

DE KUNST VAN HET BAKKEN





DE KUNST VAN HET BAKKEN

DELIA SMITH DEELT HAAR GEHEIMEN

TERRA

INHOUD

<i>Inleiding</i>	8
<i>Het schrikbewind van bakvormen</i>	11
<i>Bakgerei</i>	13
<i>Het bekleden van bakvormen</i>	13
<i>Ander bakgerei</i>	14
<i>Gebak bewaren</i>	19
<i>Een paar tips</i>	19
<i>Het gebruik van de juiste ingrediënten</i>	20
<i>Andere ingrediënten</i>	22
<i>Glutenvrij gebak & koekjes</i>	24
<i>Eivrij gebak & koekjes</i>	24
<i>De Deliaonline Kookschool</i>	25

BISCUITGEBAK

Klassiek biscuitgebak	28
★ Koninginnerol	31
Koffie-walnotentaart	33
Geglazuurde laagjestaart met lemon curd	34
Taart met ahornsiroop & gekaramelliseerde pecannoten ..	37
Taart met verse limoen & kokos	38
Geglazuurde Engelse walnotentaart	40
Koffie-kardemomtaart met pistachenoten	42
Versfruittaart met sinaasappel & passievruchten	45
Aardbeien-slagroomtaart	47



CAKES

Superfruitige Ierse theecake	50
Bananen-walnootcake	53
Marmeladecake	54
Donkere Jamaicaanse gemberkoek	57
Kleverige karamelcake met fudgeglazuur	58
Kummelcake	60
Madeiracake	63
Cake met abrikozen, appel & pecannoten	64

GEZINSGEBAK

Gezinscake	68
Geglazuurde honing-kruidkoek	71
Ouderwetse kersencake	72
Cake met stukjes appel	74
Flapjacks	77
Traditionele gembercake met havermeel	78
★ Klef gemberbrood	81
Cake met ingemaakte gember	82
Traditionele Dundee-cake	85
Kleverige cake met pruimedanten & dadels	86
Siroopcake met dubbel citroen & maanzaad	88

KLEIN GEBAK

Chocolade 'verrassings'-cupcakes	92
Sinaasappelcurd-vlindercakejes	95
★ Kampioenscupcakes	96
Geglazuurde cupcakes met aardbeienverrassing	99
Snoeperijtjes uit Wales	100
Rijk gevulde fruitscones	103
Gewone scones	104
★ Weense open taartjes	107
Gouwe ouwe rotscakejes met zuidvruchten	108
Kruidige knappertjes met dadels & sesam	111
★ Eccles cakes	112
★ Abrikozen-haverplaatkoek	115



MUFFINS

Abrikozen-kruimelmuffins	118
Geglazuurde muffins met citroen & maanzaad	121
Muffins met grove marmelade	122
Muffincake met blauwe bessen & pecannoten	125
Kruidige appelmuffins	126
Rabarber-sinaasappelmuffins	129
Muffins met mirabellen (of pruimen) & kaneel	130
Muffins met verse kruisbessen & vlierbloesem	133
Kruidige cranberrymuffins met gesuikerde cranberry's ...	134

KOEKJES

Knapperige gemberkoekjes	138
Griesmeelshortbread	141
Haver-rozijnenkoekjes	142
Amandelkrullen	145
Chocolade-sinaasappelkoekjes	146
Chocolate chip cookies	149
Florentines	150
Gembershortbread uit Grasmere	153
Makronen	154
Haverkoekjes met gekonfijte gember	157
Garibaldikoekjes	158
Pindakaaskoekjes	161
Cantuccini	162
Crunchies met hele havervlokken	165
Peperkoekmannetjes	166

CHOCOLADEGEBAK

Koelkastchocoladecake met vruchten & noten	170
Sachertorte	173
Chocolade-biertaart	174
Taart met geraspte chocolade & amandelen	177
Natte plaatcake met chocolade & rum	178
* Paranotenbrownies	181
Chocoladegemarmerde energierepen	182

FEESTGEBAK

De ultieme worteltjestaart	186
Zompige chocoladetaart	188
Klassieke kerstcake	190
Last minute kerstcake met mincemeat	193
Creoolse kerstcake	194
Kerstcake light	197
Simnel-paastaart	198
Zelfgemaakte amandelmarsepein	200
Gesuikerde bloemen	202
Fondantglazuur	203
Zilveren engeltjesdecoratie	204
Gouden abrikozen-pecantopping	205

DESSERTGEBAK

Venetiaanse zabaglionaart	208
Chocoladesoufflétaart met armagnacpruimedanten &	
crème fraîchesaus	210
Meringuetaart met abrikozen & hazelnoten	213
Peren-amandeltaart met strooiseltopping	215
Hazelnootshortbread met frambozen	216
★ Citroen-griesmeeltaart	218
Kruidige appel-cidertaart	221
Vanille-cheesecake uit de oven met karamelsaus	223
<i>Specialistische leveranciers</i>	<i>224</i>
<i>Register</i>	<i>227</i>
<i>Dankbetuiging</i>	<i>232</i>

★ Voor informatie over glutenvrij, zie bladzijde 24.



DIT HELE BOEK GAAT OVER GEBAK,

maar eigenlijk gaat het over veel meer dan dat. Uiteindelijk gaat het van begin tot eind over opperst, onvervalst plezier. Of zoals iemand ooit zei: 'Bied willekeurig wie zelfgemaakt gebak aan, en er verschijnt gegarandeerd een glimlach op zijn gezicht.'

Maar er is meer. Achter het bakken, het ruim baan geven aan je creatieve talenten en het besef van al die blije gezichten die je te wachten staan, gaat in werkelijkheid een verborgen agenda schuil: het is goedkoper dan therapie en een stuk plezieriger.

Vind je dit een beetje over the top klinken? Dat is het absoluut niet. Zonder gekheid, soms kan overvloed zich tegen ons keren en ons op subtiele wijze daadwerkelijk verarmen. Gebak is een perfect voorbeeld. We betalen tegenwoordig twee keer zoveel voor industrieel geproduceerde taarten en fabriekskoekjes, terwijl die altijd inferieur aan zelfgemaakt gebak zijn en aanzienlijk karakterlozer (en dan heb ik het nog niet eens over de lange lijst onduidelijke addities bij de ingrediënten).

Dus als ik een positieve draai mag geven aan het huidige sobere klimaat: vóór zelfgemaakt gebak pleit dat het je echte luxe verschaft voor heel weinig geld. Een muffin van een of andere koffieketen anno 2013 kost tot wel zes of zeven keer zoveel als een, aanmerkelijk betere, zelfgemaakte versie.

En daar kom ik om de hoek kijken, want zoals altijd ben ik er om het je zo makkelijk mogelijk te maken de rest van je leven in je eigen gebak en koekjes te voorzien. En voor het eerst zal alles nóg simpeler en toegankelijker zijn, dankzij de begeleiding van de Deliaonline Kookschool (zie bladzijde 25). Dus ja, je kunt er niet meer onderuit: bij de eerste de beste gelegenheid bak je zelf een taart voor familie of vrienden!

Happy Cake Making

Love

Delia





KONINGINNEROL

Zouden er nog mensen zijn die een Koninginnerol maken, vroegen we ons af. We maakten er eentje, en wat denk je? Hij was verrukkelijk, en eigenlijk is hij heel makkelijk te maken.

*110 g zelfrijzend bakmeel ♦ 1 afgestreken theelepel bakpoeder ♦ 50 g smeerbare boter ♦ 2 grote eieren
110 g fijne rietsuiker, plus wat extra ♦ 1 theelepel vanille-extract*

Voor de vulling en topping: 3-4 eetlepels jam ♦ fijne kristalsuiker voor de afwerking

Een Silverwood-Koninginnerolvorm ('Swiss Roll') van 20 x 30 cm, ingevet, bekleed met een stuk bakpapier (of andere vormbekleding; zie bladzijde 13) dat 2,5 cm boven de rand van de vorm uitsteekt

Verwarm de oven voor op 200 °C, gasstand 6

Zeef eerst de bloem en het bakpoeder in een ruime beslagkom, waarbij je de zeef hoog houdt, zodat de bloem zo veel mogelijk lucht krijgt terwijl hij naar beneden valt. Voeg dan de boter, eieren, suiker en het vanille-extract toe, en meng alles in ongeveer 1 minuut met een elektrische mixer tot een gladde, romige massa.

Verdeel het beslag nu met de bolle kant van een eetlepel gelijkmatig over de voorbereide bakvorm, en maak je geen zorgen als het wat weinig lijkt, want het gaat behoorlijk 'uitzetten'. Zet hem 14-15 minuten in het midden van de oven of tot het gebak veerkrachtig aanvoelt in het midden.

Intussen kun je alles voorbereiden voor de oprol-operatie. Op de allereerste plaats heb je een vochtige theedoek nodig, uitgespreid op een vlakke ondergrond (en een tweede binnen handbereik voor later).

Daarop leg je een vel bakpapier dat ongeveer 2,5 cm groter is dan de vorm. Bestrooi het hele vel met fijne kristalsuiker.

Zodra de Koninginnerol gaar is, til je hem aan de uitstekende randen van de vormbekleding uit de vorm en keer je hem om op het vel bakpapier. Trek nu voorzichtig en geleidelijk de bekleding eraf, pak een scherp mes en snijd rondom 3 mm van het gebak af. Dan oogt hij fraaier en hij breekt minder snel.

Dek af met een vochtige theedoek, laat een paar minuten rusten, haal de doek dan weg en bestrijk het gebak met jam. Leg een van de korte kanten van het gebak naar je toe en maak een ondiepe inkeping op ongeveer 2,5 cm van de rand over de hele breedte van het gebak; dat helpt je om een begin met de rol te maken. Sla het stukje van 2,5 cm om, van je af, rol dan verder en zorg dat je het besuikerde papier niet meerolt. Als je klaar bent, rol het papier dan nog even om het gebak, zodat het zich kan 'settelen', en leg het daarna op een taartrooster. Bestrooi voor het opdienen met nog een beetje fijne kristalsuiker.

Als je nooit eerder een Koninginnerol hebt gemaakt, kan ik je verzekeren dat dit een stuk ingewikkelder klinkt dan het in werkelijkheid is. De hele operatie zou maar een paar minuten in beslag moeten nemen.



KOFFIE-WALNOTENTAART

Dit is een herziene, meer eigentijdse versie van een van de oorspronkelijke biscuittaarten uit het eerdere boek. Ik ben er nog steeds een groot liefhebber van en heb hem in de loop der jaren regelmatig gebakken. Maar eerlijk is eerlijk, sinds de komst van mascarpone is het glazuur er enorm op vooruitgegaan.

*115 g zelfrijzend bakmeel ♦ 1 afgestreken theelepel bakpoeder ♦ 115 g smeerbare boter
2 grote eieren ♦ 115 g fijne rietsuiker ♦ 1 volle eetlepel instant-espressokoffie
50 g walnoten, heel fijn gehakt*

*Voor de vulling en topping: 250 g mascarpone ♦ 1 volle dessertlepel instant-espressokoffie
1 eetlepel fijne rietsuiker ♦ 1-2 eetlepels melk ♦ 8 halve walnoten*

*Twee ronde bakvormen ø 18 cm, 4 cm hoog, licht beboterd en bodems bekleed (zie bladzijde 13),
plus twee taartroosters
Verwarm de oven voor op 170 °C, gasstand 3*

Begin met het zeven van de bloem en het bakpoeder in een ruime beslagkom, waarbij je de zeef hoog houdt, zodat de bloem zo veel mogelijk lucht krijgt terwijl hij naar beneden valt. Voeg dan de boter, eieren, suiker en instantkoffie toe en meng alles in ongeveer 1 minuut met een elektrische handmixer tot een gladde, romige massa. Spatel daarna met een eetlepel de gehakte noten door het beslag.

Verdeel het beslag nu over de twee voorbereide bakvormen, strijk de bovenkant glad met de bolle kant van een eetlepel en zet ze ongeveer 25 minuten in het midden van de oven. De taarten zijn gaar als ze in het midden terugveren als je er met je pink zachtjes op drukt. Haal ze uit de oven, maak na ongeveer 30 seconden met een paletmes de taarten rondom los van de rand en stort ze op een taartrooster. Verwijder voorzichtig de bodembekleding door hem er langzaam af te trekken. Leg het andere taartrooster er nu op, zonder te drukken, en keer beide, zodat de bovenkanten boven liggen (dit om te voorkomen dat ze aan het rooster plakken).

Maak de vulling terwijl de taarten afkoelen: meng in een kleine kom de mascarpone, instantkoffie en suiker met 1 eetlepel melk – het moet een gladde, smeerbare massa worden. Omdat de ene mascarpone natter is dan de andere, is het onmogelijk de precieze hoeveelheid aan te geven, maar voeg wat extra melk toe als je dat nodig lijkt.

Als de taarten koud zijn, bestrijk je er een met de helft van de vulling, je legt de andere erop en bestrijkt die met behulp van een paletmes met de andere helft, in een golvend patroon. Leg tot slot de halve walnoten in een cirkel langs de rand. Bewaar de taart in een plastic taartdoos in de koelkast.

