
MODERNE KUNST DESSERTS

Recepten voor taarten, koekjes, parfaits en drankjes
voor de heerlijkste eetbare meesterwerken

CAITLIN FREEMAN

Fotografie door Clay McLachlan

Met bijdragen van Tara Duggan en Janet Bishop

Voorwoord door Rose Levy Beranbaum

TERRA



INHOUD

VOORWOORD DOOR ROSE LEVY BERANBAUM . . . 1 | INLEIDING . . . 5

BENODIGDHEDEN . . . 21 | INGREDIËNTEN . . . 27



**EEN TRIO
THIEBAUD-
TAARTEN**

33



**THIEBAUDS
CHOCOLADE-
TAART**

55



RYMANTAART

63



**LICHTENSTEIN-
TAART**

69



**MONDRIAAN-
CAKE**

79



**DIEBENKORN-
TRIFLE**

93



**DIJKSTRA
IJSTORENTJE**

99



**KAHLO BRUILOFT-
KOEKJES**

103



**BOUW UW EIGEN
NEWMAN**

107



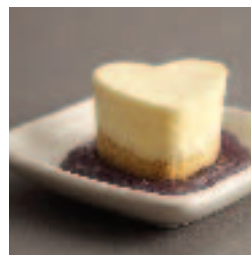
**WARHOL-
GELEI**

111



**AVEDON-
PARFAIT**

117



**TUYMANS-
PARFAIT**

125



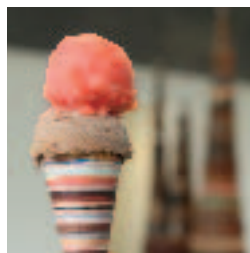
**MATISSE-
PARFAIT**

131



**KELLY
IJSLOLLY**

137



**CRAGG
IJSHOORNTJE**

141



**CARTAGENA
ROOMIJS
SORBETTRIO**

145



**FRIJSCH
ROOMIJSWAFEL**

149



**SHERMAN
SCROPPINO**

157



**KOONS WITTE
CHOCOLADE-
MELK MET
LILLET
MARSHMALLOWS**
161



**FULLER WARME
CHOCOLADE-
MELK MET
MARSHMALLOW
EN ZEEZOUT**
167



**WOODMAN
KAAS EN
CRACKERS**
173



**BRADFORD
KAASPLATEAU**
177

VOORWOORD

DOOR ROSE LEVY BERANBAUM

Caitlin ontmoette ik in 2004, toen ik bij de Miette Bakery in Oakland op bezoek was. Ik interviewde toppatissiers voor een artikel in *Food Arts Magazine* met als titel ‘High Tide in the Bay Area Bakeries’. Hoewel San Francisco de weg had gewezen in ambachtelijk broodbakken, was de stad achtergebleven op het gebied van gebak, was de achterliggende gedachte van het artikel. Michael Batterly, visionair uitgever van *Food Arts*, vond het een originele invalshoek en ging akkoord.

De ontmoeting met Caitlin bleek het hoogtepunt van de interviews. Ik had voor iedereen een reeks vragen gemaakt. Toen ik Caitlin vroeg waar zij haar opleiding had gekregen, was haar antwoord tot mijn verbazing dat ze was begonnen met *The Cake Bible* (mijn boek). Zo val je natuurlijk wel op! Maar buiten het compliment en haar solide organisatorische en technische vaardigheden werd ik meteen getroffen door Caitlins buitengewone creativiteit. De klassieke Miettetaart, Tomboy genaamd, bestaat simpelweg uit drie lagen pure chocolade, gevuld en gearneerd met contrasterende witte botercrème en versierd met slechts één kleine roze suikerros in het midden. Caitlin gaf me genereus toestemming om het recept in mijn boek *Rose's Heavenly Cakes* op te nemen en stuurde me zelfs een aantal roze suikerrosen voor de fotografie. De artdirector vond de taart zo mooi dat hij de foto voor de binnenkant van het achteromslag gebruikte. Door hem te vergroten creëerde hij een impressionistisch, dromerig beeld dat spectaculair contrasteerde met de geheel donkere chocoladetaart die ik voor het omslag had gemaakt.





Wayne Thiebaud

Display Cakes

1963

olieverf op doek

71 cm x 96 cm

SFMOMA, Mrs. Manfred Bransten, speciale fonds aankoop, 73.42

Art © Wayne Thiebaud/Onder licentie van VAGA, New York, NY

Wayne Thiebaud (geb. 1920) begon zijn carrière als cartoontekenaar en ontwerper en was lange tijd een van de meest geliefde schilders van Californië. Vanaf de vroege jaren 1960 ging hij steeds meer stillevens maken en snoep, ijs en gebak werden zijn favoriet onderwerpen. Ze hebben een prominente plaats in een buitengewoon oeuvre van realistische werken, dat ook straatbeelden, landschappen en menselijke figuren omvat.

In *Display Cakes* presenteert Thiebaud een trio van verschillende taarten, klaar om aangesneden te worden. Elke cilindrische vorm wordt herhaald door zijn schaduw, wat ritme en complexiteit aan de frontale compositie toevoegt. De taarten zelf zijn geschilderd met een paletmes in plaats van met een kwast, wat ze een bijzonder eetbare kwaliteit verleent. En in de klassieke Thiebaudstijl is elke vorm gearticuleerd door glanzende, kleurige randen.

EEN TRIO THIEBAUDTAARTEN

Toen ik studeerde hing *Display Cakes* op de eerste verdieping van het SFMOMA, naast *Alameda Gran Torino* van Robert Bechtle. Ironisch genoeg was het schilderij net naar de opslag verdwenen toen ik patissier werd bij het SFMOMA. Puttend uit mijn geheugen en met het glazuur tot in de puntjes afgewerkt hadden mijn vroege Thiebaudtaarten een robotachtige charme, maar niet de overweldigende onweerstaanbaarheid die ik me van Thiebauds schilderij herinnerde. Op een ochtend zat ik met SFMOMA-beeldcoördinator Susan Backman te praten over mijn worstelingen met het glazuur, klagend dat ik niet meer voor het schilderij kon staan om het te bestuderen. ‘Dat is geen probleem,’ zei ze. ‘Ik kan het voor je uit de opslag laten halen. Geef me een uur.’

Zenuwachtig daalde ik uiteindelijk af naar de kelder van het museum en werd naar een ruimte gebracht met de opwindende naam ‘de kluis’. *Display Cakes* was al uit zijn rek

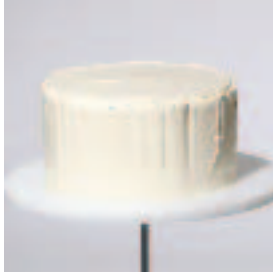
MIJN EERSTE THIEBAUDTAARTEN

Op 6 mei 2009 hield het SFMOMA een persontvangst op de Rooftop Garden dat geopend werd. Het was ook de inwijding van het Blue Bottle Café en de dag dat ik mijn door kunst geïnspireerde taarten zou onthullen. De *New York Times* had lucht gekregen van mijn plan en stuurde een fotograaf om mijn *Display Cakes*-creaties vast te leggen voor *T Magazine*. Twee dagen en nachten werkte ik onafgebroken door en op de dag van de perspresentatie haastte ik me met een auto vol Thiebaudtaarten en Mondriaancakes naar het SFMOMA. Nog slaperig en met mijn gedachten bij de *Times* lette ik niet op het stoplicht voor me. Het licht sprong net op oranje en met een fractie van een seconde om te beslissen trapte ik instinctief op de rem.

Ik had geen tijd gehad om taartdozen te kopen, dus de Thiebaudtaarten die gewoon los op een bakplaat achter in mijn auto hadden gestaan, zaten nu aan elkaar geplakt. Woedend dat ik voor dat domme stoplicht was gestopt, terwijl er niemand op straat was, kwam ik in tranen het museum binnen. In de kleine keuken van het café slaagde ik erin om



de Thiebaudtaarten enigszins op te lappen door intacte stukken op de voorkant te plakken en minder mooie stukken aan de achterkant te verbergen. Net stonden de taarten op een tafeltje in de Rooftop Garden en begon het te regenen. James, mijn man, en mijn assistent Mod hielden er paraplu's boven om de fotograaf de kans op een perfect beeld van mijn allereerste Thiebaudtaarten op het SFMOMA te geven.



THIEBAUDS WITTE TAART

Ø 20 CM, VOOR 8 TOT 10 PERSONEN

BEREIDING: 1 UUR

START TOT FINISH: 1 DAG

De witte taart is de minst opgesmukte in het trio van *Display Cakes*, en een van de eenvoudigste die Thiebaud ooit schilderde. Ik wilde dat de taart qua smaak goed zou passen bij de andere twee in het schilderij en ook dat hij er anders zou uitzien dan Thiebauds vergelijkbare *Chocolate Cake* (blz. 55). Van de taarten in het schilderij bewonder ik de witte taart het meest, dus waarom zou ik de inspiratie voor de smaak niet ontlenen aan een van mijn favorieten: de aardbeienzandtaart? Misschien niet de meest geavanceerde combinatie, maar wat is heerlijker dan zachte cake voorzien van laagjes aardbei en een glazuur van vanille-botercrème?

De praktijk om laagjes cake te bevochtigen met suikersiroop is gebruikelijk bij biscuit-cake, bij cake gedrenkt in alcohol (zoals rumcake) en om de houdbaarheid van gebak te vergroten. Hoewel Rose's Zachte Gele Botercake al vochtig genoeg is zonder extra siroop, smeer ik elke laag graag in voor nog meer smaak.

VOORAF MAKEN: Deze taart heeft veel verschillende onderdelen die voorbereiding vereisen voor hij kan worden gemonteerd. De cake moet eerst worden gebakken en grondig gekoeld, dus overweeg dit een dag van tevoren te doen. De cake blijft 5 dagen goed in de koelkast en 2 maanden in de vriezer. De aardbeien moeten 1 tot 2 uur marinieren voor gebruik, dus overweeg dit te doen terwijl de cake bakt. Ze kunnen 1 week worden bewaard in de koelkast en 4 maanden in de vriezer. De botercrème is het makkelijkst te gebruiken als hij vers is, maar kan ook vooruit worden gemaakt en is gemakkelijk op te warmen voordat de cake wordt geglaazuurd. Hij kan 1 week worden bewaard in de koelkast en 4 maanden in de vriezer. De suikersi-