

Bloem, suiker, boter

De geheimen van beter bakken

Nicola Lamb

Fotografie door Sam A. Harris

FONTAINE UITGEVERS

I

Welkom	6
Benodigdheden	8

II

Alles over meel	10
Alles over suiker	24
Alles over eieren	36
Alles over vet	50
Hoe dingen rijzen	66
Kleur	82
Textuur	90
Technisch overzicht	102
Hoe je een taartrecept ontwikkelt	114

III

Recepten I: basisrecepten	116
Recepten II: een middag	138
Recepten III: een dag	230
Recepten IV: een weekend	278
Recepten V: extra's	330

IV

Mix & Match-tabel	344
Register	346
Dankwoord	352

HET VERHAAL VAN MEEL

Meel bestaat uit granen die zijn fijngemalen. Er zijn enorm veel soorten: van rogge tot rijst, van boekweit tot kikkererwten en van tapioca tot mais. Maar één soort overheerst: tarwe.

Tarwe is een van 's werelds meest verbouwde en gegeten granen. Er is bewijs gevonden dat het al in 9000 v.Chr. werd geteeld in het Midden-Oosten, en het is nog steeds enorm belangrijk en relevant. Miljoenen akkers op de wereld zijn gevuld met dit gewas. Maar niet alle tarwe is hetzelfde: er is 'harde' en 'zachte'.

Het terroir (een woord dat verwijst naar de unieke omgevingsfactoren van een gebied, waaronder de grond, topografie en het klimaat) heeft grote invloed op de tarwe die in een bepaalde regio groeit. Tarwe uit een ruig klimaat, met dramatische winters en zomers – zoals in Canada en Oost-Europa – is vaak harder en rijker aan proteïnen, terwijl tarwe die in het Verenigd Koninkrijk wordt verbouwd wat 'zachter' is en minder proteïnen bevat.

Zachtere tarwe is goed voor taart en koekjes, maar als het op brood aankomt gebruiken we meestal geïmporteerd meel dat meer gluten bevat. Dit geïmporteerde meel zorgt voor luchtig brood dat overeenkomt met ons idee van hoe brood eruit 'zou moeten' zien. De laatste jaren zijn onze ideeën van hoe verantwoord en gezond brood eruitziet (en smaakt!) wat veranderd omdat meer bakkers lokaal geproduceerde granen gebruiken.

Een tarwekorrel bestaat uit drie delen: het endosperm, de zemel en de kiem. Tijdens het malen breken tarwekorrels en worden ze fijngemalen. Dan worden ze verschillende keren gezeefd, waarbij het meel steeds fijner wordt. Uiteindelijk worden de zemel en kiem eruit gezeefd en houd je witte bloem over.

Deze witte bloem bestaat bijna helemaal uit het endosperm. Dit is het deel van de tarwe dat rijk is aan proteïnen (die in gluten worden omgezet) en zetmeel, maar het bevat niet veel voedingsstoffen. Het grootste deel van het goede en de smaak – de vezels, mineralen en vitaminen – zitten in de zemel en kiem. Meel dat endosperm, zemels en kiemen bevat kennen we als volkorenmeel. Het is grover, heeft meer smaak dan tarwebloem en absorbeert meer vloeistof, waardoor bij recepten met volkorenmeel meer water nodig is.

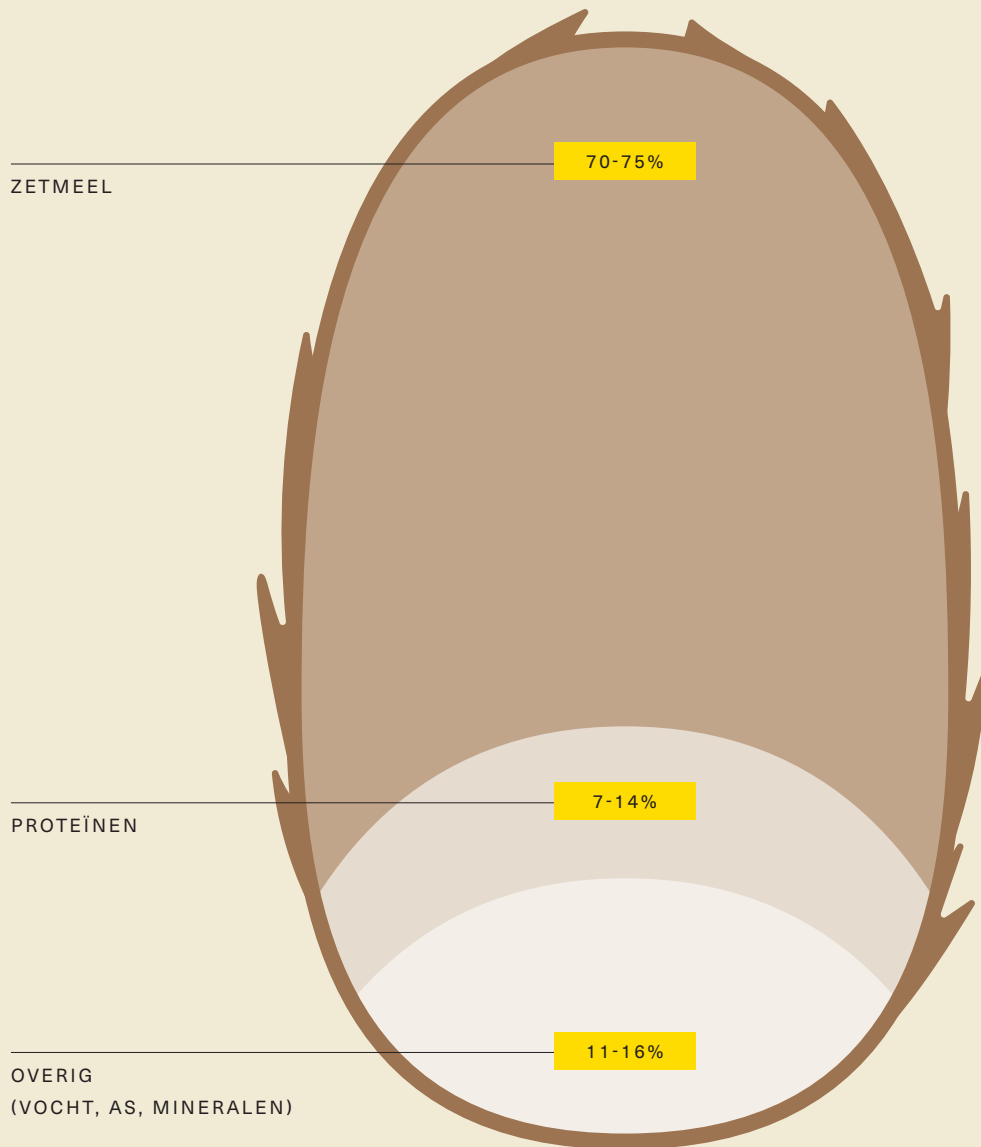


Wat zijn oergranen?

Je hebt misschien gezien dat bakkers oergranen toevoegen aan hun brood, broodjes en taart.

Deze granen werden meestal in de omgeving verbouwd voor er in de vroege twintigste eeuw op grote schaal plantenveredeling plaatsvond. De oergranen zijn de vaak 'vergeten' variëteiten van tarwe, gerst, haver of rogge die nu weer worden gebruikt. Een-koren is een populair oergraan in het Verenigd Koninkrijk – het is een van de eerste gecultiveerde plantensoorten. Er is zelfs bewijs dat het tienduizend jaar geleden al werd verbouwd!

EEN KIJKJE IN DE KORREL



ZETMEEL	70-75%
PROTEÏNEN	7-14%
OVERIG (VOCHT, AS, MINERALEN)	11-16%

LUCHT

Sommige vetten, zoals boter en vetrijke room, zijn bijzonder getalenteerde hulpjes bij het kloppen: het proces van luchtbelletjes in een mengsel brengen. De twee bekendste processen zijn romig kloppen (zoals boter en suiker) en opkloppen (zoals bij room).

ROMIG KLOPPEN

Iets romig kloppen is waarschijnlijk een van de eerste mijlpalen in bakcarrières. Van jongs af aan werd me verteld dat je hard moest werken om een schaal vol cupcakes te verdienen. Met een onhandig lange houten lepel roerde ik met mijn korte armpjes of mijn leven ervan afhing.

Echt effectief was dat natuurlijk niet. Mijn oppas Carole maakte het klusje altijd af en veranderde de vetklont in een licht en luchtig mengsel: het begin van een taart. Het romig kloppen leek toen een soort straf, een klusje dat ik moest doen om mijn geduld te testen. Maar nu begrijp ik dat je later wordt beloond voor dat werk.

Als we vaste vetten en suiker door elkaar kloppen, brengen we lucht in het mengsel. De vetkristallen gedragen zich als bodyguards en beschermen de luchtbelletjes, wat de kruimelstructuur geeft die we zo goed kennen en waarderen. Deze luchtzakjes zijn ook een plek waar andere rijsgassen, zoals CO₂, kunnen samenkomen (zie Hoe dingen rijzen op blz. 74).

In recepten staat vaak dat je boter en suiker romig moet kloppen, tot verschillende stadia. Voor een compact koekje hoeven boter en suiker maar kort gemengd te worden voor andere ingrediënten worden toegevoegd, terwijl bij een lichte spongecake 2-3 minuten moet worden geklopt om het vet luchtiger te maken. Je kunt vet ook te lang kloppen. Tenzij ik het gebruik als glazuur, klop ik het nooit tot het helderwit is. Het vet is op dat punt zo luchtig dat het heel onstabiel wordt en de taart die je ermee maakt, waarschijnlijk zal instorten. Er zijn betere, stabielere manieren om luchtbelletjes toe te voegen: eieren (zie Alles over eieren op blz. 45) en chemische rijsmiddelen (zie Hoe dingen rijzen op blz. 74).

Vloeibare vetten, ook gesmolten boter, zijn heel moeilijk luchtig te kloppen, maar dat compenseren ze door taarten heel vochtig en zacht te maken. Als je vaste vetten vervangt door vloeibare, ontstaat een compactere, stevigere textuur. Is dat niet de bedoeling, dan kun je dit gebrek aan lucht goedmaken met extra rijsmiddel, opgeklopte eieren of stoomproducerende vloeistoffen, zoals melk, zure room of slagroom.

OPKLOPPEN

Opkloppen is het proces van lucht toevoegen aan room, tot die onweerstaanbaar wolkachtig is.

Room – een mengsel van water, vet en vaste melkbestanddelen – is een vetrijke vloeistof die van melk is gemaakt. Roomsoorten hebben verschillende vetgehaltes:

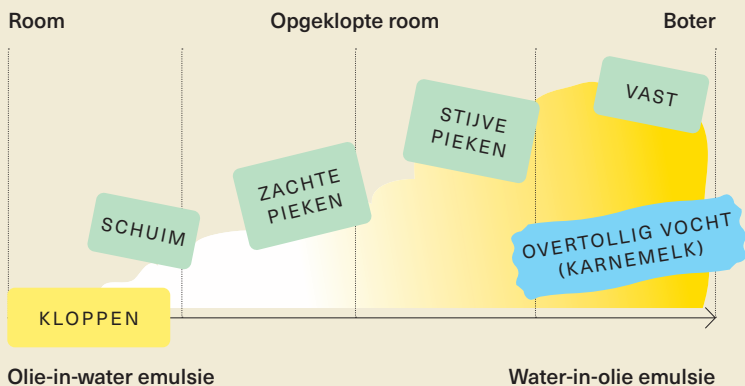
- Kookroom (ongeveer 18-20%)
- Slagroom (ongeveer 35-40%)
- *Double cream* (ongeveer 40-50%)

Kookroom bevat niet genoeg vet om op te kloppen – je hebt minstens 30% vet nodig om room luchtig te maken.

Voor ze worden opgeklopt leven het vet en water in de room in harmonie, hoewel ze aartsvijanden zijn (zie Emulsies bij het bakken op blz. 61 voor meer informatie over deze rivaliteit). Als je room opklopt, worden de grote vetdeeltjes in kleine druppels verdeeld. Om te voorkomen dat ze met water in contact komen, scharen de druppeltjes zich rond de net toegevoegde luchtbelletjes om op veilige afstand van het water te blijven. Daardoor worden de luchtbelletjes gestabiliseerd en is iedereen blij – vooral wij, omdat de lucht zorgt voor een toename in volume en de room van een vloeistof verandert in een luchtige wolk, die we kennen als schuim.

In tegenstelling tot olie in mayonaise, die de hulp van een emulgator (eidooier) nodig heeft voor succes, heeft room geen hulp nodig. Dat komt doordat het melkvet zijn eigen stabilisator is. Hoe hoger het vetgehalte is, des te stabielere de opgeklopte room is. Als je room blijft opkloppen, krijg je boter en wordt de meeste vloeistof er in de vorm van karnemelk uit geknepen. Dit is een unieke transformatie van een olie-in-water emulsie naar een water-in-olie emulsie. Als je je slagroom iets te lang hebt opgeklopt, kun je die soms redden door wat volle melk toe te voegen en die er voorzichtig door te vouwen, maar als je echt te lang hebt geklopt, kun je niets doen behalve boter maken!

Van room naar boter



OMGAAN MET HOOG VETGEHALTE

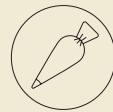
In het Verenigd Koninkrijk zijn we gezegend met zuivel die zo vetrijk is dat het heel goed zijn vorm behoudt als het opgeklopt is. *Heavy cream* in de Verenigde Staten bevat minstens 36% vet, terwijl het vetgehalte van *double cream* in het Verenigd Koninkrijk rond de 48% ligt. Hoe hoger het vetgehalte, des te stabielere de opgeklopte room is. Maar room met hoog vetgehalte schift wel eerder en is veel moeilijker om te spuiten of om mee te decoreren.



Tips

Gebruik een grote, brede kom om snel room op te kunnen kloppen, omdat je dan meer lucht kunt inbrengen.

Warme room kun je niet opkloppen. Warme vetten zijn geen effectieve stabilisatoren. Room gebruik je rechtstreeks uit de koelkast!



Slagroom spuiten

Stel je voor: je hebt slagroom opgeklopt – helemaal perfect. Je schept de room in een spuitzak om je taart te versieren en dan 3, 2, 1... Je knijpt erin, klaar om de perfect gladde room op je taart te spuiten. Maar de room komt er in losse klodders uit. WAT? Als je slagroom in een spuitzak schept, bevindt die zich in een kleine ruimte met veel lucht. Door in de spuitzak te knijpen, klopt je de room steeds verder op, waardoor die steviger en luchtiger wordt.

*Wat te doen? Om te beginnen is het belangrijk om de slagroom niet lang genoeg op te kloppen – het moet *net* zijn vorm behouden. Blijf altijd aan de net-niet-genoege-opgeklopte kant – dat moet je durven! Je kunt altijd verder opkloppen, nooit ont-kloppen!*

HOE HET ZIT MET LAAGJES

Een van de beste metamorfoses die je in de bakwereld tegenkomt, is die van baksels met deeglaagjes. In je handen veranderen twee beige blokken in iets wat ooh's en aah's losmaakt. Weinig dingen zijn zo lonend als bladerdeeg en croissants – allebei perfecte voorbeelden van knappe stukjes boter-deegverdeling. En allebei komen ze tot stand door toeren.

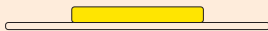
Toeren is het proces waarmee je afwisselende laagjes boter en deeg creëert. Je krijgt dan een ultra-vlokkig, multi-gelaagd deeg dat op indrukwekkende wijze rijst – en kruimelt. Baksels die rijzen door een laagjesdeeg zijn perfecte voorbeelden van stoomkracht in actie. In sommige gevallen helpt gist (zie blz. 76) ze nog verder te rijzen.

Bij het toeren heb je twee aparte blokken – een van deeg (détrempe) en de ander van boter. Je pakt de boter in het deeg, vouwt het dubbel en rolt het uit, keer op keer, tot er heel veel afzonderlijke deeg- en boterlagen zijn. Wat bereik je hiermee? Als het deeg in de oven gaat, smelt de boter. Dit heeft twee gevolgen:

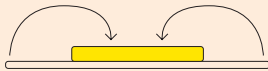
De gesmolten boter verrijkt het deeg. De waterverdamping creëert stoom die de deeglagen scheidt. Het deeg komt omhoog en zet uit, en wat je overhoudt is een ultra-kruimelig, krokant baksel met vele laagjes.

Franse invouw

1.



2.



3.

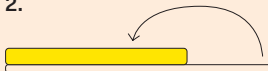


Engelse invouw

1.



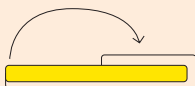
2.



3.



4.



5.



INVOUWEN

Dus hoe krijgen we die boter in het deeg? Invouwen! Er zijn een paar manieren waarop je dat kunt doen, maar deze twee komen het meest voor:

- Bij de eerste methode moet het boterblok half zo groot zijn als je deeg. De zijkanten van het deeg worden eroverheen gevouwen en gesloten zodat drie lagen ontstaan.
- Bij de tweede methode moet het boterblok twee derde van de lengte van je deeg zijn. Het stuk deeg zonder boter wordt over de boter gevouwen en de andere helft wordt daaroverheen gevouwen, waardoor vijf lagen ontstaan.

Dit kleine verschil heeft grote gevolgen. Laten we het even uitrekenen.

Franse invouw

3 x dubbel

Soort	Aantal lagen
Invouw	3
Dubbel	9
Dubbel	33
Dubbel	129
Totaal	129

Engelse invouw

3 x dubbel

Soort	Aantal lagen
Invouw	5
Dubbel	17
Dubbel	65
Dubbel	257
Totaal	257

Dus als je de Engelse invouwmethode kiest, krijg je zonder veel extra moeite veel meer lagen! Wil je ultiem bladerend deeg, kies dan de volgende keer de Engelse invouw en je krijgt tweemaal zoveel lagen voor net zoveel werk.

SPONGECAKE MET GEBAKKEN AARDBEIEN

VOOR 8-10 STUKKEN

Technieken

Romig kloppen	blz. 59
Rijsmiddelen	blz. 74
In de oven roosteren	blz. 107

Nodig

2 taartvormen van 20 cm Ø

Geroosterde aardbeien

200 g aardbeien
20 g fijne suiker

Taart

200 g boter, op kamertemperatuur (liefst 20 °C)
5 g zeezoutvlokken (ca. 1½ theel.)
245 g fijne suiker
65 g slagroom
160 g hele eieren (ca. 3)
35 g eidooiers (ca. 2)
1-2 theel. goed vanille-extract
90 g volle melk
245 g tarwebloem
17 g bakpoeder (ca. 4 theel.)
25 g fijne suiker

Opgeklopte room

200 g slagroom
40 g crème fraîche (optioneel)
15-20 g fijne suiker (optioneel)

Plus

poedersuiker, voor eroverheen (optioneel)

Deze spongecake wijkt af van de klassieke gelijke delen suiker/bloem/boter/eieren. Ik heb ruim 30 taarten gebakken om de verhoudingen precies goed te krijgen. Door een deel van de boter te vervangen door eidooiers en door slagroom toe te voegen, krijg je een extra vochtige taart met goede structuur en heel veel smaak. Doordat we minder boter gebruiken krijgen de andere smaken, zoals het melkachtige van de slagroom, ook de kans om naar voren te komen, wat zorgt voor een heerlijk volle, zachte achtergrondsmak voor de room en het fruit. Je zou de gebakken aardbeien kunnen vervangen door jam, maar dan mis je die lekkere siroop.

Totaal: 3 uur 10 min.

40 min.	15 min.	30 min.	1 uur 15 min.	30 min.
Aardbeien roosteren	Taartbeslag mixen	Bakken	Afkoelen	Samenstellen

- 1 Verhit de oven tot 150 °C.
- 2 Maak de geroosterde aardbeien: was en halveer de aardbeien. Kleintjes kun je heel laten. Schep er op een bakplaat de suiker door. Bak 30-40 minuten, tot ze zacht, stroperig en iets geslonken zijn. De aardbeien worden donkerder van kleur. Je kunt ze tot 1 uur bakken. Laat afkoelen en schep ze met alle siroop in een kom. Je kunt ze 3-5 dagen in de koelkast bewaren.
- 3 Verhit de oven tot 170 °C, bekleed de taartvormen met bakpapier en zet opzij.
- 4 Maak de taart: klop in de standmixer de zachte boter, het zout en de suiker 2 minuten door elkaar, op medium stand. De boter en suiker zijn dan wat luchtiger en worden iets lichter van kleur maar niet zoveel dat ze echt opgeklopt zijn. Het is beter om een beetje voorzichtig te zijn op dit punt – we willen er nog niet te veel lucht in kloppen!
- 5 Vermeng de room, hele eieren, eidooiers, het vanille-extract en de melk en zet opzij. Zeef de bloem en het bakpoeder samen en zet opzij.
- 6 Begin met de vloeistof en voeg afwisselend vloeistof en droge ingrediënten toe aan het boter-suikermengsel, in ongeveer 3 delen; schraap als dat nodig is de zijkanten van de kom naar beneden.
- 7 Verdeel het beslag over de twee taartvormen; 475-500 gram per taart. Bestrooi 1 taart met 25 gram suiker. Dit wordt de bovenkant.
- 8 Bak ze 25 minuten en controleer of de taarten goudkleurig zijn, terugveren en van de zijkanten van de bakvormen loskomen. Bak ze 5 minuten extra als de taarten er niet uitzien alsof ze al klaar zijn. Laat ze 10 minuten in de bakvorm afkoelen, haal ze er dan uit en laat verder afkoelen op een rooster.
- 9 Maak de vulling: klop de room op met de crème fraîche, als je die gebruikt, en eventueel de fijne suiker, tot er heel zachte pieken zijn en zet opzij.
- 10 Verdeel de roomvulling over de taart zonder suikerlaagje; laat hierbij rondom een rand van 2-3 cm vrij, zodat de room er niet uitloopt. Schep er flinke scheppen gebakken aardbeien op en de siroop. Misschien heb je niet alles nodig. Om je ervan te verzekeren dat de vulling er niet uit gaat lopen, kun je de samengestelde taart in de koelkast of vriezer zetten zodat de room wat steviger wordt.
- 11 Leg de taart met het suikerlaagje erop. Bestuif eventueel met poedersuiker. Dien op met de aardbeisiroop die over is.

Tip

Als de slagroom die je gebruikt een erg hoog vetgehalte heeft, raad ik aan er ongeveer 20 gram volle melk aan toe te voegen om schifting te voorkomen en om de pieken mooi zacht te houden.





PANNA COTTA MET VERBRANDE WITTE CHOCOLADE EN SOJASAUUS

VOOR 6 PERSONEN

Technieken

Gelatine gebruiken	blz. 100
Maillardreactie	blz. 84

Nodig

6 kleine vormpjes (ik gebruik timbaalvormpjes van 8,5 x 5 cm)

Verbrande witte chocolade

100 g witte chocolade

Panna cotta

3½ gelatineblaadjes
510 g koffiemelk
1 blikje van 397 gram
gecondenseerde melk
2 g zeezoutvlokken (ca. ¼ theel.)

Plus

lichte sojasaus, voor erbij
(optioneel)

Op de eerste fotosessiedag voor dit boek maakte Holly, onze fantastische foodstylist, blonde chocolade, maar had ik per ongeluk een oventemperatuur doorgegeven die 30 °C te hoog lag. In plaats van een heerlijke goudkleurige witte chocolade eindigde Holly met verbrande witte chocolade met de kleur van mahonie. We besloten het toch te proeven – en waren er weg van; een heel complexe umamismaak. Ik schreef dit recept om dat moment te gedenken en het resultaat is een zwaar én zwaar verslavend dessert. De sojasaus is optioneel, maar moet je echt een keer proberen.

Totaal: 3 uur 10 min.

40 min.	10 min.	10 min.	2 uur	10 min.
Witte chocolade bakken	Gelatine weken	Panna cotta maken	Afkoelen & opstijven	Storten & opdienen

- 1 Verhit de oven tot 150 °C.
- 2 Maak de verbrande witte chocolade: breek de chocolade in stukjes en leg die in een met bakpapier beklede ovenschaal of op een siliconen bakmatje. Zet in de oven en roer elke 10 minuten door, tot de chocolade de kleur van donkere melkchocolade heeft. Het lijkt fout te gaan en er ontstaan klontjes, maar houd vol! Het duurt ergens tussen de 25 en 40 minuten, afhankelijk van je oven. Laat helemaal afkoelen.
- 3 Druk de chocolade tijdens het afkoelen met een spatel of lepel aan zodat er een groot brok ontstaat. Je maakt hiermee meer dan je nodig hebt, maar restjes blijven 3 maanden goed in een afgesloten bewaardoos.
- 4 Maak de panna cotta: week de gelatine 10 minuten in koud water en knijp de blaadjes uit.
- 5 Verwarm de koffiemelk tot hij bijna kookt. Draai het vuur uit en klop de gelatine erdoor. Klop dan de gecondenseerde melk en het zout erdoor.
- 6 Schenk het koffiemelkmengsel in vormpjes, 150-160 gram per portie. Laat minstens 2 uur in de koelkast opstijven, maar je kunt de panna cotta 3 dagen van tevoren maken.
- 7 Stort de panna cotta: doop een vormpje 5-6 seconden in water van 80 °C. Droog het vormpje af en leg er een bordje op. Keer ze samen om, schud het vormpje een beetje en de panna cotta moet dan loskomen. Doet hij dat niet, doop dan nog een keer in het hete water en herhaal.
- 8 Rasp er wat verbrande witte chocolade over en maak eventueel af met een scheutje sojasaus.

Tip

Er wordt in dit recept geen suiker toegevoegd omdat de gecondenseerde melk al genoeg suiker bevat. Voor een 'klassieke' basisversie (waar je je eigen recepten op kunt baseren), gebruik je het recept hierboven maar verhit je 375 gram slagroom, 375 gram volle melk en 120 gram fijne suiker voor 3 blaadjes gelatine en ¼ theelepel fijn zout. Aan deze basis kun je vanille en andere smaakmakers toevoegen.





OLIJFOLIEBRIE-OCHE MET DRUIVEN, HONING EN TIJM

VOOR 9-10 BROODJES

Technieken

Glutenontwikkeling	blz. 14
Fermentatie	blz. 76
Suiker vervangen	blz. 31

Gebakken druiven

150 g pitloze rode druiven
1 eetl. olijfolie
1 g zeezoutvlokken (ca. ¼ theel.)
1 theel. balsamico-, rodewijn- of wittewijnazijn
2-3 takjes tijm
2 theel. venkelzaad (optioneel)

Briochedeeg

50 g hele eieren (ca. 1)
110 g volle melk
230 g meel met 12-14% proteïne
4 g droge gist (ca. 1½ theel.)
5 g fijn zout (ca. ¾ theel.)
20 g boter, op kamertemperatuur
50 g olijfolie
30 g honing

Plus

losgeklopt ei (zie blz. 343)
150 g brie, in plakken
extra vergine olijfolie, om te besprenkelen
5-10 takjes tijm, alleen de blaadjes
honing, om te besprenkelen
zeezoutvlokken

Bij deze brie-oche heb ik de suiker vervangen door honing. Hij bevat ook iets meer vet, in de vorm van boter en olijfolie. Hoewel olie het deeg niet hydrateert, kan het dat wel lossen en extra kneedbaar maken.

Totaal: 3 uur 40 min.

30 min.	1 uur	1 uur 30 min.	30 min.	10 min.
Briochedeeg mixen	Brioche laten rijzen & druiven bakken	Vormen & rijzen	Toppings toevoegen & bakken	Afkoelen & opdienen

- 1 Verhit de oven tot 200 °C voor het bakken van de druiven.
- 2 Schep de druiven, olijfolie, het zout, de azijn, takjes tijm en het venkelzaad op een kleine bakplaat door elkaar.
- 3 Bak 15-20 minuten – de druiven barsten en krijgen blaren. Laat afkoelen.
- 4 Maak het briochedeeg: doe het ei en de melk in de kom van de standmixer, gevolgd door de droge ingrediënten (houd de gist en het zout apart). Mix 6-8 minuten met deeghaken op halfhoge stand tot matige glutenvorming is ontstaan – als je aan het deeg trekt en het blijft aan elkaar maar is nog wel vrij breekbaar. Je kunt langer mixen, maar dit stadium moet je minimaal hebben bereikt voor je het vet toevoegt.
- 5 Voeg theelepel voor theelepel de zachte boter toe, terwijl de machine draait, gevolgd door de olijfolie en honing. Mix op matig-hoge stand tot het deeg heel glad is – nog 10-12 minuten – en volledige glutenvorming is bereikt. Je kunt dan een dun, bijna doorzichtig vliesje trekken van een stukje deeg. Als dat nog niet lukt na deze tijd, laat het deeg dan 5 minuten rusten en mix nog 5 minuten. Herhaal tot het gluten volledig is gevormd. Haal het deeg uit de kom en vorm er met je handen of een deegschrapper een bol van. Gebruik het aanrecht om wat oppervlaktespanning te creëren zodat het mooi glad is bovenop.
- 6 Laat het deeg 1 uur in een afgedekte kom rusten en rijzen. Het moet dan bijna in volume verdubbeld zijn. Misschien heeft het deeg meer of minder tijd nodig, afhankelijk van de ruimte.
- 7 Verdeel het deeg in porties van 55-60 gram. Vorm er op het aanrecht met een holle hand balletjes van. Leg die met tussenruimte op een met bakpapier beklede bakplaat. Bedek losjes met plasticfolie en laat 1-2 uur rijzen tot ze heel luchtig zijn.
- 8 Verhit de oven tot 175 °C.
- 9 Bestrijk de broodjes voorzichtig met losgeklopt ei. Ze rijzen nog behoorlijk in de oven, dus bestrijk ze er rondom mee. Leg op elk broodje 15 gram brie en 15 g gebakken druiven. Besprenkel ze met extra vergine olijfolie en maak ze af met 5-10 tijmblaadjes (¼-½ theel. per broodje).
- 10 Bak 12-14 minuten, of tot ze goudkleurig zijn. De kaas is goudkleurig en krokant. Besprenkel met honing, extra vergine olijfolie en wat zeezoutvlokken.
- 11 De broodjes zijn het lekkerst op de dag dat ze gebakken zijn, nog een beetje warm. Overgebleven broodjes kun je in de koelkast bewaren en 10 minuten opwarmen in een op 160 °C voorverwarmde oven.

GEHEIME CHOCOLADETAART

VOOR 8-10 STUKKEN

Technieken

Slagroom opkloppen	blz. 60
Vouwen	blz. 113
Meringues maken	blz. 46
Eidooiers kloppen	blz. 47

Nodig

taartvorm van 20 cm Ø met losse bodem

75 g rozijnen (bruin of blank)
100 g Sauternes zoete witte wijn
6 hele eieren, gescheiden
(ca. 185 g eiwitten en 120 g eidooiers)
225 g fijne suiker
225 g pure chocolade, fijngehakt
225 g boter
1-2 g zeezoutvlokken
(ca. ½ theel.)

Plus

cacao, om te bestuiven

Deze luxe taart met twee texturen heeft een geheim. Wat dat is? Ik ga het je vertellen: de smeuïge taart en de mousselaag zijn van hetzelfde beslag gemaakt. De ene helft van het beslag wordt gebakken, waarna de andere helft daarover wordt geschonken en opstijft als een mousse. Dit recept is gebaseerd op een gâteau Marcel en geeft je twee texturen voor de prijs van één. Tussen de lagen in vind je in zoete wijn geweekte rozijnen, die je kunt vervangen door bigarreaus of iets anders waar je trek in hebt. Bestuif ten slotte met flink wat bittere cacao en je hebt, naar mijn mening, het ultieme chocoladedessert.

Dag 1				Totaal: 15 uur	Dag 2	Totaal: 40 min.
2 uur	20 min.	20 min.	20 min.	12 uur	40 min.	
Rozijnen weken	Beslag maken	Halveren & bakken	Uit de oven & afkoelen	Rozijnen strooien & beslag erover schenken. Nacht koelen	Uit de vorm halen & garneren	

- 1 Doe de rozijnen in een kom en schenk de sauternes erover. Dek af en laat minstens 2 uur of een nacht staan. Afgedekt kun je ze 1 maand in de koelkast bewaren.
- 2 Verhit de oven tot 175 °C. Bekleed de taartvorm met bakpapier.
- 3 Klop de eidooiers met een kwart van de suiker tot het mengsel licht en dik is en eruitziet als custard – dit duurt 5-6 minuten op hoge stand. Zet opzij.
- 4 Laat au bain-marie de chocolade en boter smelten. Haal, eenmaal gesmolten, van het vuur en roer het zout erdoor. Vouw in drie delen door de geklopte eidooiers.
- 5 Klop intussen de eiwitten en rest van de suiker op tot een Franse meringue (zie blz. 118).
- 6 Mix een klein beetje meringue door het eidooier-chocoladebeslag en neem dan een spatel. Vouw daarmee de meringue in drie delen door het chocoladebeslag; probeer daarbij zoveel mogelijk lucht te behouden.
- 7 Schenk de helft van het beslag in de beklede taartvorm en strijk de bovenkant glad. Bak 20-22 minuten. De taart rijst en is droog bovenop. Dek de andere helft van het beslag af met een theedoek of plasticfolie om te voorkomen dat het uitdroogt. Houd het als dat kan dicht bij de oven zodat het niet te koud wordt.
- 8 Haal de taart uit de oven en laat 20 minuten in de taartvorm afkoelen. Hij stort dan ook wat in. De taart mag nog wel warm zijn, maar je moet de bakvorm kunnen vasthouden.
- 9 Strooi de in wijn geweekte rozijnen erover. Schenk de tweede helft van het beslag erover en strijk de bovenkant glad met een opgewarmd paletmes. Laat afkoelen tot kamertemperatuur, zet in de koelkast en laat een nacht, tot 3 dagen, staan.
- 10 Om de taart netjes uit de vorm te kunnen krijgen, zet je hem eerst 30 minuten in de vriezer. Haal hem voorzichtig uit de vorm en bestuif rijkelijk met cacao. Als de taart bevroren is, laat hem dan eerst 20-30 minuten ontdooien voor je hem opdient. Je kunt de taart 3 dagen in de koelkast bewaren. Je kunt hem ook, goed ingepakt, 30 dagen in de vriezer bewaren.

Tip

Als je alleen een handmixer hebt, zou ik het beslag halveren en twee keer maken want het is erg veel meringue.

