor het schrijven van de introtekst.

Mijn man Johan, de liefde van mijn leven, voor de steun en hulp.

Veerle De Cramer, mijn vriendin die me inschreef voor *Bake Off Vlaanderen*.

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.

TEKST EN FOTOGRAFIE: Sylvia Konior

GRAFISCHE VORMGEVING: Whitespray

ILLUSTRATIES: Shutterstock (titelpagina, p. 2, 4, 8, 30, 54, 108, 124, 140, 156, 169).

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

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2024

D/2024/45/172 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 8555 5

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.



