

BAKKEN



JAMES PETERSON



Karakter Uitgevers B.V.

Abonneer u nu op de Karakter Nieuwsbrief. Ga naar www.karakteruitgevers.nl en:

- * ontvang maandelijks informatie over de nieuwste titels;
- * blijf op de hoogte van speciale aanbiedingen en kortingsacties;
- * én maak kans op fantastische prijzen!

www.karakteruitgevers.nl biedt informatie over al onze boeken, Nova Zembla-luisterboeken en softwareproducten.

This translation is published by arrangement with Ten Speed Press, an imprint of The Crown Publishing Group, a division of Random House, Inc.

Originally published in English by Ten Speed Press under the title: BAKING

Text © James Peterson 2009

Photographs © James Peterson 2009

Translation © Karakter Uitgevers 2010

© 2011 Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Vertaling: Marielle Steinpatz, Saskia Peeters/Vitataal

Redactie en productie: Vitataal tekst & redactie, Feerwerd

Opmaak: Erik Richèl, Winsum

Omslagontwerp: Ten Speed Press

ISBN 978 90 452 0242 6

NUR 450 / 860

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Niets uit deze uitgave mag worden openbaar gemaakt en/of verveelvoudigd door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



INHOUD

INLEIDING • xi

BASISBENODIGDHEDEN • xiii

.....

Cakes en taarten • 1

.....

Open taarten en gebak • 125

.....

Koekjes • 245

.....

Broden, snelle broden en brooddesserts • 281

.....

Custard, soufflés, vruchtencurd en mousses • 351

.....

REGISTER • 370

INLEIDING

Ik ben van nature geen baktalent. Bij een stoofpot of een stuk braadvlees weet ik precies wat ik moet doen, maar als het op taarten of brood bakken aankomt, heb ik een duidelijk recept nodig met exacte hoeveelheden. Zelfs met de aanwijzingen knoei ik echter meel over de grond en zit al het keukengerei al snel onder de chocolade. Ik geniet echter wel van bakken: van de precisie, de specifieke (en soms vreemde) vereisten en natuurlijk het tonen van een voltooid baksel aan mijn gasten en gezin. Ik heb de afgelopen veertig jaar veel vooruitgang geboekt en mijn baksels worden altijd goed ontvangen, wat me nog steeds een tevreden gevoel geeft.

Er zijn eigenlijk al allerlei uitstekende bakboeken op de markt. Ik wilde hier toch nog een boek aan toevoegen, omdat ik al een tijd het gevoel heb dat de lezer bij de meeste bakboeken niet zelfstandig kan voortborduren op de geleidelijk verkregen kennis. In dit boek presenteer ik een aanpak waarbij de lezer leert denken als een echte banketbakker.

Ik ben jaren met dit boek bezig geweest. Net als bij mijn andere stap-voor-stapboeken ging het testen van de recepten gepaard met het maken van vele foto's. Deze keer werkte ik echter met een fulltime bakconsulent 'op de set'. Gezien mijn (gebrekkige) talenten leek me dat verstandig.

Dit boek is zo ingedeeld en geschreven dat je een goed beeld krijgt van de principes en technieken die bij klassieke recepten horen, zodat je die daarna kunt toepassen bij allerlei bakprojecten, ook projecten die niet in dit boek voorkomen. De hoofdstukken zijn daarom als een soort leermodules ingedeeld. Het hoofdstuk over cakes en taarten begint bijvoorbeeld met basisrecepten voor zes verschillende soorten cakes, gevolgd door recepten voor glazuur en vulling. Daarna volgen instructies en technieken voor het samenstellen van taarten, zoals de frambozenbotercrème-taart (blz. 74). Je creëert hierbij een lekkere, mooie taart en kunt de technieken bovendien gebruiken bij vele andere recepten (bij de frambozentaart draait het vooral om de tech-

niek waarbij je een laagjestaart samenstelt zonder een taartplateau te gebruiken). In het hoofdstuk over open taarten en gebak leer je dat er eigenlijk maar vijf soorten taartdeeg zijn. Deze kennis maakt het makkelijker om de technieken voor het maken van gebak onder de knie te krijgen.

Het verschil tussen een gewone taart en een fantastische taart zit hem vaak in een paar eenvoudige trucjes. In elk hoofdstuk en elk recept probeer ik een handige techniek te verwerken: soms in het recept zelf en soms in de kaders met tips en technieken. Ik beschrijf wat er mis kan gaan, hoe je valkuilen kunt vermijden zoals te kort of te lang kloppen, maar ook hoe je met wat extra kennis een geweldig resultaat krijgt in plaats van gewoon een goed resultaat. Dat maakt dit boek even geschikt voor beginners als voor ervaren bakkers die de kwaliteit van hun gebak willen verbeteren, zodat dit er net zo prachtig uit komt te zien als dat van de beroemde patisserie Fauchon in Parijs en New York.

Omdat dit boek is bedoeld als lesmateriaal, is er veelvuldig gebruikgemaakt van foto's. Er staan ruim 1500 foto's in waarop de belangrijkste onderdelen van vrijwel alle technieken en recepten worden getoond. De stap-voor-stapfoto's zijn onontbeerlijk voor het aanleren van bepaalde technieken, die niet goed in woorden zijn uit te leggen. Als je kunt zien hoe de ingrediënten van een bepaald recept in fases worden gecombineerd, kun je je technieken verbeteren, krijg je meer zelfvertrouwen en boek je sneller het gewenste resultaat.

Bij het bakken volg je een logica die zich goed leent voor deze manier van leren. Het gedrag van ingrediënten in bepaalde combinaties is voorspelbaar. Bij zoete baksels draait het om bloem, boter, eieren en suiker, en bij brood gaat het om de wisselwerking tussen water, gist en meel. Omdat ik in dit boek een goede basis wil leggen, staan er veel traditionele Franse recepten in die zijn aangepast aan gebruik in internationale keukens. Deze keuze weerspiegelt bovendien mijn eigen begin en ontwikkeling als bakker. Ik ben ooit begonnen in Frankrijk en heb me later via experi-

menten verder ontwikkeld in mijn eigen restaurant en bij andere koks. Inmiddels ben ik alweer tientallen jaren werkzaam als schrijver van kookboeken en kookdocent.

Voor je begint met een van de bakprojecten in dit boek kun je het beste de rest van dit hoofdstuk lezen om meer te leren over de basisproblemen en -technieken (als je weinig

ervaring hebt) of om te zien welke handige trucjes en variaties ik voor je heb (als je een ervaren bakker bent). Ik hoop dat je met dit boek een goede basiskennis opdoet, zodat je de basisrecepten goed kunt uitvoeren, maar ook ervan af durft te wijken om eigen creaties te maken of een ingewikkelder recept te gaan proberen.









CAKES EN TAAARTEN

Basisbeginselen

Franse klassieke cake (*génoise*) · 8
Smeuïge klassieke cake · 10
Klassieke chocoladecake · 12
Chocoladesoufflécakes · 12
Europese klassieke cake (biscuitgebak) · 14
Klassieke cake met gesmolten boter · 16
Zureroomcake · 18
Klassieke amandelmeelcake · 20
Amandelspijscake · 22
Angel food cake · 24
Viervierdegebak · 25
Duitse chocoladecake · 26
Lichte botercake · 28
Plaatcake met room en boter · 29
Devil's food cake · 30
Vanille-botercake · 31
Wortelcake · 32
Chiffoncake · 34
Baba's en savarins · 36
Frans schuimgebak · 38
Hazelnotschuimgebak (*dacquoise*) · 40
Chocoladeschuimrepen · 41
Cheesecake · 42

Glazuur en vulling

Professionele botercrème · 45
Botercrème met Italiaans schuim · 46
Snelle sinaasappelbotercrème · 46
Purechocoladeganache · 50
Romig chocoladeglazuur (*crème d'or*) · 52
Purechocoladeglazuur · 53
Wittechocoladeglazuur · 53
Custardsaus (*crème anglaise*) · 54
Aardbeienbavarois · 56
Klassieke crème mousseline · 57
Fruitage crème mousseline · 58
Zevenminutenglazuur · 59
Italiaans schuim · 60
Citroenglazuur · 61
Gestabiliseerde slagroom · 62
Kastanjeroomvulling · 64
Rolfondant · 67
Eiwitglazuur · 67
Koekjesglazuur · 67

Samengestelde taarten

Devil's food cake met ganache, chocoladebotercrème en chocoladekrullen · 71
Chocolade-hazelnoottaart met chocoladevulling en hazelnotenbotercrème · 72
Frambozenbotercrèmetaart · 74
Sinaasappelbotercrèmetaart · 77
Langevingertaart met aardbeien en wittechocolademousse · 78
Purechocolademoussetaart · 80
Mangomousselinetaart · 81
Chocolade-kersentaart met wittechocoladeglazuur · 84
Klassieke aardbeien-marsepeintaart (*fraisier*) · 86
Met slagroom bedekte chocoladekastanjetaart · 90
Aardbeienbavaroistaart · 92
Chocoladeschuimgebakjes · 94
Koepeltaart met chocolademousse · 96
Perzikmousselinetaart · 99
Petitfours · 102
Rolgebak met pistachebotercrème · 104
Rolgebak met abrikozenjam · 106
Bûche de Noël · 108
Marsepein · 109

Methoden en technieken

CAKE BAKKEN

- Zorgen dat de cake goed rijst • 5
- Bakblikken en -vormen voorbereiden en vullen • 6
- Ramekins bestuiven met cacao • 6
- Beslag spuiten met een spuitzak • 7
- Hele eieren kloppen • 8
- Een Franse klassieke cake (*génoise*) maken • 9
- Eieren opwarmen • 10
- Een smeūige klassieke cake maken • 11
- Een klassieke chocoladecake maken • 12
- Chocoladesoufflécakes maken • 13
- Een Europese klassieke cake (biscuitgebak) maken • 15
- Bloem spatelen • 16
- Een klassieke cake met gesmolten boter maken • 17
- Lagen maken en gebruiken • 18
- Een zureroomcake maken • 19
- Een klassieke amandelmeelcake maken • 21

- Een amandelspijscake maken • 23
- Een angel food cake maken • 24
- Viervierdegebak maken en glazuren • 26
- Een Duitse chocoladecake maken • 27
- Een lichte botercake maken • 28
- Een plaatcake met room en boter maken • 29
- Een devil's food cake maken • 30
- Een vanille-botercake maken • 31
- Een wortelcake maken • 33
- Een chiffoncake maken • 34
- Baba's en savarins maken • 37
- Schuimgebak in schijven spuiten • 38
- Frans schuimgebak maken • 39
- Hazelnotschuimgebak (*dacquoise*) maken • 40
- Chocoladeschuimrepen maken • 41
- Een cheesecake maken • 43

GLAZUUR EN VULLING

- Glazuur en vulling bewaren • 44
- Professionele botercrème maken • 45
- Bepalen hoeveel botercrème je nodig hebt • 46
- Suikersiroop tot het 'zachte bal'-stadium koken • 47
- Botercrème smaak geven • 48
- Gestremde of geschifte botercrème glad maken • 49
- Ganache maken • 51
- Geklopte ganache maken • 51
- Romig chocoladeglazuur maken • 52
- Een cake bedekken met warm glazuur • 52
- Een chiffoncake glazuren • 34
- Bepalen wanneer *crème anglaise* klaar is • 55
- Custardsaus (*crème anglaise*) maken • 55
- Aardbeienbavarois maken • 56
- Crème mousseline smaak geven • 57
- Fruitige crème mousseline maken • 58
- Zevenminutenglazuur maken • 59
- Taart glaceren met een lepel (kastanjetaart met zevenminutenglazuur) • 59
- Italiaans schuim maken • 60
- Vruchtenglazuur • 61
- Geklopte slagroom • 62
- Gestabiliseerde slagroom gebruiken • 63
- Kastanjerovulling • 64
- Rolfondant maken • 66



TAARTEN SAMENSTELLEN

- Hoeveelheden glazuur en siroop bepalen voor laagjestaarten • 69
- Laagjestaart samenstellen op een taartplateau (devil's food cake) • 70
- Taart samenstellen met lagen *dacquoise* en cake (chocolade-hazelnoottaart) • 72
- Laagjestaart samenstellen zonder taartplateau (frambozenbotercrèmetaart) • 75
- Rechthoekige laagjestaart samenstellen (sinaasappelbotercrèmetaart) • 76
- Taart samenstellen in een bakring (langevingertaart met aardbeien en wittechocolademousse) • 79
- Taart samenstellen in een springvorm (purechocolademoussetaart) • 80
- Taart met een doorschijnend laagje samenstellen (mangomousselinetaart) • 82
- Een karamelkoepel maken • 83
- Taart met 4 lagen samenstellen in een bakring (chocolade-kersentaart met wittechocoladeglazuur) • 84
- Vierkante taart met marsepeinen toplaag samenstellen (klassieke aardbeien-marsepeintaart) • 88
- Laagjestaart met twee vullingen samenstellen (met slagroom bedekte chocolade-kastanjetaart) • 91
- Bavaroistaart samenstellen • 93
- Chocoladeschuimgebakjes vullen en glazuren • 94
- Taart samenstellen met plakken rolgebak (koepeltaart met chocolademousse) • 97
- Taart samenstellen met gelaagde blokjes (perzikmousselinetaart) • 99
- Plaatcake maken • 101
- Petitfours maken • 103
- Rolgebak maken (rolgebak met pistachebotercrème) • 105
- Rolgebak met jam maken • 106
- Een *bûche de Noël* maken • 108

TAART VERSIEREN

- Spuitzakken vullen en gebruiken • 64
- Aardbeien voorbereiden en snijden • 86
- Een papieren spuitzakje maken • 87
- Schuimpaddenstoelen maken • 109
- Marsepein uitrollen en op een taart leggen • 110
- Uitgedroogde marsepein herstellen en marsepein kleuren • 110
- Marsepeinen rozen maken • 111
- Marsepeinen blaadjes en bessen maken • 111
- Een taart bedekken met rolfondant • 112
- Een taart versieren met een lint en stippen van rolfondant • 113
- Een taart in een brede reep chocolade wikkelen • 114
- Een taart versieren met schuimrepen • 115
- Een taart versieren met een papieren spuitzakje • 115
- De zijkant van een taart versieren met lange vingers • 115
- Een taart versieren met gehakte noten of cakekrumels • 115
- Een taart versieren met verse bloemen • 116
- Een taart versieren met een spiegel-laagje • 116
- Een taart versieren met kattentongen • 116
- Een taart versieren met vers fruit • 116
- Een taart versieren met gelaagde cakeblokjes • 117
- Een taart versieren met een karamelkoepel • 117
- Een taart versieren met cacao • 117
- Een taart versieren met botercrème • 117
- Een taart versieren met plakken rolgebak • 117
- Een taart versieren met chocoladekrullen • 118
- Een taart versieren met poedersuiker • 118
- Een taart versieren met een kartelmes • 118



Bestuif de beboterde bakvormpjes met bloem – of cacao – door de bloem erin te strooien en het vormpje rond te draaien tot bodem en zijkanten bedekt zijn. Tik tegen het vormpje om het teveel aan bloem of cacao eruit te schudden en laat dit in het volgende vormpje vallen.

Een bakblik vullen: schep het cakebeslag in een met vetvrij papier bekleed en met bloem bestoven bakblik. Strijk de bovenkant glad met een glaceermes. Je kunt ook gewoon een rubberen spatel gebruiken als je dit handige hulpmiddel niet in huis hebt, of het beslag in het bakblik spuiten met behulp van een spuitzak met een spuitmond van 1,8 cm.

BESLAG SPUITEN MET EEN SPUITZAK

Het kan handig zijn om een spuitzak met beslag te vullen en dit voor het bakken op een vel vetvrij papier of in een bakblik te spuiten, bijvoorbeeld als je lange vingers maakt (zie blz. 15) of taarten met dunne lagen (zie blz. 81). Cakelagen spuiten is vaak makkelijker dan proberen een cake in dunne lagen te snijden. Je kunt elk soort beslag spuiten, zolang het niet te dun is.

Hier volgen enkele handige tips voor het spuiten van beslag.

De laag wordt altijd iets dikker dan het formaat van de spuitmond. Met een spuitmondje van 6 mm spuit je een laag van circa 8 mm dik.

Teken als richtlijn een cirkel of rechthoek op het papier waarop je het beslag spuit (zie blz. 15). Keer het papier om voordat je het beslag spuit, zodat het niet in aanraking komt met de inkt of het potlood.

Bij het spuiten van cakelagen kunnen er gaten ontstaan op plekken waar de spuitzak niet goed boven het papier hing, vooral als je een kleine spuitmond gebruikt. Dat geeft niet. Strijk het beslag voor het bakken gewoon glad met een glaceermes of rubberen spatel.

Met een recept voor een taart van 4 cm dik kun je drie schijven maken van 8 mm dik, en geen vier zoals je misschien zou verwachten.

Lagen van 8 mm dik bak je in een op 190 °C voorverwarmde oven in 12 minuten gaar. Lagen van 6 mm zijn bij 200 °C in 10 minuten gaar. Zie de foto's op blz. 15.

KLASSIEKE CAKES

Klassieke cakes maak je door hele eieren, gesplitste eieren of eiwitten te kloppen met suiker en dit mengsel dan te mengen met boter of smaakmakers als chocolade. Ten slotte schep je bloem en/of andere droge ingrediënten door het eimengsel. Als niet hele eieren, maar eiwitten de basis vormen, worden ook de geklopte eidooiers in het mengsel verwerkt. Een van de bekendste soorten klassieke cake is biscuitgebak. Je maakt dit door eidooiers en eiwitten afzonderlijk te kloppen met suiker, en beide mengsels dan door elkaar te spatelen terwijl je er gezeefde bloem aan toevoegt. Amerikaans klassiek gebak wordt op dezelfde manier gemaakt als biscuitgebak, alleen bevat het meestal iets meer ei. Een cake met hele eieren is een *génoise*. Deze maak je door hele eieren te kloppen met suiker tot het volume van het mengsel verviervoudigt, waarna je de bloem erover zeeft en erdoor spatelt. Meestal wordt er ook een kleine hoeveelheid gesmolten boter door gespateld. Beide soorten cakes zijn licht en luchtig, maar wel droog. Europese bakkers bestrijken ze daarom vaak met siroop die op smaak gebracht is met vruchtenbrandewijn, rum of koffie. De cake wordt daardoor smeùiger, bijna vochtig. Een voordeel hiervan is dat je de cakes van tevoren kunt bakken, in plasticfolie kunt wikkelen en tot gebruik kunt invriezen. Beide soorten klassieke cake rijzen doordat er lucht door de eieren wordt geklopt. Er komt geen bakpoeder of zuiveringszout aan te pas.

Er zijn veel varianten op klassieke cake – sommige worden ook gebruikt voor rolgebak – die worden gemaakt door verschillende ingrediënten, zoals gesmolten boter, warme room of melk, door de geklopte eieren te spatelen. Sommige cakes bevatten ook amandelmeel of -spijs. Deze cakes zijn flexibel, smeùig en perfect om op te rollen, omdat amandelen geen gluten bevatten.

Klassieke cakes worden op verschillende manieren op smaak gebracht. Je kunt er chocoladecake van maken door een deel van de bloem te vervangen door cacao of gesmolten chocolade – soms gesmolten met boter – die je door het eimengsel spatelt voordat je de bloem toevoegt.

Klassieke cake met hele eieren

Bij klassieke cakes met hele eieren klop je eieren met suiker tot het volume van het mengsel is verdrie- of verviervoudigt. Daarna spatel je gezeefde bloem door het mengsel en soms ook gesmolten boter, *beurre noisette* (zie blz. 196), of gesmolten chocolade.

Frans klassieke cake (génoise)

Dit is een cake voor puristen omdat er geen rijsmiddel in zit; er wordt alleen lucht doorheen geklopt. Hij heeft een verfijnde eiersmaak en een lichte textuur, waardoor hij smelt op de tong. Je maakt hem door hele eieren met suiker te kloppen tot het mengsel zeer licht is en in volume is verdried- of verviervoudigd. De eieren mogen niet te koud zijn, dus warm ze voor je ze breekt op in een kom met warm water. Je kunt ze ook kloppen in een kom die je op een pan nauwelijks kokend water zet tot het mengsel warm aanvoelt. Klop het eimengsel tot het lintstadium: als je de garde optilt en over het mengsel heen en weer beweegt, moet het ontstane lint 5 seconden lang zijn vorm behouden. Als je de eieren te lang klopt, wordt de cake droog of zakt hij in als hij in de oven staat. Zijn de eieren juist niet lang genoeg geklopt, dan wordt de cake zwaar.

Omdat génoise vaak aan de droge kant is, bestrijken bakkers, vooral Franse bakkers, hem dik met siroop, zodat de cake lekker smeug of zelfs vochtig wordt. De siroop wordt op smaak gebracht met koffie, vanille, likeur (Grand Marnier), vruchtenbrandewijn (kirsch) whisky, cognac of rum.

Met dit recept maak je één cake die je makkelijk horizontaal in twee of zelfs vier lagen kunt snijden, om er een ronde laagjestaart mee te maken. Je kunt hem vullen met mousseline (blz. 57), botercrème (blz. 45), klassieke chocolademousse (blz. 366), wittechocolademousse (blz. 367), vruchtenbavarois (blz. 56), gestabiliseerde slagroom (blz. 62) of geklopte ganache (blz. 51). Je kunt dezelfde vulling als glazuur gebruiken en/of de taart bedekken met marsepein (blz. 110) of rolfondant (blz. 67).

VOOR 1 RONDE CAKE (22,5 X 2,5 CM)

- boter en bloem, voor het bakblik
- 3 eieren
- 80 g suiker
- 90 g cakemeel
- 3 el boter, gesmolten (naar keuze)

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een rond bakblik van 22,5 cm in met boter en bestuif het met bloem, of bedek de bodem met vetvrij papier.

Meng de eieren en suiker in een kom. Als het mengsel niet warm genoeg is, zet je de kom op een pan met heel zacht kokend water en klop je alles warm en schuimig. Klop dan nog 4 minuten op de hoogste stand in een staande mixer of 20 minuten met een handmixer, of 12 minuten met de hand met een garde, tot het mengsel het lintstadium heeft bereikt. Als je de garde optilt moet het mengsel in een lint op het oppervlak vallen. Dit lint moet in de vorm van een acht 5 seconden zichtbaar blijven.

Doe het eimengsel in een grote kom. Zeef het meel over het mengsel en schep het erdoor met een rubberen spatel. Meng in een kleinere kom de gesmolten boter met circa een vijfde van het eimengsel. Schep het botermengsel daarna door het eimengsel in de grote kom.

Doe het beslag in het bakblik en strijk het glad met een glaceermes. Bak het 25 minuten in de oven, tot de cake terugveert als je erop drukt en een (cocktail)prikker die je erin steekt er schoon uit komt.

Laat de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en zet hem dan op een taartrooster.

Hele eieren kloppen

Omdat je hele eieren langer moet kloppen dan eiwitten, kun je hiervoor het best een staande mixer gebruiken. Klop je ze met de hand, neem dan een grote garde en diepe kom, anders is het erg vermoeiend; 3 eieren kloppen duurt circa 12 minuten. Je moet ook tweehandig zijn (hier kun je op oefenen) of iemand vragen je af te lossen. Kloppen gaat het langzaamst met een handmixer. Op de hoogste stand heb je 20 minuten nodig voor 3 eieren. De kloptijd neemt in alle gevallen evenredig toe met het aantal eieren.

EEN FRANSE KLASSIEKE CAKE (GÉNOISE) MAKEN



1. Als het eimengsel nog niet warm aanvoelt, zet je de kom op een pan zacht kokend water en klop je het mengsel met de hand warm en schuimig.



2. Klop tot er een lint ontstaat als je de garde optilt en over het mengsel beweegt. Er moet ook een lint van minstens 5 cm ontstaan tussen de garde en het mengsel. Het lint op het mengsel moet in de vorm van een acht minstens 5 seconden blijven liggen.



3. Doe het eimengsel in een grotere kom, zodat je de ingrediënten er makkelijk door kunt spatelen. Zeef het meel erover en spatel het erdoor.



4. Roer ongeveer een vijfde van het cakebeslag door de gesmolten boter (als je die gebruikt) en roer het mengsel glad. Spatel het mengsel dan door het beslag.



5. Schep het beslag voorzichtig in een met vetvrij papier beklede of beboterde en met bloem bestoven bakvorm.