BAKKEN MET LIEFDE

HEEL HOLLAND BAKT MET ANNEMARIE

WINNAAR 2016
MET DE BESTE RECEPTEN VAN TV

COLOFON

© 2017 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
The Great British Bake Off © Love Productions

Tekst, receptuur en foodstyling: Annemarie Pronk
Concept, art direction en vormgeving: Studio Room Naarden
(Food)styling en culinaire redactie: Martine Steenstra
Fotografie: Harold Pereira, Dana van Leeuwen (zwart-witfotografie), Roland J. Reinders (blz. 6, 8)
Foodstyling: Jan Willem van Riel, De Stijlbrouwerij

Eerste druk, 2017

ISBN 978 90 215 6482 1
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

KOSMOS WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

VOORWOORD ANNEMARIE 7
VOORWOORD ROBÈRT 9
HANDIGE BAKTIPS 10

BAKKEN VOOR VEEL MENSEN 12

SMEUÏGE BROWNIES 14
KASTEELGEBAKJES 18
KOKOSPLAATKOEK 22
HAZELNOOTSCHUIMTAART 24
PETITFOURTJES VAN BITTERKOEKJES 28
KLEURRIJKE SPEKKOEK 32

FAMILY TIME, BAKKEN IN HET WEEKEND 40

CHOCOLADESOEZEN 42
ZEBRASPRITSEN 46
SLOF MET ADVOCAAT 48
ROMIGE CITROENCAKE 54
APPELTAART 56
ADVOCAATTOMPOEZEN 58
GEVULDE KOEKEN 64
PENCEETAART 66

BAKKEN VOOR DE WEKKER GAAT 68

ROZIJNENBOLLEN 70
KANEELBROODJES 74
BRUINE BOLLEN 76
SCONES-DUO 78
BLOEMBROOD MET PESTO 80

BAKKEN VOOR EN NA DE WARME MAALTIJD 86

PITHIVIER MET PREI EN KIP 88
ZELFGEMAAKTE ROTI MET KIP 92
APPELCRUMBLE MET BLAUWE BESSEN 96
OPERAGEBAK 98
SINAASAPPEL-YOGHURTTAART 104
MERINGUETAART 108

BAKKEN MET EN VOOR DE KINDEREN 110

SNOEPTAART 112
FEESTELIJKE KRUIDNOTEN 116
MINICUPCAKES OP EEN STOKJE 118
GEDECOREERDE ZANDKOEKJES 122
MERINGUELOLLY'S 126
MAKKELIJKE APPELFLAPPEN 128

BAKKEN MET WEINIG TIJD 130

SNELLE ZANDKOEKJES 132
SIMPELE KOKOSMAKRONEN 134
VANILLE-KATTENTONGEN 136
CHEWY AMERICAN COOKIES 138
SLOFFENBODEM 140
TRADITIONELE BOTERKOEK 144
JANHAGELKOEKJES 146

BAKKEN ALS HET FEEST IS 148

STAPELCAKE MET AARDBEIEN 150
APPELBEIGNETS 154
RIJKGEVULDE MINISTOLLETJES 156
DIKKE SPECULAASBROKKEN 160
KERSTKRANSJES 162
VIERLAAGSE BRUIDSTAART 164
OLIEBOLLEN 172

REGISTER 174

HEEL HOLLAND
BAKT

HEEL HOLLAND
BAKT
Guido
HEEL HOLLAND
BAKT

BAKKEN MET LIEFDE

Bakken! Ik vind het heerlijk en ik krijg er eigenlijk nooit genoeg van. Ik geniet van de geur in huis, van het succes van een nieuw recept en van het samen proeven en eten.

Het is meer dan een hobby; het hoort gewoon bij mij en het mooie is dat ik daar niet alleen zelf heel blij van word, maar dat ook anderen ervan mee kunnen genieten. Het is fijn om te delen en dat doe ik dan ook graag!

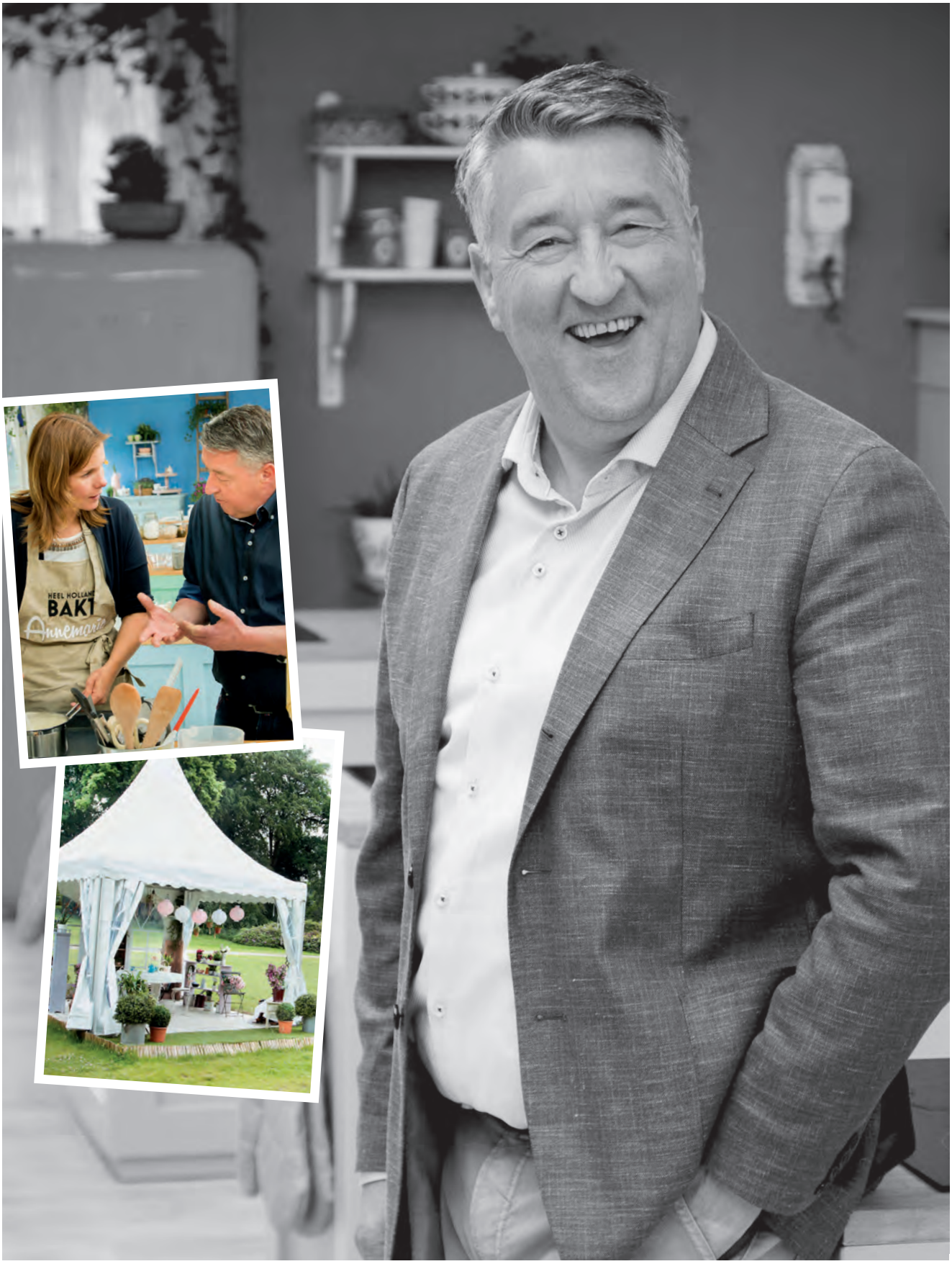
Het was mijn oudste dochter die me het laatste zetje gaf om me aan te melden voor het nieuwe seizoen van *Heel Holland Bakt*. Ik had nooit gedacht dat ik ook echt geselecteerd zou worden uit de vele kandidaten die zich hadden ingeschreven, maar toch gebeurde het: na verschillende spannende voorrondes kreeg ik te horen dat ik één van de tien kandidaten zou zijn. Ik vond het fantastisch en ik weet nog goed dat ik tijdens het eerste opnameweekend geregeld dacht: 'Ik ben hier echt, kijk, daar staat de tent... Ik ben hier gewoon echt!' Het was zo onwerkelijk! Maar ook zo gaaf. En dat ik uiteindelijk ook nog zou gaan winnen had ik natuurlijk nooit durven dromen.

En met het winnen van *Heel Holland Bakt* vielen ook een aantal puzzelstukjes op hun plaats. Al een tijdje speelde ik met de gedachte om een eigen bedrijf te starten om onder andere bakworkshops te geven. Ik vind het namelijk heel erg leuk om aan anderen mijn enthousiasme voor het bakken over te brengen en mijn kennis hierover te delen. Dus dat ik juist nú mee mocht doen met *Heel Holland Bakt* en vervolgens ook nog won, was zo bijzonder! Er ontstonden nu kansen en mogelijkheden om mijn dromen ook echt te gaan verwezenlijken. Inmiddels ben ik hier ook mee gestart en geef ik verschillende workshops en bakdemonstraties. En ik heb natuurlijk dit boek mogen maken, waar ik enorm dankbaar voor ben. Een boek waarin het bakken in het dagelijks leven centraal staat: bakken voor familie en vrienden die gezellig komen eten, bakken om te delen, bakken voor de kinderen om te trakteren, voor de feestdagen, voor momenten met weinig tijd of juist wat meer uitgebreid voor in het weekend. Een bakboek met heerlijke recepten voor het hele jaar.

Ik hoop dat dit boek jong en oud zal inspireren om meer te gaan bakken. Niet alleen om zelf van te genieten, maar ook om het met anderen te delen.

Ik wens je bakken met liefde!

Annemarie


HEEL HOLLAND
BAKT
Annemarie

TERECHTE WINNAAR

Al vroeg in het seizoen van *Heel Holland Bakt* werd duidelijk dat Annemarie een kandidaat was om in de gaten te houden. Ze werd direct twee keer meesterbakker, dat beloofde wat...

En hoewel andere kandidaten in de loop van het seizoen wel aan een inhaalrace begonnen, heeft Annemarie die belofte meer dan waargemaakt. Ze is de terechte winnaar van de titel Beste Thuisbakker van Nederland 2016.

Wat Annemarie typeert? Ze is heel gemotiveerd en gedreven. Ze deed mee aan *Heel Holland Bakt* om te presteren en legde de lat altijd hoog. Soms zelfs té hoog, dan liep ze zichzelf een beetje voorbij en kreeg ze de opdracht niet op tijd af. Zo was de vuurtoren van aflevering 5 wel een uitdaging... Maar over het algemeen waren smaken en presentatie van Annemarie altijd goed. Klapstuk was haar kleurrijke spekkoek. Die maakte echt indruk op iedereen. Qua smaken was haar 'zandkasteel' uit de finale mijn favoriet. Gezouten karamel, chocolade, pecannoten, sinaasappel: mooi hoor.

Voor iedere aflevering moeten de kandidaten hun recepten opsturen, zodat wij ze alvast kunnen bekijken en de crew ervoor kan zorgen dat alle ingrediënten en materialen in de tent klaarstaan voor de opnames. Het zal je niet verbazen, maar de recepten van Annemarie waren altijd heel uitgebreid en verzorgd. Ik heb me weleens afgevraagd: hoe komt ze toch aan al die mooie recepten? Blijkt dat ze onder andere een oud bakboekje als naslagwerk gebruikt dat ik ook veel heb gebruikt tijdens mijn opleiding. *Banketbakkersprodukten: samenstellingen en werkmethoden* heet het. Ik pak het er nog steeds regelmatig bij trouwens. Ik geef mensen ook altijd als tip: als je wilt leren bakken, gebruik eens een schoolboek. Die staan vol basisrecepten en -technieken waar je als beginnende én gevorderde bakker veel aan hebt.

Maar geloof me, met dit boek zit je ook goed. De recepten van Annemarie kloppen en haar smaakcombinaties zijn voortreffelijk. Wie hiermee aan de slag gaat, weet zeker dat het eindresultaat geweldig gaat zijn.

Veel bakplezier!

Robèrt

PETITFOURTJES VAN BITTERKOEKJES

IN VIER VERSCHILLENDE SMAKEN

Deze petitfourtjes van zelfgebakken bitterkoekjes met Franse botercrème zijn superfeestelijk. Ik gebruik hier vanille, mokka, praliné en frambozen, maar je kunt veel meer smaak- en kleurcombinaties bedenken. Versier ze met een mokkaboontje, hazelnoot-karamelpegel, marsepeinen bloemetje of suikerparels.

WOW!
WEL MOEILIJK

VOOR 35-40 STUKS

❖

DEEG BITTERKOEKJES

160 g amandelmeel

160 g poedersuiker

80 g eiwit (ongeveer 2½ ei)

1 tl bittere-amandelextract

❖

FRANSE BOTERCRÈME

150 g suiker

30 g water

2½ eidooier

250 g roomboter, op kamertemperatuur

De overige ingrediënten staan op de volgende bladzijde.

BENODIGDHEDEN
spuitzakken

gladde ronde spuitmond met een doorsnede van 1½ - 2 cm

BEREIDINGSTIJD
2 uur

OVENTIJD
12 minuten

1 DE BITTERKOEKJES

Verwarm de oven voor op 190 °C. Meng het amandelmeel met de poedersuiker, het eiwit en het bittere-amandelextract met een houten lepel in een kom tot een soepele spijs. Doe het mengsel in een spuitzak met gladde ronde spuitmond en spuit bolletjes met een doorsnede van ongeveer 3 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Druk de bolletjes een beetje platter met een natte vinger. Een natte bovenkant zorgt voor die karakteristieke scheurtjes in het bitterkoekje. Bak de bitterkoekjes ongeveer 12 minuten in het midden van de oven. Laat ze afkoelen en bewaar ze tot gebruik in een luchtdichte trommel.

2 BOTERCRÈME

Breng suiker en water in een steelpan met dikke bodem aan de kook en verwarm het mengsel tot 120 °C graden. Veeg tijdens het verwarmen met een nat kwastje de suiker steeds van de rand weg. Klop ondertussen de eidooiers in de kom van de staande mixer met de garde tot een lobbige,

Tip van Annemarie

De hazelnoot-karamelpegels waarmee je de praliné-petitfours garneert, maak je gemakkelijk zelf. Kijk voor de stappen op blz. 102-103.

‘DE FRANSE BOTERCRÈME IS ECHT FLUWEELZACHT’

OVERIGE INGREDIËNTEN

50 ml sterke espressokoffie (1½-2 el nodig)

½ tl vanille-extract

15 g praliné (zie blz. 18-20)

1½-2 el frambozenjam, gezeefd

600 g fondantglazuur

bruine, mintgroene en roze kleurpasta

10 mokkaboontjes

10 kleine marsepeinbloemetjes

hardroze suikerparels/spikkels

10 hazelnoot-karamelpegels (zie blz. 102-103)

lichtgele massa. Giet de suikerstroop er al kloppend langzaam bij zodra deze op de juiste temperatuur is. Verwissel de garde voor de bisschopshaak en klop het geheel op lage stand totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur. Voeg dan al kloppend in delen de zachte boter toe en klop het geheel tot een superluchtige en fluweelzachte botercrème. Laat de machine gerust 1 uur of langer aanstaan.
Verdeel de botercrème in vier gelijke porties. Vermeng één deel met 1½ eetlepel sterke espressokoffie. Vermeng één deel met ½ theelepel vanille-extract. Vermeng één deel met 15 g praliné. Vermeng één deel met 1½ eetlepel frambozenjam. Spuit nu met behulp van een spuitzak met een gladde, ronde spuitmond de verschillende smaken botercrème als mooie bolletjes op de bitterkoekjes en zet ze in de koelkast, zodat de botercrème hard wordt. Dit is nodig om het fondantglazuur mooi aan te kunnen brengen.

3 GLAZUUR VOORBEREIDEN

Verdeel het fondantglazuur in vier delen van 150 g. Verdun elke portie glazuur in elk geval met 1½ theelepel water om het iets vloeibaarder te maken. Laat één portie glazuur wit (voor de vanille-petitfours), kleur één portie bruin (voor de petitfours met mokkasmaak), kleur één portie groen (voor de petitfours met praliné) en kleur de laatste portie roze (voor de petitfours met frambozensmaak). Nu is het belangrijk om het glazuur precies op de juiste dikte te krijgen. Als het te dik is, zal het niet aan de botercrème hechten, maar is het te dun, dan loopt het van de botercrème af. Je kunt het glazuur heel licht verwarmen om het iets vloeibaarder te maken of verder verdunnen met kleine beetjes water. Als het glazuur de juiste consistentie heeft, doe het dan over in een zo klein mogelijk kommetje, dat wel groot genoeg is om het koekje makkelijk in te kunnen dippen.

4 AFWERKEN

Dip de koekjes ondersteboven in het glazuur, zodat er een mooi laagje op de botercrème komt. Houd ze even ondersteboven, zodat het overtollige glazuur eraf kan lopen en zet ze dan direct in de koelkast, zodat het glazuur snel uithardt. Decoreer de vanille-petitfours met een marsepeinen bloemetje, de mokka-petitfours met een mokkaboontje, de praliné-petitfours met een hazelnoot-karamelpegel en de frambozen-petitfours met roze suikerparels of spikkels. Bewaar de petitfourtjes in een doos in de koelkast, maar laat ze op kamertemperatuur komen voordat je ze serveert! ❖

STAPELCAKE MET AARDBEIEN

EN MASCARPONEROOM

Deze feestelijke taart is verrassend eenvoudig te maken. De basis is een smeuïge roombotercake met daartussen een laag mascarponeslagroom met verse aardbeien. Een zomerse laagjestaart die elke gelegenheid tot een klein feestje maakt!

BEST MAKKELIJK

VOOR 10-12 PERSONEN

❖

SMEUÏGE ROOMBOTERCAKE

240 g roomboter, op kamertemperatuur
400 g fijne kristalsuiker
4 grote eieren
400 g bloem
2 tl bakpoeder
1 tl zout
240 ml karnemelk

❖

MASCARPONEROOM

400 g slagroom
400 g mascarpone
150 g fijne kristalsuiker
2 el citroensap

❖

VULLING EN GARNERING

500 g aardbeien
klein doosje aalbessen
100 g poedersuiker

BENODIGDHEDEN
2 bakpannen of springvormen met een doorsnede van 20 cm

BEREIDINGSTIJD
45 minuten

OVENTIJD
45 minuten

1 CAKE MAKEN

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de bakvormen in en bekleed ze met bakpapier. Klop de boter en de suiker luchtig. Voeg een voor een de eieren toe. Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout. Voeg nu afwisselend een deel bloem en een deel karnemelk toe en blijf goed kloppen. Doe dit tot alle bloem en karnemelk op zijn. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak ze op een rooster in het midden van de oven in ongeveer 45 minuten gaar. Laat de cakes uit de oven 10 minuten afkoelen in de vorm en stort ze daarna op een taartrooster om verder af te koelen.

Tip van Annemarie

Controleren of de cake gaar is doe je het best door een scherp mes in het midden van de cake te steken. Komt dit er schoon uit, dan is de cake gaar.

‘ROER DE MASCARPONEROOM NIET TE LANG, ZODRA HET GEMENGD IS, IS HET GOED’

2 CAKES VOORBEREIDEN
Snijd de beide cakes één keer door, zodat je vier cirkels krijgt. Je hebt er echter maar drie nodig, dus kies de mooiste drie uit en serveer de overgebleven cakecirkel bijvoorbeeld met een toef slagroom bij de koffie.

3 MASCARPONEROOM
Maak de mascarponeroom als de cake in de oven staat. Klop hiervoor de slagroom met de suiker stijf. Roer in een aparte kom de mascarpone een beetje zachter en spatel deze samen met het citroensap door de slagroom. Roer niet te lang; zodra het gemengd is, is het goed.

Tip van Annemarie

Afhankelijk van het seizoen kun je allerlei verschillende soorten fruit voor deze stapelcake gebruiken. Hoe meer soorten, hoe meer kleur, en hoe mooier de cake er uiteindelijk uit ziet.

4 VULLING
Was de aardbeien en de aalbessen. Houd een aantal mooie aardbeien apart en laat daar het kroontje aan. Deze vormen samen met de aalbessen de garnering voor boven op de taart. Verwijder van de overige aardbeien de kroontjes en halveer ze.

5 CAKE OPBOUWEN
Leg een plak cake op een mooi bord of taartplateau. Smeer een gedeelte van de mascarponeroom over de eerste cakelaag uit en beleg met de helft van de gehalveerde aardbeien. Bedek dit met de tweede cakeplak. Verdeel hierover weer een laag mascarponeroom en aardbeien. Bedek met de laatste plak cake en schep in het midden het laatste beetje van de mascarponeroom. Garneer de taart met de overige aardbeien en de aalbessen. Bestrooi ten slotte met de poedersuiker voor een extra feestelijk effect. ❖

UIT DE OVEN VAN ANNEMARIE WINNAAR VAN HEEL HOLLAND BAKT!

VAN SMEUÏGE CITROENCAKE TOT ECHTE BRUIDSTAART
BAKKEN VOOR FAMILIE, VRIENDEN OF VERJAARDAG
ALTIJD IETS LEKKERS OM TE DELEN MET ELKAAR

LOVE productions
MAX
KOSMOS

9 789021 564821

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL