



STEFAN ELIAS

FEEST BAKBOEK

LEGENDARISCH FEESTGEBAK

HANNIBAL

84-92

1.2

BLOCH
BLOEM
25K

ESPRESSO 4.00
CAPPUCCINO 4.20
LATTE 3.50



Bloch



Beste
Brot
1899

jatte
KAFFEE
#vraagopvrij

ant
#vraagopvrij
BRUIT

Bloch

Bloch

VOORWOORD

BAKKEN IS EEN FEEST

p. 8

OUDERWETSE TAARTEN

p. 38

INLEIDING

VAN FEESTDAG TOT ELKE DAG FEEST

p. 10

VERSIERINGEN

p. 88

KEUKENHULP

p. 14

PATEEKES VOOR OP ZONDAG

p. 100

BASISRECEPTEN

p. 26

ZOETE VERWENNERIJEN

p. 124



TUSSENDOORTJES

p. 158



HARTIGE PLEZIERTJES

p. 224



FEESTKOEK

p. 168



VERRASSINGS- BROODJES

p. 244



THEEGEBAK

p. 202



BRODEN VOOR BIJ ELKE GELEGENHEID

p. 256



ROOMIJS VOOR ELKE GELEGENHEID

p. 214

COLOFON

p. 288

BAKKEN IS EEN FEEST

Niets is zo ontspannend als je eigen brood, taart, koekjes, quiches en ander gebak te maken. Door de enthousiaste reacties op het *Belgisch Bakboek* en het *Wereldbakboek* vond ik het tijd om er nog een derde luik aan toe te voegen, om iedereen die zo graag bakt opnieuw te verwennen.

Deze keer hebben we gekozen voor het thema ‘feest’, en dat mag je letterlijk nemen, want alles wat je zelf maakt, is op zich al een feest. De voldoening en de complimenten krijg je er gratis bij. En thuiskomen in een huis met de geur van vers gebak is sowieso een waar genot.

Al deze feestelijke recepten zijn weer op maat van de thuisbakker gemaakt, met

basingrediënten die je in elke voedingswinkel kan kopen. Je zal geen recepten uit de vorige boeken terugvinden, enkel nieuwe. Het werk dat we in dit boek gestopt hebben, was intens, maar we zijn trots op het eindresultaat. De heerlijke foto’s van Séverine Lacante zijn letterlijk de kers op de taart.

Ik heb inmiddels ook een eigen You-Tube-kanaal met workshops om het jullie nog gemakkelijker te maken.

Dit *Feestbakboek* straalt niet alleen creativiteit uit, maar ook een enorme goesting om van alles te proeven. Dus haal die bakschort maar boven en geniet van dit grote feest!

Stefan Elias



STEFAN ELIAS

CHOCOLADEDRIPCAKE, p. 40
COEUR MILLEFEUILLE, p. 42
PAVLOVA, p. 44
TARTE AU CITRON UIT MENTON, p. 46
MASCOTTE PRALINÉ, p. 48
SANS PAREIL, p. 50
PARIS BREST, p. 52
CROQUEMBOUCHE MET RODE VRUCHTEN, p. 54
GÉNOISE MET BLAUWE BESSEN, p. 56
IGLOTAART, p. 58
JAVANAIS, p. 60
CHOCOLADEBAVAROIS, p. 62
GÂTEAU GANACHE, p. 64
DOUBLE CHOCOLATE PARTY FUDGE CAKE, p. 66
VERKIEZINGSDAGCAKE, p. 68
APPLE CRISP, p. 70
FRAISIER, p. 72
PAASTAART, p. 74
PIECE MONTÉE LANCIER, p. 76
DRIEKONINGENTAART, p. 78
KERSTBUCHE, p. 80
KERSTCAKE, p. 82
HOEFIJZER, p. 84

VOOR EEN TAART VAN 8 PORTIES

- 120 G KRISTALSUIKER
- 250 G EIEREN
- 120 G TARWEBLOEM
- 30 G CACAOPOEDER
- 150 G WITTE CHOCOLADE
- 200 G BOTER OP KAMERTEMPERATUUR
- 150 G BLOEMSUIKER
- 30 G ROOM
- 50 G MELKCHOCOLADESTUKJES
- VERS ROOD FRUIT: AARDBEIEN, FRAMBOZEN, BOSVRUCHTEN

CHOCOLADEDRIPCAKE

Dripcakes, waar het lekkers letterlijk van afdruipt, zijn misschien wel dé trend van de laatste jaren. Waarschijnlijk omdat ze zo leuk ogen op sociale media. Maar heerlijk smaken doen ze zonder enige twijfel ook!

1. Beboter en bebloem 2 taartvormen van 4 personen, met een diameter van 16 cm en een randhoogte van 4 cm. Verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Klop de suiker met de eieren eerst op een klein vuurtje warm tot ongeveer 45°C (tot de suiker gesmolten is) en klop het mengsel vervolgens koud tot een luchtig wit beslag.
3. Zeef de bloem met het cacao poeder en spatel dit onder de geklopte eieren.
4. Vul de twee taartvormen gelijkmatig met het biscuitbeslag. Bak 20 à 25 minuten in een oven van 200°C. Draai de bakvorm na het bakken onmiddellijk om op een handdoek en laat afkoelen.
5. Smelt de chocolade au bain-marie. Doe die daarna in een kom samen met de boter en de bloedsuiker en klop met een klopper luchtig op.
6. Snijd van beide biscuits het bovenvlak een beetje af zodat ze mooi gelijkmatig zijn van vorm. Snijd beide middendoor. Plaats een helft op een plat bord.
7. Vul een spuitzak met een niet-gekartelde spuitkop met de chocoladeroom. Versier die helft met het beslag en leg er een tweede helft biscuit op. Druk dit zachtjes aan zodat de room er een beetje uit komt. Herhaal dezelfde stappen tot de laatste helft biscuit gestapeld is.
8. Kook de room, neem van het vuur, roer er de stukjes chocolade onder en laat afkoelen tot hij de juiste dikte heeft (nog een beetje vloeibaar).
9. Schep met een koffielepel wat chocolademengsel uit de kom en laat dit op de rand van de taart van de lepel aflopen. Dit noemt men drippen. Herhaal dit rondom. Hoe voller je lepel, des te langer je drip. Smeer daarna de bovenkant glad met de rest van het chocolademengsel.
10. Laat even opstijven en versier de taart naar believen met rood fruit.

TIP

Vervang gerust eens de witte chocolade door fondant-, melk- of karamelchocolade.



VOOR 6 PERSONEN

- 200 G ZOET BROKKELDEEG
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 200 G GEDROOGDE PEULVRUCHTEN
- 2 CITROENEN
- 200 G KRISTALSUIKER
- 2 EIDOOIERS
- 30 G MAIZENA
- 225 G WATER
- 250 G MERINGUEBESLAG
(ZIE BASISRECEPTEN)
- 5 G BLOEMSUIKER

TARTE AU CITRON UIT MENTON

Sinds enkele jaren hebben de citroenen van Menton een IGP of beschermde herkomstbenaming. Onder andere de ligging aan de Côte d'Azur zou zorgen voor een extra milde smaak. Die proberen we ook dit heerlijke taartje met meringue mee te geven.

1. Beboter een taartvorm van 20 cm diameter en 2,5 cm hoog. Verwarm de oven voor tot 190°C.
2. Maak het brokkeldeeg en uurtje op voorhand, zodat het deeg wat kan opstijven in de koelkast.
3. Bewerk het deeg eventjes met je hand, vorm een bol en rol het uit in een cirkel van 24 cm diameter en 3 mm dik, en bekleed er de taartvorm mee.
4. Druk het deeg goed aan en snijd het overtollige deel weg. Duw de boord met je duimen wat omhoog. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Bekleed het deeg met zilverpapier en vul de vorm met de peulvruchten.
5. Bak de taartbodem ongeveer 25 minuten in een oven van 190°C, tot hij goudkleurig ziet. Dit noemen ze blind bakken (zie keukenhulp).
6. Haal de taart uit de vorm en plaats ze op een rooster om af te koelen.
7. Maak het citroenbeslag voor de vulling van de taart. Rasp de citroenen en pers ze daarna uit.
8. Roer in een kom 125 g suiker door de eidooiers en roer daarna met een vork de maizena erdoor.
9. Breng in een kookpan het citroensap samen met het water, de citroenrasp en 75 g suiker aan de kook.
10. Giet een beetje van het kokend vocht op het suikermengsel en roer eventjes tot de suiker gesmolten is en je zeker geen maizenaklonters meer ziet.
11. Giet dit mengsel terug bij het kokende citroensap en verlaag een beetje het vuur.
12. Roer verder tot het beslag verdikt en doorschijnend wordt.
13. Haal van het vuur en giet het uit op een groot bord. Laat het beslag eventjes afkoelen en vul er daarna de taartbodem mee op.
14. Vul een spuitzak met grote spuitmond met het meringuebeslag en spuit op het citroenbeslag in een cirkel een dikke laag.
15. Strooi bloemsuiker op de meringue en zet de taart heel eventjes (ongeveer 3 minuten) onder de hete grill, of flambeer met een gasbrander. Let op dat de meringue niet te donker wordt.



VOOR EEN TAART VAN 6 PERSONEN

- 300 G BLADERDEEG OP FRANSE WIJZE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 175 G AMANDELFRANGIPANE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 25 G BANKETBAKKERSROOM (ZIE BASISRECEPTEN)
- 1 AMANDEL
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 20 G SIROOP (ZIE BASISRECEPTEN)

DRIEKONINGENTAART

Taart eten met Driekoningen is een traditie die maar liefst enkele millennia teruggaat. De Germanen vierden begin januari de terugkeer van het licht en de Romeinen kozen bij die gelegenheid een koning voor één dag. Daartoe stopten ze, net als nu, een boon in broodachtig gebak, die de kiem van het nieuwe leven symboliseerde. Wie de boon vond, werd (en wordt) koning van de dag.

1. Verwarm de oven voor tot 210°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Rol met de rolstok het bladerdeeg uit in een rechthoek van 22 bij 44 cm en 2,5 mm dik. Prik rijkelijk met een vork. Snijd daaruit twee ronde lappen van 22 cm diameter.
3. Meng de frangipane met de banketbakkersroom en vul daarmee een spuitzak met grote spuitmond.
4. Leg één lap op de bakplaat en spuit daarop de vulling. Houd een cm van de rand vrij. Strijk die rand lichtjes in met het losgeklopte ei.
5. Druk in de frangipane aan de buitenkant één amandel. Plaats de andere ronde lap erbovenop en druk de rand goed aan. Strijk de taart mooi in met het losgeklopte ei.
6. Druk je wijsvinger in de rand en maak met de stompe kant van een mes een inkerving langs je vinger in het deeg, en herhaal dit rondom.
7. Teken met de stompe kant van een mes een boom op de taart als versiering. Zorg dat de wortel van de boom de plaats aanduidt waar de amandel zit. (Als er kinderen bij zijn, is het altijd leuk dat een van hen de amandel opeet.)
8. Bak de taart 30 minuten in een oven van 210°C. Haal de taart uit de oven en strijk onmiddellijk in met de suikersiroop.

TIP

Serveer de taart met een gouden kroontje erbovenop.



ALLUMETTE À LA CRÈME

Een heel gemakkelijk te maken dessertje,
dat werkelijk binnen ieders handbereik ligt.





VOOR 10 ALLUMETTES

- 350 G BLADERDEEG OP FRANSE WIJZE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 40 G GESCHAAFDE AMANDELEN
- 450 G SLAGROOM (ZIE BASISRECEPTEN)
- 5 G BLOEMSIUKER

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 200°C.
2. Rol het bladerdeeg in een rechthoek van 14 bij 35 cm, 4 mm dik. Prik met een vork.
3. Snijd het deeg in tien repen van 3,5 bij 14 cm en leg ze op de bakplaat. Strijk de repen in met het ei en bestrooi met de geschaafde amandelen.
4. Laat de repen een half uurtje rusten en bak vervolgens ongeveer 18 minuten in een oven van 200°C.
5. Laat de repen afkoelen. Snijd ze daarna middendoor. Vul een spuitzak met een gekartelde spuitmond met slagroom. Versier de onderste reep over gans de lengte met krullen. Plaats daarop het bovenste laagje bladerdeeg en bestrooi met bloemsuiker.

TIP

Je kan eventueel op de slagroom wat fruit leggen, zoals verse aardbeien, ananas, frambozen...

VATEL

Dit taartje is genoemd naar de uitvinder van de slagroom, François Vatel. In 1671 serveerde hij op een feest in het kasteel van Chantilly voor het eerst zijn *crème Chantilly*, die wij gewoon slagroom noemen.

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 180°C.
2. Maak het biscuit-vanillebeslag.
3. Teken op het bakpapier 10 cirkels (eventueel met behulp van een glas) van ongeveer 6 cm diameter en spuit 10 gelijke plakjes. Gebruik een middelgrote spuitmond zonder tandjes.
4. Bak de plakjes ongeveer 15 minuten in een oven van 180°C. Maak ze na het bakken voorzichtig los.

VATEL MOKKA

- 275 G SLAGROOM MET MOKKA (ZIE BASISRECEPTEN)
- 200 G BRESILIENNENOOTJES (ZIE BASISRECEPTEN)

1. Hecht met de slagroom twee plakjes aan elkaar.
2. Maskeer (zie keukenhulp) de zijkant en bovenkant gelijkmatig en rol beide kanten in de bresiliennenoetjes.
3. Werk af met een roosje slagroom.

VATEL VANILLE-FROMAGE

- 250 G SLAGROOM MET VANILLE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 90 G BROUYAGE (ZIE BASISRECEPTEN)
- PISTACHENOETJES

1. Hecht met de slagroom twee plakjes aan elkaar.
2. Maskeer (zie keukenhulp) de zijkant en bovenkant gelijkmatig en rol beide kanten in de broyage.
3. Druk met de stompe kant van een mes bovenaan een lijntje in twee richtingen, zodat je ruitjes krijgt, en versier eventueel met gemalen pistachenoetjes.

VATEL CHOCOLADE

- 275 G SLAGROOM MET CHOCOLADE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 200 G CHOCOLADEKRULLEN (ZIE BASISRECEPTEN)

1. Hecht met de slagroom twee plakjes aan elkaar.
2. Maskeer (zie keukenhulp) de zijkant en bovenkant gelijkmatig en rol beide kanten in de chocoladekrullen.
3. Werk af met een roosje slagroom.

TIPS

Leg de twee aan elkaar gehechte plakjes een half uur in de vriezer. Dan hangen ze stevig aan elkaar en wordt het maskeren een stuk gemakkelijker.

Je kan de slagroom eens vervangen door boterroom (zie basisrecepten).



BAISERS, p. 126
MIROIRS, p. 128
PALETS DE DAMES, p. 129
BOKKENPOOTJES, p. 130
BOTERLETTER, p. 132
MACARONS, p. 134
BISCUIT FIN, p. 136
PETITFOURS, p. 142
TRUFFELS, p. 146
CHOKOKUSJES, p. 148
ROCHERS COCO, p. 150
SPECULAAS, p. 152
MARSEPEINEN LEKKERNIJEN, p. 154

ZOETE VERWENNERIJEN





BAISERS

Of voluit: *les baisers de Genappe*. Met hun biscuit vanille en boterroom zijn ze zoet en zacht als zoenen. Of die van Genappe nog beter zijn dan die van elders weten we niet uit ervaring.

VOOR 25 KOEKJES

- 285 G BISCUIT VANILLE (ZIE BASISRECEPTEN)
- 70 G GESCHAAFDE AMANDELEN
- 250 G BOTERROOM MET MOKKA (ZIE BASISRECEPTEN)
- 20 G BLOEMSUIKER

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 180°C.
2. Vul een spuitzak met het biscuitvanillebeslag en spuit op de bakplaat 50 roosjes. Bestrooi die met geschaafde amandelen en bak de koekjes 12 minuten in een oven van 180°C. Maak ze na het bakken voorzichtig los.
3. Spuit op de onderkant van de helft van de koekjes met een spuitmond met tandjes een roos boterroom en kleef ze op de andere helft. Strooi op de koekjes bloedsuiker.

TIP

Als vulling kan je ook ganache nemen, reken op 250 g.





ROCHERS COCO

Rochers coco zijn afkomstig uit de Antillen. Je vindt ze ook in Congo maar daar heten ze, heel toepasselijk, congolais.

VOOR 12 KOEKJES

- 175 G KRISTALSUIKER
- 70 G EIWIT
- 125 G GERASPT KOKOSNOOT
- 20 G TARWEBLOEM

1. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 180°C.
2. Verwarm in een pan op een klein vuurtje de suiker met het eiwit tot de suiker is opgelost. Voeg de geraspte kokos toe en verwarm verder tot ongeveer 60°C.
3. Neem de pan van het vuur en meng er de bloem onder.
4. Schep met een eetlepel de rotsjes op de bakplaat. Reken op 30 g per portie en bak ze in ongeveer 12 minuten op 180°C goudbruin.







SCONES

Scones (spreek uit 'skons') komen oorspronkelijk uit Schotland, maar je vindt ze ondertussen in de hele Engelstalige wereld en ver daarbuiten. Ze worden vaak met wat room, confituur, vers fruit of honing gegeten bij de thee of koffie. Behalve zoete scones, vaak met rozijnen of krenten, zijn er ook hartige, bijvoorbeeld met kruiden of kaas.

VOOR 15 SCONES VAN 65 G

- 450 G ZELFRIJZENDE BLOEM (ZIE BASISRECEPTEN)
- 30 G RIETSUIKER
- 2,5 G ZOUT
- SNUIFJE KOFFIE
- 115 G ONGEZOUTEN BOTER OP KAMERTEMPERATUUR
- 250 G VOLLE MELK
- 150 G KRENTEN OF 150 G CHOCOLAEDRUPPELS
- 1 LOSGEKLOPT EI

1. Beboter een bakplaat lichtjes. Verwarm de oven voor tot 220°C.
2. Meng de zelfrijzende bloem met de suiker, het zout en een snuifje koffie.
3. Maak de boter romig en meng die met je vingertoppen door het bloemengsel tot je een kruim hebt. Meng de melk erbij tot een stevig deeg, dat je niet te lang kneedt.
4. Meng er de krenten of stukjes chocolade onder.
5. Bebloem lichtjes je werktafel en rol het deeg uit in een rechthoek van 20 bij 25 cm, 2 cm dik.
6. Druk met een ronde gekartelde uitsteker (6 cm diameter) of een stevig glas porties uit het deeg. Leg ze op een bakplaat, strijk ze in met het losgeklopte ei en streef er met een vork over.
7. Bak de scones goudkleurig in ongeveer 10 minuten in een oven van 220°C.





VANILLE- ROOMIJS

- ¼ VANILLESTOKJE
- 1 L VOLLE MELK
- 8 EIDOOIERS
- 350 G KRISTALSUIKER
- ½ L ROOM (40% VET)

1. Snijd de vanillestok open en breng het merg met de melk aan de kook.
2. Klop in een kom de eidooiers met de suiker luchtig en klop beetje bij beetje de kokende vanillemelk erdoor.
3. Giet alles terug in de pan, meng de room erbij en laat op een zacht vuur al roerend binden à la nappe (zie keukenhulp). Neem van het vuur en giet door een zeef.
4. Laat het mengsel afkoelen. Roer af en toe.
5. Draai van dit mengsel ijs in een ijsmachine of volg de tip (p. 214).

COLOFON

Tekst woord vooraf en recepten: Stefan Elias

Inleiding: Greet Draye (Centrum Agrarische Geschiedenis)

Eindredactie: Jan Haeverans

Fotocredits: Séverine Lacante

Fotocredits overige beelden: xxxxxx

Artdirection: Natacha Hofman

Vormgeving: Tim Bisschop

Coördinatie: Hadewych Van den Bossche

Druk: die Keure, Brugge

Inbinding: IBW, Oostkamp

ISBN 978 94 6388 763 2

D/2021/11922/3

NUR 440



© Hannibal Books, 2021

www.hannibalbooks.be

Hannibal Books is een imprint

van Uitgeverij Kannibaal bv, Veurne, België

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

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