

*het lekkerste magazine
over de ambachtelijke
brood- en banketbakkerij*

NEEM MEE!

BAKWERK

Decemberspecial 2020

 **SPEEL HET
DECEMBER
GANZENBORD**

**Uitgebreid
tafelen**

**December-
recepten**

Lekkers

RONDON SINTERKLAAS



December

Wat er ook gebeurt in een jaar: het wordt vanzelf december. En dus vieren we binnenkort Sinterklaas, brengen we het huis en onze winkels in kerststemming en tellen we de dagen af tot het nieuwe jaar. Onze bakkerijen hebben geschud op hun grondvesten in het afgelopen jaar. De oranje tompoucen waren rond Koningsdag niet aan te slepen, we merkten dat veel meer mensen thuis brood aten, meer tijd namen om boodschappen te doen en vaker naar de speciaalzaak kwamen. Maar we merkten zeker ook dat de horeca maandenlang gesloten was, dat het werk van cateraars tot een minimum is beperkt en we moesten samen met onze medewerkers alle zeilen bijzetten om onze winkels veilig en geopend te houden.

En toch is het nu weer december. Daarom stropen we onze mouwen op om er een prachtige feestmaand van te maken. Bij december horen immers de traditionele traktaties vanuit de ambachtelijke bakkerij. Kruidnoten en pepernoten, marsepein en speculaas, boterletters en borstplaatjes, kerststollen en oliebollen, chocoladeletters en appelflappen. We stoffen onze koekvormen af, zoeken alle recepten er weer bij en toveren onze winkels om in sfeervolle etalages. Pandemie of niet. Juist nu. We zien je heel graag verschijnen. Want vergeet niet: je ambachtelijke bakker is dichtbij. Veilig, vertrouwd, vakmanschap. We wensen je een heerlijke decembermaand.

Warme groeten,
Bakker De Vries

Dit magazine wordt je aangeboden namens je ambachtelijke bakker. Wij delen in deze verhalen met plezier onze kennis met je. Passie, vakmanschap en bewuste keuzes voor werkwijzen en ingrediënten: daar draait het bij ons om. Heel graag vertellen wij wat wij doen en waarom. En voor wie? Dat moge duidelijk zijn: elke dag weer voor jou natuurlijk!

COLOFON

Bakwerk is een uitgave van uw ambachtelijke (baket)bakker in samenwerking met de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Bakwerk verschijnt tweemaal per jaar. Artikelen worden zowel in print als online gedeeld met de deelnemers.

De Stichting Ambachtelijke Bakkerij ondersteunt de ambachtelijke (baket)bakkerij via promotie, het delen van kennis en informatie tussen vakgenoten onderling en met de consument. Het platform is er voor alle ambachtelijke (baket)bakkers, die hieraan vrijwillig meebetalen.



Gerbrandyweg 8
2805 BZ Gouda (secretariaat)
Tel. 088 - 666 9 333
Fax 0182 - 69 30 69
info@ambachtelijkebakkerij.nu
www.ambachtelijkebakkerij.nu
www.twitter.com/
Bakkerijambacht
www.facebook.com/
Bakkerijambacht

Redactiecommissie

Helma Elemans
Jules Peeters
Sandra Pluim
Martijn Verkerk

Teksten en eindredactie

Linda van 't Land

Fotografie (met dank aan)

Anne-Marij de Koning
Brood.net

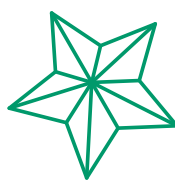
Grafische vormgeving en druk

VRHL Content en Creatie,
Alphen aan den Rijn

© 2020 Stichting Ambachtelijke Bakkerij

ISSN: 2352 - 3557

Overname van informatie en artikelen is, zowel in print als digitaal, uitsluitend toegestaan voor deelnemende bedrijven aan de Stichting Ambachtelijke Bakkerij. Niets uit deze uitgave mag naar eigen inzicht gewijzigd worden.





HET JAAR DAT ANDERS WERD DAN ALLE ANDERE JAREN

WE ZIJN BIJNA AAN HET EINDE VAN HET JAAR 2020. EEN JAAR DAT ANDERS WERD DAN ALLE ANDERE JAREN. COVID-19 HEEFT ONS VOOR VEEL UITDAGINGEN GESTELD. MAAR ALS WE ER IETS VAN HEBBEN MOGEN LEREN, IS HET DAT ALLES UITEINDELIJK OM GEZONDHEID, VRIJHEID EN HET SAMENZIJN MET JE NAASTEN GAAT. LATEN WE DIE WAARDEN KOESTEREN IN DEZE DECEMBERMAAND!

Het was zo'n mooi jaartal. En we keken er reikhalzend naar uit. Maar 2020 zal voor veel mensen de geschiedenis ingaan als een onverwacht moeilijk jaar. Omdat onze vrijheid of onze gezondheid werden aangetast door de uitbraak van COVID-19 en omdat de economie op zijn grondvesten schudt.

Wellicht vier je december dit jaar meer ingetogen dan anders. Omdat je geliefden moet missen, omdat je baan en dus je inkomen niet meer gegarandeerd zijn of omdat je thuis wilt of moet blijven. Ook binnen de muren van je eigen huis kun je er echter een mooi feest van maken!

December gaat uiteindelijk immers niet over overvloed en uiterlijkheden; het gaat over warmte en je geborgen voelen – het liefst samen met de mensen die je graag ziet. Corona liet ons opnieuw inzien dat juist de kleine dingen ertoe doen.

Steun lokale smaakmakers

Ook in deze decembermaand vragen we je lokale ondernemers te steunen. Zoek je boodschappen uit bij speciaalzaken, waar het minder druk is en vriendelijke service

is gegarandeerd. Koop producten uit de buurt en steun daarmee de Nederlandse smaakmakers. Je ambachtelijke bakker denkt graag met je mee over recepten, over lekkere hapjes of over de juiste broodsoorten bij de gerechten die je wilt serveren. Na een rondje langs lokale smaakhelden ben je thuis verzekerd van een heerlijk avondje, verrassende hapjes, tongstrelende desserts of een sfeervol kerstdiner. We wensen je veel gezelligheid en voor het nieuwe jaar bovenal een goede gezondheid!

Corona liet ons opnieuw inzien
dat juist de kleine dingen ertoe doen

OH, KOM ER EENS KIJKEN...

AMBACHTELIJKE BAKKERS HOUDEN VAN TRADITIES. DAT BETEKENT DAT ZIJ IN DECEMBER ENTHOUSIAST AAN DE SLAG GAAN MET CHOCOLADELETTERS, SPECULAAS, BOTERLETTERS EN BORSTPLAAT. TOCH BLIJFT HET ASSORTIMENT IEDER JAAR VERRASSEND. EEN AMBACHTELIJKE BAKKER BARST NAMELIJK VAN DE CREATIVITEIT EN KAN DUS OVERAL EEN MODERNE TWIST AAN GEVEN. BOVENDIEN BAKT ELKE BAKKER OP UNIEKE WIJZE, MET EIGEN INGREDIËNTEN EN EIGEN RECEPTUREN.



Een chocoladeletter is bij de ambachtelijke bakker meestal niet zomaar een chocoladeletter.

De meeste letters zijn gespoten van chocolade die is vermengd met slagroom, wat een heel andere smaak en een zachter mondgevoel geeft dan een doorsnee chocoladeletter. Ook zijn de letters dikwijls rijkelijk versierd. Met handgemaakte bonbons bijvoorbeeld, met marsepeinen decoraties of met nog meer spuitchocolade. Houdt je dochter toevallig erg van melkchocolade en is je vader dol op marsepein? Informeer dan tijdig bij je bakker naar een letter die bij hun voorkeuren past. In overleg is bij de ambachtelijke bakker bijna alles mogelijk!

Wil je weten hoe je ambachtelijke bakker gevuld speculaas bakt? Scan dan hier de QR-code en bekijk het filmpje.



Wat past er beter bij december dan de geur van speculaas?

De unieke combinatie van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, kardemom en witte peper staat garant voor veel herinneringen. Soms wordt nog anijszaad, korianderzaad of foelie aan het mengsel toegevoegd. Om de verschillende smaken van speculaaskruiden goed in het deeg te laten doordringen, zet een bakker zijn speculaasdeeg het liefst een nacht in een koude omgeving. De temperatuur van het deeg mag namelijk niet te snel stijgen voor een optimaal smaakresultaat. De volgende dag wordt de speculaas gebakken in speciale koekvormen.



Heet het nu een boterletter of een banketstaaf?

Je ambachtelijke bakker noemt zijn letters van bladerdeeg en amandelspijs bij voorkeur roomboter amandelstaven of boterletters. Het product dat in de volksmond een 'banketstaaf' of 'banketletter' wordt genoemd, is vaak niet van de beste ingrediënten gemaakt. Soms zitten er zelfs witte bonen door de vulling. Je ambachtelijke bakker weet: de verhouding tussen het aantal delen amandelen en het aantal delen suiker bepaalt de kwaliteit. Hoe meer amandelen, hoe beter de amandelspijs. Ook de kwaliteit van de amandelen is hierop natuurlijk van invloed. Binnen ambachtelijke bakkerijen worden ze met de grootst mogelijke zorg gewalst, zodat de smaak behouden blijft.

Borstplaat, met zo'n knapperig randje aan de buitenkant en zijn suikerzoete zachte binnenkant, staat voor pure nostalgie.

Het wordt gemaakt van room, kristalsuiker en poedersuiker. Soms wordt hier een smaakje aan toegevoegd, zoals hazelnoot (voor de kenmerkende lichtbruine borstplaat) of cacao (voor de donkere borstplaat). De witte borstplaat smaakt door de room naar vanille. Ook allerlei andere smaken, zoals mokka, pistache, advocaat of vruchtensmaken, kunnen tijdens de bereiding worden toegevoegd. Sommige smaakextracten worden meegekookt, andere worden door het mengsel geroerd als het van het vuur is.

Op zoek naar originele cadeaus voor deze feestmaand? Kijk dan ook eens rond in de winkel van je ambachtelijke bakker. Sommige bakkers maken bijvoorbeeld prachtige adventskalenders, gevuld met heerlijke bonbons. Er zijn sfeervolle kunstwerken van chocolade of grappige cadeautjes van marsepein. Met de juiste verpakking, die altijd met zorg voor je wordt uitgekozen, wordt het beslist een geslaagd cadeau.



Taaitaai-misu

Zelf een draai geven aan iets lekkers van je bakker? Zorg voor vier mooie glazen, een handmixer, een kwast, een spuitzak of lepel en de onderstaande ingrediënten. Daarmee maak je binnen een half uur dit klassieke, maar toch heel verrassende dessert.

Ingrediënten (voor 4 personen)

12 taaitaai poppetjes van je ambachtelijke bakker
 60 ml sterke koffie of espresso, op kamertemperatuur
 4 el amaretto of 2 el amandelextract
 300 ml slagroom, 30% vet
 400 gram mascarpone
 50 gram poedersuiker
 rasp van twee flinke sinaasappels
 handvol pepernoten, grof gemalen
 2 el cacao

Bereidingswijze

Snij de taaitaai poppetjes in de lengte in plakjes en meng de koffie met de amaretto. Zet beide aan de kant tot gebruik. Klop de slagroom samen met de poedersuiker tot de dikte van Griekse yoghurt. Roer de mascarpone en het sinaasappelrasp er doorheen. Bekleed de bodem van elk glas met plakjes taaitaai. Besprenkel deze met een kwast met het koffie-amaretto-mengsel. Spuit met een spuitzak (of gebruik een lepel) een laagje van het mascarpone-mengsel over de taaitaai koekjes. Ga zo door met laagjes maken tot de crème op is. Je eindigt met een laagje mascarponecrème. Maak de taaitaai-misu af met de gemalen pepernoten en een snuf cacao.

Feestdiner

MET DE (DECEMBER)PRODUCTEN VAN DE
AMBACHTELIJKE BAKKER TOVER JE ZO EEN HEERLIJK
3-GANGENDINER OP TAFEL.



VOOR
GERECHT

HOOFD
GERECHT

Kaasfondue in broodbol

DIT HEB JE NODIG:

een groot brood in de vorm van de bol
200 gr geraspte belegen kaas
200 gr geraspte Emmentaler
250 gr droge witte wijn of appelsap
voor een kindvriendelijke versie
1 teentje knoflook
1 el maïzena
Regenboogwortels
Mini paprika's
Mini komkommers
Cherytomatjes

Panzanella salade

DIT HEB JE NODIG:

1 ciabattabrood
500 gr (verschillende soorten) tomaten
1 sjalotje, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngesneden
1 tl zout
½ tl Dijonmosterd
10 el extra vergine olijfolie
2 tl witte of rode wijnazijn
Zwarte peper
Half potje basilicumblaadjes

ZO MAAK JE 'M:

Snijd de tomaten in grote stukken, bestrooi met zout en leg ze in een vergiet met daaronder een schaal om het sap van de tomaten op te vangen. Laat minimaal 15 minuten staan.
Verwarm de oven over voor op 175 °C en bekleed de bakplaat met een bakpapiertje. Snijd de helft van het ciabattabrood in blokken van 2 cm, leg ze in een grote schaal en meng daar 2 el olijfolie doorheen. Even goed schudden of met de handen lichtjes knijpen. Bak de stukken ciabatta in ±15 minuten totdat ze knapperig zijn. Laat ze even afkoelen.

Pak 2 el opgevangen tomatensap en gebruik die voor de dressing. Voeg daaraan toe: 1 el ui, 1 tl knoflook, de mosterd en azijn. Blijf dit roeren en giet er onder-tussen 4 el olijfolie bij. Breng het daarna op smaak met peper en zout.
Pak een feestelijke schaal, doe daar alle ingrediënten in en meng alles door elkaar. Laat de salade 30 minuten staan zodat het brood de dressing kan opnemen. Eet smakelijk!



ZO MAAK JE 'M:

Snijd alle grote groente in kleine stukken, de tomaatjes en mini komkommers kunnen ook heel geserveerd worden. Pel het teentje knoflook, plet 't en smeer dit aan de binnenkant van de pan. Verwarm eerst de witte wijn of appelsap in de pan. Meng de maïzena met een scheutje water in een glas en voeg dit papje toe aan de pan. Voeg daarna ook de geraspte kaas toe en verwarm dit tot alle kaas is gesmolten. Snijd de bovenkant van het brood af en hol het brood voorzichtig uit.

TIP: JE KUNT OOK INDIVIDUELE BROODJES GEBRUIKEN ZODAT IEDEREEN Z'N EIGEN KAASFONDUE HEEFT.

Snijd de inhoud in stukken zodat ook deze in de kaasfondue gedipt kunnen worden. Vul het brood met de kaasfondue en serveer met de stukken brood en de diverse groentes.



7 BAKWERK

Vegan kruidnoten cheesecake

DIT HEB JE NODIG:

120 gr (Medjoul) dadels
200 gr cashewnoten
150 gr gram kruidnoten
+ wat extra voor versiering
5 el kokosolie (vloeibaar)
40 gr ahornsiroop
2 el citroensap
1 tl vanille-extract
1 blik kokosmelk
(niet schudden voor gebruik)
3 el cacaoboter (vloeibaar)

OOK NODIG:

Springvorm van Ø 18 cm
Keukenmachine

ZO MAAK JE 'M:

Laat de cashewnoten minimaal twee uur in een schaalje met water weken. Ontpit de dadels en laat die vijf minuten in een schaalje met warm water weken. Giet de dadels en cashewnoten af en laat goed uitlekken. Doe de kruidnoten, dadels en 2 el kokosolie in een keukenmachine. Mix tot je een dik mengsel hebt. Smeer het mengsel uit over een met bakpapier beklede springvorm. Druk goed aan met de bolle kant van een eetlepel en zet in de koelkast. Doe nu de cashewnoten, ahornsiroop, citroensap, het vanille-extract en de kokosmelk in de keukenmachine. Let op: gebruik alleen de bovenste, dikke laag van de kokosmelk (de rest heb je voor dit recept niet nodig). Mix alles door elkaar en voeg als laatst 3 el kokosolie en de cacaoboter toe. Giet het mengsel over de bodem en zet de taart 4 uur in de koelkast of 2 uur in de vriezer om op te laten stijven. Versier de cheesecake met extra kruidnoten!

NA
GERECHT



8 Aftellen

Tot het nieuwe jaar



OP OUDEJAARSAVOND MOGEN OLIEBOLLEN EN APPELBEIGNETS NATUURLIJK NIET ONTBREKEN. MAAR ER ZIJN VOOR DEZE LANGE AVOND VOL GEZELLIGHEID NOG VEEL MEER LEKKERE HAPJES DENKBAAR, MET EEN BEETJE HULP VAN JE AMBACHTELIJKE BAKKER. EN WELLICHT MET DE RESTJES VAN HET KERSTONTBIJT.



Chorizo brood rondjes

INGREDIËNTEN:

10 sneetjes bruin brood
olijfolie
150 gram chorizo
2 eetlepels peterselie, fijngehakt
1/4 rode paprika, fijngehakt
1 eetlepel olijfolie
peterselie

BEREIDINGSWIJZE:

Steek uit elk sneetje brood met een glas met een doorsnede van circa 5 cm 2 rondjes. Bestrijk de brood rondjes dun met olijfolie en rooster ze op een bakplaat onder een hete grill in 2-3 minuten goudbruin; keer ze halverwege. Hak of snijd de chorizo heel fijn en meng de peterselie, paprika en olijfolie erdoor. Verdeel het chorizomengsel over de brood rondjes en schuif ze circa 15 cm onder de hete grill. Laat ze in 3-4 minuten knapperig bruin worden. Garneer met een toefje peterselie. Serveer ze warm of koud.



Crème brûlée van gesmolten Epoise op speltbrood

INGREDIËNTEN:

1 eetlepel olijfolie
4 sneden ambachtelijk speltbrood
125 gram Epoise kaas gerijpt
2 eetlepels rietsuiker
1 peer

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd plakken van het brood. Schep één eetlepel Epoise op elk broodje. Schil en snijd de peer in dunne partjes en leg deze over de Epoise. Bestrooi de peer licht met de rietsuiker en karamelliseer de suiker met een brander of onder de grill van de oven totdat de suiker een laagje karamel vormt.

Meng deze gevulde minibroodjes feestelijk op een schaal of groot bord en serveer om middernacht bij de champagne.

9

BAKWERK



Briochespies met brie en druiven

INGREDIËNTEN:

- 4 dikke sneetjes briochebrood (of maïsbrood)
- 50 gram zachte boter
- 1 eetlepel geraspte citroenschil
- citroensap
- 150 gram brie
- 24 rode druiven
- 24 witte druiven

BEREIDINGSWIJZE:

Meng de boter met de citroenrasp en enkele druppels citroensap. Bestrijk de sneetjes briochebrood aan beide kanten dun met de citroenboter. Snijd elk sneetje in 6 blokjes en bak deze in een droge koekenpan met antiaanbaklaag knapperig bruin. Snijd de brie in 8 plakken en elke plak in 3 stukken. Steek aan 24 spiesjes om en om 1 rode druif, 1 blokje briochebrood, 1 witte druif en 1 plakje brie. Serveer de spiesjes op een schaal.



Nieuwjaars-verwennerijtje

INGREDIËNTEN:

- 20 mini breekbroodjes
- 5 plakjes gerookte zalm
- 1 gerookte forelfilet
- 5 plakken gebraden rosbeef
- 50 gram peperpaté
- 4 tl bessenjam
- 1 el Parmezaanse kaas schilfers
- 5 plakjes komkommer
- ½ bekerje crème fraîche
- 1 el mosterd dressing of saus
- lollo bianco sla

BEREIDINGSWIJZE:

Bak de mini breekbroodjes af in de oven en laat ze iets afkoelen.

- ★ **Zalmbroodje:** snijd het broodje open en vul met gerookte zalm, komkommer, lollo bianco en mosterd dressing.
- ★ **Broodje forel:** snijd het broodje open en vul met gerookte forel, crème fraîche en lollo bianco.
- ★ **Broodje paté:** snijd het broodje open en vul met peperpaté, bessenjam en lollo bianco.
- ★ **Broodje rosbeef:** snijd het broodje open en vul met gebraden rosbeef, kaasshilfers en sla.



Broodchips met guacamole

INGREDIËNTEN:

- 2 avocado's
- 1 teentje knoflook
- 1 klein sjalotje
- 1 tomaat
- 1 limoen
- ½ rode peper
- ½ witbrood zonder korsten
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix

BEREIDINGSWIJZE:

Snijd voor de guacamole de avocado's doormidden. Haal de twee helften met een licht draaiende beweging van elkaar, verwijder de pit en haal met een lepel het vruchtvlies eruit. Snijd de knoflook, het sjalotje en de tomaat in kleine stukjes. Pers de limoen uit en snijd de rode peper zonder zaadjes fijn. Doe alle ingrediënten in een maatbeker, voeg het sap van de limoen toe en prak met de vork tot een grove dip. Proef en voeg peper en zout naar smaak toe. Voeg, als je dat lekker vindt, wat gesneden koriander toe. Verwijder voor de broodchips de korstjes van het brood en snijd het brood in driehoeken. Frituur de stukjes witbrood mooi goudbruin en laat deze 'chips' even uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met Mexicaanse kruiden.



woensdag

2

3
donderdag

4
vrijdag

5
zaterdag

6
zondag

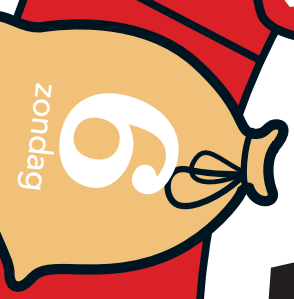
21
maandag

20
zondag



3 december Je mag je schoen zetten.
5 december Pakjesavond.
 Nog een keer gooien.
6 december Je gaat mee in de zak naar Spanje. Een beurt overslaan.
11 december Je gaat de kerstboom opzetten. Geef iedereen een lekkernij.
14 december Druk in de bakkerij is echt begonnen. Ga terug naar 7.
19 december Start kerstavakantie. Een beurt overslaan!
21 december Start winter. Geef de dobbelsteen aan een andere speler. Vanaf daar spelen jullie verder.

24 december Kerstavond. Ga terug naar Start!
25 december Eerste kerstdag. Nog een keer gooien!
26 december Tweede kerstdag. Zing een kerstliedje of een beurt overslaan.
30 december Al te veel oliebolletjes gegeten. Ga terug naar 20.
31 december Oudjaarsdag. Schenk voor iedereen iets te drinken in.
1 januari Gewonnen!



23
woensdag

7
maandag

24
donderdag



vrijdag

25

26
zaterdag

8
dinsdag

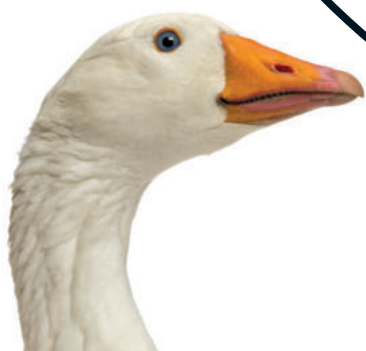
9
woensdag

10
donderdag



11
vrijdag

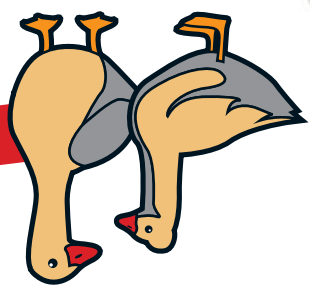
12
zaterdag





DECEMBER- GANZEN- BORD

WAT IS ER GEZELLIGER
DAN SAMEN OM DE
TAFEL MET IETS LEKKERS
VAN JE BAKKER EN EEN
OUDERWETS BORDSPEL?
SPELPLEZIER
VOOR JONG EN OUD!



START



dinsdag
↓

19
zaterdag



18
vrijdag

31
donderdag

17
donderdag

30
woensdag



16
woensdag

29
dinsdag

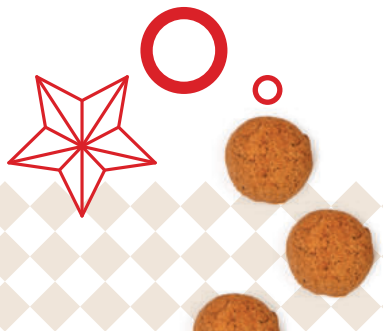
28
maandag

15
dinsdag

27
zondag

14
maandag

13
zondag



Zorg voor een vorm om lolly's te maken, acht lolly stokjes, een palmetes en een spatel, thermometer en een kookpan. Dan maak je in dertig minuten deze lekkere chocoladelolly's. Wel even wachten met proeven: ze moeten vier tot zes uur opstijven in de vriezer.

CHOCOLADELLOLY'S MET KRUIDNOOT

INGREDIËNTEN (VOOR 8 LLOLY'S):

Voor de ganache

90 ml slagroom 30% vet

100 g pure chocolade

20 g roomboter

8 kruidnoten

Voor de dip

200 g melk of pure chocolade

flinke handvol kruidnoten

ZO MAAK JE 'M:

Smelt de chocolade samen met de roomboter au bain-marie. Haal de kom met chocolade van de pan zodra het gesmolten is. Laat iets afkoelen voordat je de slagroom er doorheen roert. Zet de ganache in de koelkast totdat deze een dikte van chocoladepasta heeft. Dit duurt niet zo lang, ongeveer een minuut of tien. Vul de lollyvormen voor tweedeede met ganache. Duw in de helft van de bolletjes vervolgens af met de rest van de ganache. Klap de twee halve bolvormpjes op elkaar en steek er een lollystokje in. Zet de ganache vier tot zes uur in de vriezer totdat de lolly's hard zijn.

Smelt de chocolade voor de dip in een bain-marie. Maal ondertussen de kruidnoten met een staafmixer of keukenmachine tot een grof kruim. Spreid het kruim uit over een bord. Breng de gesmolten chocolade op temperatuur door tweedeede uit te storten op een marmereen plaat. Beweeg de chocolade heen en weer met een spatel totdat deze een temperatuur van 26 graden heeft bereikt. Roer de afgekoelde chocolade door de nog warme chocolade in de kom. Dip de lolly's in de chocolade, schud goed uit en zet ze meteen in het kruidnotenkruim. Let op: de ganache heeft zodra je de lolly's uit de vriezer haalt om te dippen ongeveer een uur nodig om zijn goede structuur te krijgen.



EEN HEEL 'GEWONE' TRAKTATIE ZOALS EEN STROOPWAFEL OF EEN PLAKJE CHOCOLADECAKE. MAAK JE IN DEZE DECEMBER-PERIODE EXTRA FEESTELIJK DOOR DEZE MET EEN STERVOORM UIT TE STEKEN. OOK LEUK ALS DECORATIE VAN BIJVOORBEELD EEN DESSERT.

Om een letter te maken, wordt chocolade in een vorm gegoten. Soms maakt de bakker de vorm hol, zodat deze gevuld kan worden met bijvoorbeeld ganache. Ganache is een mengsel van chocolade met slagroom. De room maakt het mengsel zacht, waardoor het met een spuitzak kan worden verwerkt. Wanneer de ganache in de letter zit, krijgt de letter tot slot nog een dekseltje van chocolade. Hierdoor wordt hij opnieuw onder de vloeibare chocolade gehouden en in de koeling gezet om uit te harden.

EVEN ZWAAR

Is het jou wel eens opgevallen dat er heel veel chocoladelletters in de vorm van een M zijn? Het is de meest verkochte letter. Misschien omdat het de M is van mama. Maar lekkere trek speelt hier vast ook een rol. De M lijkt namelijk het allergrootste van alle letters! Heet jij Irene of Lodewijk? Dan kun je toch met een gerust hart voor je eigen beginletter kiezen. Je ambachtelijke bakker maakt namelijk alle chocoladelletters even zwaar.

Wil jij weten

hoe de

ambachtelijke bakker chocoladelletters maakt?

Bekijk dan dit filmpje!



CHOCOLIC

BEN JIJ ER OOK ZO DOL OP? **CHOCOLADE!**

JE BAKKER GEBRUIKT HET VOOR TARTEN, BONBONS, PINDAROTSEN, GEBAKJES, KOEKJES EN NATUURLIJK CHOCOLADELETTERS. IN MELK, PUUR OF IN WITTE VARIANT: HOEWEL WITTE CHOCOLADE EIGENLIJK GEEN CHOCOLADE MAG HETEN. WELKE SMAAK VIND JIJ HET LEKKERST? EN HOE EET JE JE CHOCOLADE HET LIEFST?

KOSTBARE CACAO

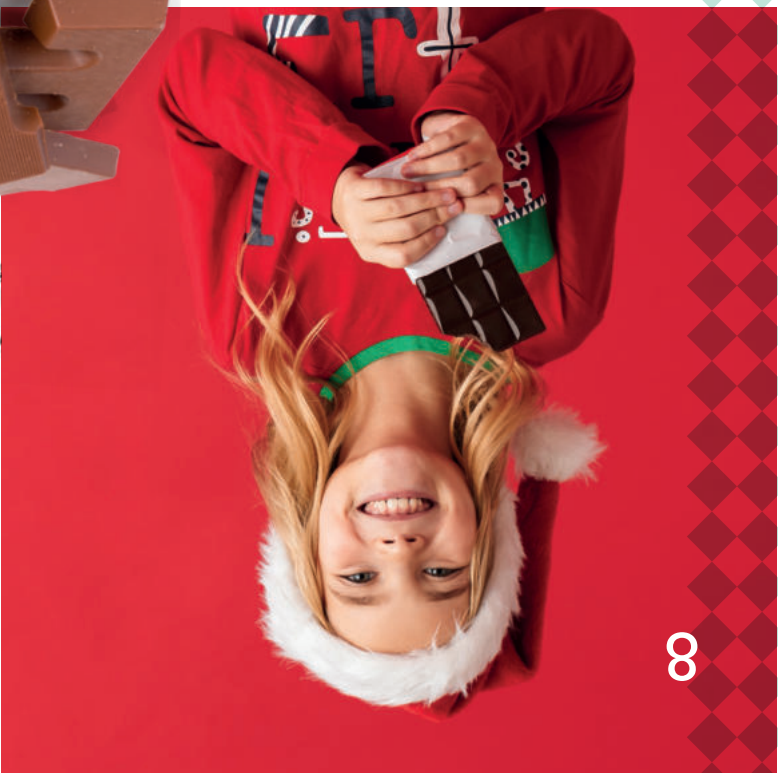
Chocoladeletters, en ook gewone repen en tabletten chocolade, zijn pas ontstaan aan het begin van de vorige eeuw. Voor die tijd maakte men al wel eetbare letters van bijvoorbeeld koek of amandelstaven, maar vormen van chocolade maken bleek een kunst apart. Cacaobonen waren bovendien kostbaar en chocolade was dus

Chocolade moet in Nederland minstens 34% cacao poeder bevatten. Voor pure chocolade geldt een percentage van 54% en voor extra bitter een percentage van 65%. In witte chocolade wordt geen cacao verwerkt, maar alleen maar cacao boter. Omdat de structuur en de smaak op die van chocolade lijken, geven we het toch dezelfde naam.

GEVULDE LETTERS

echt een luxe product. In de twintigste eeuw werd het gebruik en consumeren van chocolade steeds normaler. Maar toen er in de Tweede Wereldoorlog een gebrek aan chocolade ontstond, maakte chocolade-fabrikant Verkade letters van taataai.

Om een chocoladeletter van melkchocolade (de meest verkochte soort in Nederland) te maken, wordt deze melkchocolade verwarmd tot een temperatuur van 46°C en vervolgens teruggekoeld tot een temperatuur van 31,5°C. Hierdoor krijgen de chocoladeletters een prachtig, glanzend uiterlijk. Als de chocolade te warm is, krijgt het juist een witte uitslag. Voor pure en witte chocolade gelden andere temperaturen.



Om de WC-eend te voeren!

**WAAROM
NEMEN BELGEN
BROOD MEE
NAAR HET TOILET?**

Er zit een bakker in de bus, op weg naar zijn werk. Tegenover hem zit een eekhoorn. De bakker kan zijn ogen niet van de eekhoorn afhouden. Op een gegeven moment zegt de eekhoorn: "Waarom staar je zo naar me?" "Nou", zegt de bakker, "dat zie je niet zo vaak: een eekhoorn in de bus." Waarop de eekhoorn zegt: "Dat zul je ook nooit meer zien, want mijn scooter is bijna gerepareerd!"

Bij je bakker klagen omdat er een gat in je donut zit!

**WAT IS HET
TOPPUNT VAN
DE MHEID?**



**LEKKER
LACHEN!**

HAHAHAHA

Frans en Pieter zijn samen op het strand. Ze krijgen allebei een boterham van Frans' moeder. Frans gooit die van Pieter in het water, waarop Pieter in huilen uitbarst. Er komt een man langs die vraagt: "Wat is er jongen, waarom huil je?" "Frans heeft mijn boterham in het water gegooid", antwoordt Pieter verdrietig. De man vraagt: "Met opzet?" Waarop Pieter antwoordt: "Nee, met kaas."

**De ene oen zegt tegen de andere:
"Als jij raadt hoeveel koekjes ik
in mijn broodtrommel heb,
dan mag je ze allebei hebben!"**



Een poedel loopt een bakkerij binnen en bestelt bij de ijsvitrine chocolade-ijs. Een vrouw die dat gezien heeft, zegt verbaasd tegen de winkeldame: "Dat is vreemd, een hond die chocolade-ijs bestelt!" "Heel vreemd", antwoordt de verkoopster. "Normaal gesproken neemt hij altijd vanille-ijs."

Er komt een konijn bij de bakker dat vraagt: "Heeft u ook wortelstapels?" "Nee", zegt de bakker, "helaas!" De volgende dag komt het konijn weer bij de bakker en vraagt: "Heeft u wortelstapels?" De bakker moet opnieuw nee verkopen. De volgende dag komt het konijn en bakt een prachtige wortelstapels. De volgende dag komt het konijn weer bij de bakker en vraagt: "Heeft u wortelstapels?" Voor de derde keer moet de bakker het konijn teleurstellen. Die avond heeft de bakker medelijden met het konijn en bakt een prachtige wortelstapels. De volgende dag komt het konijn weer bij de bakker en vraagt: "Heeft u wortelstapels?" "Jazeker!", antwoordt de bakker trots. Zegt het konijn: "Vies, hè?"

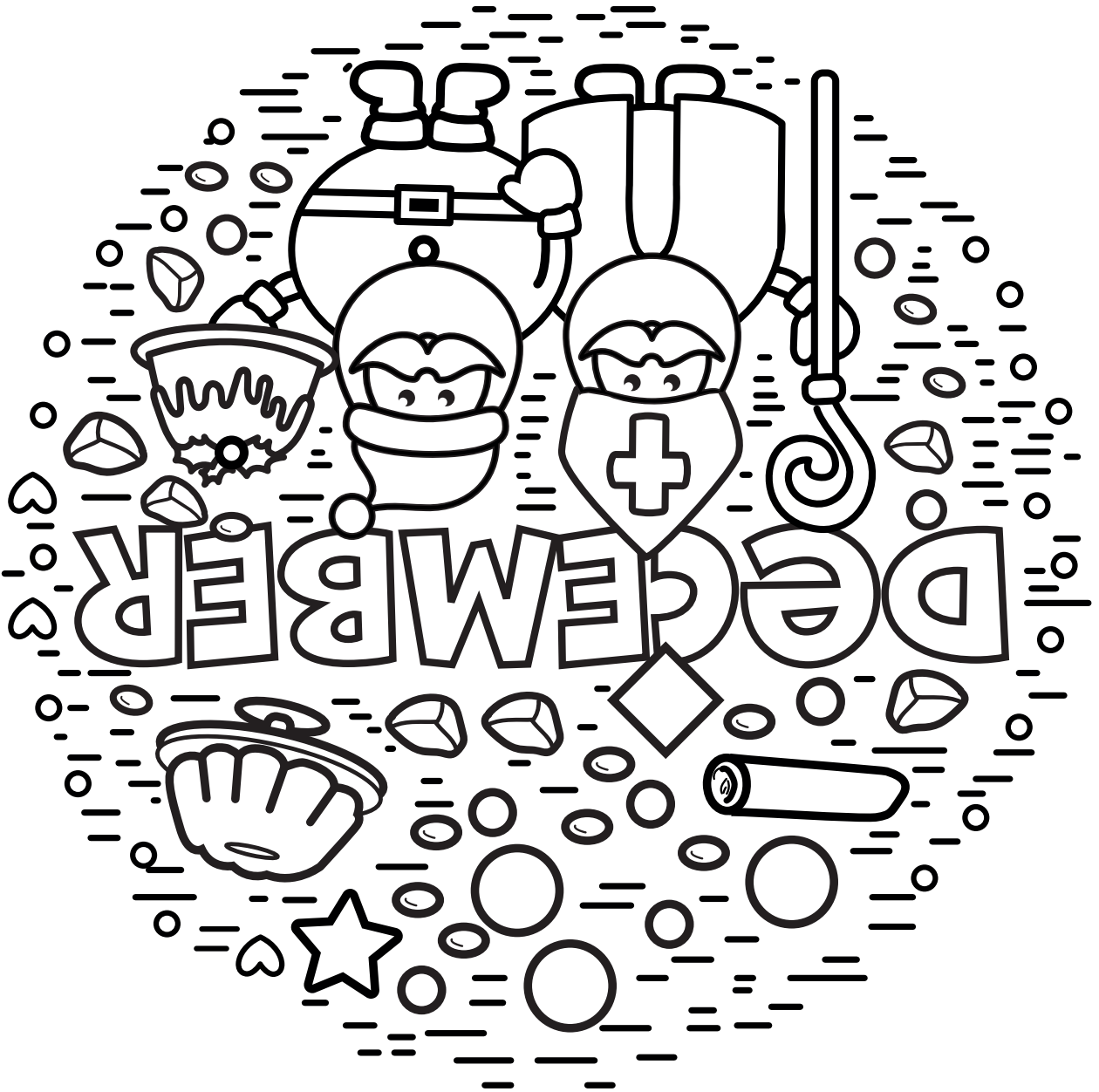
**WAT
KRIG JE ALS
EEN HOND
LANG
IN DE ZON
LEGT?**

Een hot dog!



BAKWERK

EEN GEZELLIGE
DECEMBERMAAND EN
EEN HEERLIJK 2021!





Voor heerlijke toetjes in december kun je zeker ook bij je bakker terecht. Hij maakt niet alleen de lekkerste taarten of mooie desserts in een glas, hij kan ook de beste ijstairen maken. Verkoopt jouw bakker zelfgemaakt ijs in de zomer? Dan is de kans heel groot dat hij in december opnieuw de ijsmachines aanzet. Vraag er maar eens naar!

WIST JIJ DAT?

WAAR. Hoe hoger het percentage cacao in chocolade, hoe langer de chocolade houdbaar is. Pure chocolade is na acht of tien jaar nog steeds niet bedorven. Daarom vormt pure chocolade ook vaak een onderdeel van nooddrantsoenen. Tijdens de Tweede Wereldoorlog zat pure chocolade in Nooddrantsoen D: een caloriebom voor noodgevallen. Kun jij je letter zolang bewaren?

Een pure chocoladefletter kun je jarenlang bewaren



Wil jij weten hoe je bakker oliebolletjes maakt? Bekijk dan dit filmpje!



NIET WAAR. Het beslag van oliebolletjes moet ongeveer 27 °C zijn, zodra je wilt gaan bakken. Om de mooiste oliebolletjes te bakken, moet de vulling, bijvoorbeeld van rozijnen, krenten of appel, dezelfde temperatuur hebben als het beslag. Tijdens het bakken mag het beslag niet afkoelen. Ook de kwaliteit van de olie waarin de bolletjes worden gebakken is van groot belang. Deze moet de juiste en ook een constante temperatuur hebben van rond de 175 °C.

HET BESLAG VAN OLIEBOLLETJES MOET KOUD ZIJN VOOR HET BAKKEN



WAAR. Een banketbakker gebruikt twee delen amandelen en één deel suiker om marsepein te maken. Soms maakt hij marsepein van de helft amandelen en de helft suiker. De marsepein is dan fijner van structuur en bijvoorbeeld goed te gebruiken voor het maken van figuurtjes of decoraties.

MARSEPEIN WORDT GEMAAKT VAN AMANDELEN



WAAR. Pepernoten worden gemaakt van hetzelfde deeg als taaitaai. Het deeg wordt bereid van rogge-meel en vermengd met een beetje anijs. Het resultaat is een vierkant dobbelsteentje van peperkoek met een anijsachtige smaak. Pepernoten zijn dus niet hetzelfde als kruidnoten. Kruidnoten zijn het broetje van pepernoten: deze worden gemaakt met speculaaskruiden – en smaken dus ook heel anders!

Een pepernoot maakt naar taaitaai





WAAR OF NIET WAAR?

HOVEEL WEEET JIJ VAN BROOD, KOEKJES, KRENTENBROOD EN ALLE ANDERE LEKKERE (DECEMBER)PRODUCTEN DIE JOUW AMBACHTELIJKE BAKKER MAAKT? BEANTWOORD DE STELLINGEN OP DEZE BLADZIJDES MET 'WAAR' OF 'NIET WAAR', DRAAI JE BOEK OM EN CHECK OF JIJ HET GOED HEBT!



TAITAAI IS LEKKER KNAPPERIG

NIET WAAR. Taitaai wordt gemaakt van bloem, speculaaskruiden, honing, anijs, kruidnagel, bakpoeder en stroop. Hiermee lijkt de koek op speculaas, maar hij is zachter en – zoals de naam al aangeeft – taai. Taitaai is niet bros zoals speculaas. Je moet er juist behoorlijk aan trekken om een hap te kunnen nemen. Taitaai wordt meestal in de vorm van figuren gebakken. Vaak stelt het figuurtje Sinterklaas voor of één van zijn pieten.



WIST JIJ DAT?

Als je een kerststol aansnijdt, kun je het beste eerst een (lekker groot!) sneetje uit het midden snijden. Daarna kun je de twee helften namelijk weer tegen elkaar aanleggen. Zo voorkom je dat het kerstbrood uitdroogt. Zelf zien hoe je ambachtelijke bakker kerststollen bereidt? Bekijk dan dit filmpje!



Wil jij weten hoe je ambachtelijke bakker roomboter amandelistaven maakt? Bekijk dan dit filmpje!



NIET WAAR. De keuze voor de letters die je bakker graag bakt, heeft vooral een baktechnische achtergrond. Alleen letters die bestaan uit één vloeiende lijn blijven gegarandeerd heel tijdens het bakken. Letters met tussenstreepjes, zoals een H of een A, vallen hierdoor af: die tussenstreepjes blijven namelijk niet vastzitten. Sommige letters, zoals de L, bestaan wel uit één lijn maar worden toch niet vaak gemaakt. Dit komt omdat ze een doos niet goed opvullen. Hierdoor is de krans groot dat de letter breekt op weg naar huis.

EEN BOTERLETTEN HEEFT VAAK DE VORM VAN EEN L



PTEN

WIST JE DAT JE MET
PEPERNOTEN, SPECULAAS,
CHOCOLADEKRANSJES
EN KERSTBROOD VAN DE
AMBACHTELIJKE BAKKER
ZELF DE LEKKERSTE DINGEN
KUNT MAKEN? DIJK SNEL
DE KEUKEN IN,
DIT WORDT SMULLEN!



3
BAKWERK

KERSTFREAKSHAKE

DIT HEB JE NODIG:

3 bollen vanille-ijs

300 ml (plantaarldige) melk

Aardbeisensaus

Poedersuiker

Een paar chocoladekransjes

Kerstrooizels/discospikkels

Red velvet koek of muffin

Kerstdonut

Slagroom

OOK NODIG:

Blender

ZO MAAK JE 'M:

Mix in een blender het ijs en de melk tot

een milkshake. Naar smaak kun je hier

ook vers fruit aan toevoegen of je favoriete

saus zoals chocoladesaus of caramelsaus.

Of een paar druppeltjes kleurstof voor

een spetterend effect. Maak van wat

poedersuiker en water een papje en

bestrijk hier de bovenzijde van het glas

mee. Druppel aan de binnenzijde wat

van de saus (wij gebruiken aardbeisensaus)

en voeg daarna de milkshake toe.

Versier met donut, (stukjes) kerstkransjes,

chocolade, spikkels, koek of

muffin, slagroom en nog

meer versieringen!

BROOD- PUDDING KERSTSTOL

DIT HEB JE NODIG:

8 sneetjes kerststol

8 theelepels abrikozenvjam

1 appel

250 ml slagroom

250 ml volle melk

2 eieren

2 eetlepels netsuiker

Poedersuiker

ZO MAAK JE 'M:

Verwarm de oven voor op 180 °C

en vet een ovenschaal in. Haal de spijs

uit de plakken kerststol en smeer uit

over de sneetjes kerststol.

Besmeer iedere snee daarna met

1 theelepel abrikozenvjam. Snijd de appel

in dunne plakjes. Leg de sneetjes kerst-

brood dakpansgewijs in een ovenschaal

met daartussen de plakjes appel. Roer de

slagroom, melk en eieren in een kom

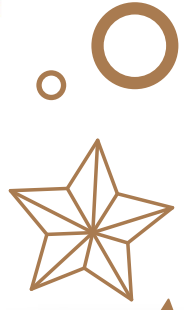
goed door elkaar en schenk dit mengsel

over het brood. Bestrooi met suiker en

bak 40 minuten in de oven. Laat iets

afkoelen en bestrooi de broodpudding

met poedersuiker voordat je 'm serveert.



FEESTRACE

SPECULAASTRIFFLE MET PEPERNOTEN

DIT HEB JE NODIG (VOOR 4 TRIFLES):

- 150 gr mascarpone
- 200 gr opgeklopte slagroom
- 1 tl speculaaskruiden
- 1 tl vanille-extract
- 15 speculaasjes
- 300 gr frambozen
- 8 pepernoten

ZO MAAK JE ZE:

Doe de mascarpone, opgeklopte slagroom, speculaaskruiden en het vanille-extract in een kom en roer door elkaar. Verkruimel de speculaasjes in een keukenmachine of doe de koekjes in een boterhamzakje en rol met een deegroller over de koekjes totdat ze verkruimeld zijn. Vul twee glazen met een laagje speculaaskruiden, daarna met laagje van je slagroommengsel en dan met een laagje frambozen. Herhaal deze vorige stap, zodat je van alles twee laagjes hebt. Eindig uiteindelijk met een laagje koekkruiden en versier de trifles met pepernoten.

★ SUPERLEKKER!



mijter wordt benadrukt. Maak een kruis van reepjes kaas. Leg voor elk kruis 2 reepjes kaas op elkaar. Strooi de blokjes rode paprika over de tomatensaus. Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak de pizzamijters tien minuten in de oven.

PIZZA MIJTERS

DIT HEB JE NODIG:

- 8 sneetjes volkorenbrood
- 1 gele paprika
- 1/2 rode paprika
- 2 plakken belegen kaas
- 8 el gekruide tomatensaus of pizzasaus
- Extra: bakplaat bekleed met bakpapier

ZO MAAK JE ZE:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de boterhammen in de vorm van mijters. Leg ze naast elkaar op de bakplaat. Snijd de gele paprika in dunne repen en de rode paprika in kleine blokjes. Verdeel de plakken kaas in dunne repen van 1,5 cm. Bestrijk de broodmijters elk met een lepel tomatensaus. Beleg de zijkannten met gele reepjes paprika zodat de vorm van de



BAKWERK

het lekkerste magazine
over de ambachtelijke
brood- en banketbakkerij

KIDS-SPECIAL

STIS

ALLES

OVER

CHOCOLADE-
LETTERS

Zelf

kersttoetjes

maken

SPEEL HET

DECEMBERGANZENBORD





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>