

PATISSERIE.

HIDDE DE BRABANDER

GEUREN,
KLEUREN, SMAKEN
EN TEXTUREN
HET ULTIEME
HANDBOEK VOOR
PATISSERIE





KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Opmerkingen bij de recepten

- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan uw eigen oven aan.

Eerste druk, 2016

© 2016 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Tekst en recepten: Hidde de Brabander

Met dank aan Cees Holtkamp voor de chipolatapudding uit *De Bankerbakker* en Nadia Zerouali en Merijn Tol voor hun lokumrecept uit *Een druppel rozenwater*

Redactie: Inge van der Helm

Omslagontwerp en vormgeving: Studio Rikkelman

Receptfotografie en styling: Remko Kraaijeveld

Stap-voor-stapfotografie: Sven ter Heide

Infographics: Tijs Koelemeijer

ISBN 978 90 215 6153 0

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

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

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

PATISSERIE.

HIDDE DE BRABANDER



DANKWOORD



Op de cover had eigenlijk niet alleen mijn naam moeten staan, maar van al deze mensen en bedrijven. Zonder hen had dit boek nooit bestaan! Mijn dank is oneindig...

Team Kosmos Uitgevers, Inge van der Helm, Remko Kraaijeveld, Sven ter Heide, Erik Rikkelman, Tijs Koelemeijer.

Team Dreams of Magnolia!!!

Mijn kinderen Fedde en Yfke, mijn ouders Ineke en Cees, Sido, Madelon, Kim, Kim, Renske, mijn Westlandse vriendengroep!

Cees Helder, Jonnie Boer, Cees Holtkamp, Pieter Booij.

Rob Baan, Nico van der Sman, Roland Ratsma, Wim Rollema, Dilmah, Smeg, KitchenAid, Big Green Egg, Oldenhof, Callebaut, Le Nouveau Chef.

Team Gastronomixs, team De Zwarte Hand, team 24Kitchen, A Million Faces, team Koppert Cress, team Flynth, team Beko, Jeroen Hazebroek, Jan Bronswijk, Koos Holtkamp, Lizet Kruijff, Mara Grimm, Nadia Zerouali, Merijn Tol, Tool.

Bakkerij Roodenrijs, Huize van Wely, Patisserie de Rouw, Landgoed Duin & Kruidberg, Restaurant Parkheuvel, Restaurant De Librije.

Alle schrijvende en fotograferende pers en fans die zo enthousiast zijn.

Al mijn klanten, scholen waar ik les geef, leveranciers en overige relaties.

Dank!

VOORWOORD

Na jarenlang een kunstenaarsdroom te hebben nagejaagd is het alweer 18 jaar geleden dat ik, als onnozele banketbakkersleerling, mijn carrière bij Banketbakkerij Roodenrijs in Wateringen begon. Dankzij Jan Bronswijk sr. – de bakker aan de overkant van mijn straat – hakte ik op mijn veertiende de knoop door. Ik zou geen schilder of beeldhouwer, maar banketbakker worden! Op deze manier hoefde ik niet te kiezen tussen mijn twee hobby's, snoepen en mooie creaties maken. Met dit beroep kon ik ze tenminste combineren.

Tot op de dag van vandaag sta ik nog altijd rotsvast achter die keuze én achter mijn mening dat het vak van banketbakker misschien wel het meest veelzijdige beroep is dat je kunt kiezen. Als banketbakker ben je immers de hele dag bezig met smaken, geuren, kleuren en texturen, om die zo goed en mooi mogelijk te vormen tot gebakjes, bonbons en taarten. Je speelt, soms op hetzelfde moment, met temperaturen van wel 180 °C om een perfecte karamel te maken tot -15 °C bij ijsbereidingen.

We werken met wiskundige formules, meten en wegen alles nauwkeurig af om het eindresultaat zo constant mogelijk te krijgen en we hakken driedimensionale vormen uit ingrediënten als chocolade.

We hebben respect voor de bewezen klassiekers en proberen deze in ere te houden, maar tegelijkertijd bedenken we nieuwe, revolutionaire combinaties die we soms realiseren met behulp van moderne technieken.

Ik vergelijk mijn vak graag met bouwkunde. Niet inhoudelijk, maar wel als metafoor. Voordat er een huis wordt gebouwd, wordt altijd eerst goed nagedacht over de fundering. Want dat is immers de basis en de ondersteuning van je gebouw. Kennis is voor mij de fundering waarop ik mijn creaties bouw. Zonder die kennis zou de boel zo instorten; je hebt altijd die basis nodig.

Jarenlang heb ik gezocht naar een boek waarin het grootste deel van deze kennis met betrekking tot het banketbakkersvak was gebundeld. Ik heb het nooit gevonden, dus ben ik het zelf gaan schrijven. Maar kennis met betrekking tot banketbakken is echter zo uitgebreid en altijd in beweging dat dit boek eigenlijk nooit compleet zal zijn. Het is dus een blauwdruk geworden met als doel de fundering zo volledig mogelijk in kaart te brengen.

Zie dit als een werkboek, waarbij je alle vrijheid hebt om aantekeningen en je eigen bevindingen in te noteren. Of je nu een professional bent in een bakkerij, werkzaam bent in de horeca of dat je enthousiast thuis bakt en behoefte hebt aan verdieping: de stap-voor-staptechnieken geven een indicatie van hoe een basisrecept in elkaar kan zitten. Uiteraard bestaat er veel variatie in de verhoudingen en hoeveelheden van de ingrediënten, maar met deze bereidingswijzen heb je wel een goede richtlijn van de gebruikte techniek.

Waanzinnig veel plezier!
Hidde



INHOUDSOPGAVE

Nougats en noten-, granen- en zadenbereidingen	10
Meringues	22
Semel- en biscuits	34
Crèmestructuren	46
Botercrèmes	56
Luchtige structuren	68
Pudding- en papsoorten	80
Anglaises	92
Ijsoorten	102
Deegsoorten	114
Getoerde degen	126
Gerezen en gegiste degen	138
Beslagen	150
Big Green Egg	160
Chocolade	172
Ganache	184
Suikerwerk en snoepjes	196
Karamels	208
Kokos- en spijsbereidingen	220
Groente- en fruitbereidingen	232
Geleisoorten en glaçages	244
Gelatine	256
Archistruktuur	260
Verklarende woordenlijst	264
Register	266
Verkrijgbaarheid	271

BEREIDINGSTECHNIEKEN

MADELEINE

Zoveel liefde voor Madeleine... Niet voor een bepaalde vrouw, maar wel voor dit recept. Een klassieke Franse bereiding, gebakken in schelpvormpjes. De geschiedenis vertelt dat Madeleine een Franse boerin was die deze cakejes à la minute bakte toen ze onverwacht bezoek kreeg van de hertog. Of dat waar is, blijft gissen, maar één ding is zeker: je moet ze wel zo snel mogelijk eten... Het liefst rechtstreeks uit de oven; dan smaken ze het allerlekkerst!



1. 90 g bloem + 5 g bakpoeder, 90 g boter, 100 g ei, 85 g kristalsuiker en 10 g honing worden afgewogen. De bloem en de bakpoeder worden twee keer gezeefd.

2. De boter wordt gesmolten en het ei wordt luchtig geklopt. De droge ingrediënten worden door het luchtig geklopte ei gespateld. Hier worden de gesmolten boter en de honing door gespateld.



3. Nadat het beslag ongeveer 3 uur heeft gerust, wordt het in ingevette madeleinvormpjes gespoten.

4. Na het bakken; 190 °C, 7 minuten, kunnen de madeleines eventueel worden afgelakt met confiture.

BEREIDINGSTECHNIEKEN

SOUFFLÉ

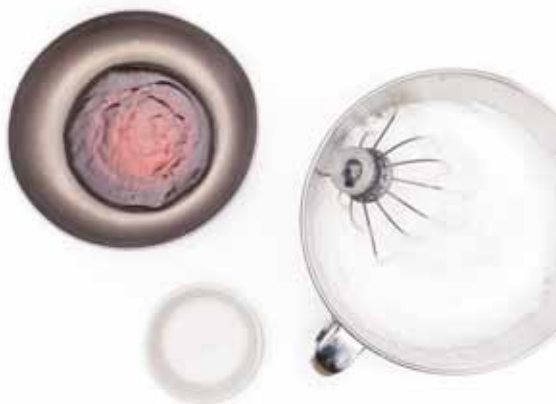
Een bereiding waar de meeste chefs toch licht nerveus van worden. De verhouding van de ingrediënten en de bereidingswijze luisteren zo nauw, dat als er maar iets afwijkt je een mooie soufflé wel kunt vergeten. Als je de soufflé eenmaal in de oven hebt geschoven, is het wachten geblazen. Mijn spannendste moment was toen de inspecteur van Michelin bij de beoordeling van restaurant De Librije, toen ik daar chef-pâtissier was, drie verschillende soufflés koos als dessert. Drie verschillende recepten, drie verschillende baktijden en temperaturen. Dat was zweten! Gelukkig behield De Librije zijn drie sterren...



1. 120 g espresso, 85 g + 25 g kristalsuiker, 12 g zetmeel en 150 g eiwit worden afgewogen.



2. De espresso en 25 g van de kristalsuiker worden aan de kook gebracht. Hier wordt het zetmeel door geroerd.



3. Het eiwit wordt met de rest van kristalsuiker luchtig geklopt. De twee componenten worden in drie stappen samengevoegd.



4. Het beslag gaat in een met boter ingevette en met suiker bestrooide vorm. De soufflé wordt gebakken. 180 °C, 12 minuten.

INSPIRATIERECEPTEN

IJSSOORTEN

DARK ROMANCE

(SORBETIJS MET OVERIGE BASIS)

Als ik dan toch romantisch ga doen, dan maar op een eigen Hidde-wijze. De combinatie van de stevige chocoladesmaak en het aromatische van de roos daagt je smaakpapillen uit. *Enjoy it, but not alone...*

500 g water
15 g Dilmah Rose with French Vanilla-thee
30 g glucosestroop
125 g kristalsuiker
125 g Callebaut Sao Thomé 70% (pure chocolade)
40 g cacao-poeder (Callebaut)

Breng het water aan de kook en laat afkoelen tot 80 °C.

Roer de thee door het water en laat 5 minuten trekken.

Zeef de losse thee eruit en verwarm de getrokken thee weer tot 80 °C.

Voeg de overige ingrediënten toe en meng met de staafmixer tot een glad geheel. Schenk door een zeef en laat afkoelen.

Draai in een ijsmachine tot ijs.



PRINCESS OF PERSIA

(ZETMEEL)

Gegrepen door de mystieke romantiek van het oude Iran, het voormalig Perzië, ben ik met smaken van toen gaan experimenteren. Met als resultaat een traditionele nougat op basis van pistache, kardemom en rozenwater. Toen ik mijn wens uitsprak om lokum (Turks fruit) op basis van deze smaken te willen maken, vertrouwden Nadia Zerouali en Merijn Tol mij hun lokumrecept uit het boek *Een druppel rozenwater* toe. Het oranjebloesemwater uit het originele recept heb ik vervangen door dezelfde hoeveelheid rozenwater en kardemompoeder, om de smaak van mijn nougat in de gedaante van lokum te proeven. Een Arabische schoonheid...

800 g fijne kristalsuiker

350 + 650 g water

150 g zetmeel

7,5 g wijnsteenpoeder

5 g kardemompoeder

45 g rozenwater

60 g pistachenoten

Extra ingrediënten:

poedersuiker

zetmeel

Breng de suiker met de 350 g water aan de kook. Laat 5 minuten koken tot het een dikke suikersiroop is van ongeveer 110 °C.

Roer het zetmeel, de wijnsteenpoeder, kardemompoeder en het rozenwater los en roer hier, beetje bij beetje, de 650 g water door. Breng rustig aan de kook en roer met een houten spatel tot het 'lijmachtig' wordt.

Hak de pistachenoten fijn in de hakmolen van de staafmixer. Roer de pistachenoten door het zetmeelmengsel en klop hier met een garde de hete suikersiroop in een dun straaltje door.

Zet de pan op het vuur en verwarm, terwijl je continu roert, tot een temperatuur van 120 °C.

Bekleed een vierkante vorm met bakpapier (of gebruik een plastic bakje) en spatel het lokummengsel erin. Laat het buiten de koelkast op een droge en koele plaats in een paar uur geleren.

Meng wat poedersuiker met wat zetmeel en wentel hier de lokum door. Snijd de lokum met een scherp mes in blokjes, haal de blokjes uit elkaar en bestrooi ze rondom met het poedersuikermengsel.

