

Rudolph's **cupcakes**

Rudolph van Veen

bake & relax



Karakter Uitgevers B.V.

© Rudolph van Veen
© 2011 Karakter Uitgevers B.V., Uithoorn

Concept, receptuur en foodstyling:
Rudolph van Veen

Redactionele ondersteuning:
Leonie van Mierlo – www.icileonie.nl

Vormgeving en artwork omslag en binnenwerk:
De Heeren van Vonder – www.dhvv.nl

Fotografie:
Sam Walravens – www.samwalravens.nl

Pag. 8-10 & 12-13:
Studio Aksento Fotografen – www.aksento.com

Dit boek kwam mede tot stand door bemiddeling van House of Talent.

Achtste druk, 2012

ISBN 978 90 452 0163 4
NUR 440

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

VOORWOORD	07
BUS STOP BAKERY	08
RUDOLPH'S CUPCAKE CHRONICLES	14
Gereedschappen	16
Ingrediënten	18
De cupcake dokter	22
BASISRECEPTEN CUPCAKES	24
BASISRECEPTEN TOPPINGS	28
VANILLECUPCAKES	35
CHOCOLADECUPCAKES	59
FRUITCUPCAKES	77
VOLKORENCUPCAKES	99
HARTIGE CUPCAKES	113
CLUBCAKES	127
SPECIAL CUPCAKES	141
REGISTER	158





VOORWOORD

Koken is mijn lust en mijn leven, maar bakken heeft altijd iets speciaals voor mij. Het maken van gebak en patisserie staat voor mij het dichtst bij het gevoel van trakteren. Zoals vroeger op de basisschool, als je jarig was. Het plezier van het bakken is denk ik vooral het plezier van het straks mooi presenteren en geven of delen met anderen. Lachen en teruglachen. Juist daarom heeft het maken van gebak altijd iets feestelijks. Vrijwel alle jonge kinderen maken graag kleine cupcakes in kleurige papiertjes en weten vaak al meteen welke cupcake ze voor wie willen versieren. Alle ouders en grootouders kennen het gevoel van het proeven van het lekkerste cakeje of koekje van de hele wereld, gewoon omdat hun kind of kleinkind het heeft gemaakt.

Goed gebak smaakt echt zo zoet als de liefde, simpelweg omdat die liefde er ook ingebakken zit.

Van alle soorten gebak vind ik cupcakes het mooiste voorbeeld van 'democratisch gebak'. Cupcakes zijn voor iedereen en hebben geen last van een deftig imago. Bovendien zijn ze heerlijk makkelijk om te maken en heb je er nauwelijks speciaal gereedschap voor nodig. Cupcakes zijn *fashionable* en soms zelfs stoer. In de pop- en rockcultuur zijn cupcakes een regelmatige verschijning, zowel op tafel als in logo's, artwork en tattoo's. Het idee is simpel: een mals cakeje gebakken in een papieren cupje, opgespoten met een lekkere topping, versierd naar eigen stijl.

Makkelijk te maken, makkelijk te delen en makkelijk te eten.

Toch zie ik in de wereld van de cupcakes iets gebeuren waarover ik mij enorm verbaas en waar ik mij zelfs zorgen over maak. Namelijk het soms extreme gebruik van onnatuurlijke kleurstoffen, glitterpilletjes en ingrediënten met twijfelachtige e-nummers. Natuurlijk zijn cupcakes een vrolijke traktatie, maar daarom hoeft je toch niet van die rotzooi te gebruiken? Waarom zou ons eten felblauw, groen of paars moeten zijn? Ik ken bakkers die deze kleurstoffen rijkelijk gebruiken maar niet zouden willen dat hun eigen kinderen deze kleurstoffen regelmatig zouden binnen krijgen. Heus, die kleurige knutselwerkjes zijn leuk om naar te kijken, maar toch echt niet om op te eten. In al mijn recepten gebruik ik uitsluitend gewone, begrijpelijke, natuurlijke ingrediënten. Ook decoratiematerialen die kunstmatig gekleurd zijn wil ik niet gebruiken en daarom kan ik deze ook niet aan anderen adviseren. Het is misschien even wennen in het begin, maar als je deze keuze eenmaal hebt gemaakt, blijft er nog genoeg ruimte over om lekkere en creatieve cupcakes te maken met natuurlijke ingrediënten.

De bedoeling van dit boek is je te helpen en te inspireren. Al het andere doe je lekker zelf.

Rudolph van Veen

Rudolph van Veen
Meesterkok
Meesterpatissier

Rudolph

ALOHA CARAMEL

MALSE CUPCAKE MET VANILLECRÈME

GEVULD MET ROMIGE KAREMEL EN EEN

VLEUGJE HAWAÏAANS ZEEZOUT

VOOR 12 CUPCAKES



CAKE

200 gr bloem
1 eetl. bakpoeder (7 gr)
220 gr suiker
mespunt zout
1 ei
180 ml melk
60 ml zonnebloemolie
merg geschraapt uit een vanillestokje of
1 eetl. natuurlijk vanille-extract

VANILLECRÈME

250 gr boter (op kamertemperatuur)
60 gr poedersuiker
250 gr banketbakkersroom (zie hoofdstuk Basisrecepten
toppings op pag. 28)

ROMIGE KAREMEL

150 gr suiker
100 ml slagroom
75 gr boter
mespunt grof Hawaïaans zeezout

GARNERING

100 gr karamelfudge
50 gr gesmolten melkchocolade
20 gr grof Hawaïaans zeezout



CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Zeef de bloem en de bakpoeder. Meng de suiker en het zout erdoor. Mix in een andere kom het ei met de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand. Zet de cupcakevormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

VANILLECRÈME

Doe de zachte boter met de poedersuiker in de kom van een keukenmachine. Klop de boter zeker 10 minuten rustig met de bisschophaak. Roer de banketbakkersroom glad en voeg deze geleidelijk toe aan de luchtige boter. Blijf kloppen tot alles goed gemengd is.

ROMIGE KAREMEL

Kijk voor de bereiding in het hoofdstuk Basisrecepten toppings, zie pag. 28.

GARNERING

Schep de vanillecrème in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit een dubbele ring van de crème op de cupcake, zodat in het midden een ruimte overblijft. Vul het midden op met de romige karamel. Garneer de cupcakes met in kleine stukjes gesneden karamelfudge en streepjes gesmolten melkchocolade. Bestrooi ze met een snufje grof Hawaïaans zeezout.



COOKIE-MONSTER

MONSTERLIJKE CUPCAKE MET FUNKY CHOCOLADECRÈME

VOOR 12 CUPCAKES



CAKE

140 gr bloem
50 gr cacaopoeder
1 eetl. bakpoeder (7 gr)
220 gr suiker
mespunt zout
1 ei
180 ml melk
60 ml zonnebloemolie
merg geschraapt uit een vanillestokje of
1 eetl. natuurlijk vanille-extract

CHOCOLADECRÈME

1 recept basis vanillecrème (zie hoofdstuk Basisrecepten
toppings op pag. 28)
150 gr gesmolten pure chocolade

GARNERING

30 gr cacaopoeder
100 gr gesmolten witte chocolade
50 gr gesmolten pure chocolade
12 mini choco-chipcookies



CAKE

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Zeef de bloem, de cacaopoeder en de bakpoeder boven een kom. Meng met een garde de suiker en het zout erdoor. Mix in een andere kom het ei met de melk, de zonnebloemolie en de vanille. Voeg beide mengsels bij elkaar en mix ze, op lage stand, tot een glad beslag. Mix het beslag vervolgens nog 10 seconden op de hoogste stand. Zet de cupcake-vormpjes in de cupcaketray en vul ze voor driekwart met het beslag. Bak de cupcakes in de voorverwarmde oven in ongeveer 25 minuten gaar.

CHOCOLADECRÈME

Maak 1 recept basis vanillecrème. Voeg de gesmolten chocolade al kloppend bij de crème. Klop nu niet meer te lang. Stop als de chocolade goed gemengd is.

GARNERING

Verdeel de chocoladecrème een beetje ruig over de cupcakes. Of schep de crème in een spuitzak met een klein, glad spuitmondje. Garneer de cupcakes met kleine bolletjes. Bestrooi ze licht met cacaopoeder. Vul cornetjes met witte en pure chocolade. Spuit met de witte chocolade ogen op de cupcakes en maak met de pure chocolade de pupillen. Druk een choco-chipcookie eronder als mond.

