

Basic

auteur Christophe Declercq · fotograaf Lennert Deprettere

patisserie

Alles wat je moet weten om zelf heerlijke desserts te maken

Inhoud

Cakes

Chocolademoelleux	13
Muffins	15
Brownies	18
Friands	20

Drooggebak

Basisdegen	24
Appeltaart	27
Frambozentaartje	28
Perentaart met chocolade	31
Notentaartje met karamel	32
Bosvruchtentaart met streusel	35
Sinaasappeltaartje	37
Calvadostaart	38
Ananaskokostaartje	41

Bladerdeeg

Basisrecept	44
Appelsneden	47
Driekoningentaart	48
Saint-Honoré	51
Schuimtaartje	52
Gesuikerde palmiers	55
Hartige palmiers	56
Kaasstrengel	59
Vidé	60
Fleuron (half maantje)	63

Koude puddingen

Aardbeienbavaroistaart	66
Kleine zwarte woud	71
Mangomousse met frambozencoulis	73
Charlotte met peren	77

Boterroomgebak

Miserable	80
Javanais	82

Desserts

Yoghurtbavarois	
met frambozencoulis	88
Champagnemousse met	
aardbeiencoulis	92
Panna cotta met karamel	94
Profiteroles met banketbakkersroom	
en chocoladesaus	97
Gefrituurd vanilleroomijs met honing	98
Crème brûlée	101
Passievruchtencrèmeux	
met amandelcrème	102
Pannenkoek	106

Koekjes

Klets koppen	110
Speculaas	112
Kattentongen	115
Macaron de Paris	116
Petitfours	120
Tartine russe	123
Wafeltjes	124

Sausen

Chocoladesaus	128
Karamelsaus	129
Advocaat	130

Decoraties met chocolade en suiker

Voor kristalliseren van chocolade	134
Decoraties met chocolade	135
Karamelliseren van noten	138
Suikerkristal	140
Suikerspin	141

Basisrecepten

Lepelbiscuit	144
Decoratiebiscuit	146
Italiaans schuim	149
Zwaar schuim	150
Boterroom	
op basis van een anglaise	151
Boterroom	
op basis van een bombedeeg	152
Banketbakkersroom	153
Frangipane	154
Amandelcrème	155
Soezenbeslag	156



Voorwoord

Ja, magie bestaat echt! Met basisgrondstoffen zoals boter, suiker, eieren, bloem... kun je een heel assortiment van taarten, gebak, desserts en koekjes toveren. De keuken wordt bij het bereiden van al deze lekkernijen een echt paradijs van aroma's.

Met *Basic Patisserie* verkrijg je ongetwijfeld steeds een geslaagd resultaat. De recepten worden op een eenvoudige manier uitgelegd en elke stap wordt vergezeld van foto's.

Net zoals bij het vorige succesboek *Basic gebak en taarten* zijn soms meerdere basisrecepten nodig bij de bereiding van een taart of een dessert.

Het goed organiseren van de bakactiviteiten, zoals het bewaren van deeg in de diepvriezer (bijvoorbeeld bladerdeeg, al dan niet reeds uitgerold) of van biscuit (jocondebiscuit, decoratiebiscuit...) maakt het mogelijk om je gasten te verrassen op een dessertbuffet.

Om praktische redenen wordt regelmatig verwezen naar de basisrecepten achteraan in het boek.

De verschillende tips bij de recepten bieden je de mogelijkheid om nog een stapje verder te gaan. Dan wordt creativiteit een extra troef!

Met dit boek wens ik iedereen veel magische momenten.

Christophe



Praktische informatie

Volgend klein materiaal is onontbeerlijk: een weegschaal (tot een gram nauwkeurig), een temperatuurmeter, een mixer, een klein en een groot mes, een klein en een groot paletmes, kleine en grote pannenlikker, spatel, kwastje, plastic potjes, een kleine en een grote mengkom, enkele plastic keukenkrabbers, kleine en grote getande bakvormen, kleine en grote taartringen, enkele bakmatjes met antiaanbaklaag, kleine en grote gladde vormen, een rolstok, rolmeter, schaar en een canneleermesje.

Gebruik bij voorkeur een bakmatje met antiaanbaklaag in plaats van bakpapier. De bakmatjes voorkomen het kleven van de bereidingen en kunnen steeds opnieuw worden gebruikt. Het gebruik van andere vormen dan voorgeschreven in het boek is mogelijk. De aangeduide hoeveelheden in het recept dienen dan wel aangepast te worden.

De magnetron wordt vooral gebruikt voor het opwarmen van ganache, karamel... of voor het smelten van geweekte gelatine en chocolade (zie Voorkristalliseren van chocolade p. 134).

Bereid je een taart met een mousse of een bavarois (zie Koude puddingen p. 65) als basis, dan ontvorm je die pas na controle van de binding. Bereid deze taarten een dag op voorhand en plaats ze in de diepvriezer. Na volledige afwerking kun je ze in de koelkast plaatsen.

Bereidingen zoals gebakken jocondebiscuit, decoratiebiscuit, soesjes... of ongebakken bladerdeeg, boterdeeg, Bretoense zanddeeg... kunnen in de diepvriezer worden bewaard. Zo verloopt het maken van taarten, bijvoorbeeld een aardbeienbavaroistaart of Saint-Honoré, heel wat sneller.

Bereid chocoladecoraties (zie Decoraties met chocolade en suiker p. 133) op voorhand en bewaar ze droog en koel. Met één soort chocolade kun je een waaier aan decoraties maken. Dit geeft je taart of dessert altijd een lekker extraatje.

Gebruik je vanille in je bereiding, dan kun je kiezen voor natuurlijk vanille-extract of voor vanillezaadjes (snijd de vanillestok middendoor en schraap er de zaadjes uit).





Cakes



Chocolademoelleux

(voor 12 stuks)

BENODIGDHEDEN

100 g fondantchocolade, gesmolten

100 g zachte boter

3 eieren

150 g suiker

50 g bloem, gezeefd

een weinig boter

12 ringetjes van 6 cm doorsnede

BEREIDING

- Meng de gesmolten fondantchocolade met de zachte boter.
- Klop de eieren met de suiker tot een luchtig beslag en meng onder het chocolade-botermengsel.
- Spatel de gezeefde bloem door het beslag.
- Doe het beslag in een spuitzak en plaats gedurende enkele uren tot een dag in de koelkast.
- Smelt een weinig boter en strijk ringetjes van 6 cm doorsnede ruim voldoende in.
- Leg een bakmatje met antiaanbaklaag op een bakplaat en plaats de ringetjes erop. Vul ze voor de helft met het beslag.
- Verwarm de oven voor op 210 °C en bak gedurende 8 minuten.
- *Tijdens de afkoeling zal de chocolademoelleux een beetje invallen, dit is normaal.*
- Verwijder voorzichtig de ringetjes.

Tip

Smelt de fondantchocolade au bain-marie of in de magnetron.

'Moelleux' betekent dat het chocoladecakeje nog zacht en smeug is na het bakken.

Het beslag kan ook in bakvaste potjes worden gebakken.



Muffins *(voor 12 stuks)*

BENODIGDHEDEN

250 g bloem
10 g bakpoeder
150 g suiker
snuifje zout
vanille
3 eieren
150 ml melk
75 g gesmolten boter
75 g maïsolie

een weinig boter
een bakvorm voor muffins
afdekgelei en fondantsuiker

BEREIDING

- Meng de bloem, het bakpoeder, de suiker, het zout en de vanille.
- Klop de eieren los en meng samen met de melk, de gesmolten boter en de maïsolie door het eerste mengsel.
- Smelt een weinig boter en smeer de vormpjes in.
- Giet het beslag in een maatbeker en vul de vormpjes voor drie vierde.
- Verwarm de oven voor op 200 °C en bak gedurende 18 à 20 minuten.



Werk eventueel af met afdekgelei en fondantsuiker.



Voeg bij het basisrecept 50 à 75 g noten, vruchten of bakvaste chocoladetrappels.





Brownies

BENODIGDHEDEN

150 g boter

150 g fondantchocolade

3 eidooiers

150 g kandijcassonade

100 g noten (walnoten, gepelde hazelnoten, gepelde amandelnoten...)

75 g bloem, gezeefd

3 eiwitten

poedersuiker

een bakvorm van 20 x 30 cm

BEREIDING

- Smelt de boter met de fondantchocolade au bain-marie (of in de magnetron).
- Klop de eidooiers met de kandijcassonade tot een luchtig beslag en meng onder het chocoladebotermengsel.
- Hak de noten in stukjes en vermeng met de gezeefde bloem. Spatel dit mengsel door het beslag.
- Klop de eiwitten tot schuim en spatel voorzichtig onder het beslag.
- Plaats de rechthoekige bakvorm op een bakplaat met bakpapier en verdeel het beslag erin.
- Verwarm de oven voor op 175 °C en bak af in ongeveer 20 minuten.
- Versnijd na afkoeling in blokjes van 5 x 5 cm.



Werk de brownies af met een weinig poedersuiker.



Hak de noten voldoende fijn zodat het versnijden in blokjes gemakkelijk verloopt.

