

**P  
A  
T  
I  
S  
S  
E  
R  
I  
E**

**EN  
ANDER  
FIJN  
GEBAK**

---

**EDDIE  
BENGHANEM**

**FOTOGRAFIE  
GUILLAUME  
CZERW**

**REDACTIE  
CÉCILE COULIER**

---

# Inhoud

|   |            |  |  |
|---|------------|--|--|
| Voorwoord.....  | 7          |  |  |
| <b>BASISINGREDIËNTEN EN KEUKEN-GEREI.....</b>                     | <b>9</b>   |  |  |
| Meelsoorten.....  | 10         |  |  |
| Suikersoorten.....  | 12         |  |  |
| Hulpstoffen.....  | 14         |  |  |
| Zaden, noten enz.....   | 16         |  |  |
| Bakvormen & co.....   | 18         |  |  |
| <b>SOORTEN KRUISELDEEG.....</b>                                   | <b>23</b>  |  |  |
| Kruimeldeeg (of bodemdeeg).....                                   | 24         |  |  |
| Kruimeldeeg met hazelnoten.....                                   | 25         |  |  |
| Appelflappen.....   | 26         |  |  |
| Normandische appeltaart.....                                      | 28         |  |  |
| Kwarktaartjes met peer.....                                       | 30         |  |  |
| Kwarktaartjes met blauwe bessen.....                              | 30         |  |  |
| Cheesecake.....   | 32         |  |  |
| Gedeconstrueerde taart met exotisch fruit.....                    | 34         |  |  |
| Appeltaart Tatin.....   | 36         |  |  |
| Suikerdeeg.....   | 38         |  |  |
| Tarte bourdaloue.....   | 39         |  |  |
| Tarte bourdaloue met chocolade-mousse.....                        | 40         |  |  |
| Tarte bourdaloue met peren-mousse.....                            | 42         |  |  |
| Citroen-frambozentaartjes.....                                    | 44         |  |  |
| Zanddeeg.....   | 46         |  |  |
| Bretons zanddeeg.....   | 47         |  |  |
| Lichtzuur Bretons zandgebak met groene appel.....                 | 48         |  |  |
| Bretonse zandkoekjes met licht gezouten karamel.....              | 48         |  |  |
| Bretonse zandkoekjes met kokos en aardbei.....                    | 50         |  |  |
| Amandel-appeltaartjes van Bretons zanddeeg.....                   | 50         |  |  |
| Kerstkoekjes.....   | 52         |  |  |
| Gevulde zandkoekjes.....  | 52         |  |  |
| Kaneelkoekjes.....  | 52         |  |  |
| Petitfours met amandelen en walnoten.....                         | 52         |  |  |
| Weens zandgebak.....  | 53         |  |  |
| Chocoladekoekjes.....   | 53         |  |  |
| Amandelkoekjes.....   | 53         |  |  |
| Zachte zandkoekjes.....   | 54         |  |  |
| Zanddeeg met vanille.....   | 54         |  |  |
| Zanddeeg met chocolade.....                                       | 54         |  |  |
| Chocolade-notenkoekjes.....                                       | 55         |  |  |
| Opgespoten chocoladekoekjes.....                                  | 55         |  |  |
| Opgespoten zandkoekjes.....                                       | 55         |  |  |
| Geglazuurde kruidkoekjes.....                                     | 58         |  |  |
| Zandkoekjes met dierenfiguren.....                                | 59         |  |  |
| Boom van petitfours.....  | 60         |  |  |
| Krokante kokostruffels.....                                       | 62         |  |  |
| Opgespoten zandkoekjes.....                                       | 64         |  |  |
| Chocoladekoekjes met ganache van pure chocolade.....              | 64         |  |  |
| Sandwichkoekjes.....  | 65         |  |  |
| Monumentale taart met truffels.....                               | 66         |  |  |
| Linzerdeeg.....   | 68         |  |  |
| Linzertaart met frambozen.....                                    | 68         |  |  |
| Linzertaart met chocolade.....                                    | 69         |  |  |
| Gebakjes van Linzerdeeg met frambozengelei.....                   | 70         |  |  |
| Linzertaartjes.....   | 70         |  |  |
| Gedeconstrueerde Linzertaart.....                                 | 72         |  |  |
| <b>SPECIALE DEEGSOORTEN.....</b>                                  | <b>75</b>  |  |  |
| Crumbledeeg.....  | 76         |  |  |
| Appelcrumbletaart.....  | 76         |  |  |
| Glutenvrij crumbledeeg.....                                       | 76         |  |  |
| Crumbledeeg met muesli.....                                       | 76         |  |  |
| Snelle crumble.....   | 78         |  |  |
| Zandgebak met kokos en abrikozencrumble.....                      | 80         |  |  |
| Opgerold biscuitgebak met crumble.....                            | 82         |  |  |
| Baskisch taartdeeg.....   | 84         |  |  |
| Baskische chocoladetaart.....                                     | 86         |  |  |
| Trekdeeg.....   | 88         |  |  |
| Pastis uit de Landes.....   | 90         |  |  |
| Pomme d'amour met krokante repen.....                             | 92         |  |  |
| Cookieedeeg.....  | 94         |  |  |
| Cookies met pindakaas.....  | 94         |  |  |
| Cookies met chocolade en nootjes.....                             | 94         |  |  |
| Choco-cookies.....  | 94         |  |  |
| Cookies met rozijnen.....   | 95         |  |  |
| Cookies met bruine suiker.....                                    | 95         |  |  |
| Cookies met hazelnootpraliné.....                                 | 98         |  |  |
| Gereconstrueerde cookies.....                                     | 98         |  |  |
| Reuzencookie.....   | 100        |  |  |
| <b>SOORTEN CAKEBESLAG.....</b>                                    | <b>103</b> |  |  |
| Cakebeslag.....   | 104        |  |  |
| Citroencake.....  | 104        |  |  |
| Gemarmerde cake.....  | 105        |  |  |
| Cake met olijfolie.....   | 108        |  |  |
| Cake met specerijen.....  | 108        |  |  |
| Cake met gekonfijt fruit.....                                     | 109        |  |  |
| Chococake.....  | 109        |  |  |
| Thee-citroencake.....   | 110        |  |  |
| Citroencakejes.....   | 111        |  |  |
| Pim's® citroencake.....   | 112        |  |  |
| Cakejes met gekonfijt fruit.....                                  | 114        |  |  |
| Laagjescake met vruchtjes.....                                    | 116        |  |  |
| Napolitain.....   | 118        |  |  |
| Gemarmerde hazelnootcake.....                                     | 118        |  |  |
| Machtige gemarmerde cake.....                                     | 119        |  |  |
| Clubsandwichcake met olijfolie.....                               | 122        |  |  |
| Cake met citrusmarmelade.....                                     | 123        |  |  |
| Cake met aardbeien en citrusvruchten.....                         | 124        |  |  |
| Vissticks van kruidkoek en citroencrème.....                      | 126        |  |  |
| Kruidcake met citrusvruchten.....                                 | 126        |  |  |
| Cake met bruine suiker.....                                       | 128        |  |  |
| Cake met bruine suiker en glazuur van ahornsiroop.....            | 130        |  |  |
| Cake met bruine suiker en praliné.....                            | 130        |  |  |
| Cake met bruine suiker en sinaasappel.....                        | 132        |  |  |
| Amandelcake.....  | 134        |  |  |
| Amandelcake met gekonfijt fruit.....                              | 136        |  |  |
| Bombe met amandelen en citrusvruchten.....                        | 138        |  |  |
| Kruidkoek.....  | 140        |  |  |
| Kruidkoekjes.....   | 140        |  |  |
| Kruidkoek met peer, appel en kaneel.....                          | 142        |  |  |
| Brownies.....   | 144        |  |  |
| Brownies met ganache van melkchocolade.....                       | 144        |  |  |
| Muffins.....  | 148        |  |  |
| Muffins met rood fruit.....                                       | 148        |  |  |
| Chocolademuffins.....   | 149        |  |  |
| Scones.....   | 152        |  |  |
| Scones met boter en jam.....                                      | 152        |  |  |
| Gelaagde scones.....  | 154        |  |  |
| <b>SOORTEN VLOEIBAAR DEEG.....</b>                                | <b>157</b> |  |  |
| Clafoutis.....  | 158        |  |  |
| Far breton.....   | 158        |  |  |
| Clafoutis met appel en amandelen.....                             | 160        |  |  |
| Clafoutis met gestoofde vruchten en perengelei met amandelen..... | 162        |  |  |
| Crêpes (flensjes).....  | 164        |  |  |
| Chocoladecrêpes.....  | 164        |  |  |
| Crêpes Suzette.....   | 165        |  |  |
| Luchtige crêpes met sinaasappel.....                              | 165        |  |  |
| Pancakes lemon ricotta.....                                       | 166        |  |  |
| Beignets.....   | 168        |  |  |
| Bugnes (Franse donuts).....                                       | 169        |  |  |
| Gevulde beignets.....   | 170        |  |  |
| Beignets met jam van frambozen.....                               | 170        |  |  |
| Beignets met chocolade.....                                       | 170        |  |  |
| Gekruide beignets met kersen en amandelen.....                    | 172        |  |  |
| Cannelés.....   | 174        |  |  |
| Wafels.....   | 176        |  |  |
| Wafels van vloeibaar beslag.....                                  | 176        |  |  |
| Wafels van 'vast' beslag.....                                     | 177        |  |  |
| Krokante wafels.....  | 178        |  |  |
| Wafels met karamel en rood fruit.....                             | 180        |  |  |
| <b>SOEZENDEEG.....</b>  | <b>183</b> |  |  |
| Soezen.....   | 184        |  |  |
| Knapperige soezen.....  | 186        |  |  |
| Chocoladesoesjes.....   | 186        |  |  |
| Koffiesoesjes.....  | 188        |  |  |
| Vanillesoesjes.....   | 188        |  |  |
| Citroensoesjes.....   | 189        |  |  |
| Sinaasappelsoesjes.....   | 189        |  |  |
| Koffie-hazelnootsoezen.....                                       | 190        |  |  |
| Saint-Honoré.....   | 192        |  |  |
| <b>SOORTEN BISCUITDEEG.....</b>                                   | <b>195</b> |  |  |
| Biscuits de Reims.....  | 196        |  |  |
| Lepelbiscuits.....  | 198        |  |  |
| Chocoladearlotte.....   | 200        |  |  |
| Lange vingers met oranje-bloesemcrème.....                        | 202        |  |  |
| Tiramisu met karamel en koffie.....                               | 202        |  |  |
| Genoise.....  | 204        |  |  |
| Soesjes.....  | 206        |  |  |
| Amandel-mokkataart.....   | 207        |  |  |
| Aardappelmantjes.....   | 208        |  |  |
| Dacquoise.....  | 210        |  |  |
| Dacquoises met amandelen.....                                     | 210        |  |  |
| Dacquoises met hazelnoten.....                                    | 211        |  |  |
| Dacquoises met praliné.....                                       | 214        |  |  |
| Aardbeienbiscuit met hazelnoten en witte chocolade.....           | 216        |  |  |
| Chocoladebiscuit.....   | 218        |  |  |
| Biscuitdeeg zonder bloem.....                                     | 218        |  |  |
| Chocoladekoekjes met ganache.....                                 | 219        |  |  |
| Zachte chocoladetaart.....  | 220        |  |  |
| Chocoladetaart met frambozen.....                                 | 222        |  |  |
| Soezenbiscuitdeeg.....  | 224        |  |  |
| Vruchtencharlottes.....   | 226        |  |  |
| Opgerolde biscuit met kastanjes.....                              | 226        |  |  |
| Spiegelei.....  | 228        |  |  |
| Jocondebiscuit.....   | 230        |  |  |
| Operagebak (javanais).....  | 232        |  |  |
| Operagebak (javanais) met pistaches en frambozen.....             | 236        |  |  |
| Operagebak (javanais) met chocolade en hazelnoten.....            | 237        |  |  |
| Noorse omelet met citroen.....                                    | 238        |  |  |
| <b>BLADERDEEG.....</b>  | <b>241</b> |  |  |
| Klassiek bladerdeeg.....  | 242        |  |  |
| Bladerdeeg met cacao.....   | 243        |  |  |
| Andersom gevouwen bladerdeeg.....                                 | 244        |  |  |
| Snel bereid bladerdeeg.....                                       | 245        |  |  |
| Arlettes.....   | 246        |  |  |
| Palmiers.....   | 246        |  |  |
| Golvende stengels.....  | 247        |  |  |
| Sacristains.....  | 248        |  |  |
| Gekaramelliseerde pailles.....                                    | 249        |  |  |
| Jésuites.....   | 252        |  |  |
| Gesuikerde flappen.....   | 254        |  |  |
| Verfijne appeltaart.....  | 254        |  |  |
| Millefeuille met vanille.....                                     | 256        |  |  |
| <b>GISTDEEG.....</b>  | <b>259</b> |  |  |
| Briochedeeg.....  | 260        |  |  |
| Brioches.....   | 260        |  |  |
| Kugelhopf.....  | 262        |  |  |
| Brioches met fruit.....   | 263        |  |  |
| Brioches uit Saint-Tropez.....                                    | 264        |  |  |
| Bostock.....  | 266        |  |  |
| Wentelteefjes.....  | 267        |  |  |
| Blader-briochedeeg.....   | 268        |  |  |
| Brioches van bladerdeeg met citroen, frambozen.....               | 269        |  |  |
| Croissantdeeg.....  | 272        |  |  |
| Croissants op basis van poolish.....                              | 273        |  |  |
| Croissants met amandelen.....                                     | 274        |  |  |
| Koffiekoek met karamel.....                                       | 276        |  |  |
| Babadeeg.....   | 278        |  |  |
| Savarindeeg.....  | 279        |  |  |
| Baba's met vruchtengelei.....                                     | 280        |  |  |
| Baba's met slagroom en meringue.....                              | 280        |  |  |
| Savarin met pina colada.....                                      | 282        |  |  |
| Brooddeeg.....  | 284        |  |  |
| Toast melba als millefeuille.....                                 | 286        |  |  |
| Rijstebrij met croutons en verse aardbeien.....                   | 286        |  |  |
| <b>PETITFOURS, CAKEJES, KOEKJES.....</b>                          | <b>289</b> |  |  |
| Beslag voor financiers.....                                       | 290        |  |  |
| Financiers naturel.....   | 290        |  |  |
| Financiers met chocolade.....                                     | 291        |  |  |
| Financiers met een smaakje.....                                   | 291        |  |  |
| Fijne financiers met chocolade.....                               | 292        |  |  |
| Fijne financiers met amandelen.....                               | 292        |  |  |
| Fijne financiers met hazelnoten.....                              | 294        |  |  |
| Fijne financiers met matchathoe.....                              | 294        |  |  |
| Fijne financiers met rum.....                                     | 295        |  |  |
| Fijne financiers met sinaasappel.....                             | 295        |  |  |
| Krokante financiers met hazelnoten en pralinémousse.....          | 296        |  |  |
| Beslag voor moelleux.....   | 298        |  |  |
| Moelleux met amandelen.....                                       | 298        |  |  |
| Vanillemoelleux met pecannoten.....                               | 298        |  |  |
| Moelleux met frambozen.....                                       | 299        |  |  |
| Moelleux met banaan.....  | 299        |  |  |
| Moelleux met hazelnoot.....                                       | 300        |  |  |
| Moelleux met aardbeien.....                                       | 300        |  |  |
| Beslag voor madeleines.....                                       | 302        |  |  |
| Madeleines met moscovade.....                                     | 303        |  |  |
| Madeleines met honing.....  | 303        |  |  |
| Geglaceerde madeleines in drie smaken.....                        | 304        |  |  |
| Madeleines met pina colada.....                                   | 306        |  |  |
| Mengsel op basis van amandelspijs.....                            | 308        |  |  |
| Amandelspijs (marsepein).....                                     | 308        |  |  |
| Petitfours met amandelspijs en gekonfijte sinaasappel.....        | 308        |  |  |

|   |     |   |     |   |     |  |     |
|---|-----|---|-----|---|-----|--|-----|
| Petitfours met amandelspijs en pijnboompitten.....                    | 309 | Paris-Brest.....  | 380 | <b>NAGERECHTEN</b> .....                                | 450 | Toffees met tonkabonen en amandelen.....                 | 524 |
| Beslag voor tuiles.....   | 310 | Fraisier.....   | 382 | Bavarois.....   | 450 | Hazelnoottoffees.....                                    | 524 |
| Tuiles met amandelen.....   | 310 | Bosvruchten met crème mousseline pistache.....                            | 383 | Frambozenbavarois.....                                  | 452 | Toffees met pistaches en citroen.....                    | 525 |
| Tuiles van praliné.....   | 312 | Chocoladesoufflés.....  | 384 | Chocoladebavarois.....                                  | 454 | Nougatine.....   | 526 |
| Tuiles met sinaasappel of chocolade.....                              | 312 | Soufflés met sinaasappellikeur.....                                       | 386 | Bosvruchtenmousses.....                                 | 456 | Ringen, schijfjes en dunne koekjes van nougatine.....    | 527 |
| Tuiles met cacao.....   | 312 | Botercrème (crème au beurre).....   | 388 | Donuts met bosvruchten.....                             | 458 | Hazelnootpraliné.....                                    | 528 |
| Florentins met citrusfruit en sinaasappelcrème.....                   | 314 | Botercrème op basis van crème anglaise en Italiaanse meringue.....        | 388 | Mousse van exotisch fruit.....                          | 459 | Pindapraliné.....  | 529 |
| Beslag voor opgerolde koekjes.....                                    | 316 | Botercrème op basis van Italiaanse meringue.....                          | 389 | Riz au lait impératrice.....                            | 460 | Amandelpraliné.....                                      | 529 |
| Spiraaltjes en kattentongen.....                                      | 318 | Botercrème op basis van crème anglaise.....                               | 389 | Taartje met kokos-mangomousse.....                      | 462 | Roze pralines.....                                       | 530 |
| Herfstblaadjes.....   | 320 | Merveilleux.....  | 390 | Sabayon met rood fruit.....                             | 464 | Gekaramelliseerde hazelnoten of amandelen.....           | 531 |
| Zonnebloem en margriet.....   | 322 | Bitterkoekjes met hazelnoot en suikerbonen.....                           | 392 | Chocoladesabayon.....                                   | 466 | Gesableerde hazelnoten.....                              | 531 |
| Ronde rozijnenkoekjes.....  | 324 | Bitterkoekjes met nougatine.....  | 393 | Amandelcrème.....                                       | 470 | Gekaramelliseerde hazelnoten met chocolade.....          | 532 |
| Ronde rozijnenkoekjes met amandelvulling.....                         | 324 | Crème caramel.....  | 394 | Amandines.....  | 471 | Gekaramelliseerde gezouten hazelnoten.....               | 532 |
| Ronde rozijnenkoekjes met glazuur.....                                | 324 | Licht gezouten en exotische crème caramel.....                            | 394 | Amandelcrème met perengelei.....                        | 472 | Hazelnoten met melkchocolade en cacao.....               | 532 |
| Mengsel voor kokosrotsjes.....  | 326 | Crème brûlée.....   | 396 | Amandelcrème met ananasfrietjes.....                    | 473 | Pralinétabletten.....                                    | 534 |
| Kokoskoekjes met melkchocolade.....                                   | 327 | Crème brûlée met anijs en abrikozen.....                                  | 397 | Dartois.....  | 474 | Pralinétabletten met hazelnoten.....                     | 534 |
| Zachte kokoskoekjes met melkchocolade.....                            | 327 | Crème brûlée met pistaches en chocolade.....                              | 398 | Frangipane.....   | 476 | Pralinéballetjes met hazelnoten.....                     | 534 |
| Zachte kokoskoekjes met aardbei.....                                  | 328 | Crème brûlée met tijm en frambozen.....                                   | 398 | Croissant met amandelen.....                            | 477 | Chocolade tempereren.....                                | 536 |
| Mengsel voor croustifondant.....                                      | 330 | Crème brûlée als donut.....   | 399 | Driekoningenkoek.....                                   | 478 | Decoratie: chocoladeschijven.....                        | 536 |
| Chocolade-karameltaart croustifondant.....                            | 330 | Ganaches.....   | 400 | <b>IJSDESSERTS</b> .....                                | 481 | Decoratie: chocoladeblaadjes.....                        | 536 |
| Speculaasdeeg.....  | 332 | Ganache van pure chocolade.....   | 400 | Vanille-ijs.....  | 482 | Decoratie: chocoladespiralen of -arabesken.....          | 537 |
| Speculaasjes.....   | 332 | Ganache van witte chocolade.....  | 400 | Roomijs van melkchocolade.....                          | 482 | Decoratie: chocoladevierkantjes.....                     | 537 |
| Speculaas met koffie en hazelnoot.....                                | 334 | Opgeklopte ganache van Manjari Valrhona®.....                             | 400 | Roomijs van pure chocolade.....                         | 482 | Decoratie voor een cheesecake.....                       | 537 |
| Zandgebak met speculaascrème.....                                     | 336 | Opgeklopte ganache van Jivari Valrhona®.....                              | 401 | Kokosijs.....   | 483 | Decoratie: graveerplaatje.....                           | 537 |
| Meringue.....   | 338 | IJstruffels met tonka.....  | 402 | Vruchtensorbet.....                                     | 484 | Decoratie: chocoladekrullen.....                         | 537 |
| Franse meringue.....  | 338 | Chocoladetaart met een krokante korst en een zachte vulling.....          | 404 | Chocoladesorbet.....                                    | 484 | Ganache van pure chocolade.....                          | 538 |
| Italiaanse meringue.....  | 340 | Choco-hazelnoottaart.....   | 406 | Parfait naturel.....                                    | 486 | Ganache van witte chocolade.....                         | 538 |
| Zwitserse meringue.....   | 341 | Panna cotta.....  | 408 | Parfait van citrusfruit.....                            | 487 | Indopen.....   | 538 |
| Beslag voor macarons.....   | 342 | Klassieke panna cotta met vanille.....                                    | 408 | IJsmousse met amandelen en exotische karamel.....       | 488 | Vanilleganache.....                                      | 539 |
| Macarons met amandelspijs.....  | 343 | Extra romige panna cotta met vanille.....                                 | 408 | IJssoufflé van melkchocolade.....                       | 490 | Ganache met amandelspijs.....                            | 539 |
| Macarons van Italiaanse meringue.....                                 | 344 | Extra romige panna cotta met kokos.....                                   | 409 | Nougat glacé praliné met krokantjes van pecannoten..... | 492 | Karamelganache.....                                      | 539 |
| Beertjes van macarons met licht gezouten karamel en amandelspijs..... | 346 | Extra romige panna cotta met koffie.....                                  | 409 | IJslolly's van rozenparfait.....                        | 494 | Limoenganache.....                                       | 539 |
| Kuikentjes van macarons van Italiaanse meringue met citroen.....      | 346 | Extra romige panna cotta met vanille en gekaramelliseerde pecannoten..... | 410 | Mini-vacherins.....                                     | 496 | Bonbons met licht gezouten karamel.....                  | 542 |
| Gestreepte snoetjes van macarons van Franse meringue met vanille..... | 347 | Extra romige panna cotta met kokos en witte chocolade.....                | 410 | IJsbonbons met praliné.....                             | 498 | Gele snoepjes van abrikoos en passievrucht.....          | 544 |
| Koetjes van macarons van Italiaanse meringue met vanille.....         | 348 | Extra romige panna cotta met koffie en chocoladeblaadjes.....             | 410 | <b>SUIKERWAREN EN CHOCOLADE</b> .....                   | 501 | Groene snoepjes van limoen-karamel.....                  | 544 |
| Varkentjes van frambozenmacarons met amandelspijs.....                | 348 | Aardbeientaart.....   | 412 | Gekookte suiker.....                                    | 502 | Oranje snoepjes van sinaasappel-praliné.....             | 544 |
| Beertjes van chocolademacarons van Franse meringue.....               | 349 | Vaniljetaart.....   | 414 | Gesponnen suiker.....                                   | 504 | Rode snoepjes van bosvruchten-karamel.....               | 545 |
| <b>CRÈMES EN ANDERE ROMIGE MENGSELS</b> .....                         | 351 | Koffietaart.....  | 416 | Vermomde vruchten en noten.....                         | 506 | Opbouw van de gele, groene, oranje en rode snoepjes..... | 545 |
| Crème anglaise.....   | 352 | Frambozentaart met yuzu.....  | 418 | Suikervruchtjes.....                                    | 508 | Kokos-citroenreepjes.....                                | 546 |
| Île flottante.....  | 352 | Magnum kokos-mango.....   | 420 | Suikervruchtjes van citroen.....                        | 508 | Reepjes van licht gezouten karamel en pindapraliné.....  | 547 |
| Chocoladetaartjes.....  | 354 | Magnum amandel-hazelnoot.....   | 420 | Exotische suikervruchtjes.....                          | 508 | Limoenreepjes met chocolade-krokant.....                 | 548 |
| Gianduja-chocoladetaartjes.....                                       | 354 | Cornetto.....   | 422 | Suikervruchtjes van aardbei.....                        | 508 | Griottenreepjes met kirsch.....                          | 548 |
| Crèmeux van drie soorten chocolade met vanilleschuim.....             | 356 | Citroencrème.....   | 424 | Suikervruchtjes van framboos en zwarte bes.....         | 508 | Koffiereepjes met chocolade-krokant.....                 | 549 |
| Banketbakkersroom.....  | 358 | Schuimtaartjes met passievrucht-citroengelei.....                         | 426 | Ingelegde vruchten.....                                 | 510 | Tabletten melkchocolade.....                             | 552 |
| Banketbakkersroom met chocolade.....                                  | 358 | Romige citroentaartjes.....   | 428 | Jam van rood fruit.....                                 | 510 | Tabletten pure chocolade.....                            | 554 |
| Banketbakkersroom met koffie.....                                     | 359 | Citroentaart met basilicum en verveine.....                               | 430 | Jam van zwarte bessen en bramen.....                    | 510 | Tabletten witte chocolade.....                           | 555 |
| Poolse brioche.....   | 360 | Magnum met citroen.....   | 432 | Jam van ananas.....                                     | 510 | Glazuur voor marrons glacés.....                         | 558 |
| Parijse flan.....   | 362 | Kastanjecrème.....  | 434 | Jam van gefonfijte citroen.....                         | 510 | Wit glazuur voor nagerechten.....                        | 558 |
| Chocolade-koffieflan.....   | 362 | Kastanjemousse.....   | 434 | Jam van sinaasappel.....                                | 510 | Vruchtenglazuur voor soezendeeg.....                     | 558 |
| Crème chiboust.....   | 364 | Mont-Blanc minute met kastanjes en peren.....                             | 436 | Berlingots (kussentjes en zuurstokken).....             | 512 | Zwart glazuur voor nagerechten.....                      | 560 |
| Chocolade-frambozentaartjes met chiboust.....                         | 366 | Kastanjetaart met gekonfijte citrusvruchten.....                          | 438 | Snoepjes van gekookte suiker.....                       | 514 | Technieken voor een bruidstaart.....                     | 560 |
| Appel-karameltaartjes met chiboust.....                               | 368 | Sinaasappelcrème.....   | 440 | Marshmallows.....                                       | 516 | Suikerfiguurtjes maken.....                              | 561 |
| Traditionele Saint-Honoré.....  | 370 | Traditionele sinaasappeltaart.....  | 440 | Marshmallow met aardbeimensmaak voor desserts.....      | 517 | Glace royale.....  | 561 |
| Crème diplomate.....  | 372 | Sinaasappeltaart.....   | 442 | Marshmallow met mangosmaak voor desserts.....           | 517 | Bruidstaart.....   | 562 |
| Aardbeientaart met zachte snoepjes.....                               | 374 | Sinaasappeltaartjes.....  | 444 | Noga.....   | 518 | Decoraties van suikerpasta.....                          | 564 |
| Soezen met abrikoos en tonka.....                                     | 376 | Slagroom.....   | 446 | Noga met chocolade.....                                 | 519 | Chips.....   | 566 |
| Crème mousseline.....   | 378 | Vachin met aardbeien en vanille.....                                      | 448 | Pasta van licht gezouten karamel.....                   | 520 | Fruitchips.....  | 566 |
| Crème mousseline met praliné.....                                     | 379 |   |     | Pasta van rood fruit.....                               | 520 | Appelchips.....  | 566 |

## RECEPTEN IN ALFABETISCHE VOLGORDE.....570

## VERKLARENDE WOORDENLIJST..574



---

# VOORWOORD

---

**B**akken is een leuke uitdaging. Misschien sta je er wat huiverig tegenover en betwijfel je of je het kunt leren, maar als je die angst weet te overwinnen, betreed je een ongekend speelterrein waar je je volop kunt uitleven! De voornaamste vereiste is precisie. Koop om te beginnen een goede weegschaal, want wie gaat bakken moet alles, of in elk geval bijna alles, wegen!

De patisserie heeft een stevige basis. Ze berust op de buitengewone prestaties van onze voorgangers en collega's. Ik hou van alles wat erbij hoort, van het simpelste flensje tot de ingewikkeldste taart. Voor mij is de patisserie een bron van vreugde. Het hele jaar door ga ik fluitend aan het werk in mijn eigen laboratorium. Ik wilde kok worden en kreeg het advies met de patisserie te beginnen, omdat dat leervak de hoogste eisen stelt. Wat ben ik blij dat ik die sprong in het diepe heb gewaagd! Ik heb in de beroemdste gelegenheden gewerkt, in het Ritz, in Crillon, George V, Trianon Palace... Die hebben mij gevormd en stellen me nu in staat mijn kennis en vaardigheden door te geven.

Met dit boek wil ik lezers alle basisvaardigheden bijbrengen om gebak te maken. Je komt alles te weten van alle mogelijke soorten deeg en beslag, van cakebeslag, suiker- en kruimeldeeg tot bladerdeeg. Stap voor stap zul je speciale mengsels als *chiboust*, ganache en sabayon ontdekken en leren hoe je scones, Bretonse zandkoekjes en dacquoises maakt. Ik verklap je mijn trucs en toon je de fijne kneepjes van het vak, zodat je meer zult durven en telkens iets bijleert.

Wat je vooral moet leren, is geduld hebben. Neem de tijd om alles voor te bereiden, te doen wat nodig is en tot slot achterover te leunen en te genieten! Rijk zijn we, rijk aan ervaringen en rijk in de verschillen tussen ons! Er bestaat geen toverformule: alle recepten zijn wonderbaarlijk! Als je maar durft...

Wanneer ik een genoise of een morkkataartje bak, ben ik nog altijd net zo verwonderd als de eerste keer dat ik ze maakte. Zien hoe soezendeeg opzwelt en suiker in stroop verandert, fascineert me nog steeds. Geuren, kleuren, texturen, smaken, vormen... patisserie mag streng in de leer zijn, maar ze is ook grappig, gul en vol verrassingen! Baksels zijn bedoeld om van te smullen, met kleine beetjes of grote happen, maar vooral om te delen!

EDDIE

## KRUIJELDEEG

### Kruimeldeeg of bodemdeeg

**Voor** 1 kg

**Bereiding:** 10 min.

**Rusttijd:** 1 uur

**Bak/kooktijd:** afhankelijk van het gebruik

#### INGREDIËNTEN

- 10 g zout
- 1 dl water
- 500 g T55-tarwebloem
- 375 g koude boter
- 1 ei



Roer in een kommetje het zout door het water.  
Stort de bloem in de keukenmachine.



Klop met de platte menghaak de bloem en de in stukjes gesneden boter door elkaar tot het mengsel kruimelig is.



Voeg het gezouten water met het ei toe.



Laat draaien tot het mengsel egaal is, maar bewerk het deeg niet te lang.



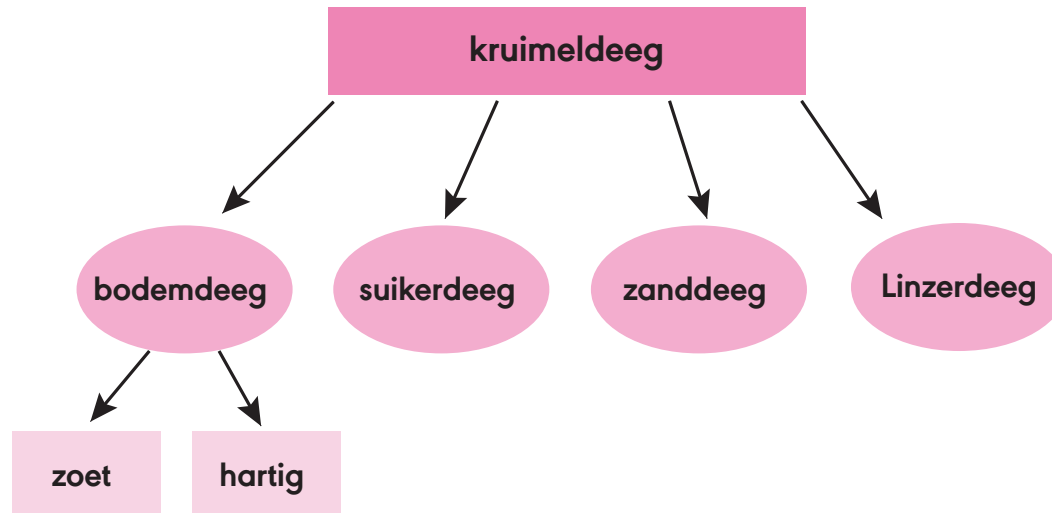
Kneed het deeg met de palm van je hand.



Vorm een afgeplatte bal van het deeg.  
Wikkel hem in plasticfolie en leg hem 1 uur in de koelkast.

## DE FAMILIE DEEG

Zoals je hierboven kunt zien, zijn er nogal wat soorten kruimeldeeg. Deze verschillende, maar verwante deegsoorten zijn min of meer kruimelig of romig.



### Variant

## Bodemdeeg met hazelnoten

Voor 1,125 kg

Bereiding: 10 min.

Rusttijd: 1 uur

Bak/kooktijd: afhankelijk van het gebruik

### INGREDIËNTEN

- 4 g zout
- 1 dl melk
- 510 g bloem
- 140 g gemalen hazelnoten
- 2 eidooiers
- 325 g zachte boter

### BEREIDING

Roer in een kommetje het zout door de melk.

Roer in de keukenmachine met de platte menghaak de bloem, gemalen hazelnoten, boter en eidooiers door elkaar. Laat draaien tot het mengsel kruimelig is.

Giet in een dunne straal de gezouten melk erbij.

Vorm een bal van het deeg. Wikkel hem in plasticfolie en leg hem 1 uur in de koelkast.

### TIPS VAN EDDIE

Zanddeeg en bodemdeeg kun je ook in de keukenmachine maken. Vervang in bovenstaand recept de gemalen hazelnoten eens door vruchtenpoeder.

## Appeltaart Tatin

Voor 8 personen

**Bereiding:** 1 uur 10 min.

**Rusttijd:** 1 uur 30 min.

**Bak/kooktijd:** 1 uur (deeg) + 1 uur 10 min. (appels)  
+ 12 min. (sacristains)

### INGREDIËNTEN

Voor het bodemdeeg: zie blz. 24

Voor de karamel Tatin

- 500 g suiker
- 20 ml water
- 30 g glucose
- 140 g boter
- 8 appels (granny smith)
- 1 limoen
- de geraspte schil van ½ biologische sinaasappel

Voor de karamel met exotisch fruit

- 95 g passievruchtpulp
- 95 g gepureerde mango
- 235 g fijne suiker
- 32 g glucose
- merg van 1 vanillestokje (Bourbon)
- 1 dl vloeibare room met 35% vet
- 52 g cacaoboter

Voor de licht gezouten karamel

- 2 dl vloeibare room met 35% vet
- 2 g fleur de sel (fijn zeezout)
- merg van 1 vanillestokje (Bourbon)
- 200 g fijne suiker
- 65 g glucose
- 45 g boter

Voor de gestoofde appels

- 8 appels (granny smith)
- 30 ml appelsap

Voor de sacristains\* (zie blz. 248)

- 35 g suiker
- 3 g vanillepoeder
- 500 g klassiek bladerdeeg (maak 1 dag van tevoren): zie blz. 242
- 40 g gesmolten boter
- 10 g poedersuiker (voor de decoratie)

\*een sacristain is een wrong of een spiraal van bladerdeeg

### BEREIDING

**Bodemdeeg**

Maak het deeg volgens de aanwijzingen op blz. 24.

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Rol het deeg uit tot 5 mm dikte.

Steek rondjes van 6 cm Ø uit het deeg.

Bak de deeggrondjes 10-12 minuten.

**Karamel Tatin**

Maak een karamel van de suiker, het water en de glucose. Voeg de boter toe en verhit het geheel zodat je een *beurre noisette* (hazelnootbruin sausje) krijgt.

Voeg de appels toe en kook ze gaar. Haal de pan van het vuur en wrijf de inhoud door een zeef. Laat de moes afkoelen. Roer het limoensap en de limoen- en sinaasappelrasp erdoor. Zet het mengsel apart.

**Karamel met exotisch fruit**

Zet de passievruchtpulp en gepureerde mango op met de suiker, glucose, het vanillemerg en de vloeibare room.

Kook de moes al roerend tot 126 °C. Haal de pan van het vuur en voeg de cacaoboter toe.

Klop het mengsel flink met de garde en zet het apart.

**Licht gezouten karamel**

Breng in een pan de room met de fleur de sel en het vanillemerg aan de kook. Zet de vanilleroom opzij.

Kook in een andere pan de suiker en glucose tot de karamel donker kleurt en 165 °C is.

Giet al roerend de warme vanilleroom erbij en kook het mengsel tot 108 °C.

Voeg van het vuur af de in stukjes gesneden boter toe. Blijf roeren tot het mengsel egaal is. Zet het apart.

**Gestoofde appels**

Schil de appels en snijd ze in lange repen.

Rol de repen op en druk ze stevig aan, zodat je een mooi ronde schijf krijgt.

Schuif elke appelschijf in een bakring van 6 cm Ø en 6 cm hoogte en stop de gevulde vormen met het appelsap in een sous-videzak. Leg de zak in een stoomoven en stooft de appels 45 minuten op 90 °C. Als je geen stoomoven en sous-videzakken hebt, kun je de appelschijven ook in een gewone oven bereiden: 40 minuten op 180 °C in een afgedekte schaal met een bodempje appelsap.

Maak na het stoven de bovenkant glad door de stukken appel die boven de ring uitsteken eraf te halen.

Snijd elke schijf horizontaal door, zodat je twee rollen krijgt.

Leg de rollen in een andere ring van 6 cm Ø op een bakmat. Giet de karamel erop en 'droog' de rollen 25 minuten in de oven, op 90 °C.

**Sacristains**

Roer de suiker en het vanillepoeder door elkaar.

Rol het bladerdeeg uit tot een vierkant van 15 x 15 cm.

Strooi er vanillesuiker op.

Snijd het deeg in repen van 5 mm breedte. Leg de repen op een bakplaat en zet ze 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Draai de repen bladerdeeg in elkaar, leg ze op een bakmat en bak ze 12 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster.

**Afwerking**

Leg de rollen appel op de deegbodems.

Giet de licht gezouten karamel uit over een deel van de taartjes en de karamel met exotisch fruit over een ander deel.

Garneer de taartjes met een met poedersuiker bestoven sacristain.

Serveer meteen.

### TIPS VAN EDDIE

Granny smiths blijven stevig tijdens het koken en smaken nog beter als ze goed gaar zijn.





## Monumentale taart met truffels

Voor 12 personen

**Rusttijd:** 1 uur (deeg) + 1 uur (gebak) + 2 uur (ganache)

**Bak/kooktijd:** 10-12 min. (deeg) + 25 min. (crumble)  
+ 1 uur (kokossuiker)

### Het gebak

#### INGREDIËNTEN

##### Voor de ganache van pure chocolade

- 5 dl vloeibare room met 35% vet
- 90 g invertsuiker
- 660 g chocolade met 70% cacao
- 150 g boter

##### Voor het zanddeeg

- 125 g geprakte boter
- 1 snufje zout
- 5 g bakpoeder
- 250 g bloem
- 50 g ei
- 125 g suiker

#### BEREIDING

##### Ganache van pure chocolade

**Breng** in een pannetje de room aan de kook met de invertsuiker.

**Hak** de chocolade fijn en doe hem in een kom. Giet de hete room er in drie keer op.

**Roer** telkens voorzichtig met een spatel vanuit het midden naar de rand van de kom tot het mengsel egaal is. Zo krijg je een gladde, glanzende ganache.

**Spatel** de in stukjes gesneden boter erdoor. Klop de ganache met de staafmixer. Pas op dat er geen luchtbelletjes in komen.

**Giet** de ganache in een roestvrijstalen vorm van 27 x 9 cm en zet deze in de koelkast.

**Snijd** een driehoek uit de afgekoelde ganache en leg die weer in de koelkast.

##### Zanddeeg

**Roer** in de keukenmachine met de platte menghaak de geprakte boter, het zout en de met het bakpoeder gezeefde bloem tot een zanderige massa.

**Voeg** het ei en de suiker toe en laat draaien tot het mengsel egaal is. Vorm een bal van het deeg, wikkel hem in plasticfolie en leg hem 1 uur in de koelkast.

**Verwarm** de oven voor op 155 °C.

**Rol** het zanddeeg uit tot 2 mm dikte en snijd er een grote driehoek uit.

**Leg** de driehoek op een met een bakmat beklede bakplaat.

**Bak** de driehoek 10-12 minuten. Laat hem afkoelen op een rooster.

### Truffels

Voor 12 personen

**Bereiding:** 6 uur

**Rusttijd:** 4 uur

**Bak/kooktijd:** 1 uur 30 min.

#### INGREDIËNTEN

##### Voor het zanddeeg van de crumble

- 110 g bloem
- 55 g gemalen amandelen
- 55 g suiker
- 3 g gist
- 100 g boter
- 6 g zout
- 30 g eigeel

##### Voor de kokossuiker

- 70 ml water
- 100 g suiker
- 260 g geraspt kokos

##### Voor het krokant zandgebak met kokos

- 610 g witte chocolade
- 36 g hazelnootpraliné
- 90 g gepofte rijst
- 90 g cornflakes
- 375 g kokossuiker
- 350 g crumble

##### Voor de ganache

- 5 dl vloeibare room met 35% vet
- 660 g pure chocolade met 64% cacao
- 85 g invertsuiker
- 155 g boter

##### Voor de afwerking van de chocoladetruffels

- gesmolten pure chocolade
- cacao

#### BEREIDING

##### Crumble

**Roer** in de keukenmachine met de platte menghaak alle ingrediënten behalve de eidooiers door elkaar. Laat draaien tot het mengsel egaal is.

**Voeg** de eidooiers toe en werk ze snel door het deeg.

**Verkruimel** het deeg over een bakmat op een bakplaat.

**Bak** de crumble 25 minuten op 150 °C.

##### Kokossuiker

**Verwarm** de oven voor op 100 °C.

**Breng** het water met de suiker aan de kook. Roer de siroop door het kokos.

**Strijk** het mengsel uit over een bakplaat. Zet de plaat 1 uur in de oven en laat daarna afkoelen.

##### Krokant zandgebak met kokos

**Smelt** de chocolade. Roer de gesmolten chocolade, de praliné, gepofte rijst, cornflakes en kokossuiker door elkaar.

**Roer** de crumble erdoor.

**Verdeel** het mengsel over een siliconenvorm voor halve bolletjes van 3 cm Ø en zet deze 1 uur in de koelkast.

##### Ganache

**Breng** in een pannetje de room aan de kook met de invertsuiker.

**Hak** de chocolade fijn en doe hem in een kom.

**Giet** de hete room er in drie keer op. Roer telkens voorzichtig met een spatel vanuit het midden naar de rand van de kom tot het mengsel egaal is. Zo krijg je een gladde, glanzende ganache.

**Spatel** de in stukjes gesneden boter erdoor. Klop de ganache met de staafmixer. Pas op dat er geen luchtbelletjes in komen.

**Verdeel** de ganache over een siliconenvorm voor halve bolletjes van 2 cm Ø en zet deze 2 uur op een koele plaats.

### **Afwerking chocoladetruffels**

Druk de halve bolletjes van krokant zanddeeg tegen elkaar. Doe hetzelfde met die van ganache.

Omhul de bolletjes met een laagje gesmolten pure chocolade.

Leg de bolletjes op een bord en zet ze 1 uur in de koelkast.

Breng opnieuw een laagje chocolade aan en rol de bolletjes meteen door de cacao.

### **Decoratie (maak 1 dag van tevoren)**

Temperer\* pure chocolade en maak er een driehoekig chocoladeblad van (zie blz. 536).

Maak ook sterren en arabesken van chocolade (zie blz. 537).

### **Afwerking**

Snijd de driehoek van ganache en die van zanddeeg zo bij dat ze even groot zijn. Leg de driehoek van ganache op die van zanddeeg.

Leg het driehoekige chocoladeblad erop.

Schik de versieringen eromheen en leg er een paar truffels op.

\*tempereren = eerst au bain-marie smelten, dan in een ijsbad dompelen en tot slot weer een beetje opwarmen



# Machtige gemarmerde cake

Voor 6-8 personen

**Bereiding:** 45 min.

**Rusttijd:** 30 min. (cake) + 30 min. (glazuur)

**Bak/kooktijd:** 20-25 min.

## INGREDIËNTEN

### Voor het beslag

- 225 g zachte boter
- 225 g basterdsuiker
- 200 g ei
- 125 g pure chocolade met 70% cacao
- 150 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 1 tl vloeibare vanille
- 75 g gemalen amandelen

### Voor de ganache van pure chocolade (zie blz. 400)

- 1,2 dl vloeibare room met 30% vet
- 22 g invertsuiker
- 165 g pure chocolade met 70% cacao
- 37 g boter

### Voor de glaçage opéra: zie hiernaast

### Voor de afwerking

- poeder van melkchocolade en cacaoboter (zie blz. 575, bij 'Pulveriseren')
- 20 g cacao nibs
- 3 chocoladeblaadjes (zie blz. 536; maak 1 dag van tevoren)

## BEREIDING

### Beslag

Roer in de keukenmachine de boter en basterdsuiker met de platte menghaak tot een schuimig mengsel.

Klop de eieren er een voor een door.

Smelt de pure chocolade au bain-marie. Doe de bloem, gemalen amandelen, het bakpoeder en de vloeibare vanille bij het mengsel in de keukenmachine.

Verdeel het beslag over twee kommen. Roer de gesmolten chocolade door het beslag in een van de kommen.

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Giet het beslag van beide kommen in een siliconenvorm van 20 x 20 cm.

Bak de cake 20-25 minuten. Laat hem afkoelen in de vorm.

### Ganache van pure chocolade

Bereid de ganache volgens het recept op blz. 400.

Zet de ronde cake op een rooster met een diep bord eronder.

Giet de ganache op de cake en strijk hem uit met een spatel.

Zet de cake 30 minuten in de koelkast.

### Glaçage opéra

Bereid de glaçage opéra.

Snijd de vierkante cake in blokken.

Leg de blokken cake en de ronde cake naast elkaar op een rooster met een diep bord eronder.

Bedek het geheel met een laagje glazuur. Zet het 30 minuten in de koelkast.

### Afwerking

Bestuif de ronde cake en de blokken cake rondom met het poeder van melkchocolade en cacaoboter.

Bestrooi de ronde cake met de cacao nibs en leg de blokken cake en chocoladeblaadjes erbovenop.

### TIPS VAN EDDIE

In plaats van ganache kun je chocolade- of hazelnootpasta gebruiken. En door het cakebeslag zou je stukjes gijanduja-chocolade kunnen roeren.





## Millefeuille met vanille

**Voor** 6-8 personen

**Bereiding:** 2 uur

**Rusttijd:** 1 nacht (bladerdeeg + panna cotta)

**Bak/kooktijd:** 45 min. (waarvan 28 min. voor het bladerdeeg) + 15 min. (voor de decoratie en de velletjes brickdeeg)

### INGREDIËNTEN

#### Voor de panna cotta met vanille (maak 1 dag van tevoren)

- 6 g gelatine (3 blaadjes)
- 1,5 dl melk
- 1,5 dl vloeibare room met 35% vet
- 2 vanillestokjes (Bourbon)
- 125 g witte chocolade
- 50 g mascarpone

#### Voor het gebak

- 500 g klassiek of andersom gevouwen bladerdeeg
- poedersuiker

#### Voor de decoratie van brickdeeg

- 50 g zachte boter + wat extra voor de bakringen
- 3 velletjes brickdeeg
- 40 g vanillesuiker

#### Voor de gekaramelliseerde pecannoten

- 125 g pecannoten
- 15 ml water
- 37,5 g suiker

#### Voor de afwerking

- 10 g poedersuiker

### BEREIDING

#### Panna cotta met vanille (maak 1 dag van tevoren)

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Zet de melk en room op met de uitgeschraapte vanillestokjes. Breng de inhoud van de pan aan de kook.

Giet het mengsel door een zeefje op de witte chocolade. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes en de mascarpone toe.

Roer goed en zet het mengsel in de koelkast.

Klop het mengsel op met de mixer en zet het een nacht in de koelkast.

#### Gebak

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Rol het deeg uit tot 2 mm dikte. Snijd twee repen van 15 x 2 cm uit het deeg.

Leg de repen deeg op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bedek ze met een tweede vel bakpapier en leg een tweede bakplaat op het papier.

Zet het geheel in de oven. Haal na 20 minuten de bovenste bakplaat en het bovenste vel bakpapier weg. Bak de nu onbedekte repen deeg nog 6 minuten.

Verhoog de oventemperatuur tot 230 °C en bestuif de repen deeg met poedersuiker.

Bak de repen deeg nog 2 minuten om ze te karamelliseren. Laat ze afkoelen.

#### Decoratie van brickdeeg

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Smelt de boter. Bestrijk de velletjes brickdeeg met gesmolten boter en bestrooi ze met vanillesuiker.

Snijd de velletjes brickdeeg in smalle repen en in driehoeken. Leg de uitgesneden stukken deeg om beboterde roestvrijstalen bakringen, zodat ze een ronde vorm krijgen.

Zet de ringen en de gebogen driehoeken van deeg op een bakplaat.

Bak ze 15 minuten. Laat ze afkoelen.

#### Gekaramelliseerde pecannoten

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Spreid de pecannoten uit over een bakplaat.

Rooster de noten 8 minuten in de oven.

Verhit in een pan het water met de suiker tot 118 °C. Voeg precies op dat moment de geroosterde pecannoten aan de siroop toe en blijf roeren tot alle noten met een laagje karamel bedekt zijn.

Stort de gekaramelliseerde noten op een vel bakpapier en laat ze afkoelen.

Leg een paar noten apart voor de decoratie.

#### Afwerking

Klop de panna cotta in de keukenmachine of met de mixer en vul er een spuitzak met een glad tuitje nr. 10 mee.

Spuut een rolletje panna cotta op een van de repen bladerdeeg.

Leg er een reep bladerdeeg op.

Leg de millefeuille op zijn kant en spuit een rolletje panna cotta op de zijkant.

Strooi er gekaramelliseerde pecannoten op. Breng decoraties van brickdeeg aan en bestuif het geheel met poedersuiker.





## Koffiekoek met karamel

*Voor 30 stuks*

**Bereiding:** 15 min.

**Rusttijd:** 2 uur

**Bak/kooktijd:** 30 min.

### INGREDIËNTEN

Voor het croissantdeeg: zie blz. 272

#### Voor de afwerking

- 100 g zachte boter
- 200 g suiker

### BEREIDING

**Croissantdeeg:** zie blz. 272

Rol het deeg uit tot een rechthoek van 2 mm dikte.

#### Afwerking

Bestrijk het deeg met de boter en strooi er suiker op.

Rol de rechthoek op vanaf een van de lange zijden.

Snijd de rol deeg in 30 plakken van 2 cm dikte. Leg elke plak in een vormpje van 8 cm Ø en laat ze 2 uur rijzen op 25 °C.

Verwarm de oven voor op 165 °C.

Bak de koffiekoeken 30 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster.



## Krokante financiers met hazelnoten en pralinémousse

**Voor** 18 stuks

**Bereiding:** 2 uur

**Rusttijd:** 2 uur

**Bak/kooktijd:** 15 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor het beslag voor financiers

- 100 g boter
- 33 g bloem
- 110 g poedersuiker
- 54 g gemalen amandelen
- 3½ eiwit
- 100 g grof gehakte hazelnoten

#### Voor de knapperige hazelnootpraliné

- 50 g melkchocolade
- 20 g boter
- 100 g hazelnootpraliné
- 100 g hazelnootpasta
- 100 g crêpes dentelle (Bretonse koekjes; opgerolde flensjes)

#### Voor de pralinémousse

- 4 g gelatine (2 blaadjes)
- 1 dl melk
- 2,3 dl vloeibare room met 35% vet
- 40 g eigeel
- 20 g suiker
- 100 g hazelnootpraliné

#### Voor de afwerking

- blaadjes van melkchocolade (blz. 536; maak 1 dag van tevoren)
- vierkantjes van pure chocolade (blz. 537; maak 1 dag van tevoren)

### BEREIDING

#### Beslag voor financiers

Verhit de boter in een pannetje op halfhoog vuur tot hij hazelnootbruin is. Giet de beurre noisette door een zeefje en zet opzij.

Roer de bloem, poedersuiker en gemalen amandelen door elkaar. Voeg eerst de eiwitten en dan de lauwe gesmolten boter toe en roer het beslag glad.

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Giet het beslag in financievormpjes van 3 x 8 cm.

Voeg de grof gehakte hazelnoten toe.

Bak de financiers 15 minuten. Laat ze afkoelen en haal ze uit de vormpjes.

#### Knapperige hazelnootpraliné

Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Meet de temperatuur en voeg, zodra die 40 °C is, de praliné en hazelnootpasta toe. Roer tot het mengsel egaal is.

Voeg de verkrumelde crêpes dentelle toe. Strijk het mengsel uit tussen twee vellen bakpapier of plasticfolie.

Zet het 1 uur in de koelkast.

#### Pralinémousse

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Breng de melk aan de kook met 50 ml room.

Klop in een beslagkom het eigeel en de suiker met de garde. Giet er wat van het melk-roommengsel bij en klop tot het egaal is.

Giet de inhoud van de kom in de pan en verhit het mengsel al roerend tot 82 °C. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en los ze erin op.

Zet de pan weg om deze crème anglaise te laten afkoelen.

Klop de rest van de room stijf. Spatel de afgekoelde crème anglaise en de hazelnootpraliné er voorzichtig door.

Giet het mengsel in een schaal, leg plasticfolie op het oppervlak en zet de schaal in de koelkast.

#### Afwerking

Snijd de financiers en de pralinémousse in even grote vierkantjes.

Leg voor de gebakjes vierkantjes financier, pralinémousse en chocolade op elkaar.

Dompel twee eetlepels in heel heet water en schep quenelles uit de pralinémousse.

Leg op elk vierkantje chocolade (zie blz. 537) een quenelle.

Decoreer de gebakjes met blaadjes van melkchocolade (zie blz. 536) en bewaar ze in de koelkast.



## Beertjes van macarons met licht gezouten karamel en amandelspijs

Voor 40 stuks

Bereiding: 25 min.

Rusttijd: 20 min. (macarons) + 2 uur (karamel)

Bak/kooktijd: 10-12 min.

### INGREDIËNTEN

Voor de macarons met amandelspijs (zie blz. 343)

- 160 g gemalen amandelen
- 260 g poedersuiker
- 165 g eiwit
- 50 g suiker
- voedingskleurstof in poedervorm of als pasta

Voor de licht gezouten karamel

- 356 g glucose
- 142 g bruine suiker
- 356 g suiker
- 4,25 dl vloeibare room met 35% vet
- merg van 7 g vanillestokje(s) (Bourbon)
- 4,5 g fleur de sel (fijn zeezout)
- 214 g boter
- 214 g roomwitte chocolade (bij voorkeur Dulcey®)

Voor de afwerking

- suikerpasta (zie blz. 564)

### BEREIDING

Macarons met amandelspijs: zie blz. 343

Licht gezouten karamel

Verhit de glucose met de bruine en gewone suiker tot 180 °C.

Breng de room aan de kook met het vanillemerg. Giet de vanilleroom op de karamel.

Voeg de fleur de sel, boter en chocolade toe.

Giet het mengsel in siliconenvormen en zet deze 2 uur in de koelkast.

Afwerking

Schep de ganache van karamel in een spuitzak met een glad tuitje nr. 6. Breng op elke macaron een laagje ganache aan en plak ze twee aan twee op elkaar.

Maak van suikerpasta (zie blz. 564) berengezichtjes, zoals op de foto hiernaast, en leg ze op de macarons.

## Kuikentjes van macarons van Italiaanse meringue met citroen

Voor 40 stuks

Bereiding: 25 min.

Rusttijd: 20 min.

Bak/kooktijd: 10-12 min.

### INGREDIËNTEN

Voor de macarons van Italiaanse meringue (zie blz. 344)

- 50 ml water
- 200 g suiker
- 200 g gemalen amandelen
- 200 g poedersuiker
- 6 eiwitten
- voedingskleurstof in poedervorm of als pasta

Voor de citroencrème

- 4 eieren
- 220 g suiker
- dunne reepjes schil van 2 biologische citroenen
- 1,6 dl citroensap
- 325 g boter
- 40 g gemalen amandelen
- 2 g gelatine (1 blaadje)

Voor de afwerking

- suikerpasta (zie blz. 564)

### BEREIDING

Macarons van Italiaanse meringue: zie blz. 344

Citroencrème

Week de gelatine in koud water.

Klop de eieren los met de suiker, citroenschil en het -sap.

Zet het mengsel op en verhit het al roerend tot het net kookt. Haal de pan van het vuur en wacht tot het 45 °C is. Voeg dan het uitgeknepen gelatineblaadje, de in stukjes gesneden boter en de gemalen amandelen toe.

Klop het mengsel eerst met de garde en dan 2 minuten met de staafmixer. Pas op dat er geen luchtbelletjes in komen.

Leg plasticfolie op het oppervlak en laat de crème helemaal afkoelen.

Afwerking

Schep de citroencrème in een spuitzak met glad tuitje nr. 6. Breng op elke macaron een laagje crème aan en plak ze twee aan twee op elkaar.

Maak van suikerpasta (zie blz. 564) kuikengezichtjes en leg ze op de macarons.

## Gestreepte snoetjes van macarons van Franse meringue met vanille

Voor 40 stuks

Bereiding: 25 min.

Bak/kooktijd: 10-12 min.

### INGREDIËNTEN

Voor de macarons van Franse meringue (zie blz. 342)

- 250 g gemalen amandelen
- 450 g poedersuiker
- 7 eiwitten
- 10 g eiwitpoeder
- 50 g fijne suiker

Voor de ganache met vanille (maak 1 dag van tevoren)

- 3,15 dl vloeibare room met 35% vet
- merg van 1 vanillestokje (Bourbon)
- 315 g witte chocolade
- 125 g gemalen amandelen

Voor de afwerking

- suikerpasta (zie blz. 564)

### BEREIDING

Macarons van Franse meringue: zie blz. 342

Ganache met vanille (maak 1 dag van tevoren)

Breng in een pan de vloeibare room aan de kook met het vanillemerg. Hak de chocolade fijn en doe hem in een kom. Giet de hete room er in drie keer op.

Roer telkens voorzichtig met een spatel vanuit het midden naar de rand van de kom tot het mengsel egaal is. Zo krijg je een gladde, glanzende ganache.

Werk tot slot de gemalen amandelen erdoor. Leg plasticfolie op het oppervlak en zet de ganache in de koelkast.

Afwerking

Schep de ganache in een spuitzak met glad tuitje nr. 6. Breng op elke macaron een laagje aan en plak ze twee aan twee op elkaar.

Maak van suikerpasta (zie blz. 564) de onderdelen voor de snuitjes en leg ze op de macarons.



## Koetjes van macarons van Italiaanse meringue met vanille

**Voor** 40 stuks

**Bereiding:** 25 min.

**Bak/kooktijd:** 10-12 min.

### INGREDIËNTEN

**Voor de macarons van Italiaanse meringue (zie blz. 344)**

- 50 ml water
- 200 g suiker
- 200 g gemalen amandelen
- 200 g poedersuiker
- 180 g eiwit

**Voor de banketbakkersroom**

**Crème anglaise**

- 90 ml melk
- 90 g suiker
- merg van 1 vanillestokje (Bourbon)
- 75 g eigeel
- 410 g zachte boter

**Italiaanse meringue**

- 30 ml water
- 130 g suiker
- 70 g eiwit op kamertemperatuur

**Voor de afwerking**

- suikerpasta (zie blz. 564)

### BEREIDING

**Macarons van Italiaanse meringue: zie blz. 344**

**Crème anglaise**

Breng in een pan de melk met de helft van de suiker en het vanillemerg aan de kook.

Klop in een beslagkom het eigeel met de rest van de suiker tot een bleekgeel mengsel.

Giet de melk erbij en roer het mengsel glad. Giet het in de pan en verhit het al roerend tot 82 °C.

Giet deze crème anglaise in de keukenmachine met de klopper en laat draaien tot het mengsel is afgekoeld.

Voeg de boter in gedeelten toe en blijf kloppen tot het mengsel egaal en zo zacht als zalf is.

**Italiaanse meringue**

Breng het water aan de kook met de suiker en verhit de siroop tot 118 °C. Maak zodra de siroop kookt geregeld de wand van de pan schoon met een vochtig kwastje om de vorming van suikerkristallen te verhinderen.

Begin dan ook het eiwit te kloppen in de keukenmachine, op lage snelheid.

Haal de pan van het vuur zodra de siroop 118 °C is en giet hem bij het eiwitschuim, terwijl je de machine sneller laat draaien.

Klop het mengsel tot het is afgekoeld. Het moet glanzend zijn.

Schep deze Italiaanse meringue met een pannelikker door de crème.

**Afwerking**

Schep de banketbakkersroom in een spuitzak met glad tuitje nr. 6. Breng op elke macaron een laagje aan en plak de macarons aan elkaar.

Maak van suikerpasta (zie blz. 564) koeienkopjes en zet ze op de macarons. Zet elk koetje op een chocoladetabletje.

## Varkentjes van frambozenmacarons met amandelspijs

**Voor** 40 stuks

**Bereiding:** 25 min.

**Bak/kooktijd:** 10-12 min.

**Rusttijd:** 20 min.

### INGREDIËNTEN

**Voor de macarons met amandelspijs (zie blz. 343)**

- 260 g poedersuiker
- 160 g gemalen amandelen
- 165 g eiwit
- 50 g suiker
- voedingskleurstof in poedervorm of als pasta

**Voor de jam van rood fruit (maak 1 dag van tevoren)**

- 200 g geprakte frambozen
- 100 g geprakte aardbeien
- 10 ml citroensap
- 20 g invertsuiker
- 50 g suiker
- 8 g pectine NH
- 30 g boter

**Voor de afwerking**

- suikerpasta (zie blz. 564)

### BEREIDING

**Macarons met amandelspijs: zie blz. 343**

**Jam van rood fruit (maak 1 dag van tevoren)**

Zet de geprakte frambozen en aardbeien op met het citroensap en de invertsuiker.

Verwarm de moes tot 45 °C.

Roer de suiker en pectine door elkaar. Strooi dit mengsel in de pan en breng de massa al roerend aan de kook. Roer de boter door de hete moes. Haal de jam van het vuur en houd hem apart.

**Afwerking**

Schep de jam in een spuitzak met glad tuitje nr. 6. Breng op elke macaron een laagje aan en plak de macarons aan elkaar.

Maak van suikerpasta (zie blz. 564) varkenskopjes en zet ze op de macarons. Zet elk varkentje op een chocoladetabletje.



## Beertjes van chocolademacarons van Franse meringue

Voor 40 stuks

Bereiding: 25 min.

Bak/kooktijd: 10-12 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor de macarons van Franse meringue (zie blz. 342)

- 250 g gemalen amandelen
- 37 g cacao
- 350 g poedersuiker
- 7 eiwitten
- 10 g eiwitpoeder
- 150 g suiker
- voedingskleurstof in poedervorm of als pasta

#### Voor de ganache

- 2,5 dl vloeibare room met 35% vet
- 45 g invertsuiker
- 335 g pure chocolade met 64% cacao
- 150 g boter

#### Voor de afwerking

- 100 g pure chocolade
- suikerpasta (zie blz. 564)

### BEREIDING

Macarons van Franse meringue: zie blz. 342

#### Ganache

Breng in een pannetje de room aan de kook met de invertsuiker.

Hak de chocolade fijn en doe hem in een kom. Giet de hete room er in drie keer op.

Roer telkens voorzichtig met een spatel vanuit het midden naar de rand van de kom tot het mengsel egaal is. Zo krijg je een gladdere, glanzende ganache.

Spatel de in stukjes gesneden boter erdoor. Klop de ganache met de staafmixer. Pas op dat er geen luchtbelletjes in komen. Houd een deel van de ganache apart.

#### Glaceren

Smelt een deel van de ganache au bain-marie.

Doop één kant van elke macaron in de gesmolten ganache. Leg de macarons weg, op de niet-geglaceerde kant, om de ganache te laten uitharden.

#### Afwerking

Schep de rest van de ganache in een spuitzak met glad tuitje nr. 6. Breng op elke macaron een laagje aan en plak ze aan elkaar.

Maak van suikerpasta (zie blz. 564) berenkopjes en zet ze op de macarons.

Zet elk beertje op een chocoladetabletje.



## IJstruffels met tonka

**Voor 8 personen**

**Bereiding: 30 min.**

**Rusttijd: 6 uur**

**Bak/kooktijd: 10 min.**

### INGREDIËNTEN

#### Voor de parfaits (maak 1 dag van tevoren)

- 1 tonkaboon
- 60 g suiker
- 30 ml water
- 2½ eidooier
- 2,25 dl vloeibare room met 35% vet
- 2 g gelatine (1 blaadje)

#### Voor de ganache van melkchocolade

- 1,5 dl vloeibare room met 35% vet
- 25 g invertsuiker
- 225 g melkchocolade met 40% cacao

#### Voor de afwerking

- 20 g cacao
- bladgoud

### BEREIDING

#### Parfaits (maak 1 dag van tevoren)

Rasp de tonkaboon.

Verhit de suiker met het water tot 121 °C.

Klop in de keukenmachine met de klopper de eidooiers los. Giet de siroop erbij en laat draaien tot het mengsel is afgekoeld.

Week het gelatineblaadje in koud water.

Giet de melk er in een dunne straal bij en roer het mengsel om.

Klop de vloeibare room in de keukenmachine of met de mixer en voeg de geraspte tonkaboon toe.

Knijp het gelatineblaadje uit en verwarm het tot het gesmolten is. Roer de gelatine in een kommetje om met een derde van het dooiermengsel.

Giet dit papje bij de rest van het dooiermengsel.

Spatel tot slot de opgeklopte room erdoor.

Vul 16 holtes van een siliconenvorm voor halve bollen van 6 cm Ø met dit mengsel.

Zet de gevulde vorm 3 uur in de vriezer.

Haal de halve bollen parfait uit de vorm, plak ze twee aan twee aan elkaar en leg de bollen weer 3 uur in de vriezer.

#### Ganache van melkchocolade

Breng in een pan de vloeibare room aan de kook met de invertsuiker.

Hak de chocolade fijn en doe hem in een kom. Giet in drie keer de room erop. Roer telkens met een pannenlikker vanuit het midden naar de rand van de kom tot het mengsel egaal is. Zo krijg je een gladde, glanzende ganache.

#### Afwerking

Haal de bollen parfait door de ganache en rol ze vervolgens door cacao. Leg op elke bol een schilfertje bladgoud. Serveer deze truffels meteen.



## Sinaasappeltaartjes

**Voor** 12 stuks

**Bereiding:** 1 uur

**Rusttijd:** 24 uur (decoratie) + 1 uur (zandkoekjes) + 2 uur (gelei) + 1 uur (afwerking)

**Bak/kooktijd:** 20 min.

### INGREDIËNTEN

#### Voor het zanddeeg

- 113 g bloem
- 50 g gemalen amandelen
- 50 g suiker
- 3 g bakpoeder
- 100 g zachte boter
- 3 g fijn zout
- 2 eidooiers

#### Voor de knapperige zandkoekjes

- 180 g witte chocolade
- 18 ml zonnebloemolie
- 90 g cornflakes
- geraspte schil van 1 biologische sinaasappel
- 60 g gekonfijte sinaasappel, in blokjes

#### Voor de passievrucht-sinaasappelgelei

- 45 g suiker
- 5 g pectine NH
- 1,5 dl sinaasappelsap
- 80 g passievruchtpulp

#### Voor de sinaasappelcrème

- 6 g gelatine (3 blaadjes)
- 180 g ei
- 45 g fijne suiker
- geraspte schil van 3 biologische sinaasappels
- 1,1 dl sinaasappelsap
- 75 g passievruchtpulp
- 8 g cacao boter
- 130 g witte chocolade

#### Voor de afwerking

- Spiraaltjes van chocolade (zie blz. 537; maak 1 dag van tevoren)
- 100 g helder glazuur

### BEREIDING

#### Zanddeeg

Roer in de keukenmachine met platte menghaak alle ingrediënten behalve de eidooiers door elkaar.

Voeg de eidooiers toe zodra het mengsel egaal is en roer ze door het deeg.

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Verkruimel het deeg met je vingertoppen boven een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak het deeg in circa 20 minuten goudbruin in de oven. Laat het afkoelen op een rooster.

#### Knapperige zandkoekjes

Smelt de witte chocolade en roer de zonnebloemolie erdoor.

Roer in de keukenmachine met de platte menghaak de kruimels zanddeeg door elkaar.

Giet het chocolade-oliemengsel erbij en voeg de cornflakes toe.

Roer tot slot de geraspte schil en de blokjes gekonfijte sinaasappel erdoor. Laat de machine draaien tot het mengsel egaal is.

Rol het mengsel uit tussen twee vellen bakpapier en leg het 1 uur in de koelkast.

Steek rondjes van 6 cm uit de afgekoelde plak en leg ze in de koelkast.

#### Passievrucht-sinaasappelgelei

Roer in een kommetje de suiker en pectine door elkaar.

Breng in een pan het sinaasappelsap en de passievruchtpulp aan de kook. Strooi het suiker-pectinemengsel in de pan en breng de moes weer aan de kook.

Verdeel de gelei over 12 holtes van een siliconenvorm voor schijfjes van 3 cm Ø.

Zet de gevulde vorm 2 uur in de koelkast.

#### Sinaasappelcrème

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Verwarm in een pan au bain-marie en al roerend het ei, de suiker, sinaasappelrasp en het -sap en de passievruchtpulp tot 82 °C.

Voeg van het vuur af de uitgeknepen gelatineblaadjes, de cacao boter en witte chocolade toe. Klop het mengsel 2 minuten met de mixer en zet opzij.

#### Afwerking

Haal de schijfjes gelei uit de vorm en verdeel ze over 12 holtes van een siliconenvorm voor schijfjes van 6 cm Ø. Vul elke holte aan met sinaasappelcrème.

Zet de gevulde vorm 1 uur in de vriezer.

Haal de sinaasappelvlaatjes uit de vorm en leg ze op de knapperige koekjes.

Breng op elk taartje een dun laagje glazuur aan.

Decoreer de taartjes met spiralen van chocolade en zet ze tot serveren in de koelkast.

