



**LIEF**

*Bakboek 1*

*Plantaardige Hollandse patisserie*

*Patricia Booister*





**Vormgeving en omslag:  
Patricia Booister**

**Foto's en illustraties  
Patricia Booister**

**@Copyright 2024**

**Tweede druk : okt. 2024**

**ISBN: 9789403760582**

**Uitgeverij Bookmundo**

**Alle rechten voorbehouden.**

**Niets uit deze uitgave mag worden  
verveelvoudigd,**

**opgeslagen in een geautomatiseerd**

**gegevensbestand of openbaar gemaakt worden**

**in enige vorm of wijze, hetzij elektronische, mechanisch,  
door fotokopieën, opnamen of een andere manier,**

**zonder voorafgaande**

**schriftelijke toestemming van de auteur.**





## INHOUDSOPGAVE

<b>Voorwoord .....</b>	<b>6</b>
<b>Plantaardige ingrediënten .....</b>	<b>7</b>
<b>Puddingbroodjes .....</b>	<b>9</b>
<b>Zachte broodjes .....</b>	<b>11</b>
<b>Roze koek .....</b>	<b>17</b>
<b>Hazelnootschuimtaart .....</b>	<b>21</b>
<b>Mokkacreme .....</b>	<b>25</b>
<b>Tompoucen .....</b>	<b>29</b>
<b>Custard .....</b>	<b>29/33</b>
<b>Banketbakkersroom .....</b>	<b>30/35</b>
<b>Cheesecake .....</b>	<b>39</b>
<b>Chocolade ganache .....</b>	<b>51</b>
<b>Red velvet .....</b>	<b>53</b>
<b>Creamcheese .....</b>	<b>59</b>
<b>Vanille spongecake .....</b>	<b>63</b>
<b>Slagroomtaart .....</b>	<b>67</b>
<b>Soezen .....</b>	<b>69</b>
<b>Monsterbol ( Bosschebol)</b>	
<b>minisoesjes .....</b>	<b>75</b>
<b>Roomkop</b>	
<b>(voorheen bekend als Moorkop) .....</b>	<b>79</b>
<b>Bananensoesjes .....</b>	<b>81</b>
<b>Koffie eclairs .....</b>	<b>83</b>
<b>Slagroomhoortjes kletsoppen deeg .....</b>	<b>85</b>
<b>Slagroomhoortjes bladerdeeg .....</b>	<b>89</b>
<b>Mergpijpen .....</b>	<b>93</b>
<b>Gevulde speculaas .....</b>	<b>97</b>
<b>Blijerkoeken .....</b>	<b>101</b>
<b>Stroopkoeken .....</b>	<b>103</b>
<b>Stroopwafels .....</b>	<b>105</b>

# VOORWOORD



**Wat leuk dat je aan de slag gaat met dit veelzijdige plantaardige Bakboek!**

**LIEF Bakboek deel 1 staat vol met heerlijke recepten met typisch Hollandse patisserie.**

**Van tompouce tot Monsterbol, het is allemaal te vinden in dit bakboek.**

**Dit boek is zeer geschikt voor mensen die plantaardig willen bakken, maar ook geschikt voor mensen met een allergie voor zuivel en/of eieren.**

**Sommige recepten in dit boek kunnen ook glutenvrij gemaakt worden met simpele aanpassingen van de recepten.**

**Veel bakpapier!**



## **PLANTAARDIGE INGREDIËNTEN EN BENODIGDHEDEN**

**Voor de recepten in dit boek zijn geen lastig te verkrijgen  
of dure ingrediënten nodig.**

**Gelukkig zijn er vandaag de dag veel plantaardige  
ingrediënten te koop.**

**De ingrediënten in dit Lieve Bakboek  
zijn doorgaans goed verkrijgbaar in de supermarkt.**

**Plantaardige room is er van diverse merken  
o.a Blueband Finesse slagroom,  
Alpro opklopbaar, Alpro whipping soya en Slagfix.**

**Ook plantaardige Mascarpone is in diverse winkels verkrijgbaar**

**o.a Violife Creamy,  
VegArt Cream, Schlagfix Crème Mascarpone,  
en Terra plantaardige romige crème.**

**Al deze merken kunnen gebruikt worden voor de  
recepten uit dit bakboek.**

**Ook plantaardige boter is gelukkig inmiddels goed verkrijgbaar,**

**ik gebruik graag Blueband Roombeter,  
omdat ik deze qua smaak tot nu toe het lekkerste vind.**

**Je kan dus heerlijk aan de slag met Lief bakboek deel 1,**

**waar ingrediënten gebruikt  
worden die goed te vinden zijn in de supermarkt.**

**Verder heb je het volgende nodig:**

**Spuitzakken**

**Kartel tip**

**Ronde tip**

**Spingvorm maat 20/22**

**Deegroller**

**Bakpapier**





# Pudding broodjes

## PUDDING INGREDIËNTEN

*Minimaal 1 dag van te voren  
voorbereiden*

- 70 gram custard poeder
- 1 liter vanille soya melk
- 5 zakjes vanille suiker

Doe de suiker en de custard in een kom en roer dit door elkaar voeg vervolgens 150 ml koude vanille soya melk toe en roer dit tot een glad mengsel.



Kook de rest van de melk op laag vuur.

Zodra de melk zachtjes kookt voeg je het koude custard mengsel toe.

Blijf in de pan roeren om klontjes en verbranding van de melk te voorkomen een kook dit 5 minuten door onder goed roeren met de garde.

Giet de custard in een met koud water omgespoelde kom en dek deze af met huishoudfolie.

Laat deze afkoelen buiten de koeling en zodra deze is afgekoeld kan je hem in de koelkast zetten tot de volgende dag.







## ZACHTE BROODJES ( 15 STUKS)

### INGREDIËNTEN

- 500 gram bloem
  - 7 gram gist
  - 7,5 gram zout
  - 20 gram suiker
- 320 gram handwarme soya melk
- 30 gram ongezoeten boter op kamertemperatuur
  - 3 gram eivervanger kloppen met 30 ml water
- Gesmolten plantaardige boter voor het bestrijken na het bakken

