

# BAK- REK- EN

**Het basisbakboek  
met 350 recepten**

**Peter Balcaen**  
**Fotografie Athina Balcaen**



# WOORDJE VOORAF

Wie graag broodjes, taarten en desserts lust, wil ook wel eens zelf aan de slag gaan. De juiste recepten vinden voor uw lievelingsgebak is dan een must. Want als je gebak mooi uit de oven komt en je tevreden bent over het resultaat, krijg je zeker zin om vaker te bakken en andere dingen uit te proberen.

Met dit boek wil ik een overzicht geven van alle klassiekers uit de bakwereld. De recepten zijn opgemaakt en geschreven vanuit mijn ervaring als bakkerszoon en leraar bakker-banketbakker. Ook bij productontwikkeling voor bedrijven en het geven van demo's en workshops heb ik de nodige kennis opgebouwd. De basis voor dit alles heb ik te danken aan mijn ouders, die mij van kinds af aan de liefde voor het bakkersberoep hebben bijgebracht.

In mijn professionele loopbaan heb ik bakboeken geschreven, verschillende prijzen behaald en natuurlijk ruime ervaring opgedaan. Die wil ik graag met je delen. In dit tiende bakboek zitten niet alleen heel veel recepten voor iedereen, maar ook een groot aantal heerlijke suikervrije, glutenvrije en lactosevrije varianten. Daarnaast geeft ik voor het gros van de recepten ook een bereiding voor de Kenwood-gebruiker.

Het gros van deze recepten is mooi in beeld gebracht in samenwerking met mijn dochter.

Ik hoop dat je veel plezier beleeft aan het bereiden van al dit lekkers!

Peter Balcaen



## **Inhoudsopgave.**

- 1. 4/4 Cake**
- 2. Aalsterse vlaai**
- 3. Aardappel-aspergetaart**
- 4. Aardappeltaart met zalm en broccoli**
- 5. Aardbeiengebakjes**
- 6. Abrikozenvierkantjes**
- 7. Achtkoeken**
- 8. Afbreekbroodjes**
- 9. Allumetten met appel en slagroom**
- 10. Allumetten met crème van advocaat**
- 11. Amandelboterdessert**

# INHOUD

# Basisrecepten

## A

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Amandelbiscuit met<br>bakmarsepein | 43 |
|------------------------------------|----|

## B

|                    |    |
|--------------------|----|
| Banketbakkerscrème | 43 |
| Basisbavarois      | 43 |
| Biscuit vanille    | 43 |
| Boterdeeg          | 44 |
| Boterdessert       | 44 |
| Botermassa         | 44 |

## C

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Cakebeslag                       | 44 |
| Chocoladesaus                    | 45 |
| Crème anglaise                   | 45 |
| Crème au beurre                  | 45 |
| Crème au beurre met<br>chocolade | 45 |

## F

|                  |    |
|------------------|----|
| Frangipanebeslag | 45 |
| Frans bladerdeeg | 46 |

## G

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Garneerpralin                          | 46 |
| Gekookte rijstpap                      | 46 |
| Gerezen bladerdeeg                     | 47 |
| Glaceermassa op basis<br>van chocolade | 48 |

## K

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Karamelsaus           | 48 |
| Koud biscuitbeslag    | 48 |
| Koud chocoladebiscuit | 48 |
| Kruimeldeeg           | 48 |

## L

|              |    |
|--------------|----|
| Lepelbiscuit | 49 |
|--------------|----|

## M

|          |    |
|----------|----|
| Meringue | 49 |
|----------|----|

## N

|              |    |
|--------------|----|
| Notenbiscuit | 50 |
| Nougat       | 50 |

## R

|            |    |
|------------|----|
| Rolbiscuit | 50 |
| Roomijs    | 50 |

## S

|              |    |
|--------------|----|
| Soezenbeslag | 51 |
|--------------|----|

## V

|             |    |
|-------------|----|
| Vanillesaus | 51 |
|-------------|----|

## W

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Warm biscuit met amandelen | 51 |
| Warm biscuitbeslag         | 52 |
| Warm chocoladebiscuit      | 52 |

## Z

|                     |    |
|---------------------|----|
| Zacht zoet gistdeeg | 52 |
| Zanddeeg            | 52 |
| Zuurdesem           | 52 |

# Recepten

4/4 cake 59

## A

Aalsterse vlaai 59  
Aardappel-aspergetaart 59  
Aardappeltaart met zalm en broccoli 59  
Aardbeiengebakjes 60  
Abrikozenvierkantjes 60  
Achtkoeken 61  
Afbreekbroodjes 61  
Allumetten met appel en slagroom 61  
Allumetten met crème van advocaat 63  
Amandelboterdessert 63  
Amandelgebak met meringue 63  
Amandelnougatine met melkchocolade 64  
Amandeltaartjes met een kern van abrikoos 64  
Amandeltaartjes met oranjebloesem 64  
Amandeltuiles 65  
Amsterdamse moppen 65  
Ananas- of appelbeignets 65  
Ananasgebak 66  
Apfelstrudel 66  
Appelflappen 69  
Appelpannenkoeken 69  
Appelsavoyard 69  
Appeltaart uit Normandië 70  
Aspergetaart onder een dakje van bladerdeeg 70

## B

Bananenflan 70  
Bananengebakjes 71  
Bananentaart met noten en karamel-roomsaus 71  
Baulusbrood 73  
Bazels roggebrood 73  
Berlijnse bollen 73  
Biscuit victoria 74

Biscuittaart met slagroom 74  
Boekweitbrood met gedroogd fruit 76  
Boerenpistolets 76  
Bokkenpootjes 76  
Boterkoeken/ontbijtkoeken 79  
Bresiliennetaart 79  
Bretoens boterdeeg met frambozen en citroencrème 80  
Bretoense appeltaart 80  
Breugeltaart 80  
Briochebroodjes 81  
Broodjes met gemarineerd spek 81  
Broodpudding 82  
Brugse liefkoeken 82  
Bruin vormbrood 82  
Brusselse wafels met bloedsuiker, slagroom en verse aardbeien 82

## C

Cannelés met whisky 85  
Carré confiture 85  
Catalaans gebak 85  
Cherrytaart 86  
Chocoladebeignets 86  
Chocoladebrownies met walnoten 86  
Chocoladecake 87  
Chocoladecrème met koffiesmaak 87  
Chocolade-ijs 87  
Chocoladekoeken 89  
Chocoladekoekjes 90  
Chocolademoeleux 89  
Chocoladesableetjes 89  
Chocoladetaartjes met een kern van crème anglaise 90  
Chocomousse 90  
Ciabatta 90  
Citraengebakjes met meringue 93  
Citraenkeekjes met maanzaad 93  
Citraenmousse 94  
Citraen-slagroomtaart 94  
Coco-rochers 95

Coco-rochertaart 95  
Confituurtaart 95  
Cornflakeskeekjes 97  
Crème brûlée 97  
Crêpes suzette 98  
Croissants 98  
Croissants met hamvulling 98  
Croquembouche 98  
Crumble met appels en vanille 101  
Cupcakes 101

## D

Dambordtaart 101  
Dijonaise 101  
Dominokeekjes 102  
Donker volkorenbrood 102  
Donuts 105  
Driekoningengebak 105  
Drie-lagen-chocoladetaartjes 105  
Drielingsoesjes op een voetje van bladerdeeg 106  
Drievlechtenbrood 106

## E

Eclairs 106  
Engelenkeeken 108  
Engelse theekeekjes 108  
Entremets délice 108

## F

Feuillantines 109  
Feuilletée met kaas en ham 109  
Filotaartjes met appel en slagroom 110  
Flan met karamel 110  
Flantaart 110  
Frambozenbavarois 111  
Frambozengebakjes 111  
Frambozenmoeleux 113  
Frangipanegebak met appel 113  
Frangipanetaartjes met peer 113

## G

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Gebakken kaastaart                                               | 114 |
| Gebakken marsepeinkoekjes                                        | 114 |
| Geflambeerde taart met<br>appel en chocolade                     | 114 |
| Gekleurde eiwitschuimpjes                                        | 116 |
| Gemarmerde cake                                                  | 116 |
| Gemarmerde taart met<br>kriekenvulling                           | 118 |
| Gentse mastellen                                                 | 118 |
| Gespoten boterbloemen                                            | 118 |
| Gevuld volkorenbrood met<br>paprika en zongedroogde<br>tomaatjes | 119 |
| Gevulde broodrolletjes                                           | 118 |
| Gevulde croissants<br>met gekruid gehakt                         | 119 |
| Gevulde driehoeken met<br>frangipane                             | 120 |
| Gevulde kaneeltaart                                              | 120 |
| Gevulde kokoskoekjes                                             | 122 |
| Gevulde notenkoeken                                              | 120 |
| Gevulde wafeltjes met<br>appel en cake                           | 122 |
| Grand-marnier-<br>slagroomtaart                                  | 122 |
| Griesmeelkommetjes met<br>schuimhoed en sinaasappel              | 123 |

## H

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Hambroodjes            | 123 |
| Hawaïaanse ananastaart | 124 |
| Herbakken broodschotel | 124 |
| Hoevebrood             | 124 |
| Hollandse appelbollen  | 127 |
| Hubertinetaart         | 127 |

## I

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Italiaans kerstbrood<br>(panettone) | 127 |
|-------------------------------------|-----|

## J

|          |     |
|----------|-----|
| Javanais | 128 |
|----------|-----|

## K

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Kaasbroodjes                           | 128 |
| Kaascroissants                         | 128 |
| Kaastaart                              | 130 |
| Kaastaart met mango                    | 130 |
| Karamelpotjes                          | 130 |
| Karameltaartjes met noten<br>en banaan | 131 |
| Kattentongen                           | 131 |
| Kersenclafoutis                        | 131 |
| Kerstboompjes                          | 131 |
| Kerstbuche                             | 133 |
| Kerststollen                           | 133 |
| Kilometergebak                         | 135 |
| Klaaskoeken                            | 135 |
| Klassieke appelcake                    | 135 |
| Klassieke frangipanetaart              | 136 |
| Klassieke rozijnen-<br>boterkoeken     | 139 |
| Kleine cakes met appel<br>en crumble   | 139 |
| Klets koppen                           | 139 |
| Koffiebrownies                         | 140 |
| Koffie-chocoladetruffels               | 140 |
| Koffietaart                            | 140 |
| Kokostongen                            | 141 |
| Korfjes met gemengd fruit              | 141 |
| Koud kaasdessert met<br>hazelnoten     | 141 |
| Koude kaastaart met<br>sinaasappel     | 142 |
| Kriekentaartjes met slagroom           | 142 |
| Kriekenvlaai                           | 142 |
| Krokantjes van appel en peer           | 145 |
| Kruidig toastbrood                     | 145 |
| Kruidenbroodjes                        | 145 |
| Kruimelvlaai                           | 146 |
| Kwarkdessert met ricotta               | 146 |

## L

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Laagjestaart van appel                | 147 |
| Lange Zwitserse koeken                | 147 |
| Letters van banket en<br>amandelspijs | 147 |
| Linzertaart                           | 148 |
| Luikse suikerwafels                   | 148 |
| Luxe chocoladebroodjes                | 148 |

## M

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Makarons                                                  | 151 |
| Madeleintjes                                              | 148 |
| Malakoffgebakjes                                          | 151 |
| Marsepeinkoekjes                                          | 152 |
| Masteluinbrood                                            | 152 |
| Mattentaart                                               | 152 |
| Meergranenbroodjes                                        | 153 |
| Meergranenstokbrood                                       | 153 |
| Melkbrood                                                 | 154 |
| Meringuekorfjes met fruit                                 | 154 |
| Merveilleux                                               | 154 |
| Millefeuillestaart                                        | 157 |
| Millefeuillestaart met<br>mouseline                       | 157 |
| Misérable                                                 | 160 |
| Moelleux met honing<br>en citroen                         | 160 |
| Moelleux van donkere<br>chocolade met gehakte<br>walnoten | 161 |
| Moelleux van melkchocolade                                | 160 |
| Mokkakroontjes                                            | 161 |
| Mousse van appel op<br>een bodem van bladerdeeg           | 161 |

## N

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Noorse hazelnootkrans                   | 163 |
| Noorse kranscake                        | 163 |
| Noorse omeletjes                        | 163 |
| Normandische zandkoekjes                | 164 |
| Notenbrood                              | 164 |
| Notenbrood met zuurdesem                | 164 |
| Notencake met whisky-<br>siroop en room | 167 |
| Notentaart                              | 167 |

## O

|            |     |
|------------|-----|
| Ovenkoeken | 168 |
|------------|-----|

## P

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Palermotaart    | 168 |
| Palets de dames | 170 |

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Panna cotta met crumble<br>en gekaramelliseerde<br>appelblokjes | 170 |
| Pannenkoeken                                                    | 172 |
| Pannenkoeken hartig of zoet                                     | 172 |
| Paris-Brest                                                     | 172 |
| Pastoorshoedjes                                                 | 172 |
| Pavébrood                                                       | 175 |
| Pavlovagebak                                                    | 175 |
| Peren in bladerdeeg                                             | 176 |
| Peperkoek                                                       | 178 |
| Peperkoektaartjes met appel                                     | 176 |
| Perenflan                                                       | 178 |
| Perentaart met chocolade-<br>vulling                            | 178 |
| Perentaartjes met meringue                                      | 179 |
| Petit-beurrekoekjes                                             | 179 |
| Petit-fours                                                     | 179 |
| Piccolo's                                                       | 181 |
| Poire-Williamstaart                                             | 181 |
| Pommes d'amour                                                  | 182 |
| Pompoentaart                                                    | 182 |
| Profiteroles                                                    | 182 |
| Pruimentaartjes met<br>kaneelcrumble                            | 185 |

## Q

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Quiche lorraine                                  | 185 |
| Quiche met broccoli,<br>bloemkool en spekblokjes | 185 |
| Quiche met gerookte heilbot,<br>venkel en prei   | 186 |
| Quiche met groente-<br>mengeling en rauwe ham    | 186 |
| Quiche met kabeljauw                             | 187 |
| Quiche met noordzeevulling                       | 187 |
| Quiche met zalm en witlof                        | 187 |

## R

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Rabarbertaart                         | 187 |
| Ribeauville                           | 188 |
| Rijst-entremets                       | 188 |
| Rijsttap met karamel                  | 188 |
| Rijstpudding op<br>Andalusische wijze | 189 |
| Rijsttaart                            | 189 |
| Riz condé                             | 191 |
| Rogge-tarwebrood                      | 191 |

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Rollbiscuit met confituur   | 191 |
| Ronde suisses               | 192 |
| Roomhoortjes                | 192 |
| Roqueforttaart met walnoten | 194 |
| Rozijnenbrood               | 194 |

## S

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Sabayon                                     | 194 |
| Sachertaart                                 | 195 |
| Sandwiches                                  | 195 |
| Schuimige koffietaart met<br>roomvulling    | 196 |
| Semifreddo                                  | 196 |
| Sierbroodjes met<br>zonnebloempitten        | 198 |
| Sinaasappel met bavaois                     | 198 |
| Sinaasappelgebakjes<br>met cake en meringue | 198 |
| Sinaasappelmousse                           | 199 |
| Sinaasappelrol                              | 199 |
| Sinaasappelsoufflé                          | 200 |
| Slagroomsoezen                              | 200 |
| Slagroomsoezenbol<br>met vers fruit         | 200 |
| Speculaasbavaois                            | 200 |
| Speculaaskoekjes                            | 203 |
| Speltbrood                                  | 203 |
| Saint-honorétaart                           | 204 |
| Stokbrood                                   | 204 |
| Studentenhaver                              | 207 |
| Suikerbrood                                 | 207 |
| Suikertaart                                 | 208 |

## T

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Taart met geitenkaas, prei en<br>walnoten   | 208 |
| Taart met krab en Spaanse<br>pepers         | 208 |
| Taartjes met een mousse van<br>Irish coffee | 208 |
| Tarte maison                                | 209 |
| Tarte tatin met abrikozen en<br>amandelen   | 210 |
| Tarte tatin met appel en peer               | 209 |
| Tarte tatin met rabarber                    | 212 |
| Tarte tatin met witlof en<br>gerookte zalm  | 212 |

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Tarte tatin op eigen wijze<br>met appel en walnoten | 210 |
| Tijgerbrood                                         | 212 |
| Tiramisu                                            | 213 |
| Tompoezen                                           | 213 |

## V

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Valentijnshartjes                     | 214 |
| Videetjes                             | 214 |
| Vierkante crèmekoeken                 | 214 |
| Vlaaien van mémé                      | 215 |
| Vlechtbrood met appel en<br>peperkoek | 215 |
| Volkorencroissants                    | 217 |
| Vruchtencake                          | 217 |
| Vruchtenmuffins                       | 217 |
| Vruchtenvlaai                         | 218 |

## W

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Warme perentaartjes met<br>chocolade     | 218 |
| Wentelteefjes met<br>rodevruchtencompote | 219 |
| West-Vlaamse appeltaart                  | 219 |
| Whisky-chocolademuffins                  | 219 |
| Witbrood                                 | 221 |
| Wittechocoladecakejes met<br>kersen      | 221 |
| Worstenbroodjes met<br>bladerdeeg        | 221 |
| Wortelcake                               | 221 |

## Y

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Yoghurtglasjes met granola | 222 |
|----------------------------|-----|

## Z

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Zalmtaart met dille                  | 222 |
| Zoete palmbladeren                   | 222 |
| Zomerse verrassing met<br>vers fruit | 225 |
| Zwaantjes                            | 225 |
| Zwarte-Woudkersentaart               | 227 |

# Recepten zonder lactose, gluten of suiker

## A

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Amandelkoekjes – suikervrij | 233 |
| Appelcake – glutenvrij      | 233 |
| Appeltaart – glutenvrij     | 233 |

## B

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Brood – glutenvrij | 234 |
|--------------------|-----|

## C

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Chocoladebroodjes –<br>glutenvrij | 234 |
| Crème-mastellen – glutenvrij      | 234 |

## D

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Dennenboompjes – suikervrij | 237 |
|-----------------------------|-----|

## F

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Flantaart in ovenschaal –<br>suikervrij | 237 |
| Franse briochebroodjes –<br>lactosevrij | 238 |
| Fruitcake – glutenvrij                  | 238 |

## G

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Gespoten dessertkoekjes –<br>suikervrij    | 238 |
| Gespoten koekjes – glutenvrij              | 241 |
| Gestoomde chocoladecakejes –<br>suikervrij | 241 |
| Gevlochten luxebrood –<br>lactosevrij      | 241 |

## H

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Hartige hartjes – suikervrij | 242 |
|------------------------------|-----|

## K

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| Klaaskoeken                                                        | 242 |
| Koekjes met kokosvulling –<br>lactosevrij                          | 242 |
| Koud kaasdessertje met<br>chocolade en sinaasappel –<br>suikervrij | 243 |
| Kwarktaart – glutenvrij                                            | 243 |
| Kwarktaart – suikervrij                                            | 244 |

## M

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Mascarponemousse – suikervrij                          | 244 |
| Milkshake – suikervrij:<br>banaan, sinaasappel en peer | 244 |
| Mousse van chocoladeflan –<br>suikervrij               | 246 |

## N

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Noten-perentaart – glutenvrij | 246 |
|-------------------------------|-----|

## P

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Pannenkoeken – glutenvrij | 246 |
| Pompoencake – lactosevrij | 247 |

## R

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Rijsttaart – glutenvrij              | 247 |
| Rozijnen-suikerbrood –<br>glutenvrij | 247 |

## S

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Suikerbrood – lactosevrij | 249 |
| Soezenbeslag – suikervrij | 249 |

## T

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Taartdeeg – glutenvrij | 249 |
|------------------------|-----|

## V

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Vanillepudding – suikervrij | 250 |
|-----------------------------|-----|

## W

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Wafels – glutenvrij | 250 |
|---------------------|-----|

## Y

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Yoghurtcakejes – suikervrij | 250 |
|-----------------------------|-----|

## Z

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Zachte broodjes – glutenvrij | 250 |
|------------------------------|-----|

# Basisrecepten voor de Kenwood keukenrobot

## A

Amandelbiscuit met  
bakmarsepein 254

## B

Basisbavarois 254  
Biscuit vanille 254  
Boterdessert 254  
Botermassa 254

## C

Cakebeslag 256  
Crème au beurre 256  
Crème au beurre met  
chocolade 256

## F

Frangipanebeslag 256

## G

Gerezen bladerdeeg 256

## K

Koud biscuitbeslag 257  
Koud chocoladebiscuit 257

## L

Lepelbiscuit 257

## M

Meringue 257

## N

Notenbiscuit 259

## R

Rolbiscuit 259

## S

Soezenbeslag 259

## W

Warm biscuit met amandelen 259  
Warm biscuitbeslag 259  
Warm chocoladebiscuit 260

## Z

Zacht zoet gistdeeg 260  
Zanddeeg 260

# Recepten voor de Kenwood keukenrobot

4/4 cake 264

## A

Achtkoeken 264  
Afbreekbroodjes 264  
Amandelboterdessert 264  
Amandelgebak met meringue 265  
Amandeltaartjes met een kern van abrikoos 266  
Amandeltaartjes met oranjebloesem 266  
Amandeltuiles 266  
Apfelstrudel 267  
Appelpannenkoeken 266  
Appelsavoyard 266  
Appeltaart uit Normandië 267

## B

Bananenflan 268  
Bananengebakjes 268  
Bananentaart met noten en karamel-roomsaus 269  
Baulusbrood 269  
Bazels roggebrood 269  
Berlijnse bollen 270  
Biscuit victoria 270  
Biscuittaart met slagroom 270  
Boekweitbrood met gedroogd fruit 270  
Boerenpistolets 272  
Bokkenpootjes 272  
Boterkoeken/ontbijtkoeken 273  
Bresiliënnetaart 273  
Bretoense appeltaart 273  
Briochebroodjes 274  
Broodjes met gemarineerd spek 274  
Broodpudding 274  
Brugse liefkoeken 275  
Bruin vormbrood 275  
Brusselse wafels met bloem-suiker, slagroom en verse aardbeien 275

## C

Catalaans gebak 275  
Cherrytaart 277  
Chocoladebrownies met walnoten 277  
Chocoladecake 277  
Chocoladekoeken 277  
Chocolademoeleux 278  
Chocoladesableetjes 278  
Chocoladetaartjes met een kern van crème anglaise 278  
Chocomousse 279  
Ciabatta 279  
Citroengebakjes met meringue 279  
Citroenmousse 280  
Citroen-slagroomtaart 280  
Coco-rochers 281  
Coco-rochertaart 281  
Crêpes suzette 282  
Croissants 282  
Croissants met hamvulling 283  
Croquembouche 283  
Cupcakes 283

## D

Dambordtaart 283  
Dijonaise 284  
Dominokoekjes 284  
Donker volkorenbrood 284  
Donuts 284  
Driekoningengebake 286  
Drie-lagen-chocoladetaartjes 286  
Drielingsoesjes op een voetje van bladerdeeg 286  
Drievlechtenbrood 287

## E

Eclairs 287  
Engelenkoeken 287

## F

Flan met karamel 288  
Flantaart 288  
Frambozenbavarois 289  
Frambozengebakjes 290  
Frambozenmoelleux 290  
Frangipanegebak met appel 290  
Frangipanetaartje met peer 291

## G

Gebakken kaastaart 291  
Geflambeerde taart met appel en chocolade 291  
Gekleurde eiwitschuimpjes 292  
Gemarmerde cake 292  
Gemarmerde taart met kriekenvulling 292  
Gentse mastellen 292  
Gespoten boterbloemen 293  
Gevulde driehoeken met frangipane 293  
Gevulde kaneeltaart 293  
Gevulde notenkoeken 293  
Gevulde wafeltjes met appel en cake 294  
Grand-marnier-slagroomtaart 294

## H

Hoevebrood 295  
Hubbertinetaart 295

## I

Italiaans kerstbrood (panettone) 295

## J

Javanais 296

# K

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Kaascroissants                        | 296 |
| Kersenclafoutis                       | 131 |
| Kersenclafoutis                       | 296 |
| Kerstboompjes                         | 296 |
| Kerstbuche                            | 297 |
| Kerststollen                          | 297 |
| Klaaskoeken                           | 298 |
| Klassieke appelpaai                   | 298 |
| Klassieke frangipanaarta              | 298 |
| Klassieke rozijnenboterkoeken         | 298 |
| Kleine cakes met appelpaai en crumble | 299 |
| Koffiebrownies                        | 299 |
| Koffietaart                           | 299 |
| Kokostongen                           | 300 |
| Koud kaasdessert met hazelnoten       | 301 |
| Koude kaastaart met sinaasappelpaai   | 301 |
| Kruidig toastbrood                    | 301 |
| Kruidenbroodjes                       | 302 |
| Kruimelpaai                           | 302 |
| Kwarkdessert met ricotta              | 302 |

# L

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Lange Zwitserse koeken             | 303 |
| Letters van banket en amandelspijs | 304 |
| Luikse suikerwafels                | 304 |
| Luxe chocoladebroodjes             | 304 |

# M

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Makarons                                            | 304 |
| Madeleintjes                                        | 305 |
| Malakoffgebakjes                                    | 308 |
| Marsepeinkoekjes                                    | 308 |
| Masteluinbrood                                      | 308 |
| Mattentaart                                         | 308 |
| Meergranenbroodjes                                  | 309 |
| Meergranenstokbrood                                 | 309 |
| Melkbrood                                           | 309 |
| Merveilleux                                         | 310 |
| Misérable                                           | 311 |
| Moelleux met honing en citroen                      | 311 |
| Moelleux van donkere chocolade met gehakte walnoten | 312 |
| Moelleux van melkchocolade                          | 312 |

# N

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Normandische zandkoekjes           | 312 |
| Notenbrood                         | 312 |
| Notencake met whiskysiroop en room | 313 |
| Notentaart                         | 313 |

# O

|            |     |
|------------|-----|
| Ovenkoeken | 313 |
|------------|-----|

# P

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Palets de dames                   | 315 |
| Pannenkoeken                      | 315 |
| Pannenkoeken hartig of zoet       | 315 |
| Paris-Brest                       | 315 |
| Pastoorshoedjes                   | 316 |
| Pavébrood                         | 316 |
| Pavlovagebak                      | 316 |
| Peren in bladerdeeg               | 176 |
| Perenflan                         | 317 |
| Perentaart met chocoladevulling   | 317 |
| Perentaartjes met meringue        | 317 |
| Petit-beurrekoekjes               | 320 |
| Petit-fours                       | 320 |
| Piccolo's                         | 320 |
| Poire-Williamstaart               | 321 |
| Pompoentaart                      | 322 |
| Profiteroles                      | 322 |
| Pruimentaartjes met kaneelcrumble | 322 |

# R

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Rabarbertaart                      | 322 |
| Rijst-entremets                    | 322 |
| Rijstpaai met karamel              | 323 |
| Rijstpudding op Andalusische wijze | 323 |
| Rijsttaart                         | 325 |
| Riz condé                          | 325 |
| Rogge-tarwebbrood                  | 325 |
| Rolbiscuit met confituur           | 325 |
| Ronde suisses                      | 326 |
| Rozijnenbrood                      | 327 |

# S

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Sandwiches                            | 328 |
| Schuimige koffietaart met roomvulling | 328 |
| Semifreddo                            | 329 |
| Sierbroodjes met zonnebloempitten     | 329 |
| Sinaasappelpaai met bavarois          | 329 |
| Sinaasappelpaai met cake en meringue  | 329 |
| Sinaasappelmousse                     | 330 |
| Sinaasappelpaai                       | 330 |
| Sinaasappelsoufflé                    | 331 |
| Slagroomsoezen                        | 331 |
| Slagroomsoezenbol met vers fruit      | 331 |
| Speculaasbavarois                     | 331 |
| Speltbrood                            | 332 |
| Saint-honorétaart                     | 332 |
| Stokbrood                             | 332 |
| Suikerbrood                           | 333 |
| Suikertaart                           | 334 |

# T

|             |     |
|-------------|-----|
| Tijgerbrood | 334 |
| Tiramisu    | 334 |

# V

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Valentijnshartjes                      | 335 |
| Vierkante crèmekoeken                  | 335 |
| Vlechtbrood met appelpaai en peperkoek | 335 |
| Volkorencroissants                     | 336 |
| Vruchtencake                           | 337 |
| Vruchtenmuffins                        | 337 |
| Vruchtenpaai                           | 337 |

# W

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| West-Vlaamse appeltaart          | 337 |
| Whisky-chocolademuffins          | 338 |
| Witbrood                         | 338 |
| Wittechocoladecakejes met kersen | 338 |
| Wortelcake                       | 338 |

# Z

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Zomerse verrassing met vers fruit | 339 |
| Zwaantjes                         | 339 |
| Zwarte-Woudkersentaart            | 339 |

## Index

343

\*

geen bakervaring vereist

\*\*

voor de hobbybakker

\*\*\*

voor de betere hobbybakker

\*\*\*\*

voor de ervaren hobbybakker

\*\*\*\*\*

moeilijkere technieken



suikervrij



lactosevrij



glutenvrij





## 4/4 CAKE \*

**BEREIDINGSTIJD** 20 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 cakevorm | 250 g boter | 250 g suiker | 5 eieren |  
250 g zelfrijzende bloem | vetstof (om in te vetten)

### Bereiding

Laat de boter een klein beetje smelten en roer ze romig tot een licht schuimige massa. Voeg de suiker toe en meng die krachtig onder de boter. Voeg de eieren een voor een toe en meng er als laatste de bloem bij. Roer niet te lang in het deeg.

Doe het deeg in een licht ingevette cakevorm. Kerf het cakebeslag met een beboterd mes bovenaan in vóór het bakken, zodanig dat de cake mooi openbarst tijdens het bakproces.

Zet de cake onderaan in de oven tijdens het bakproces, zodat hij mooi omhoog komt in het midden. Bak in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende 40 minuten.

## AALSTERSE VLAAI \* \* \* \*

**BEREIDINGSTIJD** 40 minuten + rusttijd + baktijd

### Benodigdheden

1 glazen of stenen bakvorm | 1,5 liter volle melk |  
10 sneetjes peperkoek | 1 pak beschuiten | 250 g bruine suiker (cassonade) | 1 snufje zout | 1 afgestreken theelepel kaneel | 1 afgestreken theelepel kandisiroop

### Bereiding

Meng de melk met de peperkoek en de verkruimelde beschuiten en laat 20 minuten koken. Blijf ondertussen goed roeren. Voeg er dan de rest van de ingrediënten bij en laat nog 10 minuten koken. Blijf roeren om aanbakken te vermijden.

Giet het vlaaienbeslag na het kookproces in de bakvorm en laat een nacht rusten.

Bak de vlaai de volgende dag in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende ongeveer 45 minuten.

## AARDAPPEL- ASPERGETAART \* \* \*

**BEREIDINGSTIJD** 25 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 taartvorm van ca. 28 cm doorsnede | 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg | olijfolie | 400 g aardappelen | 200 g groene asperges | 200 g witte asperges | 3 plakjes gekookte ham | 3 eieren | 3 dl room | muskaatnoot, peper en zout

### Bereiding

Leg het vel bladerdeeg in de taartvorm en prik het enkele keren in. Besmeer het deeg met olijfolie (tegen indringend vocht).

Maak de aardappelen schoon, snijd in plakjes en kook ze halfgaar. Maak de asperges schoon, snijd ze in stukjes en kook ze ook halfgaar. Laat alles afkoelen.

Leg de plakjes ham op het deeg. Leg de koude aardappelen en asperges op de ham. Meng de eieren met de room, kruid af en giet de roommengeling over de vulling.

Bak de taart in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 40 minuten.

## AARDAPPELTAART MET ZALM EN BROCCOLI \* \* \*

« Zie foto

**BEREIDINGSTIJD** 25 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 taartvorm van ca. 28 cm doorsnede | 1 vel kant-en-klaar kruimeldeeg | olijfolie | 600 g aardappelen | 300 g broccoli | 4 sneetjes gerookte zalm | 300 g geraspte Parmezaanse kaas | 3 eieren | 3 dl room | 2 eetlepels fijngesnipperde bieslook | peper en zout

## Bereiding

Leg het kruimeldeeg in de taartvorm en prik het enkele keren in. Besmeer het deeg met olijfolie (tegen indringend vocht).

Maak de aardappelen schoon, snijd ze in plakjes en kook ze halfgaar. Maak de broccoli schoon en kook die ook halfgaar. Laat alles afkoelen.

Leg de plakjes zalm op het deeg. Leg de aardappelen en broccoli op de zalm en bestrooi met de helft van de Parmezaanse kaas. Meng de eieren met de room en de kruiden. Giet de roommengeling over de vulling, bestrooi met de rest van de kaas en bak de taart in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 40 minuten.

## AARDBEIENGEBAKJES \*\*\*



**BEREIDINGSTIJD** 30 minuten + baktijd

### Benodigdheden

8 taartvormpjes | 1 vel kant-en-klaar bladerdeeg | 100 g marsepein | 250 g banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 1 eetlepel fijngehakte pistachenoten | 5 dl slagroom (40 % vetgehalte) | 2 eetlepels poedersuiker | 500 g aardbeien | poedersuiker | ingekookte aardbeienconfituur

### Bereiding

Beleg de taartvormpjes met het bladerdeeg en prik het in met een vork. Bak de taartbodempjes blind (= met

een nepvulling, bv. bakbonen die je er na het bakken weer uithaalt). Bak ze in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 25 minuten.

Beleg de gebakken taartvormpjes onderaan met een laagje marsepein.

Meng de banketbakkerscrème met de pistachenoten.

Klop de slagroom half op met de poedersuiker. Voeg de crème en de slagroom samen en klop verder op.

Vul de gebakken bladerdeegtaartjes met het beslag.

Werk af met verse aardbeien en een laagje confituur.

## ABRIKOZEN-VIERKANTJES \*\*\*

**BEREIDINGSTIJD** 25 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 bakplaat met bakpapier | 1 goed ontvette kom | bladerdeeg (zie basisrecept op p. 46) | banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 1 blik abrikozen | 125 g zuivere eiwitten | 90 g schiftsuiker (extra fijne kristalsuiker) | 90 g kristalsuiker

### Bereiding

Rol het bladerdeeg uit op 4 millimeter dikte en snijd er vierkanten uit van 8 op 8 centimeter. Leg de vierkante bladerdeegplakken omgekeerd op de bakplaat, op het bakpapier. Snijd de vierkanten op 0,5 centimeter van de rand ondiep in. Door de vierkanten in te snijden, zal het bladerdeeg aan de zijkanten hoger bakken. Prik het midden enkele keren in met een vork en breng een toef banketbakkerscrème aan. Leg telkens een abrikoos op de banketbakkerscrème en druk ze zachtjes aan.

Bak de vierkantjes in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 25 minuten.

Maak vervolgens de meringue. Doe de eiwitten in een goed ontvette kom en begin langzaam te kloppen. Voeg de schiftsuiker toe en drijf de klopsnelheid op tot het maximum (machinaal). Voeg tot slot de kristalsuiker aan het eiwit toe. Blijf ondertussen kloppen. Klop het eiwit volledig op totdat de tekening van de klopper goed zichtbaar is. Onderbreek nooit het kloppen tijdens de bereiding van het schuim!

Spuut met behulp van een spuitzak de meringue op de gebakken taartjes. Zet de oven op de grillstand en gril de meringue lichtjes bruin of maak hiervoor gebruik van een gasbrandertje.

## ACHTKOEKEN \* \* \* \*

**BEREIDINGSTIJD** 35 minuten + rijstijd + baktijd

### Benodigdheden

1 bakplaat met bakpapier | gerezen bladerdeeg (zie basisrecept op p. 47) | banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 1 losgeklopt ei | afdekgelei | fondantglazuur

### Bereiding

Rol het deeg uit tot een dikte van 4 millimeter en snijd repen van 15 op 1,5 centimeter. Vorm van deze deegrepen achtvormen.

Leg de achtkoeken op de bakplaat en laat ze gedurende 10 minuten rijzen. Vul dan de openingen met banketbakkerscrème. Laat ze nu 45 minuten rijzen. Smeer de koeken vóór het afbakken in met het ei.

Bak ze in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 15 minuten. Laat de koeken afkoelen, werk ze af met gesmolten afdekgelei en bestrijk ze daarna met fondantglazuur.

## AFBREEKBROODJES \* \* \*

**BEREIDINGSTIJD** 25 minuten + rijstijd + baktijd

### Benodigdheden

1 bakplaat met bakpapier | 20 g verse gist | 310 ml water (handwarm) | 250 g witte bloem | 250 g bruin meel | 1 koffielepel zout | 1 mespunt boter | maanzaad, sesamzaad of tarwezemelen (naar keuze)

### Bereiding

Meng de gist met het water. Meng de witte bloem met het bruine meel, vorm een kuiltje en doe daar de gist in. Kneed het deeg gedurende 20 minuten manueel of



12 minuten machinaal (traag). Voeg tijdens het kneedproces het zout en de boter toe. Laat het deeg na het kneden 30 minuten rusten onder een droge doek. Verdeel het deeg in stukjes van 70 gram. Bol de deegstukjes op en laat ze 10 minuten rusten. Druk de bolvormige deegstukjes in een vochtige doek en direct daarna in maanzaad, sesamzaad of tarwezemelen (naar keuze).

Schik de deegbolletjes cirkelvormig kriskras door elkaar op de bakplaat. Laat ze narijzen gedurende 40 minuten onder een droge doek. Bak ze in een voorverwarmde oven van 220 °C gedurende 30 à 35 minuten.

## ALLUMETTEN MET APPEL EN SLAGROOM \* \*

Zie foto p. 62

**BEREIDINGSTIJD** 25 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 bakplaat met bakpapier | bladerdeeg (zie basisrecept op p. 46) | banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 2 groene appels, in dunne plakjes gesneden | afdekgelei | 5 dl gesuikerde opgeklopte slagroom | kaneel

### Bereiding

Rol het bladerdeeg uit op 4 millimeter dikte. Snijd het in rechthoeken van 15 op 7 centimeter. Leg de bladerdeegplakken omgekeerd op de bakplaat, op het bakpapier. Snijd de rechthoeken op 0,5 centimeter van



de rand ondiep in. Hierdoor zal het bladerdeeg aan de zijkanten hoger bakken. Prik het midden enkele keren in met een vork en spuit in het midden een lijn banketbakkerscrème. Leg de plakjes appel dakpansgewijs op de banketbakkerscrème en druk ze zachtjes aan.

Bak de allumetten in een voorverwarmde oven van 210 °C gedurende 25 minuten. Laat ze afkoelen en werk ze af met de gesmolten afdekgelei en met opgeklopte slagroom. Bestuif ze tot slot lichtjes met kaneel.

## ALLUMETTEN MET CRÈME VAN ADVOCaat \* \* \*

**BEREIDINGSTIJD** 35 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 bakplaat met bakpapier | 2 vellen kant-en-klaar bladerdeeg | 2 eetlepels kristalsuiker voor het deeg | 300 g banketbakkerscrème (zie basisrecept op p. 43) | 4 eetlepels advocaat | 4 schijven ananas, in stukjes gesneden | 4 dl opgeklopte slagroom | 2 eetlepels kristalsuiker voor de slagroom | poedersuiker (voor de afwerking)

### Bereiding

Versnijd de bladerdeegvellen in rechthoeken van 5 op 10 centimeter. Beleg de bakplaat met bakpapier en leg er de rechthoeken op. Smeer de rechthoeken in met wat water en bestrooi ze met kristalsuiker.

Bak ze in een voorverwarmde oven van 205 °C gedurende 20 minuten.

Meng de banketbakkerscrème met de advocaat. Klop de slagroom op met de suiker.

Spuut de banketbakkerscrème op de helft van de bladerdeegrechthoeken en beleg ze met stukjes ananas. Werk ze verder af met de slagroom en sluit ze met een tweede bladerdeegrechthoek. Druk lichtjes aan en bestuif ze als afwerking met poedersuiker.

## AMANDELBOTER-DESSERT \* \*

**BEREIDINGSTIJD** 25 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 bakplaat | 200 g boter | 400 g gesuikerd amandelpoeder | 60 g poedersuiker | 3 eieren | 340 g zelfrijzende bloem | 1 snufje zout | vetstof en bloem (voor de bakplaat) | gekonfijt fruit

### Bereiding

Roer de boter romig. Meng het amandelpoeder met de poedersuiker en roer ze bij de boter. Voeg de eieren toe en meng er als laatste de bloem en het zout zeer kort onder. Wanneer je te lang in het deeg roert, wordt het zeer vast en is het niet meer spuitbaar.

Vet de bakplaat lichtjes in en bestuif hem met bloem. Spuit de koekjes met behulp van een spuitzak met gekartelde spuitmond naar keuze op de bakplaat en beleg ze met gekonfijt fruit. Bak de koekjes goudbruin in een voorverwarmde oven van 190 °C.

## AMANDELGEBAK MET MERINGUE \* \* \*

« Zie foto

**BEREIDINGSTIJD** 35 minuten + baktijd

### Benodigdheden

1 vierkante of rechthoekige taartvorm met bakpapier

*Voor het basisdeeg*

200 g boter | 250 g kristalsuiker | 3 eieren | 40 g gemalen amandelen | 180 g zelfrijzende bloem

*Voor de vulling*

3 eieren | 400 ml gecondenseerde melk | 2 citroenen | 75 g kristalsuiker | 50 g amandelschilfers

## **Met dank aan**

Martine voor al de steun en hulp,  
Athina voor de inzet en ideeën bij de fotografie,  
Kenwood voor het gebruik van de Chef XL Titanium,  
Horecamaterialen De Meester-Belsele.

## **www.lannoo.com**

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Peter Balcaen  
Fotografie: Athina Balcaen  
Grafische vormgeving: Studio Lannoo  
Opmaak: Bananas.net

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:  
[redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2017  
D/2017/45/171 – NUR 440  
ISBN: 978 94 014 4135 3

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 op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

