



Even voorstellen...

Hoi, ik ben Polle! Als koksmaatje werk ik al jaren in de paleiskeuken van Symbolica. Hier maak ik de heerlijkste taarten, koekjes, traktaties en andere lekkernijen voor Koning Pardulfus en zijn gasten.

Er bestaat geen grotere zoektaak dan de koning. Hij vindt steeds weer een reden om feest te vieren. Soms is er iemand jarig, soms heeft iemand een goed cijfer gehaald op school, en soms is het alleen maar feest omdat de zon schijnt. Ik heb er mijn handen vol aan, maar ik vind het heerlijk om al dat lekkers te maken!

En gelukkig krijg ik af en toe hulp. Dan komen Pardoes de Tovernar en Prinses Pardijn gezellig met mij mee bakken. Ook de koning komt wel eens langs, maar zijn idee van meehelpen is vooral alvast wat dingen voorproeven...

En als O.J. Punctuel (de secretaris protocollair) komt kijken, haalt hij alleen even zijn vinger langs de kastjes om te controleren of er geen stof op ligt! Of volgt hij toch stiekem zijn neus?

Je kunt eigenlijk wel zeggen dat iedereen houdt van mijn baksels. In dit boek heb ik de beste bakrecepten uit Symbolica voor jullie verzameld! Niet alleen recepten van mijzelf, maar ook van Pardijn, Pardoes en Grootmagister Almar, die heerlijke drankjes kan brouwen en daarnaast precies weet hoe je baksels maakt zonder lactose, gluten of geraffineerde suikers.

Kun je niet wachten om te beginnen met bakken? Zit je al klaar met je schort voor en de garde in de hand? Dat is mooi, want mijn keuken is nu ook voor jou geopend!

Bakken maar!

Polle





Inhoudsopgave

Polles baktips	6
Gebruikt bakgereedschap.....	8
Regels van O.J. Punctuel.....	9

De Basis

Droomroom.....	13
Cupcakes.....	15
Symbolicaanse Botercrème	17
Basistaart.....	19
Glansglazuur.....	21



De Taarten

Schots en Scheve Schuimtaart.....	25
Fabelachtige Vlindertart.....	27
Hartentaart	31
Smakelijke Smulband	33
Ananastaart voor de audiëntie.....	35
Hulde aan de Koning!.....	37
Toetjes Trifle.....	39
Polles Pannenkoekentaart	41
Symbolicaanse Soezentoren	43
Pièce de Résistance	45





De Koekjes

Pardijs Hartendiefjes	51
Chocolate chip koeken	53
Regenboogkoekjes	55
Oud-Symbolicaanse koekjes	57
Koninklijke Kokosmakronen	59

De Traktaties

Hoorntjes van Overvloed	63
Minitompouces	65
Frisse Frojo's	67
Twinkelkristallen	69
Hartige Hapjes	71

De Cupcakes

Zilverglans Cupcakes	75
Cupcakekroon	77
Toverijsjes	81
Appelbuikjes	83
Zandschuitjes	85

De Drankjes

Zonnige Limonade + Sappige Smoothie	89
Tover Twinkeldrank + Schuimende Zee	91
Winterwonderdrink	93
Register	94



Polles baktips

Polle heeft in de loop der jaren al heel wat taartjes gebakken en hij heeft daar veel van geleerd. Daarom heeft hij hier wat tips om het bakken een beetje makkelijker te maken!

- ♥ Weeg en meet alle ingrediënten zorgvuldig af. Gebruik een keukenweegschaal als iets in grammen is aangegeven en een maatbeker of maatlepels als iets in milliliters is aangegeven.
- ♥ Dit is de betekenis van afkortingen die in bijna ieder recept terugkomen:
 - g** = gram
 - ml** = milliliter
 - tl** = theelepel
 - el** = eetlepel
- ♥ De maatlepels die in Polles keuken worden gebruikt zijn eetlepels en theelepels.
 - een eetlepel** = 15 milliliter
 - een theelepel** = 5 milliliterZorg dat ze goed gevuld zijn maar dat er geen kop op zit anders heb je snel te veel.
- ♥ Als er in een recept boter wordt gebruikt, wordt daarmee ongezoeten roomboter bedoeld.
- ♥ Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen voor je gaat bakken. Mocht je dit vergeten zijn, kun je boter 2 minuten op de laagste stand in de magnetron zetten om het zachter te maken. Eieren kun je 5 minuten in een kopje warm water leggen om ze op kamertemperatuur te laten komen.
- ♥ Ingrediënten zoals bloem, poedersuiker, bakpoeder of cacao kunnen nog wel eens klonterig zijn. Daarom is het belangrijk om deze eerst te zeven voor je ze gebruikt.
- ♥ Slagroom kloppen is niet moeilijk, maar pas wel op dat je niet te lang door gaat. Dan wordt het namelijk boterig en kun je het niet meer gebruiken. De slagroom moet wel stevig, maar nog steeds lekker romig en smeugig zijn.
- ♥ Om deeg of beslag in hoopjes op de bakplaat of in een bakvorm te krijgen, kun je het beste twee eetlepels gebruiken. Met de ene lepel schep je het mengsel uit de kom en met de andere schraap je het van de lepel op de bakplaat of in de vorm.
- ♥ Als je een bakvorm gebruikt, moet je die altijd invetten en meestal ook bestuiven. Dit doe je zó: gebruik een kwastje om de bakvorm met een klontje boter in te vetten. Schep wat poedersuiker of bloem in de vorm en draai hem een paar keer rond, zodat alle boter in de vorm bedekt is met een stuiflaagje. Houd de vorm op zijn kop boven de gootsteen en klop het teveel aan poedersuiker/bloem eruit.
- ♥ Het vullen van een spuitzak kan een kliederig klusje zijn. De makkelijkste manier om een spuitzak te vullen is om hem in een hoog glas te zetten met de punt naar beneden. Vouw de spuitzak open en sla de rand van de zak naar buiten toe om het glas. Zo kun je de inhoud erin lepelen zonder dat de spuitzak omvalt of de randen vies worden. Draai de bovenkant dicht zodat de inhoud er tijdens het spuiten niet uit kan lopen.
- ♥ Om te controleren of een taart gaar is, kun je voorzichtig de oven openen en een lange houten prikker in je taart steken. Als die schoon is als je hem er weer uit trekt, is je cake gaar. En als er nog beslag aan blijft kleven, moet hij wat langer in de oven.
- ♥ Niemand werkt op precies dezelfde manier. Dat doen ovens en ander bakgereedschap ook niet. Dat betekent dat alle (bak)tijden en temperaturen die ik noem, bij jou net een beetje anders kunnen zijn. Let daarom altijd zelf goed op of iets misschien eerder klaar of gaar is. Of dat het misschien juist nog wat langer moet bakken of mixen. Hoe meer je bakt, hoe beter je weet wat goed werkt voor jou!





Hulp van een volwassene

Polle heeft heel veel kunnen oefenen in de paleiskeuken. Hij draait zijn hand niet om voor een luchtig deegje of een torenhoge taart. Of jij hulp nodig hebt, hangt af van hoe oud jij bent en hoe vaak je in de keuken hebt geholpen. Hoe vaker je dingen samen hebt gedaan, hoe meer je al alleen kunt. Maar sommige dingen blijven spannend! Voor de volgende klusjes kun je dan ook het beste even hulp vragen aan een volwassene:

- ♥ Snijden met een scherp mes
- ♥ Oven voorverwarmen en dingen erin zetten
- ♥ Baksels uit de oven halen
- ♥ Hakken, mengen of pureren met een staafmixer of keukenmachine
- ♥ Mixen met een handmixer
- ♥ Kokendheet water gebruiken en hete pannen aanpakken
- ♥ Slagroom kloppen
- ♥ Raspen van chocolade of citroenschil op een (blok)rasp

Moelijkheidsgraad recepten

De recepten in dit boek zijn niet allemaal even moeilijk.

👑 = makkelijk

👑 👑 = best te doen

👑 👑 👑 = een uitdaging



Zie je de **kristallen bol van Grootmagister Almar** bij een recept staan, dan weet je dat deze recepten lactosevrij, glutenvrij of zonder geraffineerde suikers zijn!





De Basis

Het is altijd leuk om nieuwe baksels uit te proberen. Maar ik vind het ook fijn om een paar recepten te hebben die ik zo uit mijn koksmouw schud. Je komt met deze vijf heerlijke basisrecepten een heel eind en ze komen ook nog bij een aantal andere baksels van pas.



Smakelijke Smulband

Op geen enkel feest in Symbolica ontbreekt deze taart. Iedereen smult ervan en hij is een lust voor het oog.

- 1 Verwarm de oven voor op 160 °C. Week de rozijnen 5 minuten in warm water. Dep ze **droog** met keukenpapier.
- 2 Houd zes mooie, gekonfijte kersen apart voor de versiering. Snijd de rest in vieren. Doe de stukjes gekonfijte kers met de rozijnen in een schaaltje. Schep hier 1 eetlepel bloem door en meng goed zodat alle **vruchtjes** met bloem bedekt zijn. (Als je de vruchtjes met een laagje bloem bedekt voor je ze bij het beslag doet, zakken ze tijdens het bakken niet te veel naar de bodem. Zonder bloem eindigen ze gezellig bij elkaar onder in je cake. Voor de smaak maakt het niets uit!)
- 3 Doe de boter en suiker in een kom en mix 5 minuten met de mixer op een middelhoge stand tot alles **luchtig** en een stuk witter is geworden. Mix dan een voor een de eieren erdoor. Wacht steeds met het volgende ei tot het vorige goed is opgenomen. Het beslag kan er wat klonterig uitzien, maar dat komt goed.
- 4 Klop het mengsel nog 5 minuten op een middelhoge stand. Mix daarna het **zelfrijzend** bakmeel en zout er kort door tot alles is gemengd. Doe hetzelfde met de vruchtjes.
- 5 Vet de tulbandvorm in met wat boter en 1 el bloem (zie ook uitleg blz. 6) en spatel het beslag in de vorm. Bak de cake 1 uur in het midden van de oven of tot hij **goudgeel** en mooi gaar is. (Dit kun je checken met een prikker.)
- 6 Haal de cake uit de oven en laat hem 5 minuten in de vorm afkoelen. Draai de vorm om op een houten plank en schud de cake voorzichtig uit de vorm. Misschien moet je hem een beetje helpen door de randjes los te maken. Laat de **cake** op de plank helemaal afkoelen. Maak intussen het roze Glansglazuur volgens het basisrecept.
- 7 Zet de afgekoelde **Smulband** op een mooi bord en schenk het glazuur erover. Laat het van bovenaf lekker langs de kanten naar beneden druipen. Verdeel de achtergehouden kersen over de bovenkant van de tulband. Dat wordt Symbolicaans smullen!



Tijd

VOORBEREIDEN EN VERSIEREN:

40 minuten

BAKTIJD: 1 uur

Ingrediënten (voor 12 personen)

- ♥ 40 g rozijnen ♥ 100 g gekonfijte kersen (bigarreaux) ♥ 2 el bloem
- ♥ 400 g zachte boter, plus extra om in te vetten ♥ 400 g suiker ♥ 8 eieren
- ♥ 400 g zelfrijzend bakmeel ♥ 1 tl zout
- ♥ 1 x basisrecept roze Glansglazuur (zie blz. 21)

Bakgereedschap

- ♥ (hand) mixer
- ♥ tulbandvorm van 22 cm Ø



Tip

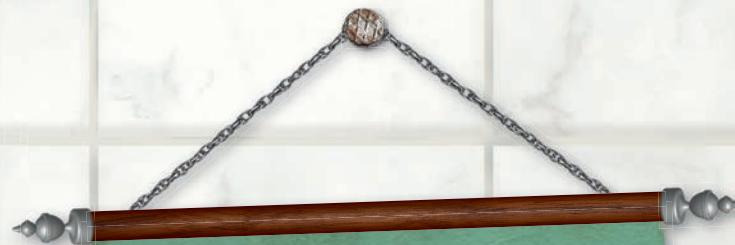
Steek aan de bovenkant van ieder koekje met een rietje een gaatje uit voordat je ze bakt. Dan kun je ze met een lintje ophangen als ze klaar zijn. Of maak ze in de vorm van een ster en hang ze in de kerstboom.

Pardijs Hartendiefjes

Prinses Pardijs geeft deze koekjes graag weg aan iedereen van wie ze houdt. En met dit recept kun jij dat ook gaan doen!

- 1 Mix de boter, basterdsuiker en vanillesuiker met de mixer 4 minuten op een middelhoge stand tot het **mengsel** romig is geworden. Schraap het mengsel los van de zijkant van de kom en mix het ei er 2 minuten op middelhoge stand door.
- 2 Doe de bloem, het cacao-poeder en het zout erbij. Mix nog ongeveer 1 minuut op een lage stand met de deeghaken of de **platte haak** van de mixer tot een mooi, donker deeg.
- 3 Leg het chocoladedeeg op een vel bakpapier en maak er met je handen een bal van. Dit is een **plakkerig werktje**, maar dat hoort erbij! Leg een vel bakpapier op de deegbal en rol hem tussen de vellen met de deegroller plat. Pardijs rolt het deeg uit tot een lap van ongeveer 25 x 30 cm.
- 4 Leg het deeg met bakpapier en al minimaal 1 uur in de koelkast. Door de kou wordt het deeg stevig en kun je de koekjes goed **uitsteken**. Ze blijven hierdoor ook mooier van vorm tijdens het bakken.
- 5 Verwarm de oven voor op 170 °C. Haal het deeg uit de koelkast en trek het bovenste vel bakpapier eraf. Steek er met de grootste uitsteker 15 harten uit. Leg ze op de beklede bakplaat. Steek met de kleinste **uitsteker** het midden uit ieder koekje en hou die apart. Bak de grote harten 4 minuten.
- 6 Haal de plaat uit de oven en leg voorzichtig (want alles is heet!) een zuurtje in het midden van ieder hart. Bak de koekjes nog 6 minuten of tot de **zuurtjes** zijn gesmolten. Laat ze niet te lang in de oven staan want de zuurtjes kunnen verbranden en worden dan bruin.
- 7 Haal de koekjes pas van de bakplaat als ze helemaal afgekoeld zijn en de suiker in het midden **hard** is geworden. En nu proberen om nog een paar koekjes over te houden om weg te geven!

! **Tip:** De middelste hartjes die je hebt uitgestoken kun je terugleggen in de koelkast en bakken zodra je Hartendiefjes klaar zijn. Bak ze 10 minuten op 160 °C in het midden van de oven.



Tijd

VOORBEREIDING: 30 minuten

WACHTEN: 1 uur

BAKTIJD: 10 minuten

Ingrediënten (voor 15 koekjes)

♥ 100 g boter ♥ 100 g witte basterdsuiker ♥ 2 zakjes vanillesuiker
♥ 1 ei ♥ 225 g bloem ♥ 25 g cacao-poeder ♥ ¼ tl zout ♥ 15 rode zuurtjes

Bakgereedschap

♥ (hand)mixer ♥ deegroller ♥ bakpapier
♥ 1 hartvormige uitsteker van 8 cm
♥ bakplaat bekleed met bakpapier
♥ 1 hartvormige uitsteker van 5 cm



Zilverglans Cupcakes

Pardijns lievelingsdier is natuurlijk haar eenhoorn Zilverglans. Als bedankje voor hun vriendschap heeft Pardijn deze cupcakes bedacht.

- 1 Bak de Cupcakes volgens het basisrecept en laat ze afkoelen. Kneed de fondant even door. Bestrooi het aanrechtblad met een beetje **poedersuiker** en rol de fondant met de deegroller uit tot een lap van 30 x 30 cm.
- 2 Steek er met de uitsteekvorm twaalf rondjes uit en leg die op een vel bakpapier. De fondant die je overhoudt gebruik je straks nog voor de oortjes en oogjes. Bewaar dit zolang in een plastic zakje, dan blijft het **soepel**.
- 3 Maak de Symbolicaanse Botercrème volgens het basisrecept. Schep in het midden op iedere cupcake een eetlepel botercrème. Leg een rondje fondant op ieder cakeje. Leg je hand voorzichtig op het rondje en druk de fondant heel **zachtjes** op de botercrème. Druk het aan de zijkanten een beetje aan en zorg dat er geen crème onder de fondant uit piept. Zo vorm je een mooi bol eenhoornhoofdje. Zet dan de cupcakes in de koelkast maar dek ze niet af. Haal ze er pas uit als je klaar bent om te gaan versieren.
- 4 Kneed voor de hoornpjes 40 gram fondant door en verdeel dat in twaalf gelijke stukjes. Maak van ieder stukje een **rolletje** van 7 cm lang. Rol de beide uiteinden een stukje dunner dan het midden. Vouw het rolletje dubbel en druk de uiteinden zachtjes tegen elkaar. Draai ze om elkaar heen zodat er een soort schroef ontstaat. Het dikke stuk is de onderkant van de hoorn; druk deze kant even op tafel om hem plat te maken. Zet de hoorn met een heel klein beetje water vast in het midden aan de bovenkant van het hoofd.
- 5 Voor de oortjes verdeel je 25 gram fondant in 24 gelijke stukjes. Rol daar balletjes van en druk die plat. Knijp aan de bovenkant van ieder oor een puntje en druk de onderkant even op tafel aan om ze plat te maken. Plak met een beetje water aan iedere kant van de **hoornpjes** een oor vast met de platte kant naar beneden.
- 6 Voor de **oogjes** teken je voorzichtig met de zwarte pen kleine boogjes aan beide kanten van het hoofd. Om het oogje af te maken, teken je er een paar wimpertjes bij. Dip het droge kwastje in het roze poeder. Strijk je kwast eerst even over een stukje keukenpapier om het poeder goed over het kwastje te verdelen. Kleur dan de binnenkant van de oortjes roze. Maak blozende wangetjes door een roze rondje onder de ogen te kleuren. De hoorn kun je met zilver eetbare poeder op dezelfde manier laten glanzen!



Tijd

VOORBEREIDING: 30 minuten

BAKTIJD: 20 minuten

VERSIEREN: 1 uur

Ingrediënten (voor 12 stuks)

- ♥ 1 x basisrecept Cupcakes (zie blz. 15)
- ♥ 250 g witte fondant ♥ poedersuiker, om te bestuiven ♥ 1 x basisrecept Symbolicaanse Botercrème (zie blz. 17)
- ♥ zwarte pen met eetbare inkt
- ♥ roze eetbare poeder
- ♥ zilver eetbare poeder

Bakgereedschap

- ♥ deegroller ♥ ronde uitsteekvorm van 7 cm ø ♥ bakpapier ♥ kwastje

