

inhoud

- receptenmatrix • 8
- inleiding • 10
- hoe dit boek te gebruiken
(en een succesvolle bakker te worden) • 17
- technieken en eindpunten • 21
- keukenuitrusting • 25
- inhoud voorraadkast • 29
- een opmerking over seizoensgebondenheid en
duurzaamheid • 32

34 cakes en eenlaagse taarten op basis van cake

- honing-kruidcake van roggemeel • 37
- amandelpasta-bananenbrood • 38
- maanzaad-amandelpasta • 41
- kabocha*-kurkumacake • 42
- kaki-kruidcake • 45
- mascarpone-taart met pruimen in rode wijn • 47
- peer-kastanje-taart • 51
- dubbel-appelkruimeltaart • 53
- rabarbercake • 56
- rijsttaart met mango-karamelsaus • 59
- ricottataart met kumquatmarmelade • 61
- gegolfde chocoladecake zonder bloem • 65
- omgekeerde bloedsinaasappel-olijfoliecake • 67
- cheesecake van geitenkaas met honing en vijgen • 71
- omgekeerde ananas-pecannotencake • 73

76 gevulde taarten

- pie gevuld met cranberry-granaatappelmousse • 79
- pruimengalette met polenta en pistachenoten • 81
- Linzertorte* met pistachenoten • 85
- zoute notentaart met rozemarijn • 87
- appel-taart • 91
- pumpkin pie* met gekaramelliseerde honing • 93
- kruimeltaart met appel en blauwe druiven • 97
- bramen-karameltaart • 99
- abrikozen-roomtaart op briochebodem • 102
- Meyer-citroentaart • 104
- foolproof tarte tatin • 107
- morellentaart • 111
- kweepeer-amandeltaart met rosé • 115
- blauwebessen-plaattaart • 119
- Pêche melba-taart • 121

124 koekjes en repen

- marcona amandelkoekjes • 127
- zoute blondies met halva • 128
- boterzandkoekjes met salie • 131
- chocolate chip cookies* • 133
- palmiers* met kaneelsuiker • 136
- brownies 'voor altijd' • 139
- pistachepiralen • 141
- melasse-kruidkoekjes • 144
- mandelbrodt* van tante Rose • 147
- duimkoekjes met kokos • 149
- havermoutkoeken met pecannoten-brittle • 151
- limoen-muntrepen • 155
- drie keer gebakken roggekoekjes • 157
- hamantaschen* met earlgreythee en abrikozen • 159
- dubbele pindakaaskoekjes gevuld met
blauwe druiven • 163

166 laagstaarten en luxe taarten

- klassieke verjaardagstaart • 169
- confettitaart • 171
- wortel-pecannotentaart • 175
- aardbeienlaagstaart • 177
- chocolade-karnemelktaart • 181
- galette des rois* met chocolade en hazelnoot • 183
- pavlova's* met aardbeien, rabarber en rozenwater • 187
- tarte tropézienne* • 189
- fruitcake • 193
- gâteau Basque* • 197
- helemaal kokostaart • 201
- Paris-Brest* met zwart sesamzaad • 203
- meringuetaart met ingelegde citroen • 206
- croquembouche • 211

214 ontbijt en brunch

- ontbijtmuffins met zaden, pitten en ahornsiroop • 216
- koffie-koffiecake • 219
- blauwe bessen-boekweitpannenkoek uit de oven • 221
- maïsmuffins met beurre noisette • 224
- klassieke Engelse muffins • 227
- briochetwisters met koriandersuiker • 229
- bostock* met aardbeien en amandelen • 232
- babkallah* • 235
- speculoos-*babka* • 239
- St. Louis *gooey butter cake*
(kleverige roomboter-cake) • 243
- walnootbroodjes met ahornsiroop • 245
- bagels met 'everything' (van alles wat) • 249
- speltcroissants • 253
- kouign-amann* • 257
- Deense kersenbroodjes met roomkaas • 263

266 brood en hartig gebak

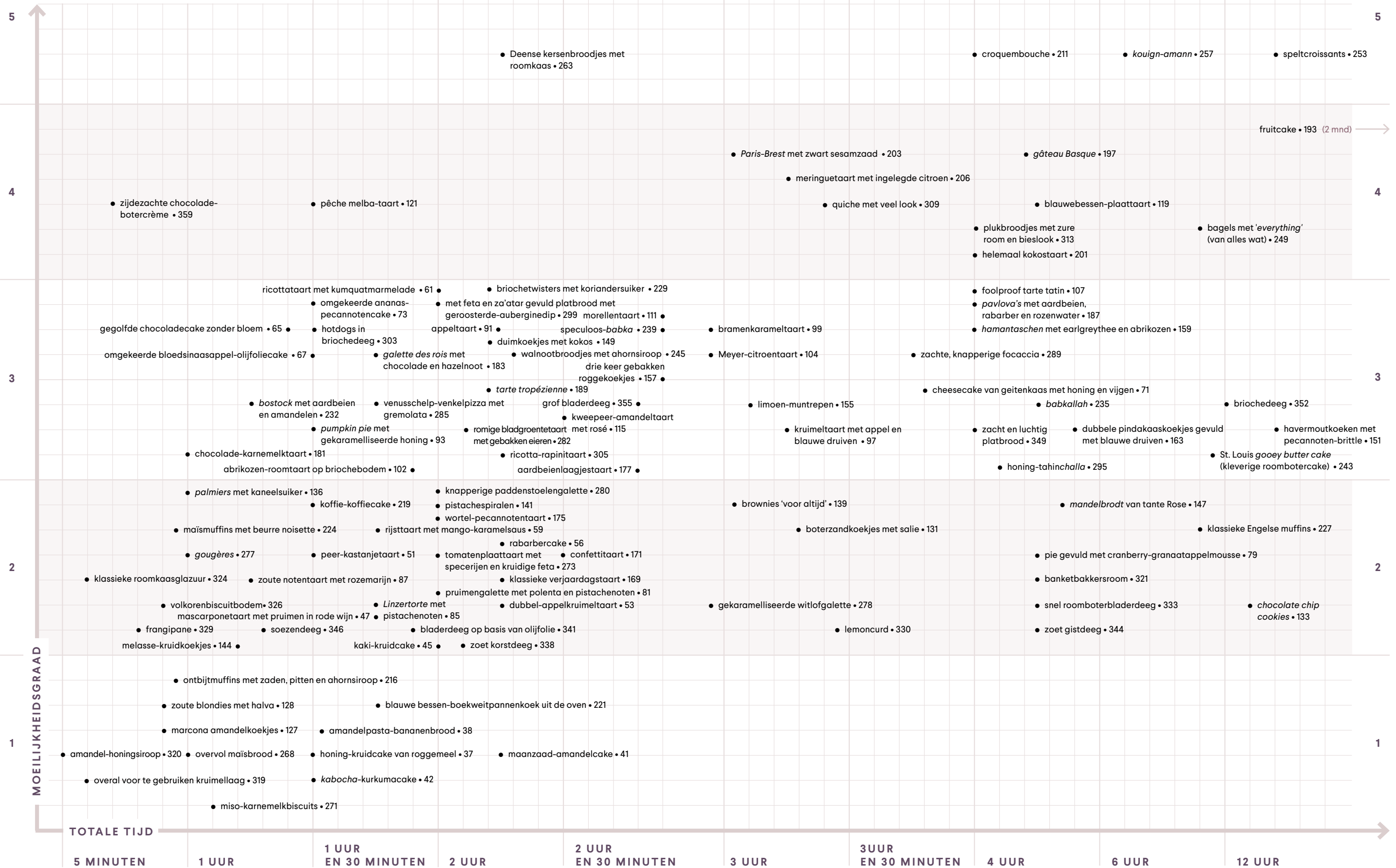
- overvol maïsbrood • 268
- miso-karnemelkbiscuits • 271
- tomatenplaattaart met specerijen en kruidige feta • 273
- gougères* • 277
- gekaramelliseerde witlofgalette • 278
- knapperige paddenstoelengalette • 280
- romige bladgroentetaart met gebakken eieren • 282
- venusschelp-venkelpizza met gremolata • 285
- zachte, knapperige focaccia • 289
- honing-tahinchalla • 295
- met feta en za'atar gevuld platbrood met geroosterde-
auberginedip • 299
- hotdogs in briochedeeg • 303
- ricotta-rapinitaart • 305
- quiche met veel look • 309
- plukbroodjes met zure room en bieslook • 313

316 basisrecepten

- overal voor te gebruiken kruimellaag • 319
- amandel-honingsiroop • 320
- banketbakkersroom • 321
- klassieke roomkaasglazuur • 324
- volkorenbiscuitbodem • 326
- frangipane • 329
- lemoncurd • 330
- snel roomboterbladerdeeg • 333
- zoet korstdeeg • 338
- bladerdeeg op basis van olijfolie • 341
- zoet gistdeeg • 344
- soezendeeg • 346
- zacht en luchtig platbrood • 349
- briochedeeg • 352
- grof bladerdeeg • 355
- zijdezachte chocolade-boter-crème • 359

- dankwoord • 362
- register • 364

receptenmatrix



inleiding

Ik ben een zoetekauw. Ik ben dol op cake, koekjes en taarten en geloof dat geen enkele maaltijd compleet is zonder iets zoets als besluit. Als een ober of serveerster mij vraagt of ik nog plek heb voor een dessert, dan is mijn antwoord altijd 'ja'. 's Avonds laat loop ik naar de buurtsupermarkt om een reep chocolade te kopen in het zeldzame geval dat ik er thuis geen een meer heb liggen. Geklopte slagroom is mijn lievelingseten.





seizoen: ieder | actieve tijd: 30 minuten | totale tijd: 2 uur en 15 minuten, plus tijd om af te koelen | moeilijkheidsgraad: 1 (zeer eenvoudig)

maanzaad-amandelcake

voor 1 tulband

extra nodig
staande of handmixer
tulband, inhoud 2,8 liter ¹

CAKE

neutraal smakende olie, om in te vetten

bloem, om te bestuiven

465 g kristalsuiker

2 el (= 17 g) maanzaad

1½ tl (= 6 g) bakpoeder

1 tl (= 3 g) koosjer zout of grof zeezout

390 g bloem

360 ml volle melk

320 ml neutraal smakende olie,
bijvoorbeeld zonnebloemolie of
druivenpitolie

3 eieren

1½ tl vanille-extract

1½ tl amandelextract

GLAZUUR

90 g poedersuiker

60 ml sinaasappelsap

2 tl boter, gesmolten

½ tl vanille-extract

½ tl amandelextract

Deze cake ligt zo nauw aan mijn hart als mogelijk is bij een gerecht. Toen ik opgroeide at ik deze cake waarschijnlijk wel duizend keer en hij was nooit helemaal perfect. Mijn moeder kreeg, toen ze zwanger was van mij, het recept van een familie vriend, een vrouw die ik alleen kende als mevrouw Grossman. De smaak van amandelextract is nadrukkelijk aanwezig, dus als je er geen liefhebber van bent dan is dit geen geschikte cake voor jou. De cake bevat veel olie en suiker waardoor een zachte en smeuïge textuur is gegarandeerd. Hij wordt gemaakt volgens de makkelijkste methode die er is: doe alles in een kom en mix. Ik raad je dringend aan om niets te veranderen.

Verwarm de oven voor en vet de tulband in: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 175 °C. Bestrijk de binnenkant van de tulband met een ruime laag olie. Bestuif de bodem, wanden en koker met bloem. Tik de overtollige bloem eruit en zet de bakvorm opzij. ²

Meng de suiker met de andere droge ingrediënten: Meng in de kom van een standmixer die is voorzien van een vlinder garde (of in een grote kom als je een handmixer gebruikt) de kristalsuiker met het maanzaad, bakpoeder, zout en de bloem.

Voeg de natte ingrediënten toe en klop: Voeg de volle melk, olie, eieren, het vanille- en amandelextract toe aan de droge ingrediënten en klop op een lage stand tot alles net gemengd is. Verhoog de snelheid tot halfhoog en klop ongeveer 2 minuten tot het beslag zeer glad en dik is. (Klop bij gebruik van een handmixer ongeveer 1 minuut langer.)

Vul de bakvorm en bak de cake: Schep het beslag in de geprepareerde bakvorm en bak de cake 80 tot 90 minuten, tot de bovenkant gerezen, gespleten en diep goudbruin is en een prikker die in het diepste deel van de cake is gestoken er schoon uit komt.

Stort de cake en prik er gaten in: Haal een tafelmes of paletmes langs de buitenste en binnenste randen van de tulband. Keer de tulband boven een taartrooster en tik met het rooster (en de tulband) hard op het werkblad om de cake eruit te schudden. Verwijder de bakvorm en prik overal in de bovenkant van de cake gaten met een spies of tandenstoker. Zet het rooster op een bakplaat met opstaande rand (om druppels glazuur op te vangen) en zet de cake opzij.

Maak het glazuur en werk de cake af: Klop in een middelgrote kom de poedersuiker, het sinaasappelsap, de gesmolten boter en het vanille- en het amandelextract tot een glad glazuur. Bestrijk met al het glazuur de bovenkant van de cake en laat de cake het glazuur opnemen. Veeg met de kwast het glazuur dat op de bakplaat is gedruppeld op en bestrijk de cake hier weer mee. Laat de cake volledig afkoelen.

VAN TEVOREN

De cake is, goed verpakt en bewaard op kamertemperatuur, maximaal 5 dagen houdbaar.

¹ Je kunt als je geen tulbandvorm hebt twee standaard cakeblikken gebruiken. Vet ze in, bekleeft ze met bakpapier en verdeel

het beslag evenredig over beide blikken. Bak de cakes naast elkaar in de oven 75 tot 80 minuten, tot een prikker er schoon uit komt.

² Let erop dat je de tulband grondig invet met olie, ook iedere hoek en inham,

en bestuif hem goed met bloem om vastkleven te voorkomen. Gebruik boter op kamertemperatuur in plaats van olie als je een bakvorm met een ingewikkeld patroon hebt, omdat boter in een dikkere laag aan de bakvorm hecht en een beter glijmiddel is.

CAKES EN EENLAAGSE TAARTEN
OP BASIS VAN CAKE



seizoen: ieder (taart)/ herfst (vijgen) | actieve tijd: 1 uur (exclusief de tijd voor het maken van de volkorenbiscuitbodern) | totale tijd: 1 uur en 45 minuten, plus een aantal uren om af te koelen en te koelen | moeilijkheidsgraad: 3 (gemiddeld)

cheesecake van geitenkaas met honing en vijgen

voor 10 personen

extra nodig
springvorm, Ø 23 cm
braadslede zo groot dat de springvorm erin past
stand- of handmixer

volkorenbiscuitbodern (zie pag. 326), volledig gebakken in een springvorm met een doorsnede van 23 cm en afgekoeld

300 g zachte geitenkaas, op kamertemperatuur

225 g volle roomkaas, bij voorkeur Philadelphia, op kamertemperatuur

130 g suiker

merg uit 1 vanillestokje of 1 tl vanillepasta

120 ml slagroom

4 eieren, op kamertemperatuur

1 el geraspte schil van een biologische citroen

2 el versgeperst citroensap

450 g verse vijgen, in vieren ¹

honing, extra vierge olijfolie en een partje citroen, om erbij te serveren

Mijn relatie met de klassieke cheesecake in New York-stijl is ingewikkeld. Ik houd van de eerste stevige, gladde, extreem rijke hap, maar daarna gaat voor mij het alleen maar bergafwaarts. Meestal is er te veel vulling naar mijn smaak en wordt de taart snel saai en machtig. Ik wilde er een die een beetje luchtiger is, een complexere smaak heeft en met een betere verhouding tussen de vulling en de taartbodern. Het vervangen van een deel van de roomkaas door geitenkaas was de oplossing die de cheesecake het onmiskenbare romige van *Philadelphia* (de enige echte voor mij, wat betreft roomkaas) geeft, maar de friszure en iets aparte smaak van zachte geitenkaas toevoegt. En minder vulling in de taart betekent dat iedere hap ook uit een stukje van de volkorenbiscuitbodern bestaat.

Verwarm de oven voor: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 160 °C. Verpak de springvorm (met de afgekoelde gebakken volkorenbiscuitbodern) aan de buitenkant met een dubbele laag aluminiumfolie en zorg ervoor dat de aluminiumfolie minstens 7,5 cm uitsteekt boven de rand van de springvorm en dat hij helemaal rondom de vorm gaat zodat die aan de onderkant waterdicht is afgesloten. ² Zet de springvorm opzij.

Maak de vulling: Klop in een standmixer voorzien van vlinderhaak (of in een grote kom bij gebruik van een handmixer) de geitenkaas, roomkaas, suiker en het vanillemerg op halfhoge snelheid volledig glad. Voeg de slagroom toe en klop op halflage snelheid tot een glad mengsel. Voeg de eieren, geraspte schil van de citroen en het citroensap toe en mix tot alles is opgenomen. Verhoog de snelheid tot halfhog. Klop de vulling, schraap af en toe langs de wand van de kom naar beneden, tot na ongeveer 3 minuten de vulling heel luchtig en glad is. Zet de mixer uit.

Maak het waterbad klaar: Breng 2 liter water aan de kook in een pan op het fornuis. Zet een braadslede in de oven en vul hem voorzichtig met het kokende water tot een hoogte van ongeveer 2,5 cm. Dit is het waterbad voor het bakken van de cheesecake. ³

Vul de bodern en bak de cheesecake: Schenk het beslag op de volkorenbiscuitbodern en strijk de bovenkant glad. Tik voorzichtig met de springvorm op het werkblad zodat eventueel aanwezige luchtballen kunnen ontsnappen. ➔

¹ Ga op zoek naar vijgen die zacht en onbeschadigd zijn en waar de nectar uit begint te druppelen, dat geeft aan dat ze echt rijp zijn. Onrijpe vijgen zijn smakeloos en voegen niet veel toe aan de taart.

² Doe goed je best bij het bedekken met aluminiumfolie van de buitenkant van de springvorm en voeg nog een extra laag toe als je openingen of gaten ziet, want lekkage is een veelvoorkomend probleem wat betreft waterbaden. Maak je niet te

veel zorgen als je ziet dat het water door de folie is gesijpeld, want de cheesecake zal nog steeds goed zijn (zelfs als de bodern een beetje drassig is).

seizoen: herfst/winter | actieve tijd: 1 uur en 15 minuten (exclusief het maken van grof bladerdeeg) |
totale tijd: 2 uur en 15 minuten, plus tijd om af te koelen | moeilijkheidsgraad: 3 (gemiddeld)

appeltaart

voor 8 personen

6 middelgrote *Pink Lady* appels of andere zoetzure stevige appels die geschikt zijn om te bakken (ongeveer 1,1 kg)

50 g donkerbruine basterdsuiker

6 el (= 85 g) boter

merg van ½ vanillestokje

¼ tl (= 1 g) koosjer zout of grof zeezout

600 ml plus 4 el troebel appelsap

½ hoeveelheid *grof bladerdeeg* (zie pag. 355) of 1 rol ontdooid diepvriesbladerdeeg uit de winkel ¹

bloem, om te bestuiven

1 ei (l), losgeklopt

rietsuiker, om te bestrooien

160 g abrikozenjam

Ik ben naar een kookschool in Parijs geweest en woonde toen in het 3^e arrondissement aan de Rue du Temple, slechts een paar straten bij een vestiging van *Poilâne* vandaan, misschien wel de bekendste broodbakkerij ter wereld. Geregeld stapte ik er naar binnen voor een van hun voortreffelijke appeltaarten. De taart is een eenvoudig mengsel van appels, boter, basterdsuiker en deeg, maar op de dagen dat ik er een te pakken kreeg terwijl hij nog warm was van de oven, was ik ervan overtuigd dat de taart het beste was dat ik ooit had gegeten. Deze magische appeltaart en de klassieke *tarte aux pommes* die we op de kookschool maakten waren de bronnen voor deze appeltaart, waarbij appelplakjes in een laag op een gekaramelliseerde appelcompote liggen. Hij zal nooit exact dezelfde smaak hebben als die van *Poilâne* maar warm uit de oven komt hij redelijk in de buurt.

Bereid de compote: Schil en halveer drie appels, verwijder de klokhuizen en hak de appels grof. Meng in een middelgrote steelpan de donkerbruine basterdsuiker met 4 eetlepels boter, het vanillemerg, het zout en 1 eetlepel water. Verwarm het suikermengsel op halfhoog vuur, roer geregeld, tot de suiker is opgelost en het suikermengsel aan de kook komt. Stop met roeren, blijf het suikermengsel verwarmen, zwenk vaak met de steelpan, tot het suikermengsel na ongeveer 2 minuten dik is en de bellen groot zijn en langzaam openbarsten. Voeg de appelstukjes toe. Bak de appelstukjes, roer vaak tijdens het koken en schraap met een houten lepel of warmtebestendige spatel over de bodem van de pan om aanbranden te voorkomen. De appels zijn na 8 tot 10 minuten gaar als ze zacht zijn en gaan karamelliseren. (Als je net geoogste appels of sappige appels gebruikt, kan het best wel wat langer duren voordat ze verkleuren, maar wees geduldig en verwarm ze tot ze zichtbaar karamelliseren.)

Kook de compote in: Roer langzaam 600 ml troebel appelsap door de compote, pas op want de compote zal spetteren, en breng de vloeistof aan de kook. Draai het vuur lager zodat het mengsel stevig blijft koken en kook de compote tot hij na 8 tot 12 minuten tot ongeveer de helft is ingekookt. Plet de stukken appel met een aardappelstamper of de achterkant van een houten lepel. Ga door met het koken van het appelmengsel, roer en stamp vaak, tot het appelmengsel na 12 tot 18 minuten is ingekookt tot een dikke, intens goudbruine appelmoes met een grove textuur. Kook de appelmoes nog 5 tot 8 minuten, al roerende om aanbranden te voorkomen, tot bijna alle vloeistof eruit gekookt is en je een dikke stroperige appelmoes hebt. Als je een streep trekt met de lepel, moet die niet meteen bedekt worden door het appelmengsel (je zou ongeveer 350–420 ml moeten hebben). Haal de pan van het vuur en laat de ingedikte appelmoes iets afkoelen. Schep de appelmoes in een kom of bakje en laat hem in de koelkast afkoelen.

Verwarm de oven voor: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 220 °C. ➔

VAN TEVOREN

De ingedikte appelmoes is, afgedekt en in de koelkast bewaard, maximaal 1 week houdbaar. De appeltaart is, losjes afgedekt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 3 dagen houdbaar, maar is het lekkerst op de eerste of tweede dag.

¹ Laat diepvriesbladerdeeg, als je dit gebruikt, voor gebruik de nacht van tevoren langzaam ontdooiden in de koelkast. Ik raad aan om roomboterbladerdeeg te gebruiken. Stapel de plakjes bladerdeeg op elkaar

als je geen rol maar plakjes bladerdeeg hebt en rol ze uit tot de afmetingen die in het recept vermeld staan.

GEVULDE TAARTEN



seizoen: winter | actieve tijd: 30 minuten (exclusief het maken van de lemoncurd en het zoet korstdeeg) |
totale tijd: 1 uur en 45 minuten, plus tijd om af te koelen en 1 uur om te koelen | moeilijkheidsgraad: 3 (gemiddeld)

Meyer-citroentaart

voor 8 tot 10 personen

extra nodig
metalen taartvorm met losse bodem of
springvorm, Ø 23 cm
digitale keukenthermometer
keukenmachine (voor het zoet
korstdeeg)

Meyer lemoncurd (zie pag. 330) ¹

120 ml volle yoghurt Griekse stijl

zoet korstdeeg (zie pag. 338),
voorgebakken in een taartvorm met
losse bodem of een springvorm, Ø 23 cm
en afgekoeld

100 g frambozen- of bramenjam

Citrusvruchten zijn mijn natuurlijke tegengif voor periodieke affectieve stoornissen in de winter, en ik word vooral enthousiast als de Meyer citroenen er weer zijn. Ze hebben een bloemige, bijna licht kruidige smaak die zorgt voor een spectaculaire lemoncurd en een zeer speciale taart. Ik verrijkte de curd met een beetje yoghurt om iets van de citroensmaak te verzachten en de vulling wat meer 'body' te geven. Hij blijft echter behoorlijk zuur en dat is hoe ik al mijn citroengebak het liefste heb.

Meng de vulling: Klop in een middelgrote kom de Meyer lemoncurd met de yoghurt glad. Dek de kom af en zet hem opzij zodat de vulling op kamertemperatuur kan komen.

Verwarm de oven voor: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 175 °C.

Bak de jamlaag: Zet de taartvorm met de voorgebakken taartbodem op een met aluminiumfolie beklede bakplaat. Verspreid de jam gelijkmatig over de bodem van de taart tot aan de randen. Bak de taart tot na 5 tot 7 minuten de jam opgestijfd is (de jamlaag vormt een tussenlaag tussen de lemoncurd en de taartbodem zodat de bodem knapperig blijft). Haal de taart uit de oven. (Laat de oven aan.)

Vul en bak de taart: Schep de vulling op de warme bodem en vul hem tot de rand. Gebruik een paletmes om de bovenkant glad te strijken. (Afhankelijk van de hoogte van je bodem, kun je een klein beetje curd overhouden. Gebruik het voor een ander doel. ²) Zet de taart voorzichtig in de oven en bak hem tot na 28 tot 33 minuten de vulling opgestijfd is, langs de randen gerezen is en het midden zachtjes wiebelt (de vulling wiebelt als een samenhangende massa, hij rimpelt niet).

Laat de taart afkoelen en koel hem: Laat de taart helemaal afkoelen op een taartrooster voordat je de rand van de taartvorm verwijdert. Zet de taart op een serveerschaal en koel hem minstens 1 uur in de koelkast tot hij koud is. Snijd de taart in punten en serveer hem.

VAN TEVOREN

De taart is, afgedekt en in de koelkast bewaard, maximaal 3 dagen houdbaar, maar is het lekkerst op de dag dat hij is gemaakt (de bodem zal na verloop van tijd zacht worden).

¹ Vervang de Meyer lemoncurd door gewone lemoncurd om een klassiekere citroentaart te maken.

² Gebruik overgebleven lemoncurd als vulling tussen twee koekjes, als toef op een plak cake of om op scones te smeren.





seizoen: herfst/winter | actieve tijd: 1 uur en 30 minuten (exclusief het maken van het grof bladerdeeg) |
totale tijd: 4 uur, plus tijd om af te koelen | moeilijkheidsgraad: 3 (gemiddeld)

foolproof tarte tatin

voor 8 personen

extra nodig
ovenbestendige koekenpan, Ø 25 cm

7 middelgrote of 8 kleine Pink lady
appels of andere zoetzure, stevige
appels om te bakken (ongeveer 1,4 kg) ¹

160 ml ahornsiroop

80 ml brandy, bij voorkeur
appelbrandewijn

2 el appalciderazijn

½ tl plus een snuf koosjer zout of grof
zeezout

200 g suiker

3 el (= 45 g) boter, in klontjes van 1 cm

½ hoeveelheid *grof bladerdeeg*
(zie pag. 355) of 1 rol ontdooid
diepvriesbladerdeeg

bloem, om te bestuiven

vanilleroomijs, om erbij te serveren

Voor een recept dat vaak aangeprezen wordt als ‘eenvoudig’, is het opmerkelijk makkelijk om een tarte tatin te verknallen. Ik heb taarten gemaakt waarbij de appels te ver gekaramelliseerd waren en aan de bakvorm vastplakten, niet bruin werden en er liters vocht uitkwam, of dramatisch verschrompelden. Verschillen in de versheid en de sappigheid van de appels vormden altijd het probleem. Ik heb daarom een methode ontwikkeld waarbij de appels van tevoren geroosterd worden om wat van het vocht kwijt te raken, hetgeen helpt om de onderlinge verschillen te corrigeren. Een ander voordeel van deze methode is dat het koude deeg op de koude appels wordt gelegd, waardoor het deeg gelaagd blijft. Is dit recept 100% foolproof? Waarschijnlijk niet. Maar het is veel betrouwbaarder dan de oorspronkelijke versie en net zo lekker.

Verwarm de oven voor: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 135 °C.

Rooster de appels: Snijd een plak van de boven- en van de onderkant van de appels zodat ze rechtop kunnen staan. Schil de appels en snijd de appels doormidden. Verwijder met een meloenlepel of ronde maatlepel met de inhoud van een theelepel het klokhuis en de pitten uit de appels, snijd eventueel achtergebleven stukjes klokhuis weg. Zet de appelhelften rechtop in een ovenbestendige koekenpan met een doorsnede van 25 cm (het zal precies passen). Schenk de ahornsiroop, brandy en 1 theelepel appalciderazijn over de appels en voeg een snuf zout toe. Dek de koekenpan af met aluminiumfolie. Vouw het aluminiumfolie goed om de randen om een stoomdichte afsluiting te maken.

Zet de koekenpan in de oven en rooster de appels 1 uur en 15 minuten tot 1 uur en 45 minuten, afhankelijk van hun stevigheid. De appels zijn klaar als een prikker makkelijk in het vruchtvlees glijdt. Ze zouden net iets verder dan beetgaar geroosterd moeten zijn, maar niet zo ver dat ze uit elkaar vallen en moes worden. ² (Als je hier onzeker over bent, kies dan voor een beetje ongaar, maar zelfs met iets te gare appels krijg je nog steeds een fantastische taart.) Tijdens het roosteren zullen de appels bruin worden, wat prettig is omdat ze in de taart karamelliseren.

Koel de appels: Schep de warme appels voorzichtig op een groot bord, laat het sap in de koekenpan, en laat de appels 1 uur afkoelen. Zet ze dan zonder aluminiumfolie in de koelkast, minstens 20 minuten en maximaal een nacht (dek de appels af als je ze langer dan 20 minuten koelt). Maak de koekenpan niet schoon, je zult hem in de volgende stap gebruiken. ➡

VAN TEVOREN

De appels kunnen maximaal 2 dagen van tevoren worden geroosterd. Laat ze op een bord afkoelen, dek ze af en bewaar ze in de koelkast. Kook het kookvocht in, volgens de aanwijzingen, schenk het in een bakje en bewaar het tot gebruik in de koelkast. De taart is, afgedekt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 3 dagen houdbaar, maar is het lekkerst op de dag dat hij is gebakken.

¹ Kies een appel die je uit de hand zou eten – niet te zoet, niet te zuur. Ik ga in de supermarkt altijd voor de Pink Lady, terwijl ik op de boerenmarkt op zoek ga naar andere soorten. Je hebt stevige appels nodig om er zeker van te zijn dat ze hun vorm behouden en in de taart niet uit elkaar vallen tot appelmoes. Test een appel of

hij stevig genoeg is om mee te bakken door hem vast te houden en je duim in het vruchtvlees te duwen. Er zou geen deuk moeten komen of alleen gemaakt kunnen worden door grote druk uit te oefenen.

Kook het appelsap in om het glazuur te maken: Zet de koekenpan met het appelsap op halflaag vuur en breng het sap aan de kook. Kook het sap, zwenk vaak met de koekenpan, tot na ongeveer 2 minuten de vloeistof dik en stroperig is. Schenk de siroop in een warmtebestendige beker of bak (je zou ongeveer 80 tot 120 ml moeten hebben) en zet hem opzij voor het glaceren. Spoel de koekenpan om en droog hem af.

Maak de karamel: Strooi een paar eetlepels suiker in een egale laag op de bodem van de koekenpan. Verwarm de suiker op matig vuur, zonder te roeren of zwenken, tot na ongeveer 4 minuten de meeste suikerkorrels zijn gesmolten tot een heldere vloeistof. Strooi nog een laag suiker op de eerste laag en verwarm de suiker, roer met een warmtebestendige spatel aan de zijkanten van de pan om de gesmolten suiker naar het midden te verplaatsen, tot na ongeveer 1 minuut de suiker grotendeels is gesmolten. Herhaal dit nog een paar keer tot je na ongeveer 6 tot 8 minuten alle 200 gram suiker hebt gebruikt en vrijwel alles gesmolten is. (Er kan hier en daar nog een hard klontje zijn overgebleven.) Blijf de suiker verwarmen, roer geregeld, tot de suiker na ongeveer 5 minuten een donkere amberkleur heeft, vloeibaar is en er sliertjes rook vrijkomen. Haal de pan van het vuur, roer langzaam de boter stukje voor stukje erdoor, wees voorzichtig omdat karamel zal spetteren, en roer tot een glad karamelmengsel. Roer het zout en de overgebleven eetlepel appelciderazijn erdoor. Zet de koekenpan opzij om af te koelen tot na 10 tot 15 minuten de karamel hard is geworden.

Leg de appels in de koekenpan: Leg de afgekoelde appels met de ronde kant naar beneden in de koekenpan, laat ze indien nodig overlappen om de tussenuimte te minimaliseren. Afhankelijk van de grootte van je appels kun je misschien een halve appel overhouden, maar probeer ze zo strak mogelijk in de pan te leggen omdat ze iets zullen slinken tijdens het bakken. Zet de koekenpan in de koelkast terwijl je het deeg uitrolt.

Verwarm de oven voor: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 220 °C.

Rol het deeg uit en snijd het in model: Haal het deeg uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur 5 minuten zacht worden. Pak het deeg uit en leg het op een dun met bloem bestoven

werkbled. Sla met een deegroller overal op het deeg om het soepeler te maken. Bestuif de boven- en onderkant van het deeg met bloem, rol het uit tot een cirkel met een doorsnede van 30 cm en bestuif het deeg indien nodig tijdens het rollen met meer bloem. Rol het deeg voorzichtig uit, bij gebruik van ontdooid bladerdeeg, op een licht met bloem bestoven aanrecht om eventueel aanwezige plooiën glad te strijken en het te vergroten tot de doorsnede ongeveer 30 cm is. Leg een dinerbord met een doorsnede van 28 cm (of een rond vel bakpapier met een doorsnede van 28 cm) op het deeg en snijd rondom met een scherp mes of deeggrader om een deegcirkel te maken met een doorsnede van 28 cm. Prik met een vork overal in het deeg gaatjes.

Bedek de appels met het deeg en koel de taart: Drapeer het deeg over de appels en stop met een grote lepel de randen van het deeg in tussen de appels en de zijkant van de koekenpan. Zet de koekenpan in de koelkast om het deeg 10 tot 15 minuten te koelen zodat het hard kan worden.

Bak de taart: Zet de koekenpan in de oven en bak de taart 20 minuten. Verlaag de oventemperatuur tot 175 °C en bak de taart nog 35 tot 45 minuten tot het deeg gerezen en overal goudbruin is, en de karamel langs de zijkanten borrelt. Haal de koekenpan voorzichtig uit de oven en laat de taart 5 tot 10 minuten rusten.

Keer de taart: Werk boven een gootsteen om vloeistof die eventueel uit de taart stroomt op te vangen. Keer de koekenpan voorzichtig om boven een taartrooster. Haal de koekenpan weg en schep appels die eventueel zijn blijven plakken uit de pan en duw ze terug op hun plaats in de taart.

Glaceer de taart en serveer hem: Gebruik een bakkwast om, als de taart nog warm is, de appels met een deppende beweging te bestrijken met het bewaarde ingekookte appelsap om ze te laten glanzen (voel je niet verplicht om al het glazuur te gebruiken). Verwarm het glazuur even, als hij heel dik is, tot hij vloeibaarder is. Schuif de taart van het taartrooster op een bord, snijd hem in punten en serveer hem warm of op kamertemperatuur met vanilleroomijs.

² Appels van de boerenmarkt kunnen er veel langer over doen om te roosteren. Zeer stevige, pas geoogste appels kunnen er wel twee keer zo lang over doen om zacht te worden als koud bewaarde appels uit de supermarkt.





seizoen: ieder | actieve tijd: 35 minuten | totale tijd: 1 uur, plus tijd om af te koelen en 1 uur om te koelen |
moeilijkheidsgraad: 2 (eenvoudig)

mijn eeuwige brownies

voor 16 brownies

extra nodig
1 metalen bakvorm, 20 x 20 cm ¹

boter, om in te vetten

20 g gealkaliseerd cacao-poeder

140 g pure chocolade (bij voorkeur 64 tot 68%), grofgehakt

6 el (= 85 g) boter, in stukjes

60 ml neutraal smakende olie,
bijvoorbeeld zonnebloemolie of
druivenpitolie

100 g kristalsuiker

100 g donkerbruine basterdsuiker

1 ei

2 eidooiers

1½ tl vanille-extract

100 g bloem

2 el (= 18 g) gemout melkpoeder
(optioneel) ²

1 tl (= 3 g) koosjer zout of grof zeezout

170 g melkchocolade, grofgehakt

Ik had geen standaardrecept voor brownies voordat ik dit boek schreef, en aangezien ze een veelgevraagde, alom geliefde lekkernij zijn, ging ik aan de slag om er een te ontwikkelen. Dit leek een simpel klusje, omdat brownies bijna per definitie makkelijk te maken zijn, maar ik verprutste veel baksels. Het was de taaiheid die mij steeds de das omdeed. Ik was vastbesloten om de bereiding zo te doen dat ze op de hand maakbaar zijn en geschikt om doordeeweeks te bakken. Om die reden wilde ik geen rare toeren uithalen. Na steeds weer ietsje aanpassen, realiseerde ik me uiteindelijk dat het koelen van de brownies een essentiële stap is, en nu heb ik hier het succesrecept. Ik noem ze mijn eeuwige brownies aangezien ik niet denk dat ik nog een ander recept voor brownies zal maken.

Verwarm de oven voor en bekleed het bakblik: Schuif een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor tot 175 °C. Bekleed een bakblik van 20 x 20 cm ³ met twee vellen aluminiumfolie die kruiselings over elkaar worden gelegd en duw de aluminiumfolie aan in de hoeken en tegen de wanden. Vet de aluminiumfolie dun in en zet het bakblik opzij.

Maak een papje van de cacao: Meng in een grote warmtebestendige kom het cacao-poeder en 60 ml water tot een glad papje (dit haalt de smaak van de cacao naar voren).

Smelt de chocolade en de boter: Voeg de pure chocolade, boter en olie toe aan het cacao-mengsel. Hang de kom boven een middelgrote pan die gevuld is met 2,5 cm water dat tegen de kook aan is (maar niet kookt). (Let op dat de bodem van de kom het water niet raakt.) Verwarm het mengsel zachtjes, roer geregeld, tot de chocolade en de boter zijn gesmolten en het chocolademengsel glad is. Haal de kom van het vuur en laat het chocolademengsel afkoelen tot lauw.

Voeg de kristal- en basterdsuiker en de eieren toe: Klop de kristal- en donkerbruine basterdsuiker door het chocolademengsel. Het zal er korrelig uitzien en het kan zijn dat een deel van het vet zich afscheidt van de rest van het mengsel, dit is normaal. Voeg het hele ei, de eidooiers en het vanille-extract toe en klop krachtig tot het mengsel weer samenkomt en er zeer dik, glad en glanzend uitziet.

Voeg de droge ingrediënten toe: Voeg de bloem, het gemoute melkpoeder (bij gebruik) en het zout toe, klop langzaam tot alles is gemengd en klop vervolgens krachtiger tot het beslag na ruim 45 seconden zeer dik is. ➔

VAN TEVOREN

De brownies zijn, luchtdicht verpakt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 5 dagen houdbaar. Ze kunnen worden ingevroren en zijn dan maximaal 2 maanden houdbaar. Vries de brownies van elkaar gescheiden door vellen bakpapier in.

¹ Verdubbel het recept als je geen bakblik van 20 x 20 cm hebt en bak de brownies in een bakblik van 23 x 33 cm. Vries de rest in, als je door het verdubbelen van het recept meer brownies dan nodig hebt.

² Gemoute melkpoeder is verkrijgbaar bij (online) Amerikaanse supermarkten (ga op zoek naar het merk *Carnation*). Als je geen gemoute melkpoeder kunt vinden, kun je de melkchocolade vervangen door 170 gram grofgehakte chocoladeballen met gemoute melk (*Maltesers*) of je kunt het zelf maken door 40 gram melkpoeder te mengen met 1 eetlepel moutpoeder.

seizoen: ieder | actieve tijd: 35 minuten (exclusief het maken van de klassieke roomkaasglazuur, chocoladevariant) |
totale tijd: 2 uur en 15 minuten | moeilijkheidsgraad: 2 (eenvoudig)

klassieke verjaardagstaart

voor 10 personen

extra nodig
standmixer
3 taartvormen, Ø 20 cm ¹

boter, om in te vetten

360 g Amerikaanse cakemeel ²

2 tl (= 8 g) bakpoeder

1½ tl (= 5 g) koosjer zout of grof zeezout

½ tl baksoda

230 g boter, op kamertemperatuur

350 g suiker

60 ml neutraal smakende olie, zoals
zonnebloemolie of druivenpitolie

5 eidooiers

2 eieren

1 el vanille-extract

240 ml karnemelk, op kamertemperatuur

chocolade-roomkaasglazuur
(zie pag. 324)

sprinkles (verkrijgbaar bij grote
supermarkten of (online) winkels voor
bakbenodigdheden), ter decoratie

Er zijn bepaalde momenten waarop de enige taart die volstaat een taart is van roombotercake met chocoladeglazuur. Het is de kenmerkende combinatie voor een verjaardagstaart. Deze roombotercake in het bijzonder is extreem boterachtig, smeugig en luchtig (dankzij het cakemeel!). Hij is goed genoeg om gewoon zo te eten maar de chocoladeversie van het klassieke roomkaasglazuur maakt hem nog beter, veel beter.

Verwarm de oven voor en vet de taartvormen in: Schuif een rooster op een derde van boven en een ander op een derde van onderen in de oven en verwarm de oven voor tot 175 °C. Vet de bodem en zijanten van de taartvormen in. Bekleed de bodems met een rond vel bakpapier en strijk de vellen glad om luchtbelletjes te verwijderen. Zet de taartvormen opzij.

Meng de droge ingrediënten: Meng in een grote kom het Amerikaans cakemeel met het bakpoeder, zout, en de baksoda. Zet de kom opzij.

Klop de boter, suiker en olie romig: Meng in een standmixer voorzien van het vlinderhaakopzetstuk de boter met de suiker en olie op lage snelheid glad. Verhoog de snelheid tot halfhoog en blijf kloppen tot na ongeveer 4 minuten het mengsel zeer licht en luchtig is. Schraap tijdens het kloppen een of twee keer langs de zijkant van de kom naar beneden.

Voeg de eieren en vanille toe: Verlaag de snelheid van de mixer tot halfhoog. Voeg de eidooiers in een paar per keer toe, klop goed na iedere toevoeging en voeg het hele ei toe. Klop op halfhoge snelheid tot na ongeveer 1 minuut het eimengsel heel licht en dik is. Klop het vanille-extract erdoor. Zet de mixer uit en schraap langs de wanden van de kom naar beneden.

Voeg afwisselend droge en natte ingrediënten toe: Voeg ongeveer een derde van het bloemmengsel toe en meng op lage snelheid tot de bloem bijna verdwenen is. Voeg de helft van de karnemelk toe, mix tot hij net is opgenomen, voeg daarna in twee delen het overgebleven bloemmengsel toe, om en om met de overgebleven karnemelk. Zet de mixer uit zodra de laatste restjes bloem zijn verdwenen en haal de kom van de mixer. Schraap met een flexibele spatel langs de zijanten van de kom en spatel het beslag een aantal keer door om er zeker van te zijn dat het gelijkmatig is gemengd.

Vul de taartvormen en bak de lagen: Verdeel het beslag over de drie taartvormen (als je het wilt afwegen: 480 gram beslag per taartvorm). ➔

VAN TEVOREN

De taart is, goed verpakt en in de koelkast bewaard, maximaal 3 dagen houdbaar. Zet de taart in de koelkast zodra hij voorzien is van glazuur, tot het glazuur hard is en bedek hem dan losjes met plasticfolie. Laat de taart een aantal

uur op kamertemperatuur komen voordat je hem serveert. De taartlagen zijn, goed afgedekt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 2 dagen houdbaar en kunnen ingevroren worden. In de vriezer zijn ze maximaal 3 weken houdbaar. Voorzie de taart als je hem

wilt gebruiken in ingevroren staat van glazuur. Zet de afgewerkte taart, losjes verpakt, minstens 24 uur in de koelkast tot de lagen volledig zijn ontdooid, voordat je hem serveert.





seizoen: ieder | actieve tijd: 3 uur en 15 minuten (exclusief het maken van het soezendeeg en de chocoladebanketbakkersroom) | totale tijd: 4 uur | moeilijkheidsgraad: 5 (zeer uitdagend)

croquembouche

voor 14 personen

extra nodig
spuitzak voorzien van spuitmond van
6 mm
ronde uitsteker Ø 2,5 cm

CRAQUELIN

115 g boter, op kamertemperatuur

150 g lichtbruine basterdsuiker

130 g bloem

snuf zout

OPBOUW

soezendeeg (zie pag. 346), geschept in
spuitzak

banketbakkersroom, chocoladevariant
(zie pag. 322) ¹

240 ml (= 240 g) crème fraîche

650 g kristalsuiker

Mijn zus vertelt graag het verhaal over toen ik mijn eerste croquembouche maakte. Het was voordat ik naar de kookschool ging, voordat ik in een restaurant had gewerkt en voordat ik begreep hoeveel werk er precies voor nodig was. Ik liet de karamel verbranden terwijl ik de croquembouche in haar keuken elkaar zette, en – zoals zij het zich herinnert – ik haar woest eropuit stuurde om meer suiker te kopen. Sindsdien heb ik mijn vaardigheden wat betreft het maken van croquembouche verbeterd en heb ik een paar strategieën ontwikkeld om het proces zo goed mogelijk te stroomlijnen. Weet echter dat het een kolossale hoeveelheid werk is en dat je een dagdeel moet vrijmaken om het allemaal voor elkaar te krijgen. En maak voor je eigen bestwil de banketbakkersroom en het soezendeeg van tevoren. Voor dit recept maak je ook iets dat *craquelin* wordt genoemd. Het is een eenvoudig deeg dat op koekjesdeeg lijkt, waarvan rondjes worden uitgestoken die op iedere soes worden gelegd en die de soezen een rond, egaal en gecraqueleerd uiterlijk geven. Ik gebruik de craquelin graag omdat deze laag de soezen geheel gelijkvormig maakt, wat betekent dat ze makkelijker te stapelen zijn. Het is ook prima als je de craquelin wilt weglaten, bestrijk de soezen dan voor het bakken alleen met een beetje losgeklopt ei. Veel geluk gewenst voor alle dappere bakkers die voor de croquembouche gaan.

Maak de craquelin: Meng met een flexibele spatel in een middelgrote kom de boter met de lichtbruine basterdsuiker tot een glad, romig mengsel. Voeg de bloem en het zout toe, roer tot alle bloem is opgenomen en je een stijf deeg hebt. Spatel het deeg een aantal keer door en maak een licht knedende beweging om er zeker van te zijn dat het gelijkmatig is gemengd. Verdeel het deeg in tweeën.

Rol de craquelin uit en steek de rondjes uit: Rol een stuk craquelin uit tussen twee vellen bakpapier tot een dikte van 3 mm (om uit te rollen zonder kreukels helpt het om geregeld het bakpapier af te pellen en beide vellen anders neer te leggen). Laat het bakpapier op een bakplaat glijden, zet de bakplaat in de koelkast en laat hem staan tot na 10 tot 15 minuten het deeg stevig is. Haal het deeg uit de koelkast en pel de bovenste laag bakpapier eraf. Steek met een ronde uitsteker met een doorsnede van 2,5 cm zo veel mogelijk rondjes uit het deeg. Leg de deegronpjes op een bord, dek het bord af en zet het in de koelkast. Herhaal het uitrollen en uitsnijden met de tweede helft van het deeg en de overgebleven stukken tot je ongeveer zeventig rondjes hebt. Houd ze afgedekt en in de koelkast tot het tijd is om te bakken (gooi het overgebleven deeg weg).

Bak de soezen: Volg de aanwijzingen in het recept voor *soezendeeg* (zie pag. 347) voor het spuiten van gewone roomsoezen. Laat het bestrijken met ei weg en leg in plaats daarvan een rondje craquelin boven op het bergje gespoten soezendeeg. Schuif de bakplaat in de oven, bak de soezen en laat ze afkoelen zoals vermeld in het recept.

VAN TEVOREN

De croquembouche moet, een paar uur voordat je hem serveert, in elkaar worden gezet om er zeker van te zijn dat de karamel krokant is en de soezen knapperig zijn. Bewaar de taart onafgedekt op kamertemperatuur

op een koele, droge plek. Ook al is de croquembouche 1 dag houdbaar, de karamel wordt na verloop van tijd zacht en kleverig. Het craquelin-deeg is, afgedekt en in de koelkast bewaard, maximaal 3 dagen houdbaar. De gebakken, niet gevulde soezen zijn,

luchtdicht afgesloten verpakt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 1 dag houdbaar.

¹ Gebruik de gewone vanillebanketbakkersroom of de variant met zwarte tahin om de soezen te vullen. Kies de smaak die je wilt.



seizoen: ieder | actieve tijd: 2 uur | totale tijd: 8 uur en 15 minuten, plus 8 uur om het deeg een nacht te laten koelen | moeilijkheidsgraad: 5 (zeer uitdagend)

speltcroissants

voor 8 croissants

extra nodig
digitale keukenthermometer
spuitfles gevuld met water

1 tl (= 3 g) actieve droge gist

390 g Amerikaanse patentbloem, plus extra om te bestuiven (dit is tarwebloem met een hoog eiwitgehalte. Je kunt het een-op-een vervangen door gewone tarwebloem, maar dan zullen de croissants compacter en minder luchtig worden. Amerikaanse patentbloem is online verkrijgbaar)

65 g speltbloem

45 g ongezouten boter, gesmolten en afgekoeld

2 el suiker

2½ tl (= 6 g) koosjer zout of grof zeezout

340 g gezouten boter, koud, in stukken ter grootte van een eetlepel

2 el slagroom

1 eidooier

Het maken van croissants is een delicaat proces – het is een van de vele deegsoorten die ‘angst kunnen ruiken’. Ik heb veel ondermaatse oefencroissants gebakken, sommige waren te ver gerezen, andere te strak opgerold en vele te weinig gerezen, voordat ik een betrouwbare methode had ontwikkeld die goudbruine, versplinterende, vederlichte croissants opleverde. Het is zonder twijfel een hele onderneming, maar ook een die magisch en opwindend is. Veel dank aan Laurie Ellen Pellicano, vriendin en getalenteerd voedselstyliste (die hielp bij het stileren van vele recepten voor dit boek), voor het helpen bij het oplossen van de problemen bij dit recept. Laurie Ellen heeft bij de befaamde bakkerij *Tartine* in San Francisco gewerkt, waar ze waarschijnlijk duizenden croissants heeft gemaakt, dus heb ik geleund op haar wijsheid en daarvan wat hier opgenomen. De toevoeging van speltbloem maakt deze croissants extra smaakvol en zelfs een beetje hartig. Houd er rekening mee dat in de bereiding een nacht rusten in de koelkast is opgenomen, evenals het een aantal uur laten rijzen van de croissants de volgende ochtend.

Los de gist op: Verwarm in een kleine pan 60 ml water op laag vuur, al zwenkende met de pan, tot het water lauw maar niet heet is en de keukenthermometer ongeveer 40 °C aanwijst. (Je kunt het water ook in de magnetron verwarmen maar pas op voor oververhitting.) Giet het water in een grote kom, voeg de gist toe en klop tot hij is opgelost. Zet de kom opzij tot na ongeveer 5 minuten het gistmengsel troebel is en iets schuimt.

Maak het deeg: Voeg 180 ml water op kamertemperatuur toe aan het gistmengsel en voeg vervolgens de Amerikaanse patentbloem, speltbloem, gesmolten ongezouten boter, suiker en het zout toe. Meng met een houten lepel of met een spatel tot er een klonterig deeg ontstaat, schraap langs de wand van de kom naar beneden en kneed het deeg in de kom met je handen tot het deeg samenhangt. Keer de kom boven een schoon werkblad en kneed tot je na 8 tot 10 minuten een zeer zacht, soepel en stevig deeg hebt. Het deeg mag niet meer kleverig zijn, maar mag ook niet zo droog zijn dat het scheuren heeft. Voeg meer bloem of een paar druppels water toe om indien nodig de consistentie aan te passen.

Laat het deeg rijzen: Maak een soepele bal van het deeg en bestuif het deeg helemaal dun met bloem. Leg het deeg in een middelgrote kom, dek de kom af en laat het deeg rijzen op kamertemperatuur tot het na 1 uur tot 1 uur en 30 minuten in omvang bijna verdubbeld is.

Maak het blok boter: Leg de stukken koude, gezouten boter op een hoop op een vel bakpapier, terwijl het deeg rijst, en leg een ander vel bakpapier erbovenop. ➡

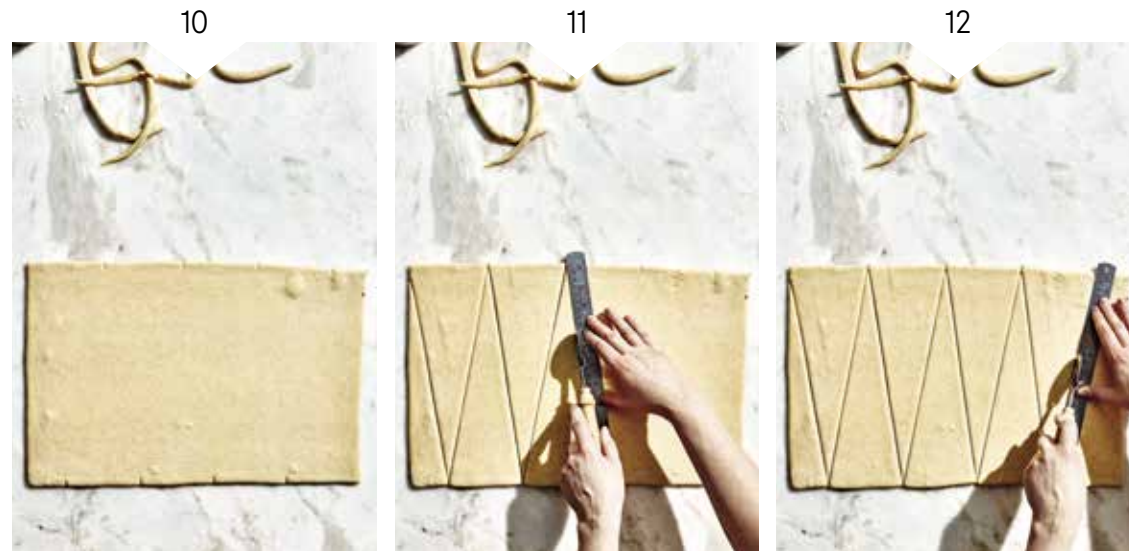
VAN TEVOREN

De croissants zijn, luchtdicht verpakt en op kamertemperatuur bewaard, maximaal 2 dagen houdbaar, maar ze zijn het lekkerst op de dag dat ze zijn gebakken.

1 Leg het deeg terug in de koelkast zodra het lijkt alsof de boter warm wordt en het deeg zacht en kleverig wordt, of als het koppig terugrolt tijdens het uitrollen. Probeer altijd vlot te werken met het deeg, maar overhaast het proces niet.

2 Ik raad je niet aan om de croissants de avond van tevoren vorm te geven en de halve manen 's nachts te laten rusten in de koelkast, omdat dit ertoe zou kunnen leiden dat ze langzaam en ongelijk rijzen.

ONTBIJT EN BRUNCH



Sla met een deegroller stevig maar voorzichtig op de boter, maak de boter tot een platte laag met een dikte van ruim 1 cm. (Het slaan van de koude boter maakt de boter soepel zonder hem tegelijkertijd zacht en kleverig te maken.) Verwijder het bovenste vel bakpapier, spreid met een paletmes of spatel de boter uit tot een vierkant van 18 x 18 cm, maak rechte hoeken en maak de randen ook recht. Vouw het onderste vel bakpapier rondom over de boter, zodat de boter helemaal verpakt is (alsof je een cadeau inpakt), verwijder eventuele luchtbellens en maak een net vierkant pakje. Draai het pakje om zodat de naden van het bakpapier naar beneden gekeerd zijn en rol met je deegroller in beide richtingen over het blok boter om het plat en egaal te maken tot het blok een dikte van ruim ½ cm heeft. Koel de boter in de koelkast terwijl het deeg rijst.

Sla op het deeg en koel het: Stomp met een vuist zachtjes op het deeg om wat van de gassen die opgebouwd zijn tijdens de eerste rijst te laten ontsnappen. Bekleed een kleine bakplaat met opstaande rand met plasticfolie. Leg het deeg op de beklede bakplaat en maak er een plat vierkant van (de afmetingen zijn niet belangrijk). Dek het deeg af met plasticfolie, leg het in de vriezer en vries het ongeveer 10 minuten in tot het heel stevig maar nog niet bevroren is.

Rol het deeg uit en verpak de boter in het deeg: Haal het deeg uit de vriezer en het blok boter uit de koelkast.

Verwijder het plasticfolie en leg het deeg op een dun met bloem bestoven werkblad. Rol het deeg uit, rek het indien nodig met je handen uit, tot je een vierkant van 20 x 20 cm hebt. De afmetingen zijn niet belangrijk zolang het deeg overal even dik is en de deegplak aan alle kanten iets groter is dan het blok boter.

Merk op dat de volgende genummerde stappen (1 tot en met 9) corresponderen met de foto's op pagina 260.

[1] Maak de verpakking van de boter op zo'n manier open dat de bovenkant zichtbaar is, gebruik de zijkanen van het bakpapier om het blok om te keren en op het deeg te leggen. Leg de boter met een hoek naar boven, als een ruit, op het deegvierkant zodat de hoeken van het blok boter op gelijke hoogte liggen met de middelpunten van de zijkanen van het deeg. Pel het bakpapier van de boter en gooi het weg.

[2, 3, 4] Vouw alle vier de hoeken van het deeg een voor een naar het midden van het blok boter. Ze zouden makkelijk het deeg moet bedekken en elkaar iets moeten overlappen in het midden en langs de zijkanen. Knijp het deeg stevig samen langs de naden om ze te sluiten.

Maak de eerste 'toer': [5] Sla met de deegroller zachtjes op het deeg om het platter en iets langer te maken. Rol het deeg uit, rol hierbij zowel naar je toe als van je af, om het deeg te verlengen tot een rechthoek die ongeveer drie keer zo lang als breed is en tussen ruim ½ en 1 cm dik is (ergens tussen de 50 cm lang en 18 cm breed is goed, maar de exacte afmetingen zijn niet belangrijk). Doe je best om de hoeken recht te houden en bestuif het deeg indien nodig met meer bloem. ①

[6, 7] Vouw het deeg, met de korte kant naar je toe, in drieën zoals een brief. Til hiervoor eerst het onderste een derde deel op en leg het in het midden, vouw vervolgens het bovenste een derde deel naar beneden. Dit proces van uitrollen en opvouwen wordt een 'toer' genoemd. Op deze manier worden de laagjes boter en deeg gecreëerd die een luchtig deeg vormen. Verpak het deeg in plasticfolie, leg het in de koelkast en koel het 45 minuten om de gluten te laten ontspannen.

Maak nog twee toeren: Haal het gekoelde deeg uit het plasticfolie en leg het op zo'n manier op het dun met bloem



bestoven werkblad dat de flap boven ligt en de rand van de flap aan de rechterkant zit (als je het deeg zou moeten opvouwen, dan zou je het naar links opvouwen zoals je een boek openslaat). Rol het deeg nog een keer uit tot een lange rechthoek, net zoals je hiervoor deed, bestuif indien nodig de onderkant met meer bloem, en vouw het deeg opnieuw in drieën. Probeer de randen zo recht mogelijk te houden om de lagen recht boven elkaar te houden. Verpak het deeg in plasticfolie, leg het in de koelkast en koel het opnieuw 45 minuten. Herhaal het rollen en vouwen nog een keer zodat je in totaal drie toeren doet.

Rol het deeg uit tot een plak en koel het: Rol het deeg na het voltooiën van de derde toer uit tot een dunne plak, tot hij gaat terugspringen (opnieuw, de afmetingen zijn niet belangrijk). Verpak de deegplak in plasticfolie, leg hem op een bakplaat met opstaande randen, leg het deeg in de koelkast en koel het minimaal 8 uur en maximaal 12 uur. ②

Bekleed de volgende dag de bakplaten: Bekleed twee bakplaten met bakpapier en zet ze opzij.

Merk op dat de volgende genummerde stappen (10 tot en met 15) corresponderen met de foto's hierboven.

Rol het deeg uit en snijd het: Haal het deeg uit de koelkast en rol het op een zeer dun met bloem bestoven werkblad uit tot een grote rechthoek van iets meer dan 30 x 45. Dit zal een hele inspanning zijn, maar probeer zo vlot mogelijk te werken om te voorkomen dat de boter zacht wordt en het deeg kleverig. Veeg de overtollige bloem weg zodra het deeg is uitgerold. Snijd met een deeggrader of scherp mes alle randen recht af zodat je een deegplak van 30 x 45 cm hebt.

[10] Gebruik een liniaal en een schilmes om in een van de lange zijkanen van het deeg sneetjes te maken in het deeg op 10 cm afstand van elkaar. Maak aan de tegenoverliggende lange zijkant ook sneetjes maar begin op 5 cm van de rand, zodat de markeringen verspringen ten opzichte van de overkant. [11, 12] Begin aan de linkerkant. Gebruik een liniaal om de markering aan de ene kant te verbinden met die aan de overkant, snijd met de deeggrader of het mes langs de rechte kant van de liniaal en maak op deze manier acht langgerekte driehoeken (Je zult twee halve driehoeken overhouden.) ③

Rol de croissants en laat ze rijzen: [13, 14, 15] Werk met een stuk deeg tegelijkertijd. ➔

③ Bewaar de afgesneden stukken deeg, rol de overgebleven halve driehoeken tot kleine croissants. Laat ze rijzen en bak ze samen met de gewone croissants.