

# Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Benodigdheden	6
Basis (Taartbodems)	8
Vullingen	24
Taarten	47
Gebakjes+koeken	98
Koekjes	122
Brood	142
Hartig	156
Dankwoord	169
Receptenregister:	170/171

# Bladerdeeg.

Met bladerdeeg heb je 2 methodes om het deeg te maken :de franse methode en de hollandsse methode.

Bij de Hollandsche methode worden de klontjes boter al bij het mengen van alle ingrediënten erdoor gemengd, waarna je daarna gaat toeren .

Toeren is de manier van vouwen van het deeg.

Bij de Franse methode wordt de boter als een grote plak erdoor heen getoerd en daarna in 3x gevouwen. Zelf doe ik altijd de Franse manier en die beschrijf ik dan ook graag.

Ingrediënten:

250 gram ongezouten roomboter

250 gram bloem

125 gram (ijs)koud water

Snuf zout

Meng de bloem met de water en met een snuf zout .

In tussentijd leg je een stuk vershoudfolie uit, leg hierop 250 gram boter, bedek met een 2e stuk vershoudfolie en rol de boter uit met een deegroller.

Maak deze in een vierkant van ongeveer 15x15 cm. leg even apart in de koelkast.

Het deeg is nu goed gemengd en ga deze ook op een bloem bestuift werkblad uitrollen met een deegroller. Rol uit in een langwerpige vorm van ongeveer 15x30 .

Haal de boter uit de vershoudfolie en leg deze in het midden van het uitgerolde deeg.

Vouw de beide zijanten naar binnen. En vouw daarna alsnog dubbel.

Gebruik de deegroller om het deeg nu goed uit te rollen.

Draai het deeg een kwartslag. Vouw de zijanten weer naar binnen en alsnog vouw dubbel. Net als een boek.

Rol alsnog uit tot een grote plak deeg.

Herhaal deze manier een aantal keren. 4 of 5 keer is voldoende om genoeg laagjes in het deeg te krijgen.

Je kunt het deeg nu verwerken zoals jij graag wilt.

Ps eventueel kun je het bladerdeeg ook invriezen.







# Bramenmacarontaartjes

4-6 stuks

Ingredienten:

Macarons:

100 g eiwitten kamertemperatuur

140 g amandelmeel

90 g kristalsuiker

130 g poedersuiker

1/2 tl bakpoeder

Kleurstof naar keuze

Bosvruchtenjam (kant en klaar of zie  
recept op pagina : 35 )

Bramen

Italiaanse botercreme : recept op pagina :43

Maak het basisrecept voor de macarons volgens recept op pagina 131

Spuit op een bakplaat bekleed met bakpapier. Maak de macarons gelijke grootte.

Deze macaronstaartjes hebben een diameter van 6 cm.

Tik meerdere keren op het aanrecht met de bakplaat om luchtballen los te laten.

Laat ongeveer 40 -45 minuten staan voordat je het in de oven zet.

Er moet een klein "vliesje" op de macaronkoekjes liggen.

Bak op gedurende 12-15 minuten, draai de schaal na 7 minuten.

Laat volledig afkoelen voordat u het van de bakplaat haalt.

Maak de Italiaanse botercreme beschreven op pagina:43 en doe deze in een spuitzak met een spuitmond naar keuze.

Neem nu een macaronkoekje , doe daar rondom langs de rand italiaanse botercreme , in het midden bosvruchtenjam en 2 bramen links en rechts van het koekje.

Druk vervolgens het andere koekje erbovenop!



*Tip: Beleg zoals op de foto:*

*Met sla, ui, cherrytomaatjes,  
kipburger of burger naar keuze,  
cheddarkaas, granopadano kaassnippers  
en shirachamayonaise!*



