

bakvrienden

VOORWOORD

Chocolade Charlotte. Telkens wanneer het over bakken en desserts gaat, dwaal ik in mijn culinair onderbewustzijn af naar deze goddelijke taart. En wel om een heel specifieke reden. Het was de signatuurbereiding van mijn grootmoeder die liever twinkelende oogjes dan zondige calorieën telde. En geef haar eens ongelijk. Alleen al omwille van professionele redenen – mijn grootmoeder bestierde het huishouden van een adellijke familie – wist ze boter, ei, suiker, chocolade en koekjes tot een smaakbom te combineren.

Ook aan onze tafel ontbrak haar creatie op geen enkel feest. Ik kan me geen verjaardag of kermis herinneren die niet werd opgeleukt door haar rijkelijke dessertstijl. Mijn schoorvoetende verzoekjes om extra toppings werden op een minzame glimlach onthaald. Aardbeien? Enkel in het seizoen. Vandaag, na dertig jaar, weet ik nog altijd hoe elk onderdeel proeft – van de luchtige vulling met chocolademousse, over de genereuze afwerking met slagroom en chocoladeschilfers tot de in alcohol gedrenkte boudoirkoekjes. Even levendig herinner ik me de momenten waarop ik haar taart verslond. Na schooltijd op woensdagnamiddag als rantsoen voor een stevige boswandeling, als persoonlijk verweer tegen de wereldwijde voedselverspilling, na mijn eerste gebroken hart en gek genoeg ook om er de zenuwen voorafgaand aan een mondeling examen mee te lijf te gaan. In mijn verbeelding ben ik vanaf die eerste hap charlotte culinair journalist geworden. Hierop begon ik me in de bakschorten van mijn grootmoeder te verstoppen, observeerde ik nauwgelet de inhoud van de voorraad- en koelkast, stond ik op een krukje om de ingrediënten naar haar voorbeeld af te wegen en begon ik aarzelend met het verzamelen van mijn eerste kookboeken. Intussen heeft ook mijn tweejarige dochter ons familierecept

goedgekeurd. Bij elke taart maken we samen nieuwe herinneringen en lijkt het alsof mijn grootmoeder naast ons aan tafel zit.

Wanneer ik taart en gebak eet aan andere tafels dan die van mijn gezin, word ik evenzeer overladen met persoonlijke verhalen. Taart eten zorgt ontegensprekelijk voor verbinding. De afgelopen jaren leverden het verpletterende bewijs hoe krachtig, ontspannend en helend bakken kan zijn. Ging het openbare leven grotendeels op slot, dan (her)ontdekten massaal veel mensen het plezier van thuis brownies, cheesecake, wentelteefjes en (bananen)brood te bakken. Als een vorm van eetbare troost in tijden van onzekerheid. Toch is de aantrekkingskracht van taart, gebak en patisserie geen recent fenomeen.

Al in de eerste gedrukte kookboeken die dateren uit de 16de eeuw was er al veel aandacht voor nagerechten. De combinatie van zoet en hartig deed middeleeuwen duimen en vingers aflikken. Een stevige ‘bruine’ taart met vis of vlees behoorde tot het standaardrepertoire, maar gelukkig ook een versgebakken kersen-, vijgen- of appeltaart die zo uit de oven van je moeder zou kunnen rollen. Afgaand op de exotische specerijen en prijzige noten uit de ingrediëntenlijst was bakken voorbehouden aan de gegoede klasse. Op hun tafels prijkte er al eens meeuwentaart, exquis volgens de toenmalige beau monde. Dat de vleugels van de meeuwen hen dichterbij de hemel konden brengen, speelde uiteraard mee in hun voorkeur.

Vandaag is koken en bakken gelukkig minder elitair of religieus geïnspireerd. Toch is de nood aan een degelijk en haalbaar recept met garantie op slagen, springlevend. Online circuleren veel incomplete recepten

met kromme verhoudingen of opgelijste ingrediënten die je niet in de bereiding terugvindt. Vergis je niet. Een goed recept hoeft niet complex te zijn, integendeel. Het boek dat je nu in je handen hebt, bewijst dat de eenvoudigste dingen vaak de beste zijn.

BakVrienden zag als Facebookcommunity in juni 2019 het leven, niet alleen om met een groep gelijkgestemden recepten uit te wisselen, maar ook als sociaal platform; om elkaar advies te vragen of om inspiratie te delen. Met die insteek wisten de beheerders op enkele jaren tijd heel wat bakfanaten aan zich te binden. Met ruim 40.000 leden kroonden BakVrienden (onder de bekwame leiding van hobbybakkers Liesbeth Geeroms, Frank Matton, Andy Priem en Frederick Van Nieuwenhuyze) zich tot grootste bakgroep in België.

Terwijl een regulier bakboek meestal het recept van één chef volgt, zijn deze recepten stuk voor stuk getest, bijgewerkt en geselecteerd door de BakVrienden. Over een uniek uitgangspunt gesproken. Al deze feestelijke recepten zijn bovendien op maat van de thuisbakker uitgewerkt, met basisingrediënten die je in elke voedingswinkel kunt kopen.

Daarnaast bewijst het boek dat je geen topchef hoeft te zijn – of jezelf zo'n ego hoeft aan te meten – om deze bakrecepten tot een goed einde te brengen. Iedereen kan er iets van bakken, letterlijk. Ja, zelfs met een beperkt budget of fancy uitrusting. Het enige wat van je wordt verwacht naast je passie voor het bakken is je energie, creativiteit en tijd. Te druk? Als brooddeeg even moet rijzen, kan je ondertussen iets nuttigs doen of jezelf een aperitiefje uitschenken. Bovendien kan het belang van een goed dessert niet genoeg onderstreept worden; met een gebalanceerd nagerecht laat je in het beste geval een verpletterende indruk na.

Om je ster te laten rijzen doen de auteurs je eerst op stoomkracht komen met

basisrecepten van deeg, sauzen en beslag. Zij fungeren daarmee als ideale opwarmer voor de ruim veertig bereidingen en recepten, onderverdeeld in drie categorieën (brood, koekjes en allerhande taarten), waarmee je de warme bakker in jezelf wakker kunt kussen. Van eclairs op basis van banketbakkersroom tot authentiek suikerbrood en bokkenpootjes, inclusief een recept voor de ideale pizzabodem.

Verder is het ook een hele geruststelling dat onze BakVrienden zweren bij kwaliteitsvolle basisproducten zoals bloem, (veel) boter, volle melk en suiker. Vette melk of biologische eieren vers van de boer geven meer smaak af dan magere of industriële varianten die vaak minderwaardige vetten bevatten. Drie keer taart per dag is uiteraard te veel van het goede, maar ingekapseld in een evenwichtig voedingspatroon is het bakken, eten en delen van taart een gelukkig genot waar geen enkel bordje rauwkost tegenop kan. Datzelfde genot stralen ook de feestelijke recepten van BakVrienden uit: van kokosrotsje tot stapeltaart; allemaal scherpen ze je honger aan om zelf de mouwen op te stropen en een waanzinnige dessertkar bij elkaar te bakken.

Je ruikt het al: in deze publicatie is de liefde voor het goeie leven vastgelegd. Nu is het aan jou om je tanden in de Belgische bakcultuur te zetten en deze oerrecepten als leidraad voor je eigen experimenten te gebruiken. Als we onze ervaring met bereidingen, technieken, tips en kneepjes van het vak met andere BakVrienden delen, dan ontstaat er binnen de kortste keren een onvergetelijke ontmoeting aan tafel. Rep je dus richting keuken, schakel de oven aan, laat de endorfine haar werk doen en geniet van het feest!

Femke Vandevelde

Culinair journalist

BASISRECEPTEN

Zachte luxedeeg voor vlaaientaart	6
Banketbakkersroom	7
Aardbeien- of frambozensaus	8
Bladerdeeg	9
Boterroom met kooksuiker	10
Eenvoudige getempereerde chocolade	11
Zanddeeg	12
Gebonden noordkrieken	13
Lemon curd	14
Swiss meringue botercrème	15
Roomkaramel	16
Chocoladebiscuit	17
Chocoladespiegel	18
Gehaktvulling	19
Kokosbiscuit	20
Italiaans schuim	21
Klets koppen	22
Biscuit	23
Suikerwater	24
Sinaasappelmousse	25
Eenvoudige meringue	26

Zachte luxedeeg voor vlaaientaart

Ingrediënten

- 250 g bloem
- 100 ml melk
- 10 g verse gist
- 1 dooier
- 100 g boter
- 12 g suiker
- 5 g zout

Bereiding

Meng alle grondstoffen samen tot je deegvorming verkrijgt en voeg als laatste het zout toe. Kneed het deeg 5 à 6 minuten met de machine op lage stand.

Laat je deeg 20 minuten rusten op een warme en tochtvrije plaats onder een handdoek.

Tips

Voeg een kleine hoeveelheid bloem toe, indien het deeg slap aanvoelt.

Na het beleggen van de vorm de taart in de diepvries steken.

Volg goed de instructies voor de afwerking.

RECEPTEN

Flantaart brésilienne	28
Meringue Pavlova	31
Appeltaart met bladerdeeg	32
Chocomousse	35
Bokkenpootjes	36
Frangipanetaart	39
Eclairs	40
Kersenvlaai	43
Kleine honingwafels	44
Klaas/paaskoeken met voordeeg	47
Vlaai	48
Pain à la Grecque	51
Lemon meringue cupcakes	52
Duo van witte chocolade en peperkoek	55
Deel 2 – Peperkoekmousse	56
Gentse mastellen	59
Parijse wafeltjes	60
Red velvet met cream cheese	63
Snickers cupcakes	64
Rozijnenbrood	67
Melkbrood	68
Een Frederickske speciaal	71
Wit brood	72
Suikerbrood	75
Chocoladebrood	76
Confituurtaart	79
Sandwiches	80
Chocolademoussetaartje	83
Ichtegems bierbrood	84
Kaiserbroodjes	87
Avelgemse 'piro's'	88
La Casa Coco	91
La Casa d'Orange	92
Laurierroomijs met klets koppen	95
Witte chocolademoussetaartje	96
Ambachtelijk, krokant meergranenbrood	99
Authentieke, Italiaanse pizza	100
Citroencake met meringue	103
Fruitige amandelkoekjes	104
Parelende peperkoek	107
Smaakvolle kokosrotsjes	108
Brownie chocoladebommetje	111
Creatieve cupcakes	112
Torentje van soezen	115
Kleurrijke fruittarteletjes	116
Luchtig framboosgebak	119
American cookies	120



