
VAN BRUNCH
TOT DINER MET
FRANSE TWIST
Het kerstkookboek
Petit gâteau

INHOUD

VOORWOORD 7
PETIT GÂTEAU 9
INLEIDING 10
PRAKTISCHE INFO 11
HANDIGE ADRESSEN 11

LE BRUNCH 13
LE GOÛTER 56
L'APÉRO 74
LE DÎNER 102
LE DESSERT 123

NAWOORD 155
REGISTER 159



VOORWOORD

Eindelijk is het zover, een kerstboek!
Ik wilde al heel lang een kerstboek schrijven om mijn kerstrecepten met jullie te delen en jullie te vertellen hoe wij thuis kerst vieren.

Het is niet alleen een bakboek, maar ook een kookboek met recepten voor een ongelofelijke brunch, overheerlijke koekjes voor bij de thee en koffie, feestelijke hapjes voor bij het aperitief, klassieke hoofd- en bijgerechten en een reeks verrukkelijke desserts, van onze beroemde kleine taartjes tot de traditionele boomstam.
Het is een boek om samen uit te koken, *en famille*, om er een gezellig kerstfeest van te maken.

Kerst is bij Petit gâteau natuurlijk een van de drukste periodes van het jaar en in september beginnen we met het verzinnen en testen van ons kerstassortiment. Als we zover zijn maken we de foto's voor de kerstbrochure, bestellen we de nodige verpakkingen en grondstoffen en kan de mise en place starten. Langzaam maar zeker begint het naar kerst te ruiken, die gezellige, warme sfeer, met de geur van kaneel, sinaasappel en chocolade.
Op 23 december werken Lucas, Jules en ik de hele nacht door (de leukste nacht van het jaar vinden wij) om alle bestellingen klaar te maken en een prachtige kerstvitrine neer te zetten. Als op de 24e het laatste taartje is verkocht, gaan we tevreden naar huis en duiken we meteen tot de volgende dag ons bed in.

De 25e slapen we uit en daarna zetten we de kerst playlist op en kan het feest beginnen: bakken, koken, versieren, cadeautjes inpakken, samen zijn, genieten, lachen, eten, drinken. Al onze kinderen en familie (en vaak ook vrienden die kerst met ons willen vieren) helpen mee. De koekjes worden gebakken, de hartige hapjes worden voorbereid, de groente wordt geschild, de tafel wordt mooi gedekt, de kaarsjes worden aangestoken en de kapoen gaat de oven in. Bij l'apéro beginnen we met het uitpakken van de cadeautjes want ieder heeft voor ieder iets onder de boom gelegd. Het uitpakken wordt afgewisseld met de verschillende gangen van het diner en we gaan tot diep in de nacht door genietend van het heerlijke eten en de bijzondere sfeer.

De volgende dag zijn wij open in de Foodhallen dus ik sta 's ochtends vroeg alweer in de bakkerij. Zodra de taartjes klaar zijn, kan ik beginnen aan de voorbereidingen van de brunch. De brunch is een belangrijk onderdeel van ons kerstfeest en ik heb er daarom ook een groot hoofdstuk aan gewijd. Niemand wil de brunch missen want o zo lekker en gezellig.

Na de brunch doen we spelletjes en 's avonds bakken we heerlijke pizza's in onze Fernus oven en genieten we na van onze bijzondere kerst. Op naar volgend jaar!

Joyeux Noël!

PETIT GÂTEAU

Dit is al het vijfde boek dat ik schrijf en ik denk dat velen van jullie het verhaal van *Petit gâteau* al kennen. Ik vertel nog even in het kort hoe het allemaal is begonnen en waar we ons nu bevinden.

Ik ben op mijn achttiende naar Parijs gegaan als au-pair om tolk te worden. Eigenlijk wilde ik patissier worden maar met een gymnasiumdiploma was dat een beetje raar. Ik opende mijn tolkbureau en werkte 10 jaar als tolk, maar was gefascineerd door de Franse patisserie en was altijd tussen de bedrijven door aan het bakken. Op een dag besloot ik om toch mijn patisseriediploma te halen aan de *École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris* (én in een restaurant met Michelinster te werken) en in 2006 opende ik mijn eigen patisserie, *Petit gâteau*, waar ik als klein meisje al van droomde. In 2012, 25 jaar later, ben ik naar Nederland teruggekeerd met mijn kinderen Louis, Lucas en Jules, mijn Franse man Patrice en natuurlijk *Petit gâteau*.
De kinderen gingen naar de internationale school en ondertussen zijn Lucas en Jules ook patissier en werken bij Petit gâteau. Louis is cameraman en helpt ons als we het heel druk hebben. Het is zo fijn om als trotse moeder met je kinderen te kunnen werken en iedere dag weer besef ik hoeveel geluk ik heb.

Na een jaar lang op markten en vanuit ons huis in de Jordaan taartjes te hebben verkocht, openden we in 2013 onze eerste vestiging in Amsterdam, in de Haarlemmerstraat. De bakkerij bevindt zich in de winkel, zodat iedereen kan zien wat we maken. Je kunt boven thee en koffie drinken met een taartje, of je kunt een workshop volgen.

Een jaar later openden we onze tweede vestiging in Amsterdam, in de Foodhallen: een oude tramremise omgebouwd tot een enorme hal met 21 restaurantjes, met een rijk aanbod aan *street food*. Je kunt er lekker zitten en genieten van de goede vibe en het heerlijke eten.

Dit jaar bestaan we alweer 10 jaar in de Haarlemmerstraat en dat vieren we met een verbouwing van de winkel: alles wordt opnieuw in de verf gezet, we krijgen een nieuwe, grotere vitrine en er komt een kleine épicerie waar men chocolade van Valrhona, Franse bloem, bakmixen van ons eigen merk, dō, en professionele bakkersingredienten kan kopen, maar ook ons eigen servies en nog veel meer leuke dingen. Het wordt heel mooi. Deze make-over is de basis voor een nieuw project: de opening van Petit gâteau in Kopenhagen!

INLEIDING

Het boek is heel logisch opgebouwd.

Het begint met *Le brunch* met hartige en zoete gerechtjes: eieren, baked beans, maar ook diverse broden en cakes.
Daarna volgt *Le goûter* met allerlei heerlijke kerstkoekjes voor bij de thee en koffie. Vervolgens bestaat *L'apéro* uit lekkere hapjes voor bij het aperitief.

In *Le dîner* staan twee soepjes en twee hoofdgerechten met verschillende bijgerechten.
Ik sluit het boek af met *Le dessert* met mooie glaasjes mousse au chocolat, maar natuurlijk ook onze kleine kersttaartjes en grote taarten zoals de *Apfelstrudel* of de klassieke *bûche* (boomstam).

PRAKTISCHE INFO

In de recepten wordt vooral roomboter gebruikt, volle melk en slagroom met een vetgehalte van 35%, mits anders vermeld.

In dit boek worden de volgende bakgereedschappen gebruikt, buiten de basisgereedschappen zoals kommen, gardes, pannenlikkers, bakplaten, enzovoort:

- Bakblik van 24 x 9 x 7 cm met deksel (voor pain de mie met deksel, maar ook voor de andere cakes en broden zonder deksel)
- Ronde bakvorm van 16 cm (red velvet)
- Siliconen cupcakevorm (tatin appels)
- Tulbandvorm – Kaiser Inspiration (16 cm)
- Spuitzak
- Glad spuitmondje 10 mm (diverse recepten), 3 mm (Mont Blanc)
- Kartel spuitmondjes, diverse maten (pavlova, meringue)
- Uitsteker van 6 cm (tatin appels)
- Uitsteker van 4 cm (mini brioche)
- Uitsteker van 5 cm (bladerdeeghapjes)
- Scones-uitsteker
- Wafelijzer
- Blender (hazelnootpasta)
- Bakringen 6 cm, uitsteker 8/9 cm (kleine taartjes, quiches, Parmezaanse kaastaartjes)
- Suikerthermometer
- Leuke glaasjes voor desserts

HANDIGE ADRESSEN

- Baktotaal, voor bakgereedschap (www.baktotaal.nl)
- Denotenshop.nl voor allerlei soorten noten
- Dille & Kamille, voor bak- en kookgereedschap (www.dille-kamille.nl)
- Duikelman, voor bak- en kookgereedschap (www.duikelman.nl)
- Pit & Pit voor kruiden (nl.pit-pit.com)
- Tableware Amsterdam voor mooi (kerst)servies
- Zelfbroodbakken.nl voor allerlei soorten bloem
- Je kunt bij Petit gâteau (www.petitgateau.com) terecht voor de bakringen met een diameter van 6 cm en voor een workshop.





LE BRUNCH

EGGS BENEDICT, FLORENTINE, ROYALE

Eggs benedict zijn gepocheerde eieren met bacon of ham, eggs florentine zijn gepocheerde eieren met spinazie en eggs royale zijn gepocheerde eieren met zalm.

(een dag van tevoren)

ENGLISH MUFFINS

English muffins zijn geen cakejes, maar een soort broodjes. En het grappige is dat je ze in de koekenpan moet bakken en niet in de oven.

Voor 9 muffins

10 g verse bakkersgist
140 g water + 110 g melk (37 °C)
400 g patentbloem
7,5 g zout
5 g fijne kristalsuiker
20 g roomboter, gesmolten
30 g patentbloem gemengd met 30 g griesmeel om te bestrooien

TIP *Je kunt de muffins 4 dagen op kamertemperatuur of 8 weken in de vriezer bewaren.*

- Los de verse bakkersgist op in 140 gram lauwwarme water/melkmengsel.
- Doe de patentbloem in de kom van een staande mixer en meng het zout met de fijne kristalsuiker en de gesmolten roomboter erdoor.
- Voeg het gistmengsel toe en mix totdat het deeg een bal vormt en niet meer plakt.
- Laat het deeg 1 uur onder een vochtige theedoek op een warme plek rijzen.
- Rol het deeg tot 1,5 cm dik uit op een met patentbloem/griesmeel bestoven werkblad en steek rondjes eruit van 7,5 cm. Maak een nieuwe bal van alle restjes. Rol de bal weer uit en steek nog meer muffins uit. Herhaal tot alle deeg op is.
- Bestrooi beide kanten van de muffins met het patentbloem-griesmeelmengsel en leg de muffins op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat de muffins nog 20 minuten onder een theedoek op een warme plek rijzen.
- Bak de muffins in een koekenpan met deksel, 7 minuten per kant. Pas op, op middelmatig tot laag vuur, anders branden ze aan.



(de volgende dag)

SAUCE HOLLANDAISE

200 g roomboter, in blokjes
6 el witte wijn
1,5 el wittewijnazijn
1 sjalotje, grofgesneden
10 peperkorrels, gekneusd
*3 biologische eidooiers**
sap van ½ biologische citroen
zout
versgemalen witte peper

** Je hebt een extra eidooier nodig als de saus schift.*

- Klaar de roomboter: laat de roomboter op heel laag vuur smelten in een pan. Schep witte melkbestanddelen die komen bovendrijven met een lepel uit de pan. Wat overblijft is geklaarde boter, dus boter waarbij de vaste bestanddelen en het water van de vetten zijn gescheiden.
- Doe de wittewijnazijn met de grofgesneden sjalotjes en gekneusde peperkorrels in een steelpan en breng zachtjes aan de kook.
- Laat twee derde van het vocht verdampen, dus tot er een derde van het volume overblijft, giet dit door een zeef en laat afkoelen.
- Doe de gezeefde azijn met de eidooiers in een hittebestendige kom en verwarm au bain-marie door de kom op een kleine steelpan met een laagje water te zetten. Pas op: de kom mag het water niet raken.
- Klop de azijn en eidooiers tot een dikke, lichtgele massa.
- Haal de pan van het vuur. Voeg de geklaarde roomboter toe en klop voortdurend in dezelfde richting tot een dikke, romige saus.
- Mocht de saus schiften, klop dan een eidooier met een beetje koud water in een kommetje en meng de geschifte saus hierdoor.
- Roer het sap van de halve citroen door de saus en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.
- Houd de saus warm door deze *au-bain marie* afgedekt met plasticfolie op 55/60 °C te bewaren. Zet het vuur uit en laat de kom op de pan met warm water staan. Verwarm heel even au bain-marie als je de saus nodig hebt.

TIP *Als je dragon door de saus doet, is het een sauce béarnaise.*



PARMEZAANSE KAASTAARTJES

Deze taartjes moesten wij voor Christian Dior maken. Heel chic! Katya, onze chef pâtissière uit Oekraïne, wilde dit heerlijke recept met ons delen.

DEEG

180 g roomboter, op kamertemperatuur
35 g poedersuiker
35 g Parmezaanse kaas, geraspt
1 g zout
135 g tarwebloem
70 g maïsbloem

- Roer de roomboter met de poedersuiker zalvig.
- Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe met het zout.
- Meng de tarwe- en maïsbloem erdoor en kneed tot een samenhangende deegbal.
- Verpak het deeg in plasticfolie en laat ten minste 1 uur in de koelkast rusten.



VULLING

6 hardgekookte biologische eieren
150 g roomkaas, bijv. Philadelphia
150 g mascarpone
versgemalen peper
(kruiden)zout
paprikapoeder, kerrie, verse tuinkruiden, …

- Laat de eieren afkoelen, pel ze en doe ze in een blender. Mix tot een gladde pasta.
- Meng de roomkaas en mascarpone erdoor en breng op smaak met versgemalen peper en zout. Het is ook lekker om andere specerijen of tuinkruiden toe te voegen.
- Bewaar de vulling in de koelkast.
- Bestuif het werkblad met een beetje bloem en rol het deeg uit tot 3 à 4 mm dik. Steek rondjes uit van 8 cm als je ringetjes van 6 cm gebruikt. Leg de rondjes 30 minuten afgedekt met plasticfolie in de koelkast.
- Vet de ringetjes in met wat roomboter, fonceer de taartjes, prik wat gaatjes en leg ze weer 30 minuten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor tot 160 °C en bak de taartjes circa 20 minuten in de oven of tot ze goudgeel en gaar zijn.
- Vul de taartjes als ze zijn afgekoeld met een beetje vulling en beleg ze bijvoorbeeld met gerookte zalm en een beetje citroensap; gerookte ham met een beetje Parmezaanse kaas; tomaatjes met olijven en basilicum…



DENNENGANACHE

Nicolas, een vriend van mij in Parijs, ook patissier, vertelde dat hij een dennenganache maakt voor kerst. Hij haalt dan een tak van zijn kerstboom af en doet deze in de slagroom om te laten trekken, hahaha. Dat vond ik wel erg ver gaan, dus ik heb gezocht naar eetbare dennennaalden. De smaak is heel bijzonder moet ik zeggen.

Voor 12 taartjes

150 g slagroom
6 g dennennaalden, online verkrijgbaar bij Pit&Pit
300 g melkchocolade (40% vaste cacaobestanddelen)
50 g roomboter
60 g dennenhoning

- Breng de slagroom met de dennennaalden aan de kook en laat 30 minuten van het vuur af gedekt met plasticfolie trekken.
- Doe de melkchocolade met de roomboter in een kom en verwarm au bain-marie door de kom op een kleine steelpan met een laagje water te zetten. Pas op: de kom mag het water niet raken.
- Zeef de slagroom. Breng de slagroom met de dennenhoning aan de kook en giet dit bij de melkchocolade.
- Meng tot een gladde massa.
- Giet de ganache in de taartjes en laat in de koelkast circa 1 uur opstijven.

REGISTER

A

Aardappelpuree 121
Aardappels 106, 111, 112, 120, 121
Aardbeien 43
Aardbeienjam 43
Abrikozen 34, 38
Amandelbiscuit 152
Amandelen 34, 38, 47, 55, 61, 64, 68, 70, 73, 124, 144, 151, 152
Amandelspijs 38
Amarenakersen 38, 55
Ananas 48
Apfelstrudel 144
Appels 26, 108, 111, 144
Aubergines 80, 101

B

Babka 32
Baked beans 23
Bananen 47, 49
Banana bread 49
Bechamelsaus 22
Blini 95
Boekweitpannenkoeken 116
Bospaddenstoelen met Parmezaanse kaas en truffelolie 82
Bospaddenstoelen met sjalotjes en tuinkruiden 83
Brioche 24, 115
Bûche de Noël met praliné 151

C

Cannellinibonen 23
Carrot cake 48
Cassisjam 142
Champagneganache 131
Chocolade/cacao 32, 36, 40, 47, 52, 61, 60, 70, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 138, 140, 148, 151
Chocoladesaus 52
Cinnamon buns 44
Citroenen 30, 34, 38, 40, 42, 43, 55, 61, 63, 65, 66, 68, 75, 96, 130, 134, 140
Coulis 140
Courgettes 80, 81, 101
Cranberry meringue 134
Cranberry's 40, 47, 93, 110, 134
Cranberrysaus 110
Crème au beurre (botercrème) 153
Crème citron 96
Crêpes 30
Crêpes suzette 30
Croque-monsier met pain de mie of brioche 22

D

Dennenganache 128
Diamantkoekjes 72
Duxelles 115

E

Eggs benedict 16
Eggs Florentine 16
Eggs royale 16
Elisenlebkuchen 61
English muffins 16

F

Feuilletées (bladerdeeghapjes) 89
  met bospaddenstoelen 93
  met brie-cranberry 93
  met spinazie 93
Filet de boeuf en brioche (beef Wellington in briochedeeg) 115
Flespompoensoep 104
Frambozen 42, 65, 139, 140
Frambozengelei 139
Frambozenjam 42
Franse meringue 140

G

Ganache 130
Gebakken tamme kastanjes 110
Gember 36, 38, 127
Gezouten karamel 27

Gingerbread house 58
Gingerbread men 58
Gingerbreadganache 127
Glühwein 130
Glühweinganache 130
Gougères (Franse kaassoesjes) 87
Granola 47
Gratin dauphinois 112
Gravlax 96

H

Hazelnoten 38, 47, 48, 52, 61, 65, 73, 104, 105, 151, 152
  geroosterde 152
Hazelnotenpasta 52
Honing 23, 36, 38, 47, 58, 60, 61, 95, 127, 128

I

Italiaanse meringue 135

K

Kaas 27, 48, 79, 81, 82, 84, 87, 93, 99, 136, 148
Kaneel 26, 27, 38, 46, 47, 48, 52, 61, 64, 73, 110, 127, 130, 144
Kapoen of kalkoen 108
Kardemom 38, 46, 132
Kardemomganache met koffie 132
Kastanjes 62, 105, 108, 110, 142
Kerstbrioche 34
Kerstkransjes 68
Kerststol 37
Kleine taartjes 124
Knoflook 23, 80, 81, 83, 93, 100, 99, 105, 108, 111, 112, 115, 116
Knolselderij 111
Knolselderijpuree 110
Koffie 131, 132, 136
Kokos 47, 49
Krenten 54, 55
Krokante pralinélaag 152

L

Lebkuchenherzen 60
Lemon curd 43
Limoenen 96
Linzerkoekjes 73

M

Madeiradaus 118
Marmelade 42
Marsepein 61
Mascarponecrème 27
Meringue Française 142
Meringuepaddenstoeltjes 62
Minibrioches 77
Mont Blanc met cassis 142
Moscovische tulband 54
Mousse au chocolat Liégeois (chocolademousse met slagroom) 138
Mozaïekkoekjes 70

O

Omelet 15

P

Paddenstoelen 82, 83, 93, 99, 115
Pain d'épices (ontbijtkoek) 36
Pain de mie (Frans casinobrood) 20
Pain perdu (wentelteefjes) 26
Pancakes 28
Panna cotta 139
Paprika's 80, 101
Parmezaanse kaastaartjes 84
Passievruchten 129
Pâté de marrons (kastanjepasta) 62, 142
Pavlova 140
Pecannoten 38, 48, 108, 133
Pecantaartje 133
Pistachenoten 38, 47, 48
Pizza 98
  lardo di Colonnata 99
  pizza bianca met rozemarijn en fleur de sel 99

pizza margherita 99
quattro formaggi 99
ricotta 99
stracchino 9
Poached eggs (gepocheerde eieren) 18
Pommes dauphine 120
Pommes duchesse 120
Pompoen 104
Portsaus 119
Praliné 151
Profiteroles 141

Q

Quiches 78
quiche courgette-geitenkaas 81
quiche Lorraine 79
quiche met bospaddenstoelen 82
quiche Provençale 80

R

Red velvet cake 148
Riz pilaf 111
Rozijnen 36, 38, 40, 47, 54, 55, 144

S

Sauce béarnaise 17
Sauce hollandaise 17
Saus voor pain perdu 27
Scones 40
Scrambled eggs (roereieren) 14
Sinaasappels 30, 32, 34, 36, 38, 42, 55, 61, 96, 130
Sjalotjes 83, 104, 105, 108, 112, 115, 118
Soupe champenoise 75
Speculaaskruiden 36, 58, 60, 61, 127
Spinazie 16, 18, 93
Spritsen 63
Steranijs 129, 130
Steranijsganache met passievrucht 12

T

Tammekastanjesoep 105
Tatin appels 26
Tiramisù 136
Tomaten 80, 98, 99, 118
Tomatensaus 98
Truffel 15, 82, 105, 121
Tuinkruiden 15, 80, 81, 83, 84, 93, 98, 99, 105, 108, 111, 112, 113, 115, 116, 118, 148

U

Uien 99, 118

V

Vanille 30, 32, 38, 40, 42, 43, 49, 52, 61, 63, 64, 65, 70, 72, 127, 138, 139, 142, 148, 152, 153
Vanillekipferl 65
Vis 95, 98
Vlees(waren) 79, 99, 104, 105, 108, 115, 116, 118, 133

W

Wafels 51
Walnoten 108
Wittechocoladeslagroom 52
Wortels 48

Z

Zandkoekjes 66
Zimtsterne 64
Zwarte bessen 142

HET KERSTKOOKBOEK VAN PETIT GÂTEAU
DE LEKKERSTE ZOETE & HARTIGE GERECHTEN VOOR EEN HEEL BIJZONDERE KERST

Van kerstbrioche en pain perdu bij het ontbijt tot kruidige koekjes voor in de boom. Van heerlijke kerstsoesjes bij de borrel tot een compleet feestelijk diner. Met *Het kerstkookboek* van Petit gâteau bak en kook je heel de dag de lekkerste kerstfavorieten, stuk voor stuk met Franse flair. Joyeux Noël!

Het kerstkookboek is het vijfde boek van Meike Schaling, in de succesreeks van *Kleine taartjes*, *Kleine hartige taartjes*, *Nog meer kleine taartjes* en *Franse taartjes, klein en groot*. Meike is oprichter van de geliefde Amsterdamse patisserie Petit gâteau, van haar boeken zijn maar liefst 70.000 exemplaren verkocht.



9 789043 946810
www.kosmosuitgevers.nl

KOSMOS

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen