

Basic

auteur Christophe Declercq • fotograaf Lennert Deprettere

gebak en taarten



LANNOO

Inhoud

Basingrediënten 6

Basisvaktermen 9

Basisrecepten

Abrikozenconfituur	14
Banketbakkersroom	15
Boterroom op basis van een biscuitbeslag	16
Boterroom op basis van een afgeroerde samenstelling	17
Boterroom op basis van een bombedeeg	18
Slagroom met suiker	21
Suikersiroop	21

Cakes

Grote 4/4 cake	24
Kleine chocoladecakes	29
Portugeesjes	31
Kleine fruitcakes	32

Biscuit

Biscuit voor taarten	37
Biscuit met slagroom	38
Rouladebiscuit	40
Rouladebiscuit met abrikozenconfituur	43
Chocoladerouladebiscuit	44
Chocoladerouladebiscuit met vanilleboterroom	47

Schuim

Basisrecept schuim	50
Schuimpjes	53
Merveilleux	54

Biscuit vanille

Basisrecept biscuit vanille	59
Bokkenpootjes	60
Baisers	62
Vatel	64

Soezenbeslag

Basisrecept soezenbeslag	69
Slagroomsoezen	70
Eclairs	73
Kleine tartes maison	75

Bladerdeeg

Basisrecept bladerdeeg	81
Abrikozenvierkanten	85
Appelgozetten	86
Roomhoorntjes	89
Tompouces	91
Confituurtaart	92
Frangipanetaartjes	95
Fruittaartjes	99
Appeltaart	100

Vetdeeg

Basisrecept vetdeeg	105
Fruittaartjes	106
Bretoense appeltaart	109
Clafoutis van peren	110
Citroentaartjes	113

Koekjes

Zandkoekjes	117
Kokosrotsjes	119
Gespoten boterdessert	120

Koude puddingen

Calvadoschipolata	125
Melkchocoladechipolata	128
Chocolademousse	131
Aardbeienmousse	133
Passievruchtenmousse	136
Chocoladebavarois	139
Frambozenbavarois	142

Taarten

Taartdeeg	147
Rijsttaart	148
Flantaart	150

Ijs

Vanilleroomijs	156
Aardbeiensorbet	158

Basingrediënten

Boter

- Geeft een zeer goede smaak en aroma aan het eindproduct.
- Gebruik ongezoeten boter en haal deze enkele uren voor gebruik uit de koelkast.
- De boter kan vervangen worden door een zachte margarine maar houd rekening met het vetpercentage (ongeveer 82 %) om een vergelijkbaar eindresultaat te krijgen.

Margarine

- Er zijn diverse margarines met elk een specifieke smaak en smeltpunt.
- Bij de bereiding van bijvoorbeeld cake gebruiken we zachte margarine met een laag smeltpunt en bij de bereiding van bladerdeeg een harde margarine (met hoog smeltpunt).

Room

In alle recepten wordt gebruik gemaakt van room met 40 % melkvet.

Eieren

- In de recepten is 1 ei 50 g, 1 eidooier 20 g en 1 eiwit 30 g.
- Verse eiwitten kunnen zonder probleem ingevroren worden.
- Bij het invriezen van eidooiers worden deze losgeroerd met toevoeging van 10 % suiker.
- Laat 1 dag voor gebruik ontdooien in de koelkast.

Gelatineblaadjes

- De blaadjes wegen ongeveer 2 g per stuk.
- Week de blaadjes altijd in koud water.
- Voeg gelatine op de volgende twee manieren toe:
 - Knijp de geweekte blaadjes uit, smelt deze en voeg toe aan een koude massa.
 - Let op: gelatine die warmer wordt dan 60 °C, verliest bindkracht en geeft een slechte smaak aan het eindproduct.
 - Knijp de geweekte blaadjes uit en voeg toe aan een warme massa.

Suiker

- Gebruik de soort met een fijne of ultrafijne korrel.
- De ultrafijne korrel is geschikt om op te lossen in koude bereidingen.



Poedersuiker of bloedsuiker

Is fijngemalen suiker met toevoeging van ongeveer 5 % zetmeel (dit voorkomt klonteren).

Bloem

- Bij de bereiding van banketproducten wordt meestal een zwakke bloem gebruikt met weinig eiwitten en een laag absorptievermogen.
- Uitzondering hierop is bladerdeeg, waarvoor een sterke bloem met hoog absorptievermogen en veel eiwitten nodig zijn.

Melk

Gebruik bij voorkeur volle melk.

Zout

Geeft smaak en kleur aan de producten.

Vanille

Een deel van de suiker kan vervangen worden door vanillesuiker, of gebruik vanillezaadjes of vanille-extract.

Bakpoeder

Maakt de bereiding luchtiger.

Citroenrasp

- Bereid citroenrasp als volgt:
 - Wrijf een gewassen citroen tegen een fijne rasp.
 - Vermeng de rasp met een gelijke hoeveelheid suiker.





Portugeesjes

(10 stuks)

150 g zachte boter
180 g suiker
snuifje zout
2 g citroenrasp

2 eieren
60 g lauwe melk
200 g bloem
2 g alkali (ammoniumbicarbonaat) of 2 g bakpoeder

BEREIDING

- Klop de zachte boter tot een luchtige, witte massa.
- Voeg de suiker, het zout en de citroenrasp toe en klop verder.
- Meng de eieren er één voor één door.
- Zeef de bloem met de alkali en spatel de helft door het beslag.
- Roer de helft van de lauwe melk erdoor.
- Spatel de rest van de bloem en de rest van de lauwe melk erdoor.
- Zet een bakvorm voor kleine cakes met antiaanbaklaag op een bakplaat en vul voor tweederde met het cakebeslag.
- Gebruik een spuitzak met een groot glad spuitbuisje.
- Verwarm de oven voor op 210 °C en bak gedurende 15 à 20 minuten.

AFWERKING

- Abrikoteer de portugeesjes en glaceer doorschijnend met fondantsuiker.
- Werk af met een stukje gekonfijte krik in het midden.



Bij gebruik van alkali zal het cakebeslag meer werking vertonen.

Het gebruik van melk op kamertemperatuur volstaat.

De lauwe melk wordt in twee delen toegevoegd om het schiften van het beslag tegen te gaan (dit gebeurt als er te veel vloeistof in één keer wordt toegevoegd).



Kleine fruitcakes

(8 stuks)

100 g zachte boter
150 g suiker
snuijfe zout
2 g citroenrasp
1 ei
1,5 dl lauwe melk

265 g bloem
2 g bakpoeder
4 g alkali
50 g rozijnen
50 g gekonfijt fruit

BEREIDING

- Bereid het cakebeslag op dezelfde manier als de portugeesjes.
- Wentel de rozijnen en het gekonfijt fruit door het bloemmengsel voor het spatelen. Dit gaat het wegzakken van de rozijnen en het gekonfijt fruit naar de bodem van de cakes tegen.
- Zet aluminium cakevormpjes op een bakplaat en vul deze voor tweederde met het cakebeslag.
- Verwarm de oven voor op 210 °C en bak gedurende 15 à 20 minuten.

AFWERKING

Abrikoteer het bovenvlak van de kleine fruitcakes.



Je kunt het gekonfijt fruit en de rozijnen vervangen door gedroogde abrikozen, stukjes appel... Bij gebruik van papieren cuvetten plaats je er twee ineen, zodat de onderkanten van de kleine cakes niet verbranden.

