
Hidde de Brabander

De Brabander Bakt

24 Kitchen



Inhoud

VOORWOORD 7

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN 9

HOOFDSTUK 1 CLASSICS 13

BAKKEN MET MOUNIR 30

HOOFDSTUK 2 DESSERTS 57

SPEKTAKEL OP TAFEL 74

HOOFDSTUK 3 SWEETS 99

SNOEP MAKEN DOE JE SAMEN 114

HOOFDSTUK 4 SPECIALS 141

ETEN MET VRIENDEN 158

REGISTER 182

DANKWOORD 191

COLOFON 192



Voorwoord

Dat Nederland massaal het bakken heeft omarmd, is geen nieuws meer. Veel mensen houden ervan en nog meer mensen nemen maar wat graag de zware taak op zich om andermans baksels te keuren en te verorberen!

Waar bakkend Nederland een paar jaar terug begon met cupcakes en fondanttaarten, wordt nu steeds meer de techniek ingedoken. Er worden spectaculaire desserts gemaakt, zoals bijvoorbeeld Franse klassiekers, en we vinden inspiratie over de hele wereld. Daarmee is kennis steeds belangrijker geworden. Niet alleen kennis van baktechnieken, maar ook toffe feitjes en weetjes over bijvoorbeeld de historie van verschillende baksels.

In het 24Kitchen-programma *De Brabander Bakt* probeer ik dit alles samen te laten komen en je kennis en inspiratie te geven, maar vooral ook veel lol in het zelf bakken. Ik probeer je technieken te leren en te laten zien dat patisserie een vak is, maar dat met de juiste handelingen en instructies ook jij thuis de mooiste creaties kunt maken. En uiteraard dat bakken niet exclusief is bedoeld voor

de dames onder ons, maar dat we er ook een flink mannelijk randje aan kunnen geven.

Met dit boek wil ik bestaande recepten met je delen, maar ik heb ook een aantal nieuwe creaties verzonnen. Het boek is opgedeeld in vier hoofdstukken: Classics, Desserts, Sweets en Specials. Elk hoofdstuk heeft dus zijn eigen focus en in elk hoofdstuk ga ik met of voor iemand aan de slag. Hopelijk ga jij dit met dit boek ook doen!

In ieder geval wens ik je enorm veel plezier met het maken en uiteraard het serveren en opeten. Mocht je iets willen plaatsen op een van je sociale kanalen, tag mij dan met de hashtag **#debrabanderbakt**, kan ik een beetje spieken en meegenieten!

Hidde de Brabander



Toelichting bij recepten

Bakken staat voor enorm veel plezier hebben in het maken van lekkere en uiteraard ook mooie creaties. Om tot deze eindresultaten te komen zijn er wel een paar dingen die belangrijk zijn.

Uiteraard een werkbare, schone keuken. Daarnaast is het ook prettig om goed materiaal te hebben, zoals een keukenmachine, een thermometer en een keuken-weegschaal. Ik snap dat het soms een investering is, en zo mag je het ook zien. Die investeringen zorgen er namelijk voor dat je sommige handelingen sterk kunt versimpelen, waardoor je je meer kunt focussen op bijvoorbeeld decoreren of tijd hebt voor een slokje koffie, of whisky...

Hetzelfde geldt voor de ingrediënten. Je kunt de meeste overal kopen: in de supermarkt, bij je delicatessenwinkel of op de markt. Zelf ga ik graag naar de groothandel om een beetje rond te

lopen en inspiratie op te doen, maar ik vind het ook fijn om Arabische supermarkten te bezoeken. Zorg ervoor dat de ingrediënten in de juiste conditie zijn: bloem wordt gezeefd, fruit gewassen en in elk recept ga ik uit van zachte boter, tenzij anders aangegeven.

Een spannend puntje voor veel mensen is het verwerken van gelatine. Gelatine bestaat in twee vormen: blaadjes of poeder. Qua gewicht kun je gewoon hetzelfde nemen. Ik weeg altijd alles af, maar mocht je buiten dit boek een recept tegenkomen met een aantal blaadjes, ga dan uit van 2 gram per gelatineblaadje.

**“Zoals je misschien al hebt
gemerkt staat er bij bijna geen
enkel recept voor hoeveel
personen het is.”**

Het grote verschil tussen gelatine-blaadjes en -poeder zit hem in de verwerking: gelatineblaadjes week je in koud water tot ze zacht zijn geworden en moet je, voordat je ze bij de rest van recept doet, even smelten in een klein beetje water. Bij gelatinepoeder weeg je het poeder af en voeg je vijf keer meer water toe (dus op 10 gram gelatinepoeder 50 milliliter water). In dit water smelt je de gelatine al roerende op laag vuur. De binding is verder hetzelfde. In dit boek gebruik ik voor het gemak alleen maar blaadjes, maar kies je favo.

Zoals je misschien al hebt gemerkt, staat er bij bijna geen enkel recept voor hoeveel personen het is... Dat is omdat ik gewoon niet kan weten wat voor eter je bent, voor welke gelegenheid je het maakt en dat soort zaken. Misschien maak je wel iets lekkers voor je gulzige collega's of juist iets om je date te imponeren en hoop je dat de avond nog even duurt. Het allerbelangrijkste is dat je ervan geniet. Banket is geen primaire levensbehoefte, het is een traktatie, snoeperij. Eet er lekker van en kijk maar hoeveel je neemt, zolang je maar geniet!







Paris-Brest

Hazelnoot — Praliné

Het was ooit een wielervedstrijd, van Parijs naar Brest, aan de kust van Frankrijk. Iets minder sportief is de taart die gebaseerd is op een fietswiel, gemaakt van soezenbeslag en gevuld met pralinécrème.

PRALINÉ

100 g witte basterdsuiker
100 g hazelnoten
arachide- of hazelnootolie
(optioneel)

BOTERCRÈME

160 g eidooier
50 ml water
250 g suiker
250 g boter
6 el praliné

PRALINÉ

Verhit een droge pan op hoog vuur, voeg de basterdsuiker toe en laat die karamelliseren. Roer de hazelnoten erdoor en schep het mengsel op een stuk bakpapier. Draai het vervolgens in een keukenmachine tot een pasta. Voeg als het te droog is een klein scheutje arachide- of hazelnootolie toe.

BOTERCRÈME

Klop de eidooiers met een (hand)mixer luchtig en stijf. Doe het water en de suiker in een pan en kook ze in circa 5 minuten tot een siroop. Giet de suikersiroop langzaam bij de geklopte eidooier. Klop koud en zet apart. Klop de boter luchtig en meng hem door het afgekoelde suiker-eimengsel. Houd een deel van de praliné achter en meng de rest goed door de botercrème. Schep de botercrème in de spuitzak met de grove kartelmond.

SOES

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de melk met de boter, suiker en het zout in een pan en breng aan de kook. Voeg door een zeef de bloem toe. Meng goed en gaar het beslag tot de bloem begint te 'zweten'. Laat het beslag kort afkoelen en spatel beetje bij beetje de eieren erdoor. Schep het beslag in de spuitzak met de gladde spuitmond. Bekleed de bakplaat met bakpapier en teken een cirkel met een diameter van circa 40 centimeter op het papier. Spuit een grote ring van het soezenbeslag op de getekende cirkel en bestrooi met amandelschaafsel. Bak het beslag circa 40 minuten in de oven.

Snijd de soes door zodat je twee lagen krijgt. Bestrijk de bodem met de achtergehouden praliné en spuit daarop de botercrème. De kunst is om precies uit te komen! Leg de bovenkant van de soes er weer bovenop. Bestrooi de Paris-Brest met poedersuiker.

SOES

300 ml volle melk
150 g boter
mespunt suiker
mespunt zout
150 g bloem
300 g ei
amandelschaafsel

AFWERKING

poedersuiker

EXTRA NODIG

bakpapier
keukenmachine
hand- of
elektrische mixer
spuitzak met grove
kartelspuitmond
spuitzak met gladde
spuitmond
bakplaat

Madeleines

Chocolade — Olijfolie — Pistache

Deze Franse, schelpvormige cakejes zouden van oorsprong een religieuze verwijzing zijn naar de heilige Sint-Jacob. Binnen mijn eigen geloof is er eigenlijk maar één ding echt belangrijk: eet ze op zodra ze uit de oven komen!

SPECIALS

MADELEINEBESLAG

180 g boter + extra
20 g honing
100 g pistachenoten
170 g suiker
200 g ei
180 g bloem

MADELEINEBESLAG

Snijd de boter in gelijke stukjes, doe ze in een pan en smelt ze langzaam, tot de boter goudbruin is en een nootachtige geur geeft. Dit is *beurre noisette*. Meng de honing erdoor.

Maal de pistachenoten tot poeder in de keukenmachine, voeg de suiker toe en mix door tot een glad poeder. Klop de eieren stijf met de pistachesuiker. Zeef de bloem boven het eimengsel en spatel die erdoor. Spatel tot slot de honingboter erdoor tot een glad beslag ontstaat. Laat het beslag circa 2 uur opstijven in de koelkast.

CHOCOLADEGANACHE

MET OLIJFOLIE

175 g pure chocolade
1 vanillestokje
175 ml slagroom
scheut olijfolie
extra vierge

Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet de vormen in met gesmolten boter.

Schep het madeleinebeslag in de spuitzak en spuit de madeleinvormen tot driekwart vol. Bak grote madeleinevormen circa 10 minuten en kleine 7 minuten in de voorverwarmde oven.

CHOCOLADEGANACHE MET OLIJFOLIE

Hak de pure chocolade in stukken en doe ze in een kom. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Doe de slagroom met het merg en het stokje in een pan en breng aan de kook. Verwijder het stokje. Giet de vanilleroom over de gehakte chocolade en roer goed door tot een gladde massa. Schenk druppelsgewijs en al roerend de olijfolie erdoor.

GARNERING

gehakte pistachenoten

EXTRA NODIG

keukenmachine
madeleinvormen
spuitzak met
gladde spuitmond

Dip de madeleines in de ganache en bestrooi ze met de pistachenoten. Serveer de rest van de ganache erbij.

