

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Groentebijbel

Visbijbel

Bakbijbel

BBQbijbel

Vleesbijbel

Pizzabijbel

Pastabijbel

Soepbijbel

Worstbijbel

Broodbijbel

Saladebijbel

Koekjesbijbel

Wildbijbel

Stamppotbijbel

Chocoladebijbel

Vegabijbel

Stoofbijbel

TAARTBIJBEL

VAN RED VELVET EN TARTE CITRON TOT
CHOCOLADETAART MET GEZOUTEN KARMEL



CARRERA
culinair

© 2019 Hans Spitsbaard
© 2019 Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam

Tekst en receptuur Hans Spitsbaard
Omslagontwerp, vormgeving en illustraties Tijs Koelemeijer
Zetwerk Atelier van Wageningen
Culinaire redactie Lars Hamer
Redactie Mariëlle van der Goen
Eindredactie Joke Jonkhoff
Fotografie Saskia Lelieveld
Styling alexstyling
Met dank aan Kenwood, www.kenwoodworld.com

ISBN 9789 0488 4726 6
ISBN 9789 0488 4727 3 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.kookbijbels.nl
www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

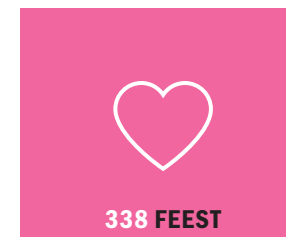
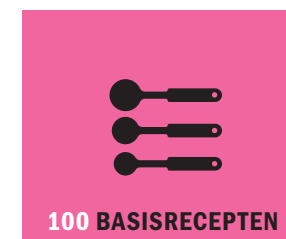
Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 **VOORWOORD**
10 **HOE GEBRUIK IK DIT BOEK**

13 **VEELGEBRUIKTE
INGREDIËNTEN**

15 **TIPS**
22 **KEUKENGEREI**



446 **DANKWOORD**
448 **RECEPTENINDEX**
454 **INGREDIËNTENREGISTER**
461 **ADRESSEN & LINKS**



VOORWOORD

Of het nu om een verjaardag, bruiloft of geboorte gaat, bij bijna alle feestelijke gelegenheden komt er taart op tafel! De voorliefde voor taart en gebak is bij mij gek genoeg pas op latere leeftijd gekomen. Nou ja... Toen ik twee werd, vroeg ik om een hartige vistaart, niet bepaald het eerste waar je aan denkt bij het woord 'taart'. Nog regelmatig herinnert mijn familie mij aan het moment waarop ik een haring van de taart af haalde en deze ongegeneerd naar binnen werkte. Dat ik ooit van zoetigheid zou gaan houden, lag toen nog niet in de lijn der verwachting.

Inmiddels is het geen geheim meer dat ik een echte passie heb ontwikkeld voor alles wat met patisserie te maken heeft. Ik was dan ook meer dan vereerd dat ik de opdracht kreeg om *Taartbijbel* te schrijven!

Tijdens de eerste brainstormsessie werd al snel duidelijk dat deze *Taartbijbel* enigszins zou gaan afwijken van de andere kookbijbels. Taarten bestaan immers vaak uit verschillende bereidingen en vereisen dus ook uitgebreide receptuur. Inmiddels staan er zo'n honderd recepten in dit boek en het bedenken ervan was nog niet eens de grootste uitdaging. Die kwam pas op het moment dat we begonnen met de fotoshoot. Per dag tien perfect uitgevoerde taarten op de foto zetten, bleek zo nu en dan een logistieke nachtmerrie. De koelkast en de vriezer puilden uit en het huis werd omgetoverd tot een ware bakkerij. Werkdagen van veertien tot zestien uur waren twee maanden lang eerder regel dan uitzondering. Tegelijkertijd waren de shootdagen ook het leukste. Het boek kwam eindelijk tot leven!

In *Taartbijbel* vind je eigenlijk alle klassiekers: van hazelnootschuimtaart tot pavlova. Met een hoofdstuk vol gouwe ouwen bijten we dan ook het spits af. In het hoofdstuk Hollands vind je alle bekende taarten van Nederlandse bodem, gevolgd door het grootste hoofdstuk uit deze bijbel: Frans. Frankrijk is en blijft nu eenmaal koploper op het gebied van de patisserie.

BLADERDEEG



HET BESTE KUN JE BLADERDEEG EEN DAG VOOR GEBRUIK MAKEN. DE GLUTEN KUNNEN DAN OPTIMAAL ONTSPANNEN, WAT HET UITROLLEN EEN STUK MAKKELIJKER MAAKT.



INGREDIËNTEN

- 250 g bloem + extra om te bestuiven
- 125 g water
- 5 g zout
- 250 g boter, om te toeren

1 Kneed 250 gram bloem, 125 gram water, 5 gram zout en 50 gram boter met de hand of met een keukenmachine tot een soepel deeg. Breng het deeg in een vierkante vorm en verpak het in plasticfolie. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten in de koelkast.

2 Vouw een vel bakpapier tot een envelop van 15 x 15 centimeter.



3 Vouw het vel weer open en verdeel de resterende boter over het vierkant.



4 Vouw de envelop weer dicht en rol vervolgens plat met een deegroller. Laat de plak boter 30 minuten in de koelkast rusten.



5 Bestuif het aanrecht licht met bloem en rol het deeg tot een rechthoek van 15 x 30 centimeter uit. Leg de plak boter op de ene helft van het deeg en vouw de andere helft eroverheen.



OUD-HOLLANDSE APPELTAART



MIJN HELE FAMILIE ZWEERT BIJ DE APPELTAART VAN MIJN OMA. VROEGER MAAKTEN WE DE TAART REGELMATIG SAMEN. INMIDDELS IS DEEG KNEDEN VOOR HAAR WAT LASTIG GEWORDEN EN HEEFT ZE HET STOKJE AAN MIJ OVERGEDRAGEN, DUS NU MAAK IK APPELTAART VOOR DE FAMILIE (ONDER STRENG TOEZIEND OOG VAN OMA UITERAARD).

1 Meng voor het deeg de boter met de basterdsuiker en het halve ei. Voeg de bloem, het zout en het bakpoeder toe. Kneed het geheel tot een samenhangend deeg. Laat het deeg minimaal 1 uur in de koelkast rusten.

2 Verwarm de oven voor tot 180 °C en rooster de noten ongeveer 10 minuten. Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in dunne plakjes en meng ze in een kom met de suiker, het custardpoeder en de kaneel. Hak de noten grof en meng met de rozijnen door het appelmengsel.

3 Vet een springvorm van 23 centimeter doorsnede in met boter. Neem ongeveer tweederde van het deeg en rol dit uit tot ongeveer 3 millimeter dik. Bekleed de springvorm ermee. Rol de amandelspijs uit tot ongeveer 3 millimeter dik en steek of snijd een cirkel uit die precies op de bodem van de taart past. Als de spijs te droog is om uit te rollen, kun je een klein beetje losgeklopt ei toevoegen.

VOOR 8-12 PERSONEN

VOOR HET DEEG


- 250 g boter, koud
- 200 g witte basterdsuiker
- ½ ei
- 350 g bloem
- 5 g zout
- 8 g bakpoeder

VOOR DE VULLING

- 100 g walnoten of pecannoten (eventueel)
- 1,5 kg friszure appels (jonagold of goudreinette, ongeschild gewicht)
- 80 g fijne kristalsuiker
- 30 g custardpoeder
- 8 g kaneel
- 180 g rozijnen (eventueel)
- 250 g amandelspijs (zie blz. 114)

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- 1 ei, losgeklopt

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



STROOPWAFELTAART



1 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een springvorm van 23 centimeter doorsnede in met boter en bekleed de bodem met bakpapier.

2 Vermaal voor de bodem de koekjes in een foodprocessor of met een deegroller op het aanrecht. Meng de gesmolten boter met de vermalen koekjes tot een kruimelige massa. Verdeel de massa over de bodem van de springvorm en druk met de achterkant van een lepel stevig aan. Bak de bodem in ongeveer 10 minuten af. Laat de bodem volledig afkoelen. Bereid ondertussen de karamelsaus.

3 Breng de slagroom met de glucosestroop en het zout aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra het mengsel kookt. Karamelliseer de suiker volgens de natte of droge methode (zie blz. 62-65). Blus de karamel al roerend af met de warme slagroom. Wees hierbij voorzichtig! Door het grote temperatuurverschil tussen de karamel en de slagroom zal het mengsel flink gaan borrelen en omhoogkomen. Kook de karamelsaus verder in tot 105 °C. Giet de karamelsaus dan direct over in een andere kom. Voeg de melkchocolade en de kaneel toe zodra de karamelsaus een temperatuur van minder dan 75 °C heeft bereikt. Emulgeer de saus met een staafmixer. Voeg bij 35 °C de boter toe en emulgeer tot een gladde karamelsaus.

VOOR 8-12 PERSONEN

VOOR DE BODEM

- 160 g digestive koekjes (of bijv. Bastogne)
- 80 g boter, gesmolten

VOOR DE KARAMELSAUS MET KANEEL

- 170 g slagroom
- 65 g glucosestroop
- 1 mespuntje zout
- 100 g fijne kristalsuiker
- 15 g melkchocolade, calllets of grof gehakt
- 1 mespuntje kaneel
- 45 g boter, op kamertemperatuur

VOOR DE ROOMKAASVULLING


- 6 gelatineblaadjes
- 380 g slagroom
- 200 g stroopwafels (groot)
- 800 g stevige roomkaas, op kamertemperatuur (bijv. MonChou)
- 180 g poedersuiker
- ½ citroen, rasp
- 1 vanillestokje (eventueel)
- 60 g volle melk

VOOR DE AFWERKING

- 150 g slagroom
- 15 g fijne kristalsuiker
- 180 g mini-stroopwafels

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



PARIS-BREST



1 Verwarm de oven voor tot 250 °C. Teken twee cirkels van 16 centimeter doorsnede op een vel bakpapier. Leg het vel bakpapier met de betekende kant op de bakplaat.

2 Maak het soezenbeslag. Doe het soezenbeslag in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 centimeter doorsnede. Spuit twee cirkels soezenbeslag op het vel bakpapier met getekende cirkels. Spuit aan de binnenkant van elke cirkel nóg een cirkel van het beslag. Zorg ervoor dat de binnenste en de buitenste cirkels mooi aansluiten.

3 Spuit bovenop en in het midden van de reeds opgespoten cirkels, nog een laatste cirkel soezenbeslag. Bestrijk de cirkels heel voorzichtig met een beetje losgeklopt ei en bestrooi ze met amandelschaafsel.

4 Zet de bakplaat in de oven en schakel de oven uit. Laat de soezenkransen ongeveer 10 minuten 'rijzen'. Zet de oven weer aan op 170 °C zodra de soezenkransen omhooggekomen zijn. Bak de soezenkransen in ongeveer 25 minuten goudbruin en gaar.

VOOR 2-6 PERSONEN

- 1 recept banketbakkersroom o.b.v. 250 g melk (zie blz. 109)
- ½ recept nougatine (zie blz. 45)

VOOR HET SOEZENBESLAG


- 1 recept soezenbeslag (zie blz. 82)

VOOR DE BOTERCRÈME

- 165 g boter, op kamertemperatuur

VERDER NODIG

- 1 ei, losgeklopt, om te bestrijken
- 100 g amandelschaafsel
- 100 g poedersuiker, om te bestuiven

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 

7 Doe voor de ganache de slagroom met de honing in een steelpan en breng dit aan de kook. Giet de room over de pure chocolade en meng tot een gladde massa. Voeg de boter toe en roer tot een gladde en glanzende ganache. Laat de ganache afkoelen tot ongeveer 35 °C. Gebruik een spuitzak of lepel om druppels ganache van de rand van de taart te laten lopen. Gebruik de resterende ganache om het midden van de taart op te vullen. Plaats de taart 1 uur in de koelkast zodat de ganache kan stollen.

8 Zet de bovenkant van de taart vol met onder andere een chocoladereep, candybars en andere chocolade-lekkernijen uit de supermarkt. Laat de taart op kamertemperatuur komen voor je hem serveert.





NY-CHEESECAKE MET CHOCOLADESWIRL



1 Meng voor de bodem de boter met de basterdsuiker en het losgeklopte ei. Voeg de bloem, het zout, de baking soda, het bakpoeder en de citroenrasp toe. Kneed alles tot een soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten.

2 Verwarm de oven voor tot 180 °C (hetelucht). Vet een springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier. Rol het deeg uit tot ongeveer 3 millimeter dik en bekleed hiermee de volledige springvorm.

3 Doe voor de ganache de slagroom in een steelpan en breng dit aan de kook. Giet de room over de pure chocolade en meng het geheel met een staafmixer tot een gladde ganache. Zet de ganache opzij en ga verder met het maken van het cheesecakebeslag.

4 Klop de roomkaas met de suiker en de crème fraîche in enkele minuten tot een glad geheel. Voeg de eieren en de eidooier toe en meng goed door. Zeef de bloem en spatel dit met het merg van het vanillestokje door het roomkaasmengsel.

VOOR 8-12 PERSONEN

VOOR DE BODEM

- 250 g boter, koud
- 200 g witte basterdsuiker
- ½ ei, losgeklopt
- 350 g bloem
- 2 g zout
- 2 g baking soda
- 6 g bakpoeder
- ½ citroen, rasp

VOOR DE CHOCOLADE- GANACHE


- 100 g slagroom
- 100 g pure chocolade

VOOR HET CHEESECAKE- BESLAG

- 900 g stevige roomkaas (bijv. MonChou)
- 250 g fijne kristalsuiker
- 280 g crème fraîche
- 3 eieren
- 1 eidooier
- 30 g bloem
- 1 vanillestokje

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten

Zie de volgende pagina
voor het vervolg van
dit recept. 



SPEKKOEKTAART

ER ZIJN WEINIG ZOETIGHEDEN WAARAAN IK MIJ MISSELIJK KAN ETEN, MAAR EEN GOEDE SPEKKOEK VALT HIER TOCH ECHT ONDER! REDEN TEMEER OM DEZE INDONESISCHE KLASSIEKER OM TE TOVEREN TOT EEN TAART. HET BAKKEN VAN EEN SPEKKOEK IS EEN DANKBARE, MAAR BEWERKELIJKE KLUS. DE KOEK WORDT IN HEEL DUNNE LAAGJES OPGEBOUWD, DOE STEEDS AFZONDERLIJK GEBAKKEN WORDEN. PRIMA KLUSJE VOOR DE REGENACHTIGE ZONDAG DUS.

1 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een vierkante bakvorm van 20 x 20 x 10 centimeter in met boter en bestuif met een klein beetje bloem. Bekleed de bodem met bakpapier.

2 Klop voor het beslag de boter met de gecondenseerde melk in ongeveer 8 minuten tot een romige massa. Voeg de basterdsuiker en de eidooiers toe en klop nog eens 8 minuten. Zeef de bloem en voeg dit met het zout toe. Klop de eiwitten stijf in een aparte kom en spatel deze zo luchtig mogelijk door het beslag.

3 Verdeel het beslag in twee gelijke delen van ongeveer 900 gram. Voeg aan de ene helft het merg van het vanillestokje toe en aan de andere helft de koek- of speculaaskruiden. Verdeel een dun laagje van het vanillebeslag over de bodem van de vorm (niet meer dan 2 flinke eetlepels per keer). Weersta de verleiding om meer beslag in één keer in de bakvorm te doen. De laagjes moeten dun zijn voor een mooi en lekker resultaat.

VOOR 12-16 PERSONEN

VOOR HET SPEKKOEKBESLAG


- 500 g boter, op kamertemperatuur
- 397 g gecondenseerde melk (1 blikje)
- 200 g witte basterdsuiker
- 450 g eidooier (ca. 25 eidooiers)
- 170 g bloem
- 3 g zout
- 165 g eiwit (ca. 5 eiwitten)
- 1 vanillestokje
- 50 g koek- of speculaaskruiden

VOOR DE AFWERKING

- 300 g slagroom
- 30 g fijne kristalsuiker

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- bloem, om te bestuiven
- cacaopoeder, om te bestuiven

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



TRES LECHES-TAART



TRES LECHES BETEKENT: DRIE KEER MELK. VOOR DIT RECEPT GEBRUIKEN WE DIKKE, ZOETE, GECONDENSEERDE MELK DIE WE WAT VERDUNNEN MET KOFFIE-ROOM EN SLAGROOM. DE LUCHTIGE CAKE ZUIGT HET MENGSEL OP WAARDOOR HET ALLEMAAL LEKKER PLAKKERIG WORDT.

1 Verwarm de oven voor tot 175 °C en vet een vierkante bakvorm van 20 x 20 centimeter in met boter. Bestuif de vorm met een klein beetje bloem en bekleed de bodem met bakpapier.

2 Splits voor de cake de eieren en klop in een schone en vetvrije kom de eiwitten schuimig. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop de eiwitten verder op tot een stevig schuim. Meng de eidooiers met de slagroom en klop het mengsel zo kort mogelijk door het eiwitschuim. Zeef de bloem en het bakpoeder en spatel dit zo luchtig mogelijk door het eierbeslag. Let op: dit beslag is behoorlijk stevig.

3 Schep het beslag in de ingevette bakvorm en bak de cake in 30-35 minuten goudbruin en gaar. Je kunt controleren of de cake gaar is door voorzichtig op de bovenkant te drukken. De cake is gaar als deze terugveert. Haal de cake na het bakken meteen uit de bakvorm en laat hem volledig afkoelen.

VOOR 12-16 PERSONEN

VOOR DE CAKE

- 300 g ei (ca. 6 eieren)
- 200 g fijne kristalsuiker
- 120 g slagroom
- 245 g bloem
- 7 g bakpoeder

VOOR HET TRES LECHES-MENGSEL

- 397 g gezoete gecondenseerde melk (1 blikje)
- 340 g koffieroom
- 120 g slagroom
- 50 g rum (eventueel)

VOOR DE VULLING

- 500 g slagroom
- 50 g fijne kristalsuiker
- 600 g rood fruit naar keuze
- 30 g cacao poeder

VERDER NODIG

- boter, om in te vetten
- bloem, om te bestuiven

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.

