

VOORWOORD

Ik groeide op in de bakkerij van mijn ouders en kwam daardoor al vroeg in aanraking met het bakken. Uiteraard zag ik dat het hard werken was, maar het was me ook al snel duidelijk dat het een heerlijk vak is. Na school moest ik regelmatig meehelpen in de bakkerij om bijvoorbeeld koekjes of worstenbroodjes in te pakken. Zo verdween er wel eens iets in mijn mond en die smaak van bijvoorbeeld zo'n gebroken speculaasje is nog steeds een dierbare herinnering. Ik genoot er ook van om toetjes te maken voor mijn ouders, broers en zussen.

Op mijn zeventiende besloot ik na rijp beraad om naar de bakkersvakschool te gaan (de toneelschool had mij ook altijd gelokt). Daar merkte ik al snel dat ik vergeleken bij mijn klasgenoten lang niet onhandig was in het bereiden van al dat lekkers. De theorie daarentegen kon me minder boeien; geef mij maar het praktische deel van mijn vak!

Jaren later ontmoette ik een Belgische vakman en ik was meteen onder de indruk. Wat kon die man heerlijke en prachtige producten maken! Bij hem mocht ik stage lopen en hij stimuleerde mij om verder te kijken. Een lijst met de beste bakkers van België en Frankrijk werd mijn belangrijkste metgezel. Zodra ik kon, ging ik op zondagmorgen naar Brussel of Parijs om etalages te bekijken. Dan kocht ik enkele gebakjes en die ging ik thuis 'ontle-

den' en soms namaken. Op die manier leerde ik van mijn collega's in het buitenland. Ook kreeg ik er lol in om mezelf uit te dagen bij nationale en later ook internationale wedstrijden. Om in de top mee te kunnen, richtten mijn goede vriend Rudolph van Veen en ik het Nederlands Patisserie Team op. In gesprekken met andere toppers hoorde ik over de beste grondstoffen, waar je die inkoop, etc. Van die contacten met de 'meesters' in het vak genoot ik enorm. Langzaam begon ik het vak écht te begrijpen en ik merkte: hoe beter je het vak begrijpt, hoe creatiever je erin kunt worden. Je groeit en dan komt het moment dat je anderen net zo enthousiast voor het vak kunt en wilt maken als je zelf bent. Mijn liefde ligt vooral bij de Franse en Belgische patisserie, omdat ze met echte en eerlijke basisingrediënten werken.

Toen ik gevraagd werd voor het voorwoord van *Tarte Tatin, de beste recepten van de Franse patissier*, hoefde ik niet lang na te denken. Dit boek gaat over de Franse patisserie en de recepten zijn eerlijk en bereid met basisingrediënten. Begin er gewoon aan, zou ik zeggen en laat je inspireren. Geniet er van en groeit er vanzelf in.

Dit boek zou wel eens een van je beste 'culinaire vrienden' kunnen worden, die je vaak zult raadplegen.

Robèrt van Beckhoven



OVER DIT BOEK

Als kind van een Franse familie spelen mijn vroegste herinneringen zich af in de keuken, waar mijn moeder altijd achter het fornuis stond. Mijn moeder is een uitstekende kok en al even bedreven als het om taart en gebak gaat. Elk weekend demonstreerde ze haar talenten en maakte ze de heerlijkste creaties. Als dessert serveerde ze bijvoorbeeld een gekaramelliseerde *crème renversée* (crème caramel, blz. 252), een weelderige *tarte aux fraises* (aardbeientaart, blz. 184) of een vederlichte *île flottante* ('drijvend eiland', blz. 290), en 's middags bij de thee kregen we een geurige *gâteau d'orange* (sinaasappelcake, blz. 92), een romige *quatre-quart* (viervierdencake, blz. 105) of een schaal vol knapperige koekjes (blz. 228).

Mijn zus en ik mochten altijd helpen en we brachten menig uur door met het zeven van bloem, het breken van eieren, het uitsteken van koekjes en het glaceren van goudgeel gebak.

Als gevolg van deze vroege kennismaking met de Franse bakkunst laat ik me niet gauw intimideren, zoals sommige beginners misschien wel, al is dat begrijpelijk: iedereen die een blik in de etalage van een Parijse banketbakker werpt en de prachtig uitgestalde waar ziet, zal iets van ontzag voelen.

Sinds de grote Franse chef-kok Antoine Carême in de nadagen van de Franse Revolutie het vak van patissier moderniseerde, de *croquembouche* (de beroemde toren van gekaramelliseerde soesjes) uitvond en zijn werk documenteerde in een reeks fascinerende boeken, heeft Frankrijk generaties buitengewone banketbakkers voortgebracht, die hun ambacht tot een kunstvorm hebben verheven.

Maar de waarheid is dat zelfs het meest complexe Franse gebak slechts een som van basistechnieken is. Het zijn elementen die je kunt leren, in de loop van de tijd onder de knie moet krijgen en vervolgens gebruikt om de grootste klassiekers na te maken of je eigen creaties te bedenken. Want daar gaat het om in Ginette Mathiot's patisseriebijbel: je leert de elementaire onderdelen van de Franse bakkunst en brengt ze vervolgens in praktijk door het produceren van verrukkelijke desserts die jou met trots vervullen en je gasten verwennen.

Ginette Mathiot was een vijftienvijftigjarige lerares huishoudkunde toen ze in 1932 haar eerste boek publiceerde, *Je Sais Cuisiner* (*Ik kan koken*), een monumentale verzameling Franse recepten. Die had ze in de loop van de jaren bijeengebracht en met medewerking van

haar leerlingen uitgetest. Het resultaat was zo breed van opzet en zo gemakkelijk in het gebruik dat het boek al snel een bestseller werd; in de loop der jaren hebben miljoenen exemplaren hun weg naar de Franse keukens gevonden.

Het succes van dit boek stimuleerde Mathiot tot het schrijven van een tweede boek, geheel gewijd aan gebak en desserts, in feite een uitbreiding van de selectie die ze in haar eerste boek had opgenomen. Een paar jaar later verscheen *Je Sais Faire La Pâtisserie* (*Ik kan patisserie maken*). Hierin worden alle basistechnieken van de Franse patisserie beschreven, van het meest eenvoudige tot het meest geavanceerde gebak, van koekjes en cakes tot taarten en pudding. Dit boek ontleent recepten aan beide klassieke titels.

Zeventig jaar en een groot aantal edities later is het boek nog altijd enorm geliefd. De lezers gebruiken het om zich vertrouwd te maken met de verschillende technieken, ervaring op te doen en zelfvertrouwen te ontwikkelen, en als naslagwerk voor het opzoeken van een recept.

Ginette Mathiot's aanpak is praktisch, ze gelooft dat minder meer is. De oorspronkelijke versies van haar recepten zijn daarom over het algemeen vrij kort, zodat je als lezer in één oogopslag zicht krijgt op het proces, zonder je te hoeven verliezen in een lange uitleg.

In deze editie hebben we er echter naar gestreefd om wat meer uitleg aan de recepten toe te voegen, meer details waar wij voelden dat dat nodig was, en we hebben op zijn tijd de vrijheid genomen om wijzigingen aan te brengen als de moderne praktijk een update vereiste. Bijvoorbeeld: deeg rijst het best wanneer het bakpoeder vooraf met de bloem wordt gecombineerd, maar in de oorspronkelijke Franse recepten gebeurde dat niet.

Ons doel was om het Nederlandstalige publiek het nuttige en uitgebreide bakboek te bieden dat de Fransen zoveel jaren hebben gekoesterd en gebruikt, en om deze prachtige recepten voor iedereen toegankelijk te maken, te laten zien hoe eenvoudig het kan zijn om je eigen taarten, gebak en soufflés te maken.

Of je nu een beginner bent of een volleerd banketbakker, we hopen dat je hier genoeg recepten vindt om je smaakpapillen te verleiden en je vaardigheden te testen, en dat dit boek al snel een vertrouwde plaats heeft in je keuken.

Clotilde Dusoulier

NOOT VAN DE AUTEUR

Iedereen die van koken houdt, wil ook kunnen bakken, maar de boeken over patisserie zijn vaak teleurstellend, omdat de recepten te ingewikkeld zijn en kostbaar om te maken. Dit boek aan de andere kant wil vooral heel gebruiksvriendelijk zijn.

Het zelf thuis maken van taart en gebak hoeft, in tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, geen luxe te zijn. Er worden tenslotte maar een paar eenvoudige ingrediënten gebruikt: meel, suiker, boter en eieren. Als je zelf een taart of een cake maakt, in plaats van iets kant-en-klaar (en duur) in de winkel koopt, vermeerder je niet alleen de voedingswaarde van de maaltijd, maar je bespaart ook kosten en je weet precies wat erin gaat.

Afgezien van de praktische overwegingen is er veel voldoening te halen uit het zelf maken en decoreren van gebak en het bedenken van een recept. Gestimu-

leerd door het succes van *Je Sais Cuisiner* (*Ik kan koken*) wilde ik tegemoetkomen aan de verwachting van veel lezers die behoefte hadden aan recepten voor taarten en ander gebak. Dit is dan ook geen verzameling recepten voor professionals, maar eerder een kookboek bedoeld voor iedereen die klassieke, smakelijke banketbakkersrecepten met ingrediënten van goede kwaliteit en een minimum aan materiaal wil kunnen maken. Alle stappen zijn in eenvoudige termen beschreven. Hoeveelheden en baktijden staan nauwkeurig vermeld.

Eerst en vooral is het doel van dit boek om thuiskokers te helpen, om de meest toegewijde gebakliefhebber tevreden te stellen en om de beginner te verleiden.

Ginette Mathiot, *Je Sais Faire la Pâtisserie*, 1991





MATERIALEN

Bakvormen

Begin met een paar eenvoudige vormen. Veel van de bakvormen die je tegenwoordig kunt kopen hebben een siliconen-antikleeflaag, waardoor ze gemakkelijk zijn schoon te maken. Bakvormen met antikleeflaag hoeven niet te worden ingevet, maar voor gebak wordt aanbevolen om de binnenkant met bakpapier te bekleden. Kies zware, stevige bakvormen. Dit zijn de meest gangbare:

Bakvormen: 20 cm voor circa 500 g deeg; diepe springvormen, 20 cm en 25 cm.

Taartvormen met losse bodem: 15 cm voor 2 porties, 25 cm voor 6 porties, 30 cm voor 8 porties.

Cupcake- en madeleinevormen.

Bakplaat. Een rechthoekige of ronde metalen plaat met een opstaande rand voor het bakken van koekjes, taarten en broden. Neem de grootste maat die in je oven past en kies een zware kwaliteit met het oog op duurzaamheid.

Rechthoekige broodvormen: 20 x 10 cm voor circa 500 g deeg, 25 x 12 1/2 cm voor 675 g deeg.

Savarin- en babavormen: 25 cm gemiddeld, 5 cm voor individuele vormen.

Kleine cake- en bakblikken in diverse vormen: rond, ovaal, barquette (bootvormig), lang, geribbeld en glad.

Deegplanken

Het liefst gemaakt van een natuurlijk koel materiaal, zoals marmer, voor het mengen en uitrollen van deeg. Kies een plank van circa 70 x 70 cm. Op een te kleine plank is het lastig werken, maar te groot is ook niet handig. Een deegplank kan worden vervangen door een stuk tafelzeil, of door de tafel zelf, mits er geen groeven in het hout zitten en de tafel brandschoon is. Als je een werkblad hebt van graniet, formica of Corian® heb je geen deegplank nodig.

Deegrollers

Een cilindrisch werktuig voor het uitrollen van deeg, meestal gemaakt van zeer glad hout (bij voorkeur beuken), met of zonder handgrepen. Een deegroller zonder handgrepen is gemakkelijker te gebruiken, want geeft je meer controle, maar een roller met handvatten is voor veel mensen comfortabeler in het gebruik. Desnoods kun je een deegroller vervangen door een fles, als deze geheel cilindrisch van vorm is. Moderne deegrollers hebben een siliconenlaag waar het deeg niet aan blijft kleven.

Deegschrapers

Met een deegschrapper worden de laatste resten van het deegmengsel uit de kom gehaald, maar je kunt er ook het deeg mee in stukken verdelen en het werkblad mee schoonvegen. De schrapper heeft een rechte zijde, die in de hand past, en een ronde zijde, waarmee de kom wordt schoongemaakt. Je kunt ook een rubberen spatel gebruiken.

Deegsnijders

Een kleine handgreep met aan elk uiteinde lusvormige snijbladen, die wordt gebruikt om boter door meel te snijden. Voor dit doel kun je ook twee messen of metalen paletmessen gebruiken.

Deegvormpjes

Deegvormpjes, ook wel koekvormpjes of uitsteekvormpjes genoemd, gebruik je voor het uitsteken van koekjes en ander gebak. Je hebt ze van metaal of kunststof en ze zijn in een groot aantal maten en vormen te krijgen, zoals hartjes, dieren, bloemen en ga zo maar door. Of maak ze naar believen zelf. Je kunt ook glazen in diverse maten gebruiken.

Deegwielmpjes

Een deegwielkje is een metalen wielkje, hetzij effen of geribbeld, met een smal, recht handvat, waarmee je deeg kunt snijden zonder het te scheuren, maar een scherp mes werkt vaak even goed.

Gardes

Een garde is niet meer dan een aantal kegelvormige metalen stangetjes die in een handvat bijeen worden gehouden. Je gebruikt ze om mengsels, maar in het bijzonder eiwit, te kloppen. Gardes zijn verkrijgbaar in diverse maten, maar kies de grootste die je comfortabel in de hand kunt houden. Er zijn ook elektrische gardes te koop.

Gebakstangen

Een tweedelig metalen instrument met gekartelde punten waarmee je de randen van taarten en vlaaien decoratief kunt verzegelen.

Houten lepels

Houten lepels heb je nodig om ingrediënten gelijkmatig te kunnen mengen. Koop er een aantal in verschillende maten.

SOESJES EN TAARTJES

Soesjes zijn vaak gemaakt van dun uitgerold deeg met een zoete of hartige vulling. Taartjes bestaan uit soesjesdeeg plus een zoete vulling, zoals banketbakkersroom (blz. 41) of vruchten.

Taartjes

Elk deeg levert een ander resultaat op bij het maken van taartjes. Voor een taart met een vloeibare vulling wordt bijvoorbeeld een steviger, minder absorberend deeg gebruikt. Houd je aan de instructies in het recept en je inspanningen zullen niet voor niets zijn. Het is belangrijk bij de basisdeegrecepten in dit boek dat je de instructies op de voet volgt en kennisneemt van de voorbereidingstijd voordat je begint, met inbegrip van de rusttijd voor elk deeg.

Als je weinig tijd hebt, kun je kant-en-klaar vers of diepgevroren deeg kopen. Dit hoeft alleen te worden uitgerold en in een bakvorm gedaan. Kant-en-klaar uitgerold deeg is ook verkrijgbaar.

Als de taart banketbakkersroom of vruchten bevat die niet mee de oven in hoeven, is het verstandig om het deeg 'blind' te bakken, wat betekent dat het deeg wordt gebakken zonder vulling. Zie de individuele deegrecepten voor verdere instructies.

Minder delicate vruchtenvullingen kunnen wel in de oven, zoals appels, peren, kersen en pruimen. Zij kunnen dus tegelijk met het deeg worden bereid en voor dezelfde tijdsduur. Enkele zeer delicate fruitsoorten – aardbeien, frambozen, rode bessen, druiven en perziken – worden vaak helemaal niet verwarmd.

Soesjesdeeg

Zie basisrecepten (blz. 15)

Bladerdeeg

Zie basisrecepten (blz. 14)

KOEKJES

Er zijn vele methoden voor het maken van koekjes, van de 'creaming'-en-klopmethode voor beslag tot de wrijf-en-kneedmethode die wordt gebruikt voor deeg. Het resultaat varieert naargelang de methode en de verhoudingen van de ingrediënten.

Klassieke koekjes

Veel koekjes worden gemaakt van deeg. Dit wordt op diverse manieren bewerkt op een deegplank en uitgerold met een deegroller. Zowel deegplank als deegroller worden in de regel met bloem bestrooid en het deeg wordt uitgerold tot een dikte van een 1/2 cm. Het deeg wordt vervolgens uitgestoken met deegvormpjes (in diverse vormen) of met een deegwiel. Citroensablés (blz. 227) zijn gemaakt van een dergelijk dik mengsel, dat wordt uitgerold en uitgestoken met deegvormpjes.

De basis voor koekjes zoals kattentongen (blz. 221) en hazelnoottegeltjes (blz. 200) is een dun beslag, dat veel vloeibaarder is en daarom gemengd wordt in een mengkom. Het beslag wordt met een spuitzak op de bakplaat gespoten, maar je kunt hiervoor ook een lepel gebruiken. Na enig oefenen met de spuitzak zul je echter merken dat je steeds vaardiger wordt en het zal ten slotte geen probleem meer zijn om iedere keer gelijke hoeveelheden van het mengsel op de bakplaat te deponeren, wat resulteert in koekjes van gelijke grootte. Laat altijd voldoende ruimte tussen de hoopjes beslag, want de koekjes lopen uit zodra ze in de oven zijn geplaatst.

Koekjes zoals zachte macarons (blz. 208) zijn gemaakt van een dikker mengsel, dat gemakkelijk op een hoopje blijft liggen. Het deeg voor deze koekjes wordt met behulp van twee lepels op een bakplaat gelegd. Van iets dikkere, minder plakkerige mengsels worden balletjes gedraaid voor ze de oven in gaan. Sneeuwballen (blz. 217) zijn een voorbeeld van dergelijke koekjes.

Bij het maken van koekjes is het van groot belang om alle ingrediënten nauwkeurig af te wegen. Alle ingrediënten dienen ook op de juiste temperatuur te zijn. De oven wordt altijd voorverwarmd en het ovenrooster moet op het juiste niveau, meestal in het midden, in de oven worden geplaatst. Zorg ervoor dat de koekjes van gelijke grootte zijn, zodat ze allemaal even snel bakken. Draai de bakplaat halverwege het bakken, zodat de koekjes gelijkmatig bruin worden.

Zandkoekjes

Zandkoekjes, *sablés* genoemd in het Frans, zijn heerlijk kruimige koekjes. De recepten vereisen een betrekkelijke grote hoeveelheid boter, die zeer vers moet zijn voor het beste resultaat. In het recept wordt de boter soms zacht gemaakt – denk dan aan de textuur van kuipjesmargarine. Het deeg moet voorzichtig worden behandeld, met een minimum aan kneden. Als het mengsel te droog is, pers het dan met je vingertoppen weer samen. Om het uitrollen van het deeg te vergemakkelijken, kun je het in een platte schijf in de koeling leggen tot het bijna stevig is.

Hartige koekjes

Hartige koekjes worden op dezelfde manier gemaakt als zoet gebak, alleen zonder de toevoeging van suiker. Soms wordt geraspte kaas toegevoegd en een beetje mosterdpoeder of gemalen cayennepeper door de bloem gezeefd om de smaak van de kaas verbeteren. Deze koekjes zijn heerlijk bij een aperitief.

Het zanddeeg scheurt bij het uitrollen

Dit is kenmerkend voor dit type deeg. Knijp het samen met je vingers, maar kneed het niet te veel.

De koekjes komen hard en taai uit de oven

Koekjesdeeg moet zachtjes en voorzichtig worden behandeld. Zorg ervoor dat je het mengsel niet te stevig kneed, anders worden de koekjes hard.

Die koekjes lopen te veel uit in de oven

Het is altijd raadzaam om een koekje te testen voordat je een hele bakplaat in de oven doet. Als er te veel boter of suiker in het deeg zitten, kunnen de koekjes te veel gaan uitlopen. Corrigeer dit door het toevoegen van iets meer bloem. Soms is een te lage oventemperatuur de reden dat de koekjes te veel uitlopen.

De koekjes zijn te bruin of zelfs verbrand

Als koekjes verbranden is de oventemperatuur waarschijnlijk te hoog of zijn de koekjes te lang gebakken. Gebruik altijd een oventhermometer en een timer bij het bakken.

De koekjes zijn bitter

De koekjes zijn te lang gebakken of bij een te hoge temperatuur. Gebruik een oventhermometer om de temperatuur van de oven te meten en een timer.

De koekjes zijn ongelijkmatig gebakken

Dit gebeurt vaak als de oven niet gelijkmatig verwarmt. Draai de bakplaten halverwege het bakken, om ervoor te zorgen dat de koekjes gelijkmatig bruin worden.

De koekjes kleven aan de bakplaat

Bakvormen moeten altijd worden ingevet met boter en bestrooid met bloem, zodat het baksel niet blijft plakken. Het is verstandig om koekjes los te maken van de bakplaten terwijl ze nog warm zijn, dus zodra ze uit de oven komen. Koekjes waarvan het suiker- of eiwitgehalte hoog is, zoals kattentongen en tegeltjes, zijn soms lastig van de bakplaat te halen.

De koekjes worden na een tijdje zacht

Leg koekjes of cakejes nooit op elkaar wanneer je ze uit de oven haalt en ze nog heet zijn: tijdens het afkoelen geven ze stoom af die wordt opgenomen door de koekjes erboven, zodat ze zacht worden. Dit is ook de reden dat je koekjes en cakejes pas na het afkoelen in een koektrommel doet.



OVENS

Het is belangrijk om te controleren of de oven op de juiste temperatuur is voorverwarmd. Hoewel een oventhermometer daarvoor het meest geschikt is, is er ook een traditionele manier om de oventemperatuur te controleren. Daarvoor wordt een bakplaat met daarop een stuk bakpapier in de warme oven gezet. Het papier verandert geleidelijk van kleur en wordt donkerder naarmate de oventemperatuur toeneemt. Hier zijn de opeenvolgende fasen en de bijbehorende temperaturen.

Temperaturen

Lage oventemperatuur (100 °C–150 °C)

Het papier verkleurt nauwelijks. Deze temperatuur is geschikt voor koekjes, meringues, lichte cakes en snoepgoed met een hoog suikergehalte.

Gematigde oventemperatuur (150 °C–180 °C)

Het papier wordt lichtgeel. Als je je hand in de oven steekt, kun je de warmte voelen. Geschikt voor bepaalde petitfours, kleine en grote taarten, rijke madeiracake, Genuabiscuitcake.

Hete oven (180 °C–220 °C)

Het papier wordt lichtbruin. Als je je hand in de oven steekt, voelt het meteen warm aan. Geschikt voor gebak waarin gist is verwerkt, bladerdeeg, brioches en vruchtengebak. Suiker die als finishing touch op een cake wordt gestrooid zal smelten.

Zeer hete oven (220 °C–270 °C)

Het papier wordt donkerbruin. Als je je hand in de oven steekt, voelt het zeer heet aan. Geschikt voor soesjes, bladerdeeg en klein gebak dat snel moet worden gebakken. Als het papier meteen zwart wordt, is de oven te heet om te bakken.

Houd de oven in de gaten

Zodra je zeker weet dat de oven op de juiste temperatuur is, kan het bakken beginnen. In de meeste gevallen hoeft je de oventemperatuur niet meer te veranderen. Soms moet hij worden verhoogd op een vooraf bepaald punt: dit kan door de bakplaat of bakvorm naar een hoger rooster te verhuizen (als je een gewone gasoven hebt) of door een hogere ovenstand te kiezen. Het is verstandig om het bakproces in de gaten te hou-

den. Doe dit echter niet te vaak: elke keer dat je de ovendeur opent, komt een bepaalde hoeveelheid koude lucht de oven binnen. Dit vertraagt het bakproces en verhoogt de kans op 'inzakken'.

Grote stukken gebak moeten langer en bij een lagere temperatuur worden gebakken dan kleine. Cakes kunnen van een al te hete ovenbodem worden afgeschermd met behulp van een extra bakplaat. Als het gebak te snel bruin wordt, kun je het afdekken met bakpapier of aluminiumfolie.

Om te controleren of het midden van een cake gaar is, prik je er met een satéprikker of dun mes in. Doe dit pas als de baktijd zijn einde nadert. Als de taart niet gaar is, zal er nog cakebeslag aan het metaal zitten.

Waar zet je het gebak in de oven

In een gewone gasoven worden baksels zoals quiches, hoge taarten en soufflés sneller gaar op de bodem van de oven. Bereidingen zoals gratins kunnen beter hoog in de oven worden geplaatst, aangezien de bovenkant snel bruin is. Het midden van de oven is in principe een goed compromis. Moderne heteluchtovens zijn minder variabel dan traditionele ovens. De warmte is in bijna alle delen van de oven gelijk, wat een groot voordeel is voor de patisseriekok.

Gasovens

De hete lucht circuleert tussen de dubbele wanden van de oven, stroomt aldus door de ovenruimte en wordt eventueel afgevoerd door openingen in de bodem van de oven. Dit systeem houdt in dat warmte van de hele binnenkant van de oven straalt en de systematische circulatie van warme lucht zorgt ervoor dat het voedsel gelijkmatig wordt gebakken. Dit betekent dat je het baksel niet constant in de gaten hoeft te houden om zeker te zijn van een bevredigend resultaat. Het is echter beslist noodzakelijk om de oven 15 minuten voor gebruik voor te verwarmen. Daarna kun je het gebak in de oven leggen, op een rooster of een bakplaat (nooit direct op de ovenbodem). Gasovens zijn vaak heter bij de achterkant en de zijkanten van de oven.

Elektrische ovens

Elektrische ovens verwarmen meestal gelijkmatiger dan gasovens en genieten in sommige gevallen de voorkeur voor het bakken van patisserie. In een elektrische oven zit meestal een verwarmingselement aan de bovenkant. Wanneer de oven wordt aangezet, gaat

dit binnen 2 of 3 minuten gloeien. Er zit vaak een soortgelijk element in de bodem van de oven. Deze twee verwarmingselementen worden beide bediend door één schakelaar of apart van elkaar door twee schakelaars. Dit laatste zorgt voor meer flexibiliteit en een grotere verscheidenheid aan bereidingsprocessen. Het bovenste gedeelte van de oven kan op deze manier zeer snel worden verwarmd, net als het onderste gedeelte. Ook dit soort ovens moet gedurende 10-15 minuten worden voorverwarmd, afhankelijk van het gewenste kookproces. Voor taarten en gebak moet de oven ca. 15 minuten worden voorverwarmd.

Heteluchtovens

Veel elektrische en sommige gasovens hebben een ventilator aan de achterkant die zorgt voor de circulatie van de hete lucht. Daardoor is de warmte in alle delen van de oven in principe gelijk. De ventilator helpt ook om het voedsel in de oven te bruinen. Soms kan dit ertoe leiden dat het voedsel gaar lijkt wanneer dit in feite nog niet het geval is. Als dit gebeurt in jouw oven, kun je het best tijdens het bakken de ventilator uitzetten. Ook is het in heteluchtovens soms nodig om op een lagere dan in het recept voorgeschreven temperatuur te bakken; raadpleeg de instructies van de fabrikant.



DE KLASSIEKE AFTERNOON TEA

Wat is er leuker dan je vrienden uit te nodigen en ze te trakteren op een scala aan huisgemaakte lekkernijen? En het is beslist niet nodig om je toevlucht te zoeken tot de patisserie of banketbakker. Vertrouw op je eigen culinaire vaardigheden en bereid vooral alles goed voor. En blij rustig. Dan gaat alles sneller en bezorg je je gasten een onvergetelijke middag.

De klassieke afternoon tea is van oudsher niet meer dan een samenzijn van vrienden bij een kop thee, uiteraard vergezeld van taartjes, koekjes en ander gebak. Een formele afternoon tea kun je aan tafel serveren. Deze wordt feestelijk gedekt met een tafelkleed en alle benodigheden worden in het midden van de tafel geplaatst: een theepot, theezeefje, suikerpot, een kannetje melk, een thermoskan (of een hittebestendige glazen karaf met een stop) heet water en een schaalje met schijfjes citroen.

De theepot kan van metaal, porselein of aardewerk zijn. Echte theeliefhebbers verkiezen thee van losse blaadjes geserveerd in een aardewerken theepot. Afhankelijk van de smaak van je gasten, kun je Indiase of Chinese thee serveren. Hoe dan ook, de thee moet zeer heet en geurig zijn, dat wil zeggen goed getrokken!

Als de gastvrouw bekend is met de voorkeuren van haar gasten, kan ze hun behalve thee ook warme chocolade, koffie en verfrissende koude dranken serveren. Worden de hapjes aan tafel geserveerd, dan staan er bij elke zitplaats kleine bordjes gelijkmatig verdeeld over de tafel. De servetten worden op de bordjes gelegd, met daarop de kop en schotel.

Het oor van het theekopje wijst naar rechts, de theelepels ligt op de schotel aan de rechterkant van het kopje. Daarnaast ligt, op het tafelkleed of op elk bord, een gebaksvorkje. Gebaksvorkjes zijn drietandig en hebben een scherpe kant om de taart aan te snijden. Ze dienen bij een afternoon tea als vork én als mes. (Er bestaan ook gebaksvorkjes voor linkshandigen).

Bij een afternoon tea worden de dranken begeleid door:

- Brood of toast met boter
- Kaaskoekjes (Hartige koekjes, blz. 239)
- Koekjes (Klassieke koekjes, blz. 200)
- Taartjes (Vruchtentaarten, blz. 172)
- Petitfours (Petitfours, blz. 56)
- Cakes (Cakes, blz. 88)
- Madeleines (Andere kleine cakes, blz. 80)

Het is ook wel gebruikelijk om de dranken en het serviesgoed op een trolley te plaatsen. In dat geval heeft elke gast een klein tafeltje nodig met daarop een theekopje met gebaksbordje, servet, theelepels en gebaksvorkje. Het serveren is op deze wijze ingewikkelder, omdat je verplicht bent om rond te lopen onder je gasten om ze hun thee te overhandigen. En je gasten zullen bordjes aan elkaar moeten doorgeven. Deze manier van serveren is wel gebruikelijk bij bridgepartijtjes, maar niet altijd handig: want het kaartspel gaat gewoon door terwijl je gasten van de lekkernijen genieten. Dat is niet praktisch voor de spelers en maakt het serveren van de thee moeilijk. Het is in dat geval beter om je gasten uit te nodigen aan een buffettafel in een andere kamer, weg van de kaarttafels.

Wanneer het aantal gasten voor de afternoon tea twaalf of meer telt, is de sfeer niet meer intiem. Het gesprek is niet langer algemeen en de gasten zullen zich afsplitsen in gelijkgestemde groepjes. Het is dan handiger om de versnaperingen in buffetvorm uit te stellen op een grote tafel in de eetkamer. Hierop leg je een vilten onderkleed met daarover een wit of geborduurd tafelkleed, afgewerkt met kant. Gebruik voor een kanten tafelkleed een licht gekleurd onderkleed. Hierdoor komt het mooie borduurwerk beter uit. Zet een lage bloempot in het midden van de tafel, gevuld met steekschuim, en schik er verse bloemen in. Aan de voorzijde van de tafel plaats je de bordjes, theekopjes en -schotels op een rij naast elkaar, met op elk bord een servet.

Zet voor de koude dranken glazen klaar – in verschillende maten, overeenkomstig de drankjes. Zet ze in een hoek van de tafel, binnen het bereik van de persoon die serveert. Voor dit soort partijtjes bied je naast thee ook vruchtensappen (sinaasappel, grapefruit) en koffie of ijskoffie aan, afhankelijk van de tijd van het jaar. Als de gast een drankje heeft gekozen, schenkt de persoon die serveert het vruchtensap in een hoog glas en zet dit op een bord of een metalen dienschaal alvorens het aan te bieden. De gast pakt alleen het glas. Ijskoffie wordt geserveerd in een kopje of een glas, met een theelepels ernaast. Vruchtensappen serveer je bij voorkeur in hoge glazen, halfvol geschonken.

Het buffet bestaat uit broodjes, gebak (waaronder een of twee grote taarten) en petitfours. Vermijd taarten die moeilijk zijn om te eten, zoals cakes die worden begeleid door crème of sauzen, of koekjes die te knaperg zijn en te hard om in te bijten.



FRUIT
AND
VEGETABLES

FRUIT
AND
VEGETABLES

BASIS- RECEPTEN

De Franse kunst van het banketbakken is gebaseerd op een reeks elementaire recepten die eenvoudig te maken zijn en slechts een beperkt aantal ingrediënten en een minimale uitrusting vereisen. De volgende recepten voor deeg, glazuur, vullingen en siropen zijn een onmisbaar onderdeel van de overige recepten in dit boek. Ze vormen de basis van de Franse banketbakkerskunst.

HET DEEG

Bloem, boter en eieren zijn de belangrijkste ingrediënten bij het maken van gebak. Door te variëren met combinaties en bereidingswijzen ontstaan verschillende soorten basisdeeg, zoals bladerdeeg, zanddeeg en soesjesdeeg. De beste kwaliteit ingrediënten en goed gekoeld deeg vormen de sleutel tot het maken van overheerlijk gebak.



BLADERDEEG

pâte feuilletée

Vorbereiding: 2 uur, plus
koelen

Voor 400 g

200 g bloem, gezeefd, plus
extra om te bestuiven

1 mespuntje zout

100 ml ijskoud water

100 g zachte boter, in blokjes

Meng de bloem, het zout en een groot deel van het water in een kom tot een glad, elastisch deeg, voeg zo nodig de rest van het water toe. Bestuif een werkblad met bloem en rol hierop het deeg uit tot een vierkant van 1,5 cm dikte. Leg de stukjes boter in het midden van het deeg en vouw de 4 vier hoeken van het deeg naar elkaar toe zodat ze elkaar in het midden overlappen en de boter helemaal bedekt is. Leg 10 minuten in de koelkast. Rol het deeg dan opnieuw uit, met de boter, tot een lange rechthoek van 5 mm dikte.

Keer het deeg een halve slag en rol opnieuw uit. Vouw beide korte einden naar elkaar toe, zodat ze in het midden overlappen en er een smalle rechthoek ontstaat met drie lagen. Zet 15 minuten in de koelkast. Rol het deeg opnieuw uit en herhaal de handelingen. Zet opnieuw 15 minuten in de koelkast. Herhaal dit nog zes keer. Elke fase noemen we een 'toer'. Na zes 'toeren' is het bladerdeeg klaar, maar hoe meer toeren, des te meer lagen het gebak zal hebben.

Tip: Bladerdeeg wordt gemaakt met boter, bloem, een beetje water en een snufje zout. De verhouding boter en bloem varieert, maar een goede vuistregel is om de helft boter te gebruiken ten opzichte van de bloem. De boter moet net zo zacht zijn als het deeg, anders gaan de zorgvuldig opgebouwde lagen kapot. Bladerdeeg dient op een koele plaats te worden bereid en alle ingrediënten moeten zo koel mogelijk blijven.

GROF BLADERDEEG

pâte demi-feuilletée

Vorbereiding: 1 uur 15 minuten, plus
2 uur koelen

Voor 6 personen

250 g bloem

1 1/2 theelepels zout

150 ml water

100 g zachte boter, in blokjes

Strooi de bloem in een hoopje op het werkblad. Maak er een kuiltje in, doe hierin zout, water en boter en kneed langzaam tot een soepel deeg. Dit kan ook met de mixer op een lage stand. Vorm het deeg tot een bal, dek deze af met plasticfolie en zet 15 minuten in de koeling. Bestuif een werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een lange rechthoek. Vouw deze in drieën, net als voor bladerdeeg (zie boven). Herhaal deze handeling vier keer met tussenpozen van 15 minuten. Dek af en zet het deeg tot gebruik in de koelkast.

SOESJESDEEG

pâte à choux

Vorbereiding: 20 minuten, plus
tijd om te koelen

Baktijd: 20 minuten

Genoeg voor 16 soesjes

120 ml water

20 g fijne kristalsuiker

100 g boter, plus

extra om in te vetten

1 1/2 theelepel zout

120 g bloem

4 eieren, losgeklopt

Verhit in een grote pan met 120 ml water op een laag vuur suiker, boter en zout tot de boter gesmolten is, en breng vervolgens aan de kook. Voeg dan in één keer de bloem toe en klop het geheel met een houten lepel. Zet het vuur lager en blijf het deeg circa 1 minuut kloppen tot het gemakkelijk loskomt van de zijanten van de pan. Vet een bord in met boter, stort het deeg op het bord en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Doe het deeg terug in de pan, van het vuur af, en klop geleidelijk de eieren erdoor tot het deeg glad en glanzend is.

Voor de soesjes: verwarm de oven voor op 220 °C/gasstand 7. Beboter een bakplaat en spuit of lepel er porties soesjesdeeg op ter grootte van een ei. Zorg voor voldoende tussenruimte tussen de porties. Zet de oven op 200 °C/gasstand 6 en bak de soesjes 20 minuten tot ze goed gerezen en goudgeel zijn. Vul ze naar wens en serveer ze warm of koud.

SUIKERDEEG

pâte sucrée

Vorbereiding: 10 minuten, plus
1 uur koelen

Baktijd: 25 minuten, voor
het blind bakken

Voor 6 personen

250 g bloem

125 g zachte boter

1 klein ei

125 g fijne kristalsuiker

1 1/2 theelepel zout

Meng bloem, boter, ei, suiker en zout tot het mengsel eerst op fijn broodkruim gaat lijken en vervolgens samenklontert. Voeg 1–2 eetlepels koud water toe, of zoveel dat er een glad, soepel deeg ontstaat. Kneed zeer licht totdat het deeg net voldoende samenhang heeft om een bal te vormen. Bedek met plasticfolie en zet 1 uur in de koeling. Laat het deeg weer op kamertemperatuur komen voordat je het uitrolt.

Bestuif een werkblad licht met bloem en rol het deeg uit tot een schijf van 5 mm dikte. Bedek hiermee een rond bakblik van 25–35 cm, bij voorkeur met een losse bodem. Met het deeg kunnen ook kleine ronde of bootvormige bakvormen (barquettes) worden bekleed.

Verwarm voor het blind bakken van het deeg de oven voor op 190 °C/gasstand 5. Bedek de taartbodem met bakpapier en vul met bakbonen of ongekookte rijst. Bak gedurende 10 minuten, verwijder dan voorzichtig het bakpapier en de bakbonen of de rijst en plaats de taartbodem voor nog eens 10–15 minuten terug in de oven, tot hij licht goudbruin van kleur en gaar is.

Tip: Suikerdeeg wordt bijvoorbeeld gebruikt voor pompoentaart (blz. 186).



Soesjes