



Rudolph's

BAKERY 2



130

NIEUWE BAKRECEPTEN
VAN RUDOLPH VAN VEEN

Rudolph's
BAKERY 2

130 NIEUWE BAKRECEPTEN VAN RUDOLPH VAN VEEN

KOSM•S

KOSMOS UITGEVERS, UTRECHT/ANTWERPEN





INHOUD

VOORWOORD 07

GOUDEN REGELS VOOR SUCCESVOL BAKKEN 08

KOEKJES 14

CAKES & PLAATGEBAK 48

KLEIN GEBAK 80

BROOD & BROODLEKKERNIJEN 118

ONTBIJT 150

DESSERT 168

HARTIG 196

HIGH TEA 236

FRUITIGE TAARTEN 270

CHEESECAKES 298

RIJKERE TAARTEN 320

REGISTER 364





VOORWOORD

gebakken gastvrijheid



Wanneer je ergens naar binnen loopt waar op dat moment gebakken wordt dan voel je je daar meteen welkom, of toch ten minste op je gemak. Regelmatig worden er onderzoekjes gedaan naar de meest favoriete geuren in de wereld waarbij telkens 'de geur van versgebakken brood' op nummer één staat. Nog voor de geur van frisse zeewind, versgemaaid gras, schoongewassen beddengoed of gemalen koffie. In deze favorietenlijstjes valt het mij altijd op hoeveel geuren erin staan die te maken hebben met eten en drinken. Zo staan appeltaart, bacon en vanille steeds hoog genoteerd.

Onlangs verkochten wij ons huis en haalde ik 10 minuten voor de bezichtiging een heerlijke appeltaart uit de oven. Deze zette ik, voordat wij zelf vertrokken, dampend op het aanrecht met een paar schoteltjes en een mes erbij. Verse pot Engelse thee ernaast en klaar. Het is héél cliché, maar het wérkt!

Ken jij de Donald Duck-cartoons waarbij je ziet hoe de geurwolk van Oma Ducks appeltaart letterlijk iedereen beetpakt, omarmt en meevoert? Nergens zijn de kracht en emotie van wat de geur van versgebakken appeltaart met je kan doen, zo leuk en duidelijk gevisualiseerd als in deze Disney-serie.

Bakken maakt blij, zo simpel is het! Het is een heel fijne hobby waarin je al je creativiteit en emotie kwijt kunt. Voor mij heeft thuis bakken alles te maken met plezier en gastvrijheid. Voor elke gelegenheid, steeds weer anders en voor iedereen. Ook in de programma's bij 24Kitchen zit mijn liefde voor patisserie in elke aflevering meegebakken. En voor dit boek geldt precies hetzelfde. Hopelijk kun je zien, of zelfs voelen, dat de passie ervanaf druipt!

Dit boek is gemaakt met een duidelijk doel: jou inspireren, zelfvertrouwen geven en uitdagen om het beste uit jezelf te halen! En ik hoop van harte dat je hiervan ook anderen kunt laten meegenieten. Want voor alles wat je bezit geldt hetzelfde: iets is pas écht leuk wanneer je het kunt delen!

Rudolph

GOUDEN REGELS

voor succesvol bakken

Voordat je aan de slag gaat met de recepten uit dit boek is het handig om nog even een aantal basistips door te lezen. Voor de gevorderde bakkers en patissiers waarschijnlijk allemaal gesneden koek. Maar het lijkt me toch goed om ze even overzichtelijk onder elkaar te zetten, omdat veel van deze basisprincipes je meer inzicht kunnen geven in wat je nu eigenlijk aan het doen bent. Je kunt er fouten mee voorkomen en er dus je succes mee vergroten.



lezen

Als je een recept hebt uitgekozen dat je wilt gaan maken, lees dan voordat je begint eerst rustig het hele recept door. Probeer tijdens het lezen in gedachten het recept al te maken. Zo merk je meteen of je alles goed begrijpt. Wanneer je precies weet wat je moet doen, is het maken van het recept helemaal niet moeilijk. Zie het recept als een navigatiesysteem dat je helpt om je gewenste einddoel te bereiken.

Maar weet ook dat elk recept ruimte biedt voor persoonlijke interpretatie. Mijn leermeester Cas Spijkers zei ooit: 'Een recept is slechts een thema waarop je eindeloos kunt variëren.'

kwaliteit

Kwaliteit betekent voor mij 'het uitsluiten van toeval', niet meer en niet minder. De basis van de kwaliteit van jouw eindproduct wordt al voordat je begint met bakken bepaald door de keuze van je ingrediënten. Van matige ingrediënten kun je géén geweldig eindproduct maken. Het is een hardnekkige misvatting dat betere ingrediënten altijd duurder zijn. Sommige ingrediënten zijn weliswaar prijzig, zoals vanillestokjes, maar iets is pas duur als het zijn geld niet waard is. Anders gezegd: als je het proeft, is het dat altijd waard!

tijd

Hiervoor zou ik het woord 'kwali-tijd' op zijn plaats vinden. Succesvol bakken doet nu eenmaal een beroep op je geduld. Deeg rolt makkelijker uit wanneer het gerust heeft in de koelkast, crèmes en vullingen hebben tijd nodig om op te stijven, gistdeeg moet rijzen en gebakken cakes moeten eerst afkoelen voordat je ze kunt vullen. Als je haast hebt of ongeduldig bent, kun je sowieso beter iets anders gaan doen dan bakken. Aandachtig iets bereiden of bakken gaat het best wanneer je relaxed bent.

Veel mensen worden juist rustig als ze iets bakken en daarom durf ik hier te zeggen: bakken is gezond, of op z'n minst goed voor je!

planning

Het best kun je dus eerst het hele recept aandachtig doorlezen en daarna alle ingrediënten en wat je verder nodig hebt klaarzetten. Soms bestaat een recept uit meerdere onderdelen zoals een cake, een vulling en iets voor de afwerking. Elk recept is zo geschreven dat alle handelingen elkaar op logische wijze opvolgen. Maar natuurlijk kun je in bijna alle gevallen sommige onderdelen al één of meer dagen van tevoren maken. Zo kun je de laagjes cake voor een taart ruim van tevoren al bakken en gewoon bewaren in de diepvries. Maar ook de meeste vullingen kun je makkelijk enkele dagen bewaren in de koelkast voordat je de taart gaat samenstellen. Hierdoor kun je veel tijd besparen op de dag dat je misschien wel meerdere recepten wilt presenteren. Laat je dus niet al te veel afschrikken door een wat uitgebreider recept. Zelf bak ik heel vaak daags tevoren alle soorten cakes en taartbodems zodat ze dan rustig kunnen afkoelen. Hetzelfde geldt voor vullingen die in de koelkast een tijdje moeten opstijven. Op deze manier heb ik op de dag zelf niet meer zoveel werk en inefficiënte wachttijd.

temperatuur

Temperatuur is alles. Professionele broodbakkers meten voordat ze beginnen met hun recept eerst de luchtvochtigheid en de temperatuur in de bakkerij. Hierop stemmen ze dan middels een berekening hun recept af. Ze rekenen exact uit wat de temperatuur van het water of de melk mag zijn. Zó ver hoeft je thuis niet te gaan, maar er zijn wel degelijk een paar dingen waar je rekening mee kunt houden.

Wanneer in een recept staat dat de boter op kamertemperatuur of zacht moet zijn, dan is dat ook echt belangrijk. Een cake maken lukt het best als alle ingrediënten ongeveer dezelfde temperatuur hebben. Zorg dat eieren en boter al een paar uur van tevoren, of de vorige dag al, buiten de koelkast liggen. Als je kokoscrème heel luchtig wilt kloppen waardoor hij op slagroom lijkt, is het van belang dat de crème juist ijskoud is. De ingrediënten voor botercrème moeten echter weer niet té koud zijn. Zelfgekookte banketbakkersroom mag best nog een beetje lauwwarm bij de boter worden gevoegd zodat de crème mooi luchtig kan draaien.

schiften

Of liever: uit de schift! Wanneer iets 'in de schift' zit dan is dit bijna altijd te wijten aan temperatuur. Of beter gezegd, aan te grote temperatuurverschillen tussen de ingrediënten onderling. Cakebeslag of botercrème kan weleens gaan schiften terwijl je het aan het draaien bent in de mixer. Het ziet er dan korrelig en rul uit. Een geschift mengsel is het tegenovergestelde van glad of smeug. Dan zijn vocht en vet zich van elkaar gaan scheiden, terwijl jij nu juist wilt proberen die twee mooi samen te laten gaan.

Je kunt schiften verhelpen door het mengsel een beetje op te warmen waardoor het vet enigszins gaat smelten en zo het vocht beter kan opnemen. Zet de kom met het geschifte mengsel even in een grotere kom (of de gootsteen) gevuld met heet water en wacht totdat je ziet dat de randen wat gaan smelten. Neem de kom weer uit het waterbad en ga verder met kloppen of roeren. Langzaam zal nu het mengsel weer glad worden. Door alle ingrediënten op kamertemperatuur te verwerken heb je minder kans op schiften.

Wanneer je een chocoladeganache of -crème maakt en die onbedoeld een beetje in de schift zit, dan kun je hem weer perfect glad krijgen door hem heel licht te verwarmen en vervolgens even te laten draaien in de keukenmachine.

lucht

Gebak en patisserie maken is ook een beetje toveren met lucht. Zowel in brood als in ijs, cake, bavaois en taart bepaalt de mate van luchtigheid voor een groot deel de smaakbeleving. Grappig eigenlijk als je bedenkt dat de lucht zélf geen smaak heeft! Maar hij bepaalt wél het mondgevoel en de textuur en die zijn complementair aan onze smaakbeleving. Slagroom wordt licht en luchtig wanneer je hem opklopt met een garde of mixer. De lucht die je erin klopt wordt vastgehouden door het vet in de slagroom. Hoe vetter die is, des te stabielere de geklopte room. Daarom gebruiken banketbakkers graag extra vette slagroom met 40% melkvet.

Er zijn twee manieren om cake luchtig te maken. De eerste is de eieren heel luchtig kloppen. Om de luchtbellen vast te houden heb je wel een 'stabilisator' nodig, in de meeste gevallen is dit suiker. Als je zomaar de hoeveelheid suiker vermindert in het recept dan heb je grote kans dat dit ten koste gaat van de stabiliteit van je cake. Maar er is wel ergens een ondergrens en het is soms best interessant om die nu juist op te zoeken. In plaats van kristalsuiker kun je ook honing, ahornsiroop of kokosbloesemsuiker gebruiken. De kleur kan hierdoor wel anders worden natuurlijk.

*"Gebak en patisserie maken
is ook een beetje toveren met lucht"*

De andere manier om luchtige cake te maken is bakpoeder of baking soda toevoegen. Je hoeft dan niet de eieren luchtig te kloppen, maar maakt gewoon een 'roerbeslag' door alle ingrediënten door elkaar te roeren. Zo worden meestal muffins en cupcakes gemaakt. Tijdens het bakken zorgt het bakpoeder dan voor de gewenste lucht. Een recept met bakpoeder kun je het best direct in de oven zetten omdat na het mengen met vocht het bakpoeder al deels begint te werken.

Brood krijgt meestal zijn luchtigheid door toevoeging van gist. Bij het gebruik van gist is de temperatuur tijdens de bereiding en het rijzen erg belangrijk. Maar ook erg belangrijk is dat je het deeg intensief kneedt. Door het kneden ontstaat gluten (eiwitten uit graan) dat het deeg elastisch maakt. Dankzij deze elasticiteit kan het brood onder invloed van gist uitrekken en luchtig worden. Als je een recept met gist maakt, is het belangrijk nooit gist en zout direct met elkaar in contact te brengen. Zout remt namelijk de gistcellen af. Terwijl suiker ze juist extra stimuleert. Bij een gistdeegrecept meng je daarom meestal het zout met het meel of de bloem.







Rudolph's kruidkoeken

Ons land kent een lange traditie van bakken met kruiden en specerijen. Misschien vind ik deze kruidige koeken daarom wel zo typisch Hollands. Het vrij eenvoudige boterdeeg wordt op smaak gebracht met gember, nootmuskaat en kaneel. Wil je een heel persoonlijk koekje? Met het speciale koekstempel kun je heel makkelijk je naam in diep reliëf in het deeg drukken. Door er vervolgens met een kwastje cacao-poeder over te strijken creëer je een mooie, bijna leerachtige stoere look. Door het bakken droogt het cacao-poeder op en blijft in het reliëf zitten.

voor 25-30 stuks • bereidingstijd 45 minuten • wachttijd 45 minuten

Ingrediënten

KRUIDKOEKJES

300 G BLOEM
200 G BOTER, OP KAMERTEMPERATUUR
100 G RIETSUIKER
1 EI
MESPUNT ZOUT
½ TL GEMBERPOEDER
½ TL NOOTMUSKAAT
½ TL KANEEL
2 EL CACAOPOEDER

AFWERKING

200 G PURE CHOCOLADE
100 G RIETSUIKER

EXTRA NODIG

KOEKSTEMPEL
RONDE UITSTEEKVORM MET EEN
GROTERE DOORSNEDE DAN DE
KOEKSTEMPEL
KWASTJE

Bereiding

Kruidkoekjes

Maak een kuiltje in de bloem en meng daarin de boter, de suiker, het ei, het zout, het gemberpoeder, de nootmuskaat en de kaneel. Kneed beetje bij beetje de bloem erdoor en blijf kneden tot je een soepel deeg hebt. Druk het plat, verpak het in plasticfolie en laat circa 30 minuten rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 °C. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm. Druk de koekstempel stevig op het deeg. Steek met de uitsteekvorm koekjes uit het deeg en leg die op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk de koeken met een kwastje met cacao-poeder zodat er een mooi donker reliëf ontstaat. Bak de koeken circa 15 minuten in de oven tot ze goudbruin van kleur zijn. Laat ze volledig afkoelen. Je kunt de kruidkoeken nu al eten of ze aan de onderkant nog een extra laagje chocolade met knisperende rietsuiker geven.

Afwerking

Smelt en tempereer de chocolade zoals beschreven op blz. 346. Strooi de rietsuiker in een laagje op een vel bakpapier. Leg steeds een koek met de onderkant op de chocolade en duw heel zachtjes aan. Neem de koek met een vork uit de chocolade en leg op de rietsuiker. Laat de koeken volledig uitharden.



Tostitaart

YouTube-fenomeen Dylan Haegens wilde een keer langskomen in de Bakery om een video op te nemen waarbij wij samen een tosti zouden maken. Dylan is namelijk een groot liefhebber van tosti's en bespreekt zijn liefde hiervoor regelmatig in zijn video's. Voor Dylan wilde ik natuurlijk wel iets speciaals doen. Daarom bedacht ik deze tostitaart. Door de buitenkant van de taart te bekleden met een mozaïek van heel donkerbruin en wit brood ziet hij er net even anders uit dan je gewend bent van een tosti. Om heel donkerbruin brood te maken wordt vaak wat gebrand moutmeel aan het brooddeeg toegevoegd. Eerlijk gezegd voegt dit niets toe qua voedingswaarde en wordt het alleen gedaan om het brood er 'gezonder bruin' uit te laten zien. Maar juist voor mijn tostitaart gebruik ik dit brood graag vanwege het contrast met het witte brood.

voor 8 personen • bereidingstijd 45 minuten • wachttijd 3 uur en 20 minuten

Ingrediënten

ONDER- EN BOVENKANT TOSTITAART

1 HALF WITBROOD, GESNEDEN
1 HALF DONKERBRUIN BROOD,
GESNEDEN

VULLING

2 EL MOSTERD
250 G JONGE KAAS, IN PLAKJES
200 G ANANAS, IN HEEL KLEINE
BLOKJES
50 G GERASPTE PARMEZAANSE KAAS
150 G PASTRAMI OF GEKOOKTE HAM,
IN PLAKJES
2 EL GROENE PESTO
1 TOMAAT, ZAADLIJSTEN VERWIJDERD,
IN STUKJES
1 BOL MOZZARELLA, IN PLAKJES

EXTRA NODIG

TAARTVORM VAN 22 CM

Bereiding

Onder- en bovenkant tostitaart

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter de taartvorm en bekleed hem met bakpapier. Houd in gedachten dat de onderkant van de taart straks de bovenkant wordt omdat je de taart omdraait na het bakken.

Teken eerst op papier uit hoe je het brood wilt neerleggen. Als je een papieren driehoek uitknipt kun je die als mal gebruiken voor het brood. Bekleed de bodem en de zijkant van de vorm met om en om stukjes wit en bruin brood. Verdeel de taart in zestien stukjes, acht witte en acht bruine. Bekleed eerst de bodem en daarna de rand van de vorm.

Vulling

Verdeel voor de vulling de mosterd over het brood. Beleg de vorm (bodem en rand) met plakken kaas. Verdeel de ananasblokjes en de Parmezaanse kaas over de jonge kaas. Ga verder met een laagje pastrami, Parmezaanse kaas en witbrood. Bestrijk het brood met de pesto. Verdeel de tomaat en de mozzarella erover. Leg hier weer een laagje pastrami en Parmezaanse kaas op en druk goed aan. Eindig met plakken kaas en een laagje bruin brood.

Dek de taart af met bakpapier, druk alles nog een keer stevig aan en pak in met aluminiumfolie. Bak de tostitaart circa 20 minuten in de oven. Laat de taart iets afkoelen, keer de vorm om op een schaal of taartplateau en verdeel de taart in acht royale porties.



No Bake Cheesecake

Deze ongebakken cheesecake heeft een zomers tintje dankzij de kokos-pecanbodem en de passievruchtengelei. De vulling is heerlijk romig en mildzoet van smaak. Doordat er geen bindmiddel in de vulling zit moet de taart minstens een halve dag opstijven in de koelkast. Zelf vind ik het nog fijner om hem eerst een paar uur in de vriezer te leggen zodat de taartring wat makkelijker is te verwijderen. Daarna laat je de no bake cheesecake in de koelkast iets ontdooien tot hij wat zachter is om te snijden en van te snoepen.

voor 8-10 personen • bereidingstijd 1 uur • wachttijd halve dag

Ingrediënten

BODEM

20 G KOKOSOLIE
150 G PECANNOTEN
50 G GERASPT KOKOS
4 MEDJOOLDADELS
MESPUNT ZOUT

VULLING

500 G ROOMKAAS
120 G AHORNSIROOP OF HONING
SAP VAN ¼ CITROEN
MERG VAN ½ VANILLESTOKJE OF
1 TL EXTRACT
MESPUNT ZOUT
350 ML SLAGROOM

PASSIEVRUCHTENGELEI

1 GELATINEBLAADJE
2 PASSIEVRUCHTEN
5 EL ABRIKOZENJAM
SAP VAN ¼ CITROEN

DECORATIE

1 PASSIEVRUCHT, IN VIEREN
HANDJE FRAMBOZEN
PAAR MUNTBLAADJES

EXTRA NODIG

TAARTVORM MET EEN DOORSNEDE
VAN 22 CM
KEUKENMACHINE
STAANDE MIXER MET BISSCHOPSHAAK
EN GARDE

Bereiding

Bodem

Vet een taart- of vlaivorm in met olie en bekleed met plasticfolie. Smelt de kokosolie.

Maal de pecannoten, het geraspte kokos, de dadels, het zout en de kokosolie kort in de keukenmachine. Het notenmengsel moet licht plakkerig aanvoelen. Verdeel het over de bodem en langs de rand van de vorm ven druk het stevig aan zodat je een mooie bodem met opstaande rand hebt. Zet de vorm even in de vriezer terwijl je de vulling maakt.

Vulling

Draai in de staande mixer met bisschopshaak de roomkaas met de ahornsiroop of honing, het citroensap, de vanille en het zout helemaal glad. Wissel nu de bisschopshaak voor de garde en klop daarmee de roomkaasvulling verder glad. Voeg al kloppend de slagroom toe en klop nog enkele minuten op hoge snelheid door totdat de kaasvulling wat luchtiger en steviger is. Verdeel de vulling over de bodem in de taartvorm. Laat de cheesecake in de vriezer minstens een paar uur opstijven. Deze tijd is echt nodig om de vulling steviger te laten worden.

Neem de taart uit de vorm en laat de taart in de koelkast weer iets ontdooien.

Afwerking

Week voor de passievruchtengelei de gelatine in koud water. Halveer de passievruchten en lepel het vruchtvlees eruit. Verwarm in een pan het passiefruit, de abrikozenjam en het citroensap. Zet het vuur uit en voeg de gelatine toe. Voeg, als de geleï te dik is, nog wat water toe. Laat de geleï iets afkoelen en overgiet de cheesecake ermee. Versier de cheesecake tot slot met het fruit en de munt.



130 nieuwe onweerstaanbare bakrecepten uit Rudolph's Bakery

Zeg je bakken, dan zeg je Rudolph van Veen. In *Rudolph's Bakery 2* deelt hij 130 nieuwe recepten, voor oogstrelend lekkere cakes, koekjes, taarten en vers brood. De oneindige liefde voor zoete en hartige juweeltjes van de Meester Patissier is meegebakken.

Dit dubbeldikke bakboek staat boordevol persoonlijke extra's. Met Rudolph's makkelijke uitleg, gouden regels voor succesvol bakken en handige baktips kan jij ook als thuisbakker heerlijk aan de slag.



Rudolph van Veen is Meesterkok en Meester Patissier. Zijn programma *Rudolph's Bakery* op 24Kitchen telt inmiddels zeven seizoenen en hij heeft meerdere bestseller-boeken geschreven.



www.kosmosuitgevers.nl

NUR 440

**KOS
MOS**

KOSMOS UITGEVERS,
UTRECHT/ANTWERPEN