

Voor C.

Jaline Vandromme

# pastry crush

Gebak én dessertvarianties  
op mijn favoriete klassiekers

Voorwoord	7
Over dit boek	11
Mijn signatuur	15
Recepten	17
/ Gebak- en dessertvarianties op klassiekers	
/ Tea time	
/ Crèmes en mousses	
/ Degen	
/ Meringues / glaçages / pralinés	
Speciale ingrediënten	188
Basic stuff	189
Baktermen en technieken	190
Chocoladetechnieken	194
Een woordje van dank	199
Receptenregister / index	204

PAS  
TRIKY  
CRUSKY



## revisité

Millefeuille, baba au rhum, Saint Honoré, Paris-Brest, Forêt Noire, gebakjes die je over de hele wereld kunt eten. Het zijn de zogenaamde klassiekers van de patisserie. Gebaseerd op eeuwenoude recepten en in verschillende periodes aangepast door patissiers over de hele wereld. De Franse patisserie kent haar eerste grote bloeiperiode in de 19de eeuw. Marie-Antoine Carême beschreef in zijn naslagwerk *Le Pâtissier Royal* hoe een maaltijd eindigde met een zoetje: een millefeuille, een vacherin, een savarin of met eclairs. De grote Parijse patisseriehuizen vinden ook hun oorsprong in deze periode.

In de 20ste eeuw werd patisserie meer en meer toegankelijk voor iedereen. Eerst werd het alleen op zondag en bij feesten gegeten, na de Tweede Wereldoorlog kon het eigenlijk elke dag. Patissiers als Gaston Lenôtre in de jaren '70, en Pierre Hermé in de jaren '90, geven de moderne Franse patisserie een nieuwe identiteit.

In de 21ste eeuw komt er dan weer een nieuwe evolutie. Terwijl sommige patissiers kiezen om terug te gaan naar het artisanale bakken, werken andere chef-patissiers aan de comeback van het klassieke gebak. Veranderd, zowel qua vorm als qua smaak, door patissiers als Christophe Michalak, Christophe Felder, Philippe Conticini, Antonio Bachour en Cédric Grolet. Deze patissiers hebben, net zoals de sterrenchefs, meer en meer naam en bekendheid gekregen. De culinaire sterren reizen de hele wereld

over, 'signeren' hun gebak en praten over hun 'collecties' zoals een modeontwerper of kunstenaar dat doet. Van Parijs tot New York of Tokyo, overal vinden we nu dezelfde patisserie terug.

Vaak zijn het individuele taartjes, wat ik zelf ook het mooiste vind. Qua smaak gebruiken ze nieuwe combinaties, ingrediënten die hun weg nog niet gevonden hadden in de patisserie. Invloeden vanuit de restaurants worden toegepast, een balans gezocht voor het zoete met een zuurtje of een bittertje. In de patisserie wordt meer gewerkt met verschillende texturen. Alles om van het eten van een gebakje een totaalbeleving te maken.

De millefeuille, de citroenmeringue, de moka, de Saint Honoré, het zijn maar een paar van de klassiekers die me geïnspireerd hebben voor dit boek. Starten van basisrecepten en klassiekers en ze een eigen twist geven, een onderdeel ervan op een andere manier gebruiken, ze een andere vorm geven.

Met dit boek wil ik laten zien hoe deze klassiekers mij geïnspireerd hebben tot het resultaat. Daarom heb ik van mijn favoriete gebak twee varianten gemaakt: een eigen versie, revisité, en een dessertje geïnspireerd op hetzelfde gebak. Ik hoop dat het je inspireert om hetzelfde te doen. Vervang wat je zelf niet zo lekker vindt of wat je niet in huis hebt door iets anders, laat weg en voeg toe. En vooral: leef je uit in de keuken. Maak je eigen revisité!



//

## french toast van brioche met chantilly van frambozen

**Briochedeeg** Verwarm de melk tot lauwe temperatuur. Doe de bloem met de suiker, de verse gist, de lauwe melk en het ei in de keukenrobot. Kneed 2 minuten door. Voeg het zout en de koude boter in blokjes toe en kneed het deeg 10 minuten. Dek het briochedeeg af met een vochtige theedoek en laat het deeg 2 uur rijzen op een warme plek. Vet het ronde bakblik in met de boter, maak van het deeg een bol en doe het in het bakblik. Laat de brioche 1 uur en 30 minuten rijzen in het bakblik op een warme plaats.

Verwarm de oven voor op 170 °C hetelucht en bak de brioche 25 minuten in de oven.

**Chantilly van frambozen** Klop de mascarpone met de room, de suiker en de frambozenpuree op tot een chantilly.

**Eimengsel** Meng alle ingrediënten in een mengkom met een garde. Snijd dikke sneden van de brioche, leg het in het eimengsel en laat aan elke kant 2-3 minuten weken. Smelt de boter in een pan en bak de brioche langs beide kanten goudbruin.

**Afwerking** Dresseer het bord met de chantilly, de French toast, de ananasaardbeien en het rood fruit.

### Voor 6 personen

#### Briochedeeg

25 g melk  
260 g bloem  
30 g suiker  
10 g verse gist  
150 g ei  
6 g zout  
140 g koude ongezouten boter

#### Chantilly van frambozen

40 g mascarpone  
90 g room 40%  
20 g suiker  
25 g frambozenpuree

#### Eimengsel

200 g melk  
200 g room 35%  
150 g ei  
2 vanillestokjes  
80 g suiker  
ongezouten boter (om in te bakken)

#### Afwerking

rood fruit  
ananasaardbeien

#### Materiaal

rond bakblik



De basis van deze taart is een pâte sucrée. Dit deeg wordt sinds de 19de eeuw veel gebruikt als basis voor verschillende fruittaarten. Bijna elk fruit kun je gebruiken: aardbeien, appel, framboos. Ik kies hier voor het frisse citrustaartje en voor het dessertje: een granité van pomelmoes. Een zoetje met een zuurtje dus...

## citrustaart

**Pâte sucrée** Maak de taartbodempijjes en bak ze af.

**Sinaasappel-citroenbiscuit** Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de poedersuiker met de amandelpoeder en het ei in de keukenrobot. Roer er de gesmolten boter, de olijfolie en de zeste van citroen en sinaasappel onder. Zeef de bloem bij het beslag en spatel eronder. Klop het eiwit met de suiker stijf en spatel dit onder het beslag.

Doe het beslag op de bakplaat en strijk het beslag uit. Bak de biscuit 12 minuten in de oven.

Laat volledig afkoelen en steek cirkels uit de biscuit van 7 centimeter doorsnede.

**Sinaasappel-Grand Marnier-crème** Doe de gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 minuten in de koelkast. Doe het ei met de helft van de suiker in een mengkom en roer goed door met een garde. Breng het sinaasappelsap met het citroensap, de Grand Marnier, de rest van de suiker en de zeste van sinaasappel in een steelpan aan de kook. Schenk een derde van het warme citroensap op het eimengsel en roer goed door. Schenk alles terug in de steelpan, en verwarm het al roerend op een zacht vuur tot 83 °C.

Zeef de sinaasappel-Grand Marnier-crème, voeg de geweekte gelatine toe, roer goed door. Laat afkoelen tot 45 °C, mix als laatste de boter erdoor. Leg een rondje sinaasappel-citroenbiscuit in het gebakken taartbodempijje en vul het met de sinaasappel-Grand Marnier-crème. Laat de crème volledig opstijven in de koelkast.

**Afwerking** Schil de pomelmoezen en de sinaasappels en snijd in partjes. Halveer de partjes en dresseer ze op de citrustaartjes. Werk af met de Atsina Cress.

**Voor 6 personen**

**Pâte sucrée** (zie p 166)

**Sinaasappel-citroenbiscuit**

50 g poedersuiker  
50 g amandelpoeder  
70 g ei  
5 g gesmolten ongezouten boter  
5 g olijfolie  
zeste van ½ citroen  
zeste van ½ sinaasappel  
20 g bloem  
45 g eiwit  
10 g suiker

**Sinaasappel-Grand Marnier-crème**

1 g gelatinepoeder  
5 g water voor gelatinepoeder  
85 g ei  
40 g suiker  
55 g sinaasappelsap  
15 g citroensap  
20 g Grand Marnier  
zeste van 1 sinaasappel  
125 g ongezouten boter op kamertemperatuur

**Afwerking**

3 rode pomelmoezen  
3 sinaasappels  
Atsina Cress

**Materiaal**

taartringen Ø 8 cm, 2 cm hoog (Silikomart)  
ronde uitsteekvorm Ø 7 cm



## millefeuille van chocolade met frambozen- en witte-chocolademousse

**Frambozenmousse** Doe de gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 minuten in de koelkast. Verwarm 25 gram van de frambozenpuree met de suiker in een steelpan, neem van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe. Voeg de warme frambozenpuree bij de rest van de frambozenpuree en laat afkoelen tot 25 °C. Klop de room op in de keukenrobot tot een chantilly. Spatel de frambozenpuree in 2 keer onder de chantilly. Doe de frambozenmousse in een spuitzak, vul de siliconen bolletjes met de frambozenmousse, zet 2-3 uur in de diepvries tot ze bevroren zijn.

**Witte-chocolademousse** Maak de chocolademousse. Vul de siliconen bolletjes met de witte chocolademousse, zet 2-3 uur in de diepvries tot ze bevroren zijn.

**Chocoladecirkels** Doe de getempereerde chocolade op een vel acetaatfolie en strijk de chocolade glad uit met een gehoekt paletmes. Laat de chocolade half uitharden, steek dan met een uitsteekvorm van 8 centimeter doorsnede cirkels uit. Laat de chocolade nu volledig uitharden, neem dan de chocoladecirkels van de folie.

**Afwerking** Ontvorm de bolletjes. Spuit rode velvetspray op de bolletjes frambozenmousse en witte velvetspray op de bolletjes chocolademousse. Bouw de millefeuille op met de cirkels van witte chocolade, de bollen frambozenmousse en witte-chocolademousse en de verse frambozen.

### Voor 4 personen

**Frambozenmousse**  
3 g gelatinepoeder  
15 g water voor gelatinepoeder  
90 g frambozenpuree  
15 g suiker  
110 g room 35%

**Witte-chocolademousse**  
(hoeveelheid zie p 162)

**Chocoladecirkels** (zie p 194)  
400 g getempereerde witte chocolade  
(Selection Herman Van Dender White)

**Afwerking**  
rode en witte velvetspray (Silikomart)  
verse frambozen

**Materiaal**  
siliconen bakvorm bolletjes Ø 2,2 cm  
(Silikomart)  
acetaatfolie, sheets  
ronde uitsteekvorm Ø 8 cm



Een ander klassiek fruittaartje is de **aardbeientaart**. De aardbei is een bron aan kalium, mangaan, foliumzuur en vitamine C. In het Versailles van Napoleon namen de dames zelfs baden in aardbeiensap om een zijdezachte huid te krijgen. Dit zomerkoninkje verdient dus zeker een plaatsje tussen de klassiekers...

## tartelettes met aardbei

**Pâte sucrée** Maak de taartbodempjes en bak ze af.

**Aardbeienconfituur** Breng de aardbeienpuree met het citroensap en de helft van de suiker in een steelpan aan de kook. Meng de rest van de suiker met de pectine en voeg dit bij de steelpan en laat 2 minuten doorkoken en roer goed door. Doe de confituur in een kom, dek af met vershoudfolie en laat volledig afkoelen.

**Vanillecrème diplomate** Doe de gelatinepoeder in koud water, roer goed door en zet 15 minuten in de koelkast. Meng de helft van de suiker met het eigeel, 20 gram van de melk, de maizena en de puddingpoeder in een kom. Breng de rest van de melk en de suiker met het vanillemerg en het gespleten vanillestokje in een steelpan aan de kook. Haal het vanillestokje eruit en schenk een derde van de warme melk op het eigeelmengsel en klop goed door met een garde. Doe het mengsel terug in de steelpan en breng 2 minuten aan de kook terwijl je blijft roeren tot je een crème pâtissière hebt. Neem de steelpan van het vuur, voeg de boter en de geweekte gelatine toe en klop tot de boter volledig gesmolten is. Schenk de crème pâtissière in een kom, dek af met vershoudfolie en laat volledig afkoelen in de koelkast.

Klop de room op tot een chantilly. Klop de crème pâtissière kort los en spatel de chantilly in 2 keer onder de crème pâtissière. Doe de vanillecrème diplomate in een spuitzak met een glad spuitmondje.

**Afwerking** Doe op de taartbodempjes een dun laagje aardbeienconfituur. Vul de tartelettes met de vanillecrème diplomate. Werk af met stukjes aardbei en de Atsina Cress.

**Voor 6 personen**

**Pâte sucrée**  
(hoeveelheid zie p 166)

**Aardbeienconfituur**  
75 g aardbeienpuree  
15 g citroensap  
5 g suiker  
1 g pectine

**Vanillecrème diplomate**  
3 g gelatinepoeder  
15 g water voor gelatinepoeder  
45 g suiker  
50 g eigeel  
225 g melk  
10 g maizena  
10 g puddingpoeder  
1 vanillestokje  
15 g ongezoeten boter  
115 g room 40%

**Afwerking**  
300 g verse aardbeien  
Atsina Cress

**Materiaal**  
taartringen Silikomart Ø 8 cm, 2 cm hoog  
glad spuitmondje



De **tarte bourdaloue**, gecreëerd door een Parijse patissier rond 1860, bestaat traditioneel uit pâte sucrée, gepocheerde peer en amandelen. Het is een echt herfstgebakje. Met deze gebakken peren blijf ik maar al te graag zitten...

## tartelettes bourdaloue met whisky en chai

**Pâte sucrée** Maak de taartbodempjes en bak ze nog niet af.

**Gepocheerde peren** Verwijder het klokhuis uit de peren. Breng de suiker met het water, het vanillemerg en de chai in een steelpan aan de kook, laat de thee 10 minuten infuseren. Neem de theezakjes eruit, voeg de whisky toe en verwarm tot 80 °C. Leg de peren erin en laat 20 minuten pocheren.

**Amandelcrème** Verwarm de oven voor op 180 °C hetelucht. Klop de boter met de suiker romig in de keukenrobot. Voeg het ei rustig toe en klop verder. Meng de amandelpoeder, de maizena, de whisky, het zout en het amandelextract onder het beslag. Vul de gefonceerde taartbodempjes tot net onder de helft met de amandelcrème, doe ook amandelcrème in de uitgeholde peren. Zet de gevulde peer in de amandelcrème. Strooi het amandelschaafsel rondom de peer. Bak de taartjes in 35-40 minuten af tot ze goudbruin zijn.

**Afdekgelei** Maak de afdekgelei en smeer de peren in met de afdekgelei.

**Voor 6 personen**

**Pâte sucrée**  
(hoeveelheid zie p 166)

**Gepocheerde peren**  
6 geschildte peren  
500 g suiker  
1000 g water  
2 vanillestokjes  
6 zakjes chaithee  
100 g whisky

**Amandelcrème**  
70 g ongezouten boter op kamertemperatuur  
70 g suiker  
70 g ei  
70 g amandelpoeder  
5 g maizena  
10 g whisky  
2 g zout  
enkele druppels amandelextract  
50 g amandelschaafsel

**Afdekgelei**  
(hoeveelheid zie p 181)

**Materiaal**  
taartringen Ø 8 cm, 2 cm hoog (Silikomart)







## gepocheerde peer met whiskychantilly en chocolade

**Gepocheerde peren** Pocheer de peren in de siroop en laat 30-40 minuten garen.

**Jocondebiscuit** Verwarm de oven voor op 200 °C hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe het ei in de keukenrobot en klop 10 minuten op maximale snelheid. Doe de boter rustig bij het eimengsel. Voeg de bloem, de poedersuiker, de amandelpoeder en het amandelextract toe en meng kort. Klop het eiwit stijf in de keukenrobot, voeg de suiker in enkele keren toe wanneer het eiwit bijna stijf is. Spatel het opgeklopte eiwit onder het beslag. Strijk het beslag dik uit op de bakplaat. Bak de biscuit 10 minuten in de oven. Laat de biscuit volledig afkoelen, steek cirkels uit van 5 centimeter doorsnede.

**Whiskychantilly** Klop de room met de suiker op tot een chantilly. Voeg dan de whisky toe en klop kort op. Doe de whiskychantilly in een spuitzak met een glad spuitmondje. Bewaar in de koelkast tot je hem gebruikt.

**Chocoladestukken** Strijk de getempereerde chocolade dun uit op een vel acetaatfolie met behulp van een gehoekt paletmes. Laat de chocolade volledig uitharden. Breek de chocolade in stukken.

**Chocoladesaus** Smelt de chocolade met de melk, de room, de whisky en het zout in een steelpan.

**Afwerking** Schenk de chocoladesaus in het bord. Zet in het midden van het bord een cirkel jocondebiscuit. Vul de uitgeholde peer met de whiskychantilly en plaats ze op de jocondebiscuit. Steek de chocoladestukken in de peer. Werk af met puntjes whiskychantilly en de Atsina Cress.

**Voor 4 personen**

**Gepocheerde peren**  
(hoeveelheid zie p 105)

**Jocondebiscuit**  
160 g ei  
130 g poedersuiker  
15 g gesmolten ongezouten boter  
60 g bloem  
130 g amandelpoeder  
enkele druppels amandelextract  
90 g eiwit  
30 g suiker

**Whiskychantilly**  
200 g room 40%  
20 g suiker  
15 g whisky

**Chocoladestukken**  
250 g getempereerde pure chocolade  
(Ecuador 75%)

**Chocoladesaus**  
220 g pure chocolade (Ecuador 75%)  
80 g melk  
80 g room 35%  
20 g whisky  
1 g zout

**Afwerking**  
Atsina Cress

**Materiaal**  
glad spuitmondje  
acetaatfolie, sheet  
taartring Ø 5 cm  
taartring Ø 8 cm





Oorspronkelijk komt deze lekkernij uit het zuiden van Frankrijk, uit Montélimar, waar het al eeuwen gemaakt wordt. Alleen met noten of met gedroogd fruit, **nougat** is lekker bij de thee of koffie, of gewoon zo, als tussendoortje...

## nougat

**Nougat** Verwarm de oven voor op 160 °C hetelucht en bekleed een bakplaat met bakpapier of een siliconen bakmat. Vet de vierkante of rechthoekige taartring in met de bakspray. Rooster de noten 15 minuten in de oven.

Breng de honing in een steelpan aan de kook tot 121 °C. Doe ondertussen het eiwit in de keukenrobot en begin deze op middelmatige snelheid op te kloppen wanneer de honing 113 °C heeft bereikt. Schenk de warme honing al kloppend langzaam bij het eiwit. Zet nu de keukenrobot op maximale snelheid en klop 3 minuten. Breng ondertussen in een andere steelpan de suiker, de glucose en het water aan de kook tot 155 °C. Schenk nu de suikersiroop langzaam bij de meringue. Klop 5-10 minuten op maximale snelheid. Spatel de geroosterde noten met de gojibessen onder de meringue.

Leg een hostievel op de bodem in de bakvorm, doe de nougat erin en dek af met een tweede vel hostiepapier en strijk glad. Laat de nougat 1 nacht staan in de koelkast.

**Afwerking** Snijd de nougat in blokjes.

**Voor 30 nougatblokjes**

### Nougat

70 g hazelnoten  
70 g amandelen  
80 g pistachenoten  
250 g honing  
70 g eiwit  
250 g suiker  
110 g glucose  
70 g water  
100 g gojibessen  
bakspray (om in te vetten)

### Materiaal

vierkante of rechthoekige taartring  
2 vellen hostie of ouwel