ZOETE ZOOI.

MEER DAN
80 BAKRECEPTEN
DIE JOU ÓÓK
LUKKEN!

EEFJE FRIEDHOFF | EEFSFOOD

INHOUDSOPGAVE.

Voorwoord **9**
Voor je begint **13**
Mijn favoriete bakvormen **17**
Handig bakgereedschap **21**
Keukenapparatuur **25**
Omrekentabel **26**
Vanille **30**
Basistips voor opspuiten **33**
Dankwoord **248**
Register **252**

RECEPTEN.

VOORWOORD.

Waar mijn liefde voor bakken precies vandaan komt weet ik eigenlijk niet, maar dat ik van jongs af aan dol was op zoet zal ongetwijfeld geholpen hebben. Het is niet dat mijn moeder elke week iets stond te bakken en ik op het aanrecht zat toe te kijken. Van mijn vader heb ik het al helemaal niet. Daar slijt je met moeite een punt appeltaart aan en hij gruwelt van gele room, om maar iets te noemen.

Mijn eerste bakherinneringen zijn vooral dat ik altijd graag cake wilde bakken maar dat nooit 'mocht'. Tenminste, zo herinner ik mij dat. Mijn moeder zegt dat dat kwam omdat ik altijd op de meest onmogelijke momenten wilde bakken, vlak voor het eten bijvoorbeeld. Ook zei ze weleens 'nee' omdat ze wist dat zij degene zou zijn die uiteindelijk de troep moest opruimen. Dat kan ik beamen, zo'n kind was ik wel, haha.

Zo rond mijn tiende nam mijn bakzin serieuzere vormen aan. Zo herinner ik me heel goed een roodkleurig kinderbakboek; daar maakte ik vaak de kokosrotsjes uit. Dit voelde toen ook echt als mijn *signature dish*. In het boek werden alle recepten stap voor stap uitgelegd, inclusief illustraties. Het recept voor kokosrotsjes had 3-4 ingrediënten en kende ik op den duur uit mijn hoofd.

Op mijn twaalfde ging ik naar het vmbo, naar een groene school waar we allerlei praktijkvakken hadden. Ik leerde er bijvoorbeeld hoe je koeien moet scheren en hoe je waterpas een straatje kunt leggen. Maar ook hadden we daar het vak VAP: verwerking agrarische producten. Een stomme naam vond ik, voor iets wat eigenlijk bak- en kookles was. Maar ik had er lol in. Thuis koken voor mijn ouders vond ik steeds leuker en er kwam inmiddels meer uit de oven dan cake en kokosrotsjes.

In de tweede klas kreeg ik er lucht van dat er zoiets als een bakkersopleiding bestond. Dat leek me wel wat! Op mijn zeventiende, na de middelbare school, was het zover. Ik koos voor de richting banket; brood leek me niks. Deeg maken, wachten, afbakken en klaar. Saai dus. Ik moest drie dagen naar school en twee dagen stage lopen. In mijn eerste jaar kwam ik terecht bij patisserie Jarreau in Den Haag. Zij waren dat jaar uitgeroepen tot beste patisserie van het land én koningin Beatrix kwam er hoogstpersoonlijk haar paaseitjes kopen. Het perfectionisme wat al in me zat is er daar definitief in gedrild. Het is echt kunst wat daar gemaakt wordt. Niets vergeleken met wat ik op school leerde; daar draaide het met name om klassieke bakrecepten. Ik vond alles even prachtig bij Jarreau en had het er erg naar mijn zin.

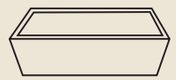
Voor mijn tweede stage mocht ik aan de slag bij Huize van Wely in Noordwijk. Ook zéker niet de minste! Wederom keek ik mijn ogen uit en leerde ik ontzettend veel. Het was alleen wel jammer dat ik gedurende deze twee jaar steeds meer last van fysieke klachten kreeg. Mijn rug, enkels en knieën kregen veel te verduren en met name de stagedagen van 8-9 uur waar je de hele dag voorovergebogen staat waren afzien voor mij. School vond ik écht heel erg leuk maar de pijn in mijn lichaam brak me uiteindelijk op. Ik zette door tot ik mijn diploma haalde, maar een vervolg zat er op dat moment helaas niet in. Daar zat ik dan, zonder plan B...

MIJN FAVORIETE BAKVORMEN.

Het is natuurlijk aan jou welke bakvormen je allemaal in huis haalt. Ik wil wel graag mijn absolute favorieten met je delen. Dit zijn ook de vormen die ik voor de recepten in dit boek heb gebruikt.

SPRINGVORM

De meest onmisbare van allemaal is natuurlijk een springvorm. En dan vooral die van 18 cm doorsnede. Zonder twijfel mijn meest gebruikte vorm. Neem er altijd een met zo'n uitstekend randje aan de bodem. Dit werkt het prettigst. En zorg dat de rand zo'n 8 cm hoog is. Ik gebruik zelf vaak de springvormen van HEMA en Patisse. Deze hebben een goede prijs-kwaliteitverhouding. Bij slechtere kwaliteit bakvormen vertrouw ik het klemmen van de bakrand niet. Lees: beslag dat via mijn keukenkastje op de grond droop.



VIERKANTE VORM

Naast een springvorm gebruik ik ook graag een vierkante vorm van 18 x 18 cm. Er zijn weinig merken die vormen hebben met strakke hoeken en randen. Die van Patisse hebben dat wel. Ik had er ooit eentje die aan vervanging toe was. Ik óveral zoeken omdat ik de juiste afmeting niet kon vinden. Wat blijkt? Je moet de 21 x 21 cm vorm kopen, daarvan is de bodemmaat blijkbaar 18 x 18 cm.

PISTACHEPASTA.

Machine:	Hoeveelheid:	Voorbereiding:	Baktijd:	Wachttijd:	Totale tijd:
keukenmachine	ruim 200 gram	0u30m	0u08m	0u15m	0u55m

Pistachepasta vind ik echt hemels! Je kunt het kant-en-klaar kopen, maar niet op elke straathoek. Mijn ervaring is vooral dat je er online makkelijk aan kunt komen. Je hebt verschillende soorten: van uitsluitend gemalen noten tot gezoete versies. In dit recept geef ik je 3 opties. Je kunt dit recept ook met elke andere soort noot maken, de verhoudingen blijven dan gewoon hetzelfde.

Dit heb je nodig:

Voor de pasta:
220 g rauwe pistachenoten, gepeld en liefst zonder vliesje
½ tl vanillepasta
snufje zout

Extra:
65 g witte chocolade
poedersuiker, naar smaak

Ook nodig:
bakplaat
steelpan

Zo maak je het!

Verwarm de oven voor tot 180 °C hetelucht. Verdeel de pistachenoten over de bakplaat en rooster ze 8 minuten in de oven. Je zou ook meteen geroosterde, ongezouten, gepelde pistachenoten kunnen gebruiken. Dat scheelt weer een stap, hierdoor zal je pasta wel bruiner worden.

Laat de noten een klein beetje afkoelen, schep de warme noten in de keukenmachine en laat op hoge snelheid draaien. Het wordt eerst poeder, dan vormen zich plakkerige klonten en daarna wordt het een egale pasta. Dit duurt een paar minuten. Voeg tot slot de vanillepasta en het zout toe. Nu heb je heerlijke ongezoete pistachepasta. Deze versie gebruik ik voor het pistache-ijs op bladzijde 207.

Liever een gezoete pasta? Smelt dan tijdens het malen van de noten de witte chocolade au bain-marie en maal dit op het eind met de pistachepasta mee. Doordat de chocolade afkoelt en opstijft is het eindresultaat een lekker stevige, smeuïge pasta. Deze variant gebruik ik voor de pistachecruffins op bladzijde 169.

Mocht het je nog niet zoet genoeg zijn, dan kun je naar smaak extra poedersuiker toevoegen. Bewaar de pistachepasta in alle gevallen goed afgesloten in de koelkast. Dit kan makkelijk voor 3 weken. Laat de gezoete versie liefst eerst op kamertemperatuur komen, want dan is-ie beter smeerbaar.

Waar is dit lekker bij? Zelf swirl ik graag een lepel van de pistachepasta over een warm kommetje havermout of ik dip er een verse croissant in.

ROZEMARIJN-ABRIKOOS-BOTERKOEK.

Machine:
hand- of standmixer

Hoeveelheid:
9-12 porties

Voorbereiding:
0u30m

Baktijd:
0u24m

Wachttijd:
2 uur

Totale tijd:
3 uur

Dit is absoluut één van mijn signature bakrecepten en misschien wel mijn meest gemaakte. Het idee om abrikoos toe te voegen aan mijn boterkoek deed ik ooit op in een leuk Leids horecazaakje. Tot de dag van vandaag serveren ze nog steeds verse abrikozenboterkoek bij je warme drankje. De rozemarijn heb ik er zelf bij bedacht en de combinatie is echt een hit gebleken.

Dit heb je nodig:
250 g roomboter, in blokjes
½ tl zout
100 g kristalsuiker
80 g witte basterdsuiker
300 g bloem
1 eidooier
½ el fijngesneden rozemarijnnaaldjes
90 g gedroogde abrikozen, in blokjes

Voor de topping:
1 eidooier
50 g amandelstiften

Ook nodig:
bakvorm van 18 x 18 cm
bakpapier
kom

Zo maak je het!
Bekleed de bakvorm met bakpapier.

Meng de roomboter met het zout, de kristalsuiker en de witte basterdsuiker in een kom en mix kort, op een lage stand tot een glad mengsel. Je wil namelijk zo min mogelijk lucht in het deeg brengen. Voeg de bloem en 1 eidooier toe en mix tot een kruimelig deeg. Voeg de rozemarijn en de abrikozen toe en mix tot een stevig deeg.

Verdeel het deeg gelijkmatig over de vorm. Gebruik eerst je vingers en rol het deeg later recht met bijvoorbeeld een drinkglas met kaarsrechte zijkant.

Teken met een vork een boterkoekpatroontje in het deeg en bestrijk dit met de eidooier. Strooi de amandelstiften erover en druk licht aan met de bolle kant van een eetlepel.

Zet nu pas de oven aan, zo kan het deeg nog even rusten op het aanrecht. Verwarm de oven voor tot 200 °C boven-/onderwarmte. Bak de boterkoek in 22-24 minuten goudbruin en gaar.

Zet de koek minimaal 2 uur op het aanrecht om af te laten koelen. Je kunt de koek met behulp van het bakpapier uit de vorm tillen. Snijd in porties. Bewaar in een goed afgesloten trommel of bak buiten de koelkast. Zeker 7 dagen lekker!

Variatietip: Is er niet, maak precies deze!

BRUTE CHOCOLADEMOUSSETAART.

Machine: keukenmachine en handmixer

Hoeveelheid: 10 punten

Voorbereiding: 0u45m

Wachttijd: 4 uur

Totale tijd: 4u45m

Dit heb je nodig:

Voor de bodem:
120 g Cruesli met noten
80 g Oreo-koekjes
50 g roomboter

Voor de mousse:
200 g melkchocolade
100 g pure chocolade
100 ml (gepasteuriseerd) eiwit
3 el kristalsuiker
500 ml slagroom
1 el vanillepasta

Voor de topping:
70 ml slagroom
50 g 70% pure chocolade, grof gehakt

Ook nodig:
steelpan
springvorm Ø 18 cm
bakpapier
acetaatfolie
2 kommen
spatel

Zo maak je het!

Smelt de melkchocolade en pure chocolade au bain-marie, zet apart en laat een beetje afkoelen.

Maal intussen de Cruesli en Oreo's fijn in een keukenmachine. Smelt de roomboter in een steelpan, voeg toe aan de kruimels en meng goed. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en zet een strookje acetaatfolie tegen de zijkant. Stort de koekkruimels in de vorm, verdeel gelijkmatig en druk goed aan.

Klop de eiwitten met 2 eetlepels kristalsuiker met een handmixer stijf. Klop de slagroom met 1 eetlepel kristalsuiker en de vanillepasta lobbig.

Schenk al mixend op een lage stand de gesmolten chocolade bij het eiwit en mix kort tot een dikke en lopende mousse. Schep de mousse al mixend bij de slagroom en roer dan met een spatel nog na tot het goed gemengd is.

Schenk de mousse in de vorm en strijk glad. Zet de taart minimaal 3 uur in de koelkast, langer kan zeker geen kwaad.

Verwarm voor de topping de slagroom in een steelpan tot deze bijna kookt. Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Laat dit 5 minuten staan en roer dan tot een mooie, vloeibare ganache. Laat de ganache afkoelen tot deze nog net vloeibaar is en schenk hem over de taart. Zet de taart nog 1 uur in de koelkast.

Snijd de taart in zo strak mogelijke punten. Dit gaat het best met een groot koksmes dat je eerst even goed warm maakt onder de hete kraan. Droog af en laat het mes door de mousse zakken. Bewaar de taart in de koelkast, dit kan makkelijk voor 6 dagen.

BROOD.

PEER-WALNOOTTAARTJES.

Machine:	Hoeveelheid:	Voorbereiding:	Baktijd:	Wachttijd:	Totale tijd:
keukenmachine	4 stuks	0u30m	0u18m	1 uur	1u50m

Dit heb je nodig:
1 rol koelvers bladerdeeg (à 270 g)
2 rijpe Conference peren
1 eidooier, losgeklopt

Voor de vulling:
75 g walnoten
1 tl gemalen kardemom
2 el eiwit
50 g kristalsuiker

Voor het glanslaagje:
½ tl maizena
3 el water of appelsap
1 el kristalsuiker
¼ el vanillepasta
4 kleine muntblaadjes

Ook nodig:
bakplaat
bakpapier
koekjesuitsteker Ø 11-12 cm
steelpan

Zo maak je het!
Verwarm de oven voor tot 200 °C hetelucht. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Rol het bladerdeeg uit en steek hier met de koekjesuitsteker 4 mooie rondjes uit. Leg deze op de bakplaat.

Maal de walnoten fijn in de keukenmachine. Voeg de kardemom, het eiwit en de kristalsuiker toe en maal tot een smeuïge spijs. Verdeel in 4 gelijke delen en druk de spijs in peervorm op de deegplakjes, tot 1½ cm van de boven- en onderrand.

Schil de peren, snijd ze doormidden en schep met een theelepel het klokhuis eruit. Leg met de platte kant op de spijs. Bestrijk de randen van het deeg met de losgeklopte eidooier en bak de taartjes 18 minuten in de oven.

Meng de maizena met het water of de appelsap tot een gelei. Meng samen met de kristalsuiker en de vanillepasta in een kleine steelpan en verwarm op laag vuur. Breng kort aan de kook tot het indikt. Bestrijk de taartjes als ze uit de oven komen met een laagje van de gelei, hiervan krijgen ze een mooie glans.

Laat de taartjes afkoelen en bestrijk nogmaals met de gelei. Versier de taartjes met een muntblaadje. Heel lekker ook om als dessert te serveren met een bolletje ijs ernaast.

Vers echt het lekkerst, ik raad aan om deze peer-walnoottaartjes binnen een halve dag op te peuzelen.

TIRAMISU SHORTBREAD BARS.

Machine: handmixer en keukenmachine

Hoeveelheid: 12 stuks

Voorbereiding: 1u30m

Wachttijd: 4 uur

Totale tijd: 5u30m

Dit heb je nodig:

Voor de bodem:
150 g lange vingers
90 g roomboter
mespuntje zout
zonnebloemolie, om in te vetten

Voor de karamel:
1 blikje gecondenseerde melk (à 397 g)
50 g donkerbruine basterdsuiker
40 g roomboter
½ tl vanillepasta

Voor de room:
125 g mascarpone
2 el kristalsuiker
3½ g oploskoffiepoeder
½ tl vanillepasta
1 zakje Klop-Fix (à 8 g)
200 ml slagroom

Voor de topping:
50 ml slagroom
25 ml Tia Maria
90 g pure chocolade
cacaopoeder, om te bestrooien

>>

Zo maak je het!

Vet de bakrand in met wat zonnebloemolie en bekleed met bakpapier. Bekleed een snijplank met bakpapier en zet daar de bakrand op. Je kunt ook een bakvorm met bodem gebruiken, dan wordt het eindresultaat minder strak.

Maal de lange vingers in een keukenmachine fijn.

Smelt de roomboter voor de bodem in een steelpan. Roer er de fijngemalen lange vingers en het zout door. Stort de kruimels op de bodem, verdeel gelijkmatig en druk goed aan.

Maak dan de karamellaag. Meng de gecondenseerde melk, basterdsuiker, roomboter en de vanillepasta in een steelpan. Verwarm al roerend op laag tot middelhoog vuur. Blijf erbij, want het kan snel aanbranden als je niet goed blijft roeren. Een siliconen spatel is het fijnst om te gebruiken. Zorg dat je goed langs de randen en bodem van de pan roert. Breng het mengsel aan de kook en zet het vuur laag. Blijf constant roeren. Na een korte tijd koken komt de karamel los van de pan. Een beetje raar om het op papier uit te leggen, maar als je het ziet snap je wat ik bedoel. Blijf dan nog zo'n 2 minuten door roeren en schenk de karamel vervolgens op de koekbodem. Strijk met een klein paletmes glad. Wacht niet te lang, want je karamel wordt snel dik.

Laat de karamellaag 1 uur afkoelen op het aanrecht en zet dan nog 1 uur in de koelkast.

Meng de mascarpone in een kom met de kristalsuiker, het oploskoffie-poeder, de vanillepasta en Klop-Fix. Mix met een handmixer op een lage stand door elkaar. Schenk dan, al mixend, de slagroom erbij. Als dit een egaal en dun mengsel is voer je de snelheid flink op en mix je het geheel tot een dikke en luchtige massa.

Verdeel het slagroommengel over de afgekoelde karamellaag. Zet tot gebruik terug in de koelkast.

>>