



10

HET BESTE VAN

JAAAR

HEEL HOLLAND

BAKT




MET DE LEUKSTE RECEPTEN & VERHALEN, TOEN EN NU



HET BESTE VAN
10 JAAR
HEEL HOLLAND
BAKT

KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

HEEL HOLLAND BAKT
LEADERTAART 14



APPELKOEKEN 18



SEIZOEN 10

MICHELETTES 24

PURE PASSIE
TARTELLETES
28



SEIZOEN 9

PINEAPPLE UPSIDE
DOWN CAKE 36

VEGAN
CHOCOLADE
PECAN
BABKA
42



SEIZOEN 8

BRIOCHE-
FEUILLETÉKNOPEN 50



CHATEAU
TAART
54

SEIZOEN 7

HAZELNOOTROL 60

KUBUS VAN
JOCONDE
BISCUIT
64



SEIZOEN 6

UIEN TARTE TATIN 74

**FINALETAART
MET TULPEN**

78



SEIZOEN 5

ZWANENSOEZEN 88



**KLASSIEKE
OPERA**

92

SEIZOEN 4

MERGPIJPJES 102

**KLEURRIJKE
SPEKKOEK**

106



SEIZOEN 3

CAKE CERISE 114

**CHERRY
BLOSSOM**

116



SEIZOEN 2

ORANJE TOMPOUCE 126



**CAPTAIN
AMERICA
HIDDEN
DESIGN
CAKE**

128

SEIZOEN 1

MADELEINES

136



**BRUIDSTAART
MET VERS FRUIT
EN CHOCOLADE**

138







Seizoen

9



Seizoen 9 bekeek het in meerdere opzichten van een andere kant. Niet alleen bestond een technische opdracht uit een upside down pineapple cake, maar de altijd vrolijke Enzo was de eerste vegan deelnemer én winnaar van Heel Holland Bakt. Laat je inspireren door zijn vegan babka!

PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE

SEIZOEN 9

In deze technische opdracht komen meerdere technieken samen. De kunst is om een goede bruine karamel te maken die niet verbrandt, en netjes en schoon te werken, zodat je gelijkvormige cakejes krijgt.



INGREDIËNTEN VOOR 6 CAKEJES



CAKEJES

- 2 babyanassen
- 6 kersen, ontpit
- 40 g boter + extra om in te vetten
- 75 g amandelmeel
- 4 eieren
- snufje zout
- rasp van 1 limoen
- 95 g fijne kristalsuiker
- 40 g bloem, gezeefd



KARAMEL

- 150 g fijne kristalsuiker
- 50 g water
- 70 g slagroom



AFWERKING

- abrikozenconfiture
- kokosrasp

Het vervolg van de ingrediënten vind je op blz. 38

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 170 °C. Maak de kom van de staande tafelmixer goed schoon, zodat hij volledig vetvrij is. Smelt de extra boter in een pannetje en vet de zes souffléschaaltjes in met de gesmolten boter.

2 KARAMEL

Doe voor de karamel de suiker met het water in een steelpan en kook tot een karamel van 175-180 °C. Breng ondertussen de slagroom tegen de kook aan. Haal de karamel van het vuur en schenk de slagroom erbij. Laat 1 minuut borrelen en roer dan door met een garde.

3 ANANASRINGEN

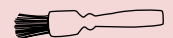
Maak de babyanassen schoon. Verwijder zoveel mogelijk van de pitjes aan de zijkant en haal de harde kern eruit met een appelboor. Snijd de anassen eerst doormidden en dan nog eens doormidden, zo krijg je acht plakken - wat je overhoudt kan je lekker opeten.

DIT IS JE BAKGEREI

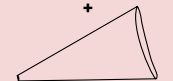
- 6 SOUFFLÉ-SCHAALTJES
- +
- APPELBOOR
- +
- SPATEL
- +



- STAANDE TAFEL-MIXER MET VLINDERHAAK
- +



- BAKKWASTJE
- +



- SPIITZAK
- +
- KEUKEN-THERMOMETER
- +
- TAARTROOSTER

**TECHNISCHE
OPDRACHT**



Seizoen

8



Als een ware topsporter bereidde de positieve Elizabeth haar deelname aan seizoen 8 voor. Ze wist te winnen met haar kleurrijke en uitbundige creaties, waaronder de Chateautaart. En om in dat Franse thema te blijven, leer je Brioche Feulletée te maken.

Dat lijkt heel ingewikkeld, maar als je eenmaal doorhebt hoe het moet, is er geen kunst aan.

CHATEAUTAART

SEIZOEN 8

Elizabeth: 'Deze chateautaart is een Arubaanse laagjestaart, met oorspronkelijk drie lagen. Omdat ik aan alles graag een eigen draai geef, heeft deze versie maar liefst dertien lagen. Een chateau heeft hoge torens, toch? Voor die hoeveelheid lagen heb ik het recept voor het biscuit drie keer gevolgd, en elke cake in meerdere dunne lagen gesneden. Mocht je ook zo'n hoge taart willen maken, vergeet dan niet de overige ingrediënten te verveelvoudigen. Volg anders gewoon het recept.'



INGREDIËNTEN VOOR 1 TAART



VOOR DE CAKE

25 g boter + extra om
in te vetten

125 g amandelmeel

25 g aardappelzetmeel

35 g melk

5 eieren

20 g + 100 g + 35 g kristalsuiker

30 g honing

1 tl vanille-extract

1 mespunt zout

1 tl limoensap

*Het vervolg van de ingrediënten
vind je op blz. 56*

BEREIDING

1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet de bakvormen in met boter. Meng in een kom het amandelmeel en het aardappelzetmeel met een garde.

2 BESLAG

Laat de melk en boter au bain-marie warm worden. Splits de eieren. Doe drie eidooiers in een mengkom en voeg 20 g kristalsuiker, de honing, het vanille-extract en zout erbij en klop met de (hand)mixer tot een luchtig beslag. Klop vijf eiwitten in een andere brandschone kom met het limoensap stijf. Voeg al kloppend, lepel voor lepel 100 g kristalsuiker toe. Klop tot glanzende, stijve pieken.

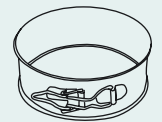
3 BESLAG MENGEN

Zeef het amandelmeel en aardappelzetmeel boven het eidooierbeslag en spatel er goed door. Roer het lauwe melkbotermengsel erdoor. Spatel in delen het eiwit door het beslag en probeer zo veel mogelijk lucht te behouden.

4 BAKKEN

Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvormen (300 g beslag per vorm). Bak de cakes in het midden van de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar. Verlaag de oventemperatuur naar 160 °C als de cakes in de oven staan.

DIT IS JE BAKGEREI



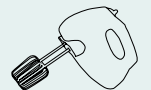
2 BAKVORMEN
VAN 15 CM
DOORSNEE

+



GARDE

+



(HAND)MIXER

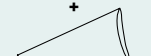
+

SPATEL

+

ROOSTER

+



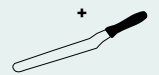
SPIUITZAK

+



ZEEF

+



PALETMES

**WINNAARS
RECEPT**





INGREDIËNTEN (VERVOLG)

VOOR DE CHOCOLADECRÈME

80 + 300 g slagroom
6 g cacaopoeder
165 g pure chocoladepastilles
+ 100 g voor de drip
3 g boter

VOOR DE RUMSIROOP

35 g kristalsuiker
30 g donkere rum

VOOR DE GARNERING

50 g hazelnoten



Tip

Het aansnijden van hoge taarten is best een uitdaging. Zet daarom een snijplank tegen de zijkant van de taart, en snijd hem dan van boven naar beneden aan. Vang het afgesneden deel op met de snijplank en snijd hem op de plank in kleinere porties.

5 AFKOELEN

Laat de cakes 10 minuten in de bakvormen afkoelen, verwijder dan de vormen en laat ze afkoelen op een rooster.

6 CHOCOLADECRÈME

Meng de 80 g slagroom met de cacaopoeder. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie, maar laat de chocolade niet te heet worden. Haal van het vuur en voeg het room-cacaomengsel toe. Klop de 300 ml slagroom lobbige en spatel dit zo luchtig mogelijk door de gesmolten chocolade. Schep het in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.

7 SIROOP

Breng voor de siroop 50 ml water met 35 g kristalsuiker aan de kook. Roer tot de suikerkristallen zijn opgelost en voeg de rum toe. Laat de siroop afkoelen.

8 HAZELNOTEN ROOSTEREN

Rooster de hazelnoten in een koekenpan in circa 4 minuten op middelhoog vuur krokant. Laat ze afkoelen op een bord en hak ze fijn.



9-10-11-12 TAART OPBOUWEN

Bekleed een bakvorm met plasticfolie. Snijd de cakes overlans elk in twee gelijke lagen. Leg een cakelaag in de bakvorm en bestrijk met wat siroop. Breng met de spuitzak een laag chocoladecrème aan en bestrooi met fijngehakte hazelnoten. Dek af met een cakelaag, herhaal dit proces en eindig met cake. Dek de cakelagen af met plasticfolie en zet er een tweede bakvorm bovenop. Laat de taart twee uur in de koelkast afkoelen.

13 GARNEREN

Bestrijk de taart rondom met de rest van de crème en bestrooi de onderkant van de taart met de rest van de hazelnoten. Smelt de 100 g chocola en giet dit over de taart, verspreid dit met een paletmes en laat over de randen heen glijden. Decoreer de taart als je wilt met eetbaar bladgoud. ❖



TECHNISCHE
OPDRACHT



Janny van der Heijden

**'WE PROEFDEN IN AL
DIE SEIZOENEN MINSTENS
1.404 BAKSELS, WAARVAN
SOMMIGE MISSCHIEN
EEN BEETJE ZIJN BLIJVEN
PLAKKEN OP DE HEUPEN.'**



10
HET BESTE VAN
JAAR

**HOERA, HEEL HOLLAND BAKT
AL 10 JAAR EN WE ZIJN NOG
LANG NIET KLAAR!**



**MET DE BESTE TECHNISCHE OPDRACHTEN
VOOR THUIS, WINNAARSTAARTEN
OM NOOIT TE VERGETEN, EN EEN FLINKE
PORTIE MOOIE HERINNERINGEN!**

LOVE
productions



**KOS
MOS**



9 789043 927628

WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL