



Nog meer KLEINE TAARTJES



MIX & MATCH MET NIEUWE BODEMS,
VULLINGEN EN TOPPINGS







Nog meer
KLEINE TAARTJES

voor louis, lucas, jules en patrice

KOSM • S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN

Ook verkrijgbaar van Petit gâteau:



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Eerste druk, 2020

© 2020 Petit gâteau, Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen, onderdeel van VBK | media

Tekst en receptuur: Meike Schaling

Culinaire redactie: Charlot van Scheijen

Eindredactie: Trijnie Duut

Fotografie: Renée Frinking

Styling: Nicole de Werk

Vormgeving en omslagontwerp: Tijs Koelemeijer

Vormgeving binnenwerk: Wouter Eertink

ISBN 978 90 215 7862 0

ISBN e-book 978 90 215 7863 7

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 ander wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de groots 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.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

INHOUD

VOORWOORD	7
PETIT GÂTEAU	9
VOORDAT WE BEGINNEN	10
HANDIGE ADRESSEN	11
PRAKTISCH	11
EXTRA INFO	11
DEEG	13
BISCUITS	24
TREMPEERSIROOP	44
CRÈMES EN MOUSSES	46
FRUITTAARTJES	65
CHOCOLADETAARTJES	91
GANACHES	105
NOG MEER TAARTJES	127
AUTOUR DU MONDE	137
NAWOORD	157
REGISTER	158





VOORWOORD

Iedereen heeft zoveel plezier met het bakken van onze kleine taartjes, dat mij werd gevraagd of ik een vervolg kon schrijven op mijn eerste boek, *Kleine taartjes*. Nu staan er in het eerste boek al veel van mijn geheimen, maar het is toch gelukt om voor dit vervolg veel mooie nieuwe taartjes te verzinnen.

In het eerste boek staan de basisrecepten van deeg, crumbles, crèmes, fruitbereidingen en ganaches. In dit boek ga ik iets verder met verschillende bodems, texturen en technieken. De taartjes zijn iets complexer qua opbouw, maar heel leuk om te maken. En natuurlijk *très bon!*

Ik krijg regelmatig mails binnen met de vraag of we ook een glutenvrije, lactosevrije of vegan bodem kunnen maken. Ik ben dus met mijn team de bakkerij ingedoken om allerlei bodems te testen. Toen we eenmaal bezig waren, vonden we het zo leuk dat we ook allerlei alternatieve vullingen hebben getest. We hebben niet voor alle recepten een goed alternatief gevonden, maar ik hoop toch dat ik jullie een beetje op weg kan helpen met deze basis.

Succes!

Meike



dō
easy to make, ready to bake

milk chocolate
chip cookie mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

white chocolate
chip cookie mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

triple chocolate
chip cookie mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

white chocolate
raspberry cookie
mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

banana bread
mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

carrot cake
mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

red velvet
cake mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

chocolate road
cake mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

milk chocolate
chip cookie mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

white chocolate
chip cookie mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

triple chocolate
chip cookie mix

free
gluten

dō
easy to make, ready to bake

white chocolate
raspberry cookie
mix

free
gluten

DEEG

Bij *Petit gâteau* maken we één soort deeg. Dit deeg gebruiken we voor alle taartjes, of we ze nu vullen met chocolade of fruit. Ik heb daarvoor gekozen omdat we zoveel verschillende taartjes maken en het toch overzichtelijk willen houden. Variëren met het deeg kán natuurlijk wel. Maak bijvoorbeeld een chocoladebodem voor een taartje met chocoladevulling of een hazelnootbodem voor een vulling met praliné.

Basisrecept deeg	blz. 14
Fonceren en bakken	blz. 17
Chocoladedeeg	blz. 18
Hazelnootdeeg	blz. 20
Glutenvrij deeg	blz. 22
Lactosevrij deeg	blz. 22
Vegan deeg	blz. 23



FRUITMOUSSE

Fruitmousse is zo gemaakt en oh zo lekker. Voor de mousse heb je fruitpulp nodig, dat je zelf kunt maken.

Fruitpulp

Maal het fruit, vers of diepvries (ontdooid), in een blender fijn en zeef het daarna. Voeg vervolgens 10% van het totale gewicht gepureerd fruit aan fijne kristalsuiker toe en verwarm het fruit 2 minuten zodat de suiker oplost.

Als je fruit pureert en zeeft gaat er een deel van het gewicht verloren. Hieronder kun je zien wat dat betekent voor een aantal fruitsoorten waarmee ik veel werk:

- 500 g aardbeien wordt ongeveer 340 g aardbeienpuree
- 500 g frambozen wordt ongeveer 225 g frambozenpuree
- 500 g gemengd rood fruit wordt ongeveer 250 g roodfruitpuree
- 1 mango met pit van 400 g wordt ongeveer 240 g mangopuree
- 10 passievruchten wordt ongeveer 100 g passievruchtenpuree

Fruitmousse

*200 g fruitpulp (framboos, aardbei,
gemengd rood fruit, wat je maar
wilt)*

*6 g gelatine
200 g slagroom
50 g fijne kristalsuiker*

- Maak 200 g fruitpulp volgens de beschrijving hierboven.
- Laat de gelatine 15 minuten in koud water weken en daarna uitlekken.
- Verwarm de helft van de pulp en los de uitgelekte gelatine daarin op.
- Meng het warme gelatine-fruitmengsel door de rest van de fruitpulp.
- Klop de slagroom met de fijne kristalsuiker lobbige.
- Meng met een garde een schep slagroom door de pulp.
- Spatel heel voorzichtig de rest van de slagroom door het mengsel; zorg ervoor dat de mousse luchtig blijft.
- Doe de mousse in een spuitzak met een glad spuitmondje van circa 1 cm doorsnee of in een maatbeker.

GANACHE VAN PURE CHOCOLADE MET MUNT

130 g slagroom

20 g honing

10 blaadjes verse munt + kleine muntblaadjes, ter garnering

120 g pure chocolade (60% vaste cacaobestanddelen)

7 g boter

- Breng de slagroom met de honing en de muntblaadjes aan de kook en laat 5 minuten trekken.
- Zeef de slagroom.
- Hak de pure chocolade in stukjes.
- Doe de stukjes pure chocolade in een kom en smelt de chocolade in de magnetron of au bain-marie.
- Controleer het gewicht van de slagroom en vul aan indien nodig.
- Verwarm de slagroom opnieuw.
- Giet de slagroom over de gesmolten chocolade. Roer met een pannelikker in het midden van de kom, steeds in dezelfde richting, tot alles goed gemengd is.
- Doe vervolgens de boter erbij en mix de ganache met een staafmixer tot een mooie, gladde crème.

Muntfondant

240 g poedersuiker

30 g water

1 scheut zonnebloemolie

pepermuntextract, naar smaak

- Zeef de poedersuiker en meng met het water, de zonnebloemolie en het pepermuntextract.
- Giet een laagje muntfondant in de taartbodems en laat de fondant stollen in de koelkast.
- Giet een laagje ganache over de fondant en laat in de koelkast opstijven.
- Versier met een blaadje verse munt.







CREMA CATALANA

CATALONIË

Deze crème lijkt op een crème brûlée maar komt uit Catalonië, en wordt op dezelfde manier bereid als een crème pâtissière. De taartjes op deze foto hebben we zodra we klaar waren met fotograferen in de winkel gelegd en ze waren meteen allemaal verkocht!

- Maak eerst 1 recept **basisdeeg** en bak de taartbodems af (zie blz. 17).

375 g melk

½ kaneelstokje

½ steranijs

merg van ½ vanillestokje

geraspte schil van ½ onbespoten

limoen

geraspte schil van ½ onbespoten

sinaasappel

75 g fijne kristalsuiker

3 eidooiers van biologische eieren

18 g maïzena

rietsuiker, voor erop

- Breng in een pan 200 g melk met het kaneelstokje, de steranijs, het vanillemerg, de geraspte schil van de onbespoten limoen en onbespoten sinaasappel en de helft van de fijne kristalsuiker aan de kook en laat 15 minuten trekken.
- Zeef de melk.
- Roer de eidooiers met rest van de melk (50 g), fijne kristalsuiker en maïzena in een kom tot een papje.
- Breng de gearomatiseerde melk weer aan de kook en giet dit bij het maïzenapapje.
- Giet alles terug in de pan en roer goed met een garde totdat de crème gaat koken en mooi is gebonden.
- Vul de taartjes met de crème en laat ze afkoelen.
- Strooi wat rietsuiker over de taartjes en karamelliseer het bovenste laagje met een brûléebrander.





OOK ZO'N FAN VAN *KLEINE TAARTJES* EN DE LEKKERE
TARTELETES DIE JE DAARIN LEERT BAKKEN?
MET *NOG MEER KLEINE TAARTJES* LEER JE NOG MEER
NIEUWE, HEERLIJKE VARIATIES VAN DE **ENIGE, ECHTE**
TAARTJES VAN PETIT GÂTEAU BAKKEN. OM OP TE ETEN!

Ontdek **nieuwe bodems** met citroen, amandel of pistache
en proef **originale toppings** als chocomousse en een
fruitige gelei. Met als extra een kleine **Tour du Monde** én
recepten voor **vegan, glutenvrije en lactosevrije** bodems.

Petit gâteau is de enige écht Franse patisserie in
Amsterdam van Meike Schaling en Patrice Andrieu.



**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen