



PEGGY PORSCHEN

BOUTIQUE BAKING

heerlijke taarten, cupcakes en andere lekkernijen

FOTOGRAFIE
GEORGIA GLYNN SMITH

TERRA

Voor mijn lieve man Bryn,
omdat je mij mijn 'roze' taartenboetiek liet openen
en omdat je alles geeft, en meer.









Oorspronkelijke titel: *Boutique Baking*
Copyright © 2012 Quadrille Publishing Ltd

Teksten, recepten en ontwerpen

© 2012 Peggy Porschen

Fotografie

© 2012 Georgia Glynn Smith

(behalve pagina 5 rechtsboven en pagina 67 middenboven © Adam Ellis)

Opmaak

© 2012 Quadrille Publishing Ltd

The rights of Peggy Porschen to be identified as the author of this work have been asserted
by her in accordance with the Copyright, Design, and Patents Act 1988.

© 2012 Nederlandstalige uitgave:

Uitgeverij Terra Lannoo bv

Terra maakt deel uit van Uitgeverij Terra Lannoo bv

Postbus 97

3990 DB Houten

info@terralannoo.nl

www.terralannoo.nl

facebook.com/dekookboeken

Vertaling: Carry Oomis

Redactie en opmaak: LINE UP boek en media, Groningen

Eerste druk, 2012

ISBN 978 90 8989 562 2

NUR 441

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in
een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze,
hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opnamen of enig andere manier,
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16
Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit
van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk
verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht
(Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp).

Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere
compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

Unless otherwise stated, the copyright and other intellectual property rights in all designs in this
book are owned by Peggy Porschen. For the purposes of this legal notice, any use of the designs
other than for your own personal use, including resale, is prohibited.



INHOUD

12

ZOETE TRAKTATIES

34

OOGSTRELENDE KOEKJES

54

OVERHEERLIJKE CUPCAKES

84

LUXE LAGENTAARTEN

120

KLASSIEKE RECEPTEN

154

HEERLIJKE DRANKJES

170

DE GARNERING

186

BEDANKT

188

LEVERANCIERS

190

REGISTER

WELKOM BIJ *BOUTIQUE BAKING*

Vol trots presenteer ik mijn nieuwe boek met recepten uit de Peggy Porschen Parlour, mijn meest recente project. Na zeven jaar met veel succes alleen taarten op bestelling te hebben gemaakt, heb ik eindelijk een langgekoesterde droom gerealiseerd en mijn eerste boetiek geopend, in de Londense wijk Belgravia. In de boetiek kun je terecht voor heerlijke taarten en gebakjes en verschillende soorten koffie en thee.

Ik ben altijd al dol geweest op het bakken van luxe taarten. Zo herinner ik me nog goed mijn eerste verjaardag. Ik zat naast een prachtige, met marsepein gedecoreerde verjaardagstaart met in glazuur de tekst 'Peggy 1' erop. In de jaren daarna waren verjaardagstaart eten en kerstkoekjes bakken met mijn moeder en broer jaarlijkse hoogtepunten. Op mijn veertiende begon ik zelf te bakken en ik vond het zo leuk dat ik besloot er mijn beroep van te maken. Omdat ik uit een land kom dat bekendstaat om zijn bak- en taartcultuur, vind ik het niet alleen belangrijk dat een taart

er mooi uitziet, maar ook dat hij goed smaakt. Ik ging dus naar Le Cordon Bleu, de koksopleiding in Londen, waar ik het Grand Diplôme de Cuisine et Pâtisserie behaalde. Daarna heb ik voor de beroemdste banketbakkerijen in Engeland gewerkt en in 2003 ben ik mijn eigen bedrijf begonnen, Peggy Porschen Cakes. Het was meteen een succes en al snel maakte ik taarten voor allerlei beroemdheden en werd ik een van de bekendste taartontwerpers in Londen. In 2005 kwam mijn eerste boek *Hoe versier ik een lekker koekje* uit, dat bekroond werd met de Gourmand World Cook Book Award voor 'Best Entertaining Cook Book'. Het bedrijf is sindsdien alleen maar gegroeid en ik zou echt niet weten hoeveel taarten ik al gebakken heb sinds ik het bedrijf ben gestart.

De Peggy Porschen Parlour, geopend in oktober 2010, heeft me de kans gegeven mijn eerste assortiment cupcakes, lagen-taarten en seizoensproducten voor directe consumptie te ontwerpen. Terwijl ik daarvoor alleen exclusieve





taarten op bestelling maakte, zijn mijn taarten nu voor een groter publiek toegankelijk. Als je bekend bent met mijn werk, weet je hoe belangrijk ik het vind dat gebak er perfect uitziet. Toen ik de kans kreeg om de Parlour te openen, stond ik voor een enorme uitdaging: het ontwerpen van gebak voor elke dag dat kon wedijveren met de verfijnde feesttaarten. Het was een maandenlang proces van testbakken, proeven, vallen en opstaan, maar het resultaat mag er zijn. In de zomer van 2011, nog geen jaar na de opening, wonnen we vijf gouden sterren bij de Great Taste Awards van het Guild of Fine Foods. De klanten uit Belgravia zijn dol op het menu van de Parlour en ik vind het geweldig om regelmatig nieuwe recepten en ideeën uit te proberen.

In *BOUTIQUE BAKING*, het eerste boek dat gebaseerd is op mijn werk in de Parlour, vind je een selectie van mijn favoriete recepten. Sommige zijn geïnspireerd door oude favorieten, zoals de battenberg-chocoladecake en de bakewell-taartjes met morellen, andere door de seizoenen, zoals kerst en het voorjaar, en weer andere door mijn Duitse afkomst,

zoals de springerlekoekjes en de schwarzwaldcupcakes. Verder heb ik een aantal recepten voor drankjes toegevoegd die goed bij mijn recepten passen en als inspiratie kunnen dienen voor een uitgebreide high tea.

De recepten in dit boek zijn geschikt voor alle ervaringsniveaus en ik laat zien hoe je met eenvoudige hulpmiddelen en technieken van een gewone taart of een gewoon koekje iets heel bijzonders kunt maken. Voor meer ervaren hobbybakkers die wel van een uitdaging houden, bevat dit boek een paar ingewikkeldere ontwerpen, zoals het gemberkoekdorpje, de ronde rozen-frambozentaart en de prachtige kersttaart.

Bij het schrijven van dit boek kwam ik er opnieuw achter hoe graag ik bak. Het geeft me enorm veel voldoening en ik geloof oprecht dat mensen blij worden van taarten. Ik hoop dat dit boek je inspireert om aan de slag te gaan met de recepten en dat je er nog vele jaren plezier aan beleeft.







ZOETE TRAKTATIES



SCHUIMKOEKJES

DEZE MINISCHUIMKOEKJES IN PASTELTINTEN ZIJN GEMAKKELIJK TE MAKEN EN PRACHTIG OM TE ZIEN. BIJ ELKE GELEGENHEID GEVEN ZE JE TAFEL EEN EXTRA FEESTELIJK TINTJE. ZE ZIEN ER HEERLIJK UIT IN CHIQUÉ SNOEPJESPOTTEN EN BLIJVEN BEHOORLIJK LANG GOED. VERPAKT IN CELLOFAANZAKJES ZIJN ZE HET PERFECTE CADEAU.

Voor ongeveer 100 schuimkoekjes

ingrediënten

100 g eiwit (3 grote eieren)
 Snufje zout
 100 g fijne suiker
 1 theelepel vanille-extract
 100 g gezeefde poedersuiker
 Roze, blauwe en gele vloeibare voedingskleurstof

keukengerei

Basisbakset (zie bladzijde 172)
 3 grote plastic spuitzakken
 3 stervormige spuitmondjes

Verwarm de oven voor op 80 °C/gasstand ¼.
 Bekleed twee bakplaten met vetvrij papier.

Doe het eiwit en een snufje zout in de kom van een elektrische mixer en begin op hoge snelheid te kloppen. Zorg dat de kom volledig vetvrij is voor je begint, anders wordt het eiwit niet goed stijf.

Als het eiwit stijf begint te worden, voeg je geleidelijk de fijne suiker toe. Stop met kloppen zodra het schuim stevig is en glanst. Klop het mengsel niet te lang.

Voeg het vanille-extract toe en spatel de poedersuiker voorzichtig met een rubberen spatel door het schuimmengsel.

Verdeel het schuimmengsel in drie gelijke delen. Houd het eerste gedeelte wit, meng het tweede gedeelte met roze voedingskleurstof tot een roze pasteltint en het derde gedeelte met blauwe en gele voedingskleurstof tot een blauwgroene pasteltint.

Plaats een stervormig spuitmondje in elk van de spuitzakken en vul elke spuitzak daarna met een schuimmengsel van een andere kleur. Spuit kleine rozetjes op de met vetvrij papier beklede bakplaten.

Zet de schuimpjes 2-3 uur in de voorverwarmde oven, of tot ze volledig gedroogd zijn.

In een droge, luchtdichte trommel blijven deze minischuimkoekjes maximaal 3 maanden goed.

KNAPPERIGE CHOCOLADEKOEK MET MARSHMALLOWS EN PISTACHENOTEN

DIT RECEPT WERD IN DE PARLOUR GEÏNTRODUCÉERD TER GELEGENHEID VAN HET KONINKLIJK HUWELIJK VAN WILLIAM EN CATHERINE, NADAT IK ERACHTER WAS GEKOMEN DAT CHOCOLADEKOEK UIT DE KOELKAST HET FAVORIETE TOETJE VAN WILLIAM WAS EN BIJ HET BRUILOFTSONTBIJT ZOU WORDEN GESERVEERD. DE CHOCOLADEKOEK IS ZO POPULAIR BIJ ONZE KLANTEN DAT HIJ EEN PLEKJE IN DIT BOEK VERDIENT.

Voor een koek van 20 x 20 cm

Ingrediënten

200 g zachte ongezouten boter
600 g pure chocolade (minimaal 53% cacaomassa),
fijnggehakt of in blokjes
6 eetlepels suikerstroop
290 g theebiscuits, in grove stukken
75 g gepelde pistachenoten, grofgehakt
150 g gepelde hazelnoten, geroosterd en geplet
90 g kleine roze en witte marshmallows

keukengerei

Basisbakset (zie bladzijde 172)
Vierkante bakvorm van 20 cm of diep bakblik van
hetzelfde formaat

Bekleed de bakvorm of het bakblik met vetvrij papier.

Doe de boter, chocolade en suikerstroop in een grote plastic kom en smelt dit langzaam op matige temperatuur in de magnetron. Je kunt de ingrediënten ook in een steelpan doen en geleidelijk, onder af en toe roeren, laten smelten tot een gladde massa.

Meng in een andere kom de stukken theebiscuit met de gehakte pistachenoten en de geplette

hazelnoten en de marshmallows. Voeg dit geheel aan het chocolademengsel toe en roer alles goed door elkaar.

Stort het koekmengsel in de beklede bakvorm of het bakblik en spreid het vervolgens gelijkmatig uit met een rubberen spatel. Laat de koek stevig worden in de koelkast. Snijd hem in plakken van ongeveer 2,5 cm dik.

In de koelkast blijft de knapperige chocoladekoek maximaal 1 week goed.

