

**DE ZILVEREN LEPEL
BAKBOEK**

DE ZILVEREN LEPEL BAKBOEK

SPECTRUM

TAARTEN, CAKES, BANKET
EN NOG VEEL MEER
STAP VOOR STAP RECEPTEN

INLEIDING

De eerste uitgave van *De Zilveren Lepel* verscheen in Engeland in 1950, werd heel snel populair en groeide uit tot een van de invloedrijkste Italiaanse kookboeken aller tijden. Het wordt door velen beschouwd als de bijbel van de authentieke Italiaanse keuken, er werden in Italië meer dan drie miljoen exemplaren van verkocht en is in twaalf talen vertaald. De auteurs van *De Zilveren Lepel* verrassen ons nu met *De Zilveren Lepel - bakboek*, een onderzoek naar de kunst van de patisserie. Het laat ons kennis maken met de heerlijkheden die de Italiaanse banketbakkers ons in de diverse delen van het land te bieden hebben, variërend van kleine dagelijkse genoegens tot en met de prachtigste taarten voor speciale gelegenheden.

Patisserie kan een uitdagende kunstvorm zijn waarin techniek, kennis en creativiteit gecombineerd worden. Dit boek is bedoeld om inzicht te geven in de geheimen van de banketbakker en te dienen als uitvoerige gids om bij de hand te houden voor het geval je behoefte hebt aan deskundige aanwijzingen en inspirerende tips. Het is zowel voor de ongeschoolde als voor de ervaren thuiskok: in de verschillende hoofdstukken staan klassieke basisrecepten voor beginners, wat uitdagender recepten, maar ook nieuwe ideeën voor de ervaren thuisbakkers. Verdiep je in de uitvoerige technische instructies om een perfecte dolce – zoete traktatie, te leren maken en daarmee je familie en vrienden in verrukking te brengen.

De inleidende pagina's geven je alle informatie over essentieel gereedschap, over de belangrijkste ingrediënten die je nodig hebt om te kunnen beginnen en nuttige tips, handigheidjes en technieken waardoor je je met zelfvertrouwen op elk patisserie-recept kunt storten. In de daaropvolgende hoofdstukken staan de vijftig basisrecepten die iedere banketbakker moet kennen, variërend van het maken van pasteideeg tot bladerdeeg, van flensjesbeslag tot verrijkte degen en van schuimdeeg tot crèmes en glazuren. Bij elk recept staan heldere instructies en stap-voor-stapfoto's om de doorslaggevende fases van uitvoering van het recept te illustreren, en extra informatie om je te helpen de meest voorkomende vergissingen te vermijden.

Als aanvulling op de vijftig basisrecepten die de bouwstenen zijn van alle Italiaanse *dolci*, vind je in dit boek negentig wat ingewikkelder recepten, compleet met de paginagrote foto van het uiteindelijke resultaat, en gedetailleerde instructies. Kenmerkend bij elke Italiaanse banketbakkerij is dat je er niet alleen Franse patisserie vindt, zoals gebak van millefeuille (bladerdeeg) en soezen-deeg, maar ook Oostenrijkse viennoiserie, inclusief met chocola gevuld gebak en strudel, en zelfs 'babka', zoet brood uit Oost-Europa, en dat alles naast klassieke Italiaanse zoetigheden als cannonci en tiramisù. Maak brioches en koekjes om mee te ontbijten; vruchtengebakjes en kleine cakejes als eenvoudige traktatie voor overdag; schuimgebak, delicate mousses en semifreddo's voor zomeravonden; bonbons en taarten; perfect geglaceerde desserts en feestelijke tafelstukken. Een dessert is altijd speciaal, vooral wanneer je het eigenhandig gemaakt hebt.

LEGENDA



GLUTENVRIJ



ZUIVELVRIJ



VEGAN



VEGETARISCH



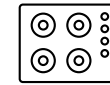
5 INGREDIËNTEN
OF MINDER



30 MINUTEN
OF KORTER



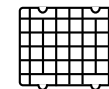
BEREIDINGSTIJD



KOOKTIJD



OVENTIJD



RUSTTIJD



HOUDBAARHEID
IN KOELKAST



HOUDBAARHEID
IN DIEPVRIES

Klassiek taartdeeg (korstdeeg)

Pasta frolla classica a mano



15 m



1 u



24 u



60 d

Moeilijkheidsgraad: GEMIDDELD

VOOR 1 RECEPT
(ONGEVEER 450 G DEEG OF GENOEG VOOR EEN
BAKBLIK VAN 25 CM OF EEN TAART MET DEEGDEKSEL
VAN 18 CM)

VOOR HET DEEG
300 g type "00" bloem of patentbloem
150 g koude boter
80 g superfijne suiker
geraspte schil van 1 onder de warme kraan gewassen
citroen
een snufje zout
1 ei
2 eidooiers

BENODIGDHEDEN

fijne zeef
zesteur
plasticfolie

ZOALS GEBRUIKT IN

- Appel-en-kaneelrasterartaart (zie blz. 68)
- Ricottataart met zwarte kersen en chocola (zie blz. 70)
- Pistachetaart met roze chocola (zie blz. 72)
- Chocoladetartelettes met karamelmousse (zie blz. 74)

Zeef de bloem op een hoopje op een schoon werkvlak en maak een kuiltje in het midden. Snijd de koude boter in kleine blokjes en doe ze met de suiker, citroenrasp, en een snufje zout in het kuiltje (1). Wrijf nu alles vlug met je vingers door elkaar, zodat het mengsel niet te warm wordt. (Zie tips en trucs op blz 54.) Begin vanuit het midden en werk geleidelijk aan alle bloem door de boter tot het mengsel de textuur van grof broodkruim heeft (2).

Wrijf het mengsel tussen je handpalmen (3) om er fijne kruimels van te maken. Maak er wanneer de kruimels zo klein als zandkorrels zijn weer een hoopje van, maak opnieuw een kuiltje in het midden en doe het ei en twee extra dooiers erin (4).

Meng alle ingrediënten met je vingertoppen (5) en draai er vlug een bal van zodat je het niet langer dan strikt noodzakelijk in je handen hebt (6).

Druk de bal deeg een beetje plat en wikkel de schijf in plasticfolie (7). Laat minstens 1 uur in de koelkast rusten.

Als je vaak taartdeeg gebruikt kun je de ingrediënten ook vermenigvuldigen om meer deeg te maken, en het in porties verdelen. Verpak de porties individueel in diepvrieszakjes en leg ze in de vriezer.

HOE TE GEBRUIKEN

Wanneer het tijd is om het taartdeeg te gebruiken moet je het op een met bloem bestoven werkvlak uitrollen tot een dikte van 3 mm, en het heel voorzichtig in een geprepareerde vorm leggen. Druk het stevig in de bodem en snijd overhangende randjes met een scherp mesje af. Bak de bodem zoals in het recept beschreven.

VARIATIES

Een klassiek taartdeeg (korstdeeg) kan op veel manieren gevarieerd worden. Bijvoorbeeld door de verhouding boter en bloem aan te passen, een verschillende soort en hoeveelheid suiker te gebruiken, of een deel van de bloem door notenmeel te vervangen.

Zoet taartdeeg maak je van 250 g type "00" bloem of patentbloem met 100 g boter, 80 g poedersuiker, 2 eieren, en een snufje zout.

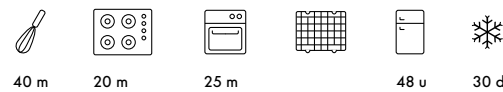
Chocolade-taartdeeg maak je van 250 g type "00" bloem of patentbloem, 140 g boter, 20 g gezeefd, ongezoet cacao-poeder, 80 g superfijne suiker, 1 ei, en 1 extra dooier.

Taartdeeg met notenmeel (gemalen noten) maak je van 250 g type "00" bloem of patentbloem met 100 g notenmeel (zoals amandelmeel, hazelnotenmeel, pistachemeel of walnotenmeel), 100 g poedersuiker, 140 g boter, 1 ei, en een snufje zout.



RICOTTATAART MET ZWARTE KERSEN EN CHOCOLA

Crostata di ricotta e amarene con cioccolato



Moeilijkheidsgraad: GEMIDDELD

Voor het klassieke taartdeeg (korstdeeg):
zie blz. 52

VOOR 8 PERSONEN

VOOR DE BODEM

boter, om in te vetten
1 recept (400 g) klassiek taartdeeg (korstdeeg), bereid
volgens het basisrecept op blz. 52

VOOR DE VULLING

300 g zwarte kersen
100 g superfijne suiker
500 g volvette schapen- of koemelricotta
100 ml slagroom
1 vanillestokje
50 g pure chocola, fijgehakt

BENODIGDHEDEN

ontpitter
pan
schuimspaan
fijne zeef
siliconen spatel
deegroller
rechthoekig cakeblik van 8 x 34 cm met losse bodem
bakparels
taartrooster

Verhit de oven tot 180 °C/heteluchtoven 160 °C en vet het blik in met boter.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van 3 mm. Leg het uitgerolde deeg voorzichtig in het ingevette cakeblik. Druk het stevig in de bodem en de rand, en prik met een vork gaatjes in het hele oppervlak. Snijd met een scherp mes de overhangende randjes deeg weg om hem netjes te maken.

Bekleed de deegbodem met bakpapier, vul hem met bakparels en zet 20 minuten onder in de warme oven om hem blind te bakken. Haal hem er na 20 minuten uit, verwijder de bakparels en het papier en zet nog 5 minuten terug, of tot het deeg goudbruin is. Laat 10 minuten in het blik afkoelen, haal de deegbodem uit het blik en leg op een taartrooster om volledig af te koelen.

Was en ontpit intussen de zwarte kersen voor de vulling, verwijder de steeltjes en zet ze met de suiker in een pan op matig vuur. Breng ze aan de kook en kook ze 10 minuten. Schep de kersen met een schuimspaan op een schaal en zet ze even apart. Laat het sap in de pan inkoken tot een siroop die een dun laagje op de achterkant van een lepel achterlaat. Doe de kersen weer bij de siroop, zet de pan van het vuur en laat ze afkoelen.

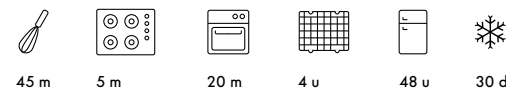
Wrijf de ricotta met een siliconen spatel door een fijne zeef in een kom om er een gladde, gelijkmatige crème van te maken. Doe de slagroom en het merg uit het vanillestokje bij de ricotta en klop er een luchtig mengsel van. Spatel de gehakte chocola rustig door het ricottamengsel.

Schep het ricottamengsel in de gebakken deegbodem en strijk het gelijkmatig tot in de hoekjes uit. Strooi de gekookte kersen erop en besprenkel de taart met de siroop.



CHOCOLADETARTELETTES MET KARAMELMOUSSE

Tartellette al cacao con mousse al caramello



Moeilijkheidsgraad: GEORDERD

Voor het chocolade-taartdeeg (korstdeeg):
zie blz. 52 voor de methode, maar gebruik de ingrediënten uit de onderstaande lijst voor een chocolade-taartdeeg

Voor de decoratieve karamel:
zie blz. 324 voor de methode, maar gebruik de ingrediënten uit de onderstaande lijst voor een decoratieve karamel

VOOR 6 TARTELETTES

VOOR DE BODEM

280 g type "00" bloem of patentbloem
120 g boter, plus extra om in te vetten
40 g ongezoet cacao-poeder
80 g superfijne suiker
een snufje zout
1 ei
1 eidooier

VOOR DE MOUSSE

2 g bladgelatine
120 ml slagroom
90 g superfijne suiker
50 g boter
200 g roomkaas

VOOR DE DECORATIEVE KAMEL

50 g suiker
1 el water

ALS VERSIERING

80 g pure chocola

BENODIGDHEDEN

kleine bakplaat
bakpapier
kom
pannen
maatbeker of kan
staafmixer
siliconen spatel
6 tartellettevormpjes van 12 cm met losse bodem
deegroller
ronde deegsteker van 15 cm
bakparels
taartrooster
knijpfles of spuitzak
bain-marie of dubbele pan

Gebruik de ingrediënten uit het lijstje hiernaast om de karamel op blz. 324 te maken, giet het mengsel op een kleine bakplaat met bakpapier en laat afkoelen.

Leg het velletje gelatine voor de mousse 5 minuten in koud water in de week. Breng de slagroom in een pan op laag vuur tot net onder het kookpunt. Warm de suiker in een andere kleine pan op laag vuur op tot hij volledig gesmolten is en zet dan het vuur wat hoger tot de suiker een amberkleurige karamel vormt. Zet de pan van het vuur en giet al roerend en zonder spetteren, geleidelijk aan de hete room erbij. Snijd de boter in kleine blokjes, doe ze in de pan en pulseer ze er met een staafmixer door. Knijp het geweekte velletje gelatine uit, doe het bij het mengsel in de pan en roer tot het opgelost is. Laat het mengsel een beetje afkoelen.

Doe de roomkaas in een kom en sla hem los met een siliconen spatel. Giet de warme karamel heel langzaam bij de roomkaas en mix ze met een staafmixer. Zet de mousse 4 uur in de koelkast.

Verhit de oven tot 180 °C/heteluchtoven 160 °C. Vet de tartellettevormpjes in met een beetje boter. Gebruik de ingrediënten uit het lijstje hiernaast en maak het chocolade-taartdeeg volgens de aanwijzingen op blz. 52.

Rol het taartdeeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een dikte van 3 mm en snijd er met de deegsteker rondjes uit die net iets groter zijn dan de ingevette vormpjes. Leg de lapjes deeg in de vormpjes. Rol de snijrestjes zo nodig opnieuw uit om voldoende lapjes te maken. Druk het deeg stevig in de bodem en rand, en prik met een vork gaatjes in het hele oppervlak. Snijd met een scherp mes overhangende randjes netjes bij.

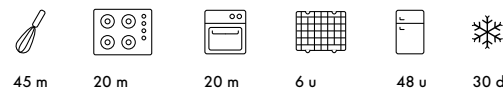
Bekleed de deegbodempjes met bakpapier, vul ze met bakparels en zet ze 15 minuten onder in de oven om ze blind te bakken. Verwijder na 15 minuten de bakparels en het papier, en zet ze nog 5 minuten terug in de oven, of tot het deeg droog is. Haal ze uit de oven, haal de bodempjes uit de vormpjes en leg ze op een taartrooster om volledig af te koelen.

Vul de deegbodempjes met de karamelmousse met behulp van een knijpfles of spuitzak en zet ze voor het serveren minstens 30 minuten in de koelkast. Hak de chocola fijn, smelt de stukjes au bain-marie en giet hem in een hoorntje van bakpapier. Sprengel de chocola in dunne lijntjes op de tartellettes en versier ze met kleine stukjes gebroken karamel. Serveer ze wanneer de chocola gestold is.



CHOCOLADETAART MET KERSEN EN BAROLO CHINATO

Torta al cioccolato con ciliegie al Barolo Chinato



Moeilijkheidsgraad: GEMIDDELD

Voor de roulade biscuitbodem:
zie blz. 110 voor de methode, maar gebruik de ingrediënten uit de onderstaande lijst voor een chocolade biscuitbodem

VOOR 8 PERSONEN

VOOR DE CHOCOLADE BISCUITBODEM

4 eieren
120 g superfijne suiker
een snuffje zout
100 g type "00" bloem of patentbloem
25 g ongezoet cacao poeder

VOOR DE KERSENSIROOP

400 g kersen
60 ml Barolo Chinato wijn (of gebruik Barolo of Barbaresco)
50 ml water
50 g suiker

VOOR DE MOUSSE

200 g pure chocola
30 g boter
80 g superfijne suiker
50 ml water
5 eiwitten

BENODIGDHEDEN

bakplaat van 24 x 30 cm
bakpapier
kommen
ontpitter
pan
maatbeker of kan
fijne zeef
diep rond bakblik met losse bodem of springvorm van 18 cm
acetaatvel of cakekraag
bain-marie of dubbele pan
kleine pan
keuken thermometer
handmixer
middelfijne rasp
spatel of paletmes

Verhit de oven tot 180 °C/heteluchtoven 160 °C en bekleed de bakplaat met bakpapier.

Houd een paar kersen apart als garnering en was en ontpit de rest met de speciale ontpitter. Doe ze met de wijn, het water en de suiker in een pan, breng ze op matig vuur aan de kook en kook ze 5 minuten. Laat ze afkoelen en giet ze in een fijne zeef op een kom om het kookvocht op te vangen.

Gebruik de ingrediënten en hoeveelheden uit het lijstje hiernaast om de roulade biscuitbodem te bakken volgens de aanwijzingen op blz. 110, maar voeg de gezeefde bloem en cacao poeder in delen toe en meng ze er tussendoor telkens volledig door het beslag. Giet het beslag op de beklede bakplaat, strijk het glad en bak de biscuit 20 minuten in de voorverwarmde oven, of tot hij gerezen is en stevig aanvoelt – een prikker in het midden moet er schoon uitkomen. Laat hem volledig afkoelen.

Hak voor de mousse 150 g van de pure chocola fijn, smelt de stukjes met de boter au bain-marie en laat het mengsel afkoelen.

Breng de suiker met het water in een kleine pan op laag vuur aan de kook om een siroop te maken. Verhit de siroop tot 121 °C en gebruik een thermometer om in de gaten te houden wanneer de temperatuur bereikt is.

Klop de eiwitten intussen in een vetvrije kom tot er zachte punten op blijven staan. Sprenkel de siroop wanneer hij op temperatuur is bij de geklopte eiwitten een blijf continu kloppen tot het mengsel op kamertemperatuur is en er stevige, glanzende punten op blijven staan.

Rasp 30 g van de pure chocola en roer door de gesmolten chocola.

Steek met de rand van de springvorm twee ronde plakken biscuit van 18 cm uit. Leg er een op de bodem van de vorm en bekleed de rand met een acetaatvel. Maak de onderste biscuitlaag vochtig met wat van het kookvocht van de kersen, spreid er twee derde deel van de mousse over uit en strooi de uitgelekte gekookte kersen erop. Leg de tweede laag biscuit erop en strijk met een spatel of paletmes de rest van de mousse erop uit. Zet de taart 5–6 uur in de koelkast.

Haal de taart uit de vorm, zet hem op een opdienschaal en verwijder voorzichtig het acetaatvel. Rasp de resterende pure chocola over de taart en garneer met de apart gehouden kersen.



CRÈME CARAMEL

Flan di latte



15 m



5 m



40 m-1 u



6 u



48 u



Moeilijkheidsgraad: MAKKELIJK

VOOR 8 PERSONEN

VOOR DE CRÈME CARAMEL

80 g superfijne suiker
25 g maizena
400 ml volle melk
een blikje van 397 g gezoete gecondenseerde melk
gerasppte schil van 1 onder de warme kraan gewassen
citroen
4 eieren
eetbare bloemetjes als versiering

BENODIGDHEDEN

kleine pan
een ondiepe ovenschaal van 20 cm
of 8 puddingvormpjes van 8 cm
kom
garde
maatbeker of kan
zesteur
staafmixer
diepe braadslede

Verhit de oven tot 160 °C/heteluchtoven 140 °C.

Doe de suiker met 3 eetlepels water in een kleine pan, verhit hem tot je een amberkleurige karamel hebt en giet een egaal laagje op de bodem van een ovenschaal of in de individuele vormpjes.

Doe de maizena in een kom en klop de melk er met een garde door. Voeg de gezoete gecondenseerde melk, citroenrasp en eieren toe, en meng ze met een staafmixer.

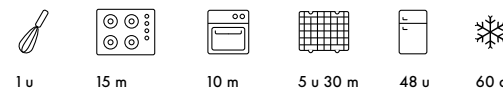
Zet de ovenschaal of de vormpjes in een diepe braadslede en giet het roommengsel erin. Giet vervolgens voorzichtig zo veel kokend water in de slede dat de schaal of vormpjes tot twee derde onderstaan. Bak een grote schaal 1 uur, en kleine vormpjes 40 minuten in de oven, of tot de crème net gestold is.

Haal de schaal of de vormpjes uit de slede, laat afkoelen en zet 6 uur in de koelkast. Als je een grote schaal gemaakt hebt moet je de crème in punten op individuele bordjes scheppen en ze met wat karamel uit de schaal besprenkelen. Stort individuele puddinkjes op bordjes en giet de restjes karamel erover. Garneer de crème voor het serveren met eetbare bloemetjes.



AARDBEIENMOUSSE OP PISTACHECAKE

Mousse di fragole con biscotto ai pistacchi



Moeilijkheidsgraad: GEORDERD

Voor de fruitmousse: zie blz. 258

VOOR 6 PERSONEN

VOOR DE PISTACHECAKEBODEM

2 eieren, gescheiden
60 g superfijne suiker
40 g type "00" bloem of patentbloem
25 g pistachenootjes, fijngehakt met 20 g suiker

VOOR DE AARDBEIENMOUSSE

10 g bladgelatine
400 g kleine aardbeien
100 g superfijne suiker
sap van 1 grote citroen
1 vanillestokje
200 ml slagroom

VOOR HET GLAZUUR

10 g bladgelatine
250 g kleine aardbeien
80 g superfijne suiker

ALS VERSIERING

30 g gepelde pistachenootjes, fijngehakt

BENODIGDHEDEN

bakplaat
bakpapier
kommen
handmixer
siliconen spatel
ronde deegsteker van 7 cm
keukenmachine
pan
citruspers
fijne zeef
maatbeker of kan
bolle siliconen vormpjes van 7 cm
taartrooster

Verhit de oven tot 220 °C/heteluchtoven 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de eiwitten met de helft van de suiker voor de cakebodem in een kom en klop ze met een handmixer tot ze luchtig en schuimig zijn, en de suiker opgelost is. Klop de eidooiers met de rest van de suiker en een eetlepel water licht en schuimig. Doe een kwart van het eiwit bij het dooiermengsel. Meng in een andere kom de bloem met de met suiker fijngehakte pistachenootjes, en meng ze met een siliconen spatel door het dooiermengsel. Spatel het resterende eiwit erdoor. Giet het mengsel op de beklede bakplaat en bak de cake 10 minuten in de hete oven, tot hij goudbruin is en stevig aanvoelt – een prikker in het midden moet er schoon uitkomen. Laat hem afkoelen en snijd er met de deegsteker 6 rondjes uit.

Leg de velletjes gelatine voor de mousse 5 minuten in koud water. Verwijder de kroontjes van de aardbeien en pureer ze in een keukenmachine. Doe de puree met de suiker in een pan. Zeef het citroensap en doe het sap met het gesplitste vanillestokje erbij. Kook het mengsel 5 minuten op laag vuur, of tot de suiker opgelost is, en haal het vanillestokje eruit. Knijp de velletjes gelatine uit en roer door de puree tot ze opgelost zijn. Giet de puree door een fijne zeef in een kom en blijf regelmatig roeren tot het afgekoeld is. Klop de slagroom tot er zachte punten op blijven staan en klop de aardbeienpuree erdoor. Giet het mengsel in de siliconen vormpjes en zet een nacht in de koelkast om op te stijven.

Week de gelatine voor het glazuur 5 minuten in koud water. Verwijder de kroontjes van de aardbeien, pureer ze in een keukenmachine en doe de puree met de suiker in een pan. Knijp de velletjes gelatine goed uit, doe ze in de pan, zet hem op heel laag vuur en blijf 2-3 minuten continu roeren tot de gelatine en suiker opgelost zijn – laat de puree niet aan de kook komen. Giet het mengsel door een fijne zeef in een kom en laat het terwijl je regelmatig roert tot kamertemperatuur afkoelen.

Haal de opgestijfde bolletjes uit de vormpjes en leg ze op een rooster. Giet het glazuur erover en zet ze 30 minuten in de koelkast om op te stijven. Leg de deeggrondjes op een schaal, leg de bolletjes mousse er netjes op en bestrooi ze met de fijngehakte pistachenootjes.

TIPS EN TRUCS

Door het afkoelende fruitmengsel regelmatig te blijven roeren stolt het minder snel. Als je het te snel laat stollen kan er een vel op komen, waardoor er strepen in de mousse komen. Als je geen siliconen vormpjes hebt kun je ook de binnenkant van een metalen kom invetten met een beetje neutrale olie. Doop de onderkant van de kom voor het storten 10 seconden in heet water.

