



Kerst à la PETIT GÂTEAU

ZOETE & HARTIGE RECEPTEN VOOR
ELK KERSTMOMENT

VAN DE WERELDBEROEMDE PATISSERIE
MET DE KLEINE TAARTJES

Ook verkrijgbaar van Petit gâteau:



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

Eerste druk, 2023

© 2023 Petit gâteau, Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen,
onderdeel van VBK | media

Titel: *Kerst à la Petit gâteau*

Ondertitel: *Zoete & hartige recepten voor elk kerstmoment.
Van de wereldberoemde patisserie met de kleine taartjes*

Tekst en receptuur: Meike Schaling

Eindredactie: Trijnie Duut

Fotografie: Renée Frinking

Styling: Nicole de Werk

Vormgeving en omslagontwerp: Tijs Koelemeijer

Vormgeving binnenwerk: Wouter Eertink

ISBN 978 90 439 3093 2

ISBN e-book 978 90 439 3094 9

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke ander wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de groots mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

INHOUD

VOORWOORD	7
PETIT GÂTEAU	9
INLEIDING	10
PRAKTISCHE INFO	11
HANDIGE ADRESSEN	11
LE BRUNCH	13
LE GOÛTER	56
L'APÉRO	74
LE DÎNER	102
LE DESSERT	123
NAWOORD	155
REGISTER	159



VOORWOORD

Eindelijk is het zover, een kerstboek! Ik wilde al heel lang een kerstboek schrijven om mijn kerstrecepten met jullie te delen en jullie te vertellen hoe wij thuis kerst vieren.

Het is niet alleen een bakboek, maar ook een kookboek met recepten voor een ongelofelijke brunch, overheerlijke koekjes voor bij de thee en koffie, feestelijke hapjes voor bij het aperitief, klassieke hoofd- en bijgerechten en een reeks verrukkelijke desserts, van onze beroemde kleine taartjes tot de traditionele boomstam.

Het is een boek om samen uit te koken, *en famille*, om er een gezellig kerstfeest van te maken.

Kerst is bij Petit gâteau natuurlijk een van de drukste periodes van het jaar en in september beginnen we met het verzinnen en testen van ons kerstassortiment. Als we zover zijn maken we de foto's voor de kerstbrochure, bestellen we de nodige verpakkingen en grondstoffen en kan de mise en place starten. Langzaam maar zeker begint het naar kerst te ruiken, die gezellige, warme sfeer, met de geur van kaneel, sinaasappel en chocolade. Op 23 december werken Lucas, Jules en ik de hele nacht door (de leukste nacht van het jaar vinden wij) om alle bestellingen klaar te maken en een prachtige kerstvitrine neer te zetten. Als op de 24e het laatste taartje is verkocht, gaan we tevreden naar huis en duiken we meteen tot de volgende dag ons bed in.

De 25e slapen we uit en daarna zetten we de kerst playlist op en kan het feest beginnen: bakken, koken, versieren, cadeautjes inpakken, samen zijn, genieten, lachen, eten, drinken. Al onze kinderen en familie (en vaak ook vrienden die kerst met ons willen vieren) helpen mee. De koekjes worden gebakken, de hartige hapjes worden voorbereid, de groente wordt geschild, de tafel wordt mooi gedekt, de kaarsjes worden aangestoken en de kapoen gaat de oven in. Bij l'apéro beginnen we met het uitpakken van de cadeautjes want ieder heeft voor ieder iets onder de boom gelegd. Het uitpakken wordt afgewisseld met de verschillende gangen van het diner en we gaan tot diep in de nacht door genieten van het heerlijke eten en de bijzondere sfeer.

De volgende dag zijn wij open in de Foodhallen dus ik sta 's ochtends vroeg alweer in de bakkerij. Zodra de taartjes klaar zijn, kan ik beginnen aan de voorbereidingen van de brunch. De brunch is een belangrijk onderdeel van ons kerstfeest en ik heb er daarom ook een groot hoofdstuk aan gewijd. Niemand wil de brunch missen want o zo lekker en gezellig.

Na de brunch doen we spelletjes en 's avonds bakken we heerlijke pizza's in onze Fernus oven en genieten we na van onze bijzondere kerst. Op naar volgend jaar!

Joyeux Noël!

PETIT GÂTEAU

Dit is al het vijfde boek dat ik schrijf en ik denk dat velen van jullie het verhaal van *Petit gâteau* al kennen. Ik vertel nog even in het kort hoe het allemaal is begonnen en waar we ons nu bevinden.

Ik ben op mijn achttiende naar Parijs gegaan als au-pair om tolk te worden. Eigenlijk wilde ik patissier worden maar met een gymnasiumdiploma was dat een beetje raar. Ik opende mijn tolkbureau en werkte 10 jaar als tolk, maar was gefascineerd door de Franse patisserie en was altijd tussen de bedrijven door aan het bakken. Op een dag besloot ik om toch mijn patisseriediploma te halen aan de *École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris* (én in een restaurant met Michelinster te werken) en in 2006 opende ik mijn eigen patisserie, *Petit gâteau*, waar ik als klein meisje al van droomde. In 2012, 25 jaar later, ben ik naar Nederland teruggekeerd met mijn kinderen Louis, Lucas en Jules, mijn Franse man Patrice en natuurlijk *Petit gâteau*.

De kinderen gingen naar de internationale school en ondertussen zijn Lucas en Jules ook patissier en werken bij *Petit gâteau*. Louis is cameraman en helpt ons als we het heel druk hebben. Het is zo fijn om als trotse moeder met je kinderen te kunnen werken en iedere dag weer besef ik hoeveel geluk ik heb.

Na een jaar lang op markten en vanuit ons huis in de Jordaan taartjes te hebben verkocht, openden we in 2013 onze eerste vestiging in Amsterdam, in de Haarlemmerstraat. De bakkerij bevindt zich in de winkel, zodat iedereen kan zien wat we maken. Je kunt boven thee en koffie drinken met een taartje, of je kunt een workshop volgen.

Een jaar later openden we onze tweede vestiging in Amsterdam, in de Foodhallen: een oude tramremise omgebouwd tot een enorme hal met 21 restaurantjes, met een rijk aanbod aan *street food*. Je kunt er lekker zitten en genieten van de goede vibe en het heerlijke eten.

Dit jaar bestaan we alweer 10 jaar in de Haarlemmerstraat en dat vieren we met een verbouwing van de winkel: alles wordt opnieuw in de verf gezet, we krijgen een nieuwe, grotere vitrine en er komt een kleine épicerie waar men chocolade van Valrhona, Franse bloem, bakmixen van ons eigen merk, dō, en professionele bakkersingrediënten kan kopen, maar ook ons eigen servies en nog veel meer leuke dingen. Het wordt heel mooi. Deze make-over is de basis voor een nieuw project: de opening van *Petit gâteau* in Kopenhagen!

INLEIDING

Het boek is heel logisch opgebouwd.

Het begint met *Le brunch* met hartige en zoete gerechtjes: eieren, baked beans, maar ook diverse broden en cakes.

Daarna volgt *Le goûter* met allerlei heerlijke kerstkoekjes voor bij de thee en koffie. Vervolgens bestaat *L'apéro* uit lekkere hapjes voor bij het aperitief.

In *Le dîner* staan twee soepjes en twee hoofdgerechten met verschillende bijgerechten.

Ik sluit het boek af met *Le dessert* met mooie glaasjes mousse au chocolat, maar natuurlijk ook onze kleine kersttaartjes en grote taarten zoals de *Apfelstrudel* of de klassieke *bûche* (boomstam).

PRAKTISCHE INFO

In de recepten wordt vooral roomboter gebruikt, volle melk en slagroom met een vetgehalte van 35%, mits anders vermeld.

In dit boek worden de volgende bakgereedschappen gebruikt, buiten de basisgereedschappen zoals kommen, gardes, pannenlikkers, bakplaten, enzovoort:

- Bakblik van 24 x 9 x 7 cm met deksel (voor pain de mie met deksel, maar ook voor de andere cakes en broden zonder deksel)
- Ronde bakvorm van 16 cm (red velvet)
- Siliconen cupcakevorm (tatin appels)
- Tulbandvorm – Kaiser Inspiration (16 cm)
- Spuitzak
- Glad spuitmondje 10 mm (diverse recepten), 3 mm (Mont Blanc)
- Kartel spuitmondjes, diverse maten (pavlova, meringue)
- Uitsteker van 6 cm (tatin appels)
- Uitsteker van 4 cm (mini brioche)
- Uitsteker van 5 cm (bladerdeeghapjes)
- Scones-uitsteker
- Wafelijzer
- Blender (hazelnootpasta)
- Bakringen 6 cm, uitsteker 8/9 cm (kleine taartjes, quiches, Parmezaanse kaastaartjes)
- Suikerthermometer
- Leuke glaasjes voor desserts

HANDIGE ADRESSEN

- Baktotaal, voor bakgereedschap (www.baktotaal.nl)
- Denotenshop.nl voor allerlei soorten noten
- Dille & Kamille, voor bak- en kookgereedschap (www.dille-kamille.nl)
- Duikelman, voor bak- en kookgereedschap (www.duikelman.nl)
- Pit & Pit voor kruiden (nl.pit-pit.com)
- Tableware Amsterdam voor mooi (kerst)servies
- Zelfbroodbakken.nl voor allerlei soorten bloem
- Je kunt bij Petit gâteau (www.petitgateau.com) terecht voor de bakringen met een diameter van 6 cm en voor een workshop.

EGGS BENEDICT, FLORENTINE, ROYALE

Eggs benedict zijn gepocheerde eieren met bacon of ham, eggs florentine zijn gepocheerde eieren met spinazie en eggs royale zijn gepocheerde eieren met zalm.

(een dag van tevoren)

ENGLISH MUFFINS

English muffins zijn geen cakejes, maar een soort broodjes. En het grappige is dat je ze in de koekenpan moet bakken en niet in de oven.

Voor 9 muffins

*10 g verse bakkersgist
140 g water + 110 g melk (37 °C)
400 g patentbloem
7,5 g zout
5 g fijne kristalsuiker
20 g roomboter, gesmolten
30 g patentbloem gemengd met 30 g griesmeel om te bestrooien*

TIP *Je kunt de muffins 4 dagen op kamertemperatuur of 8 weken in de vriezer bewaren.*

- Los de verse bakkersgist op in 140 gram lauwwarme water/melkmengsel.
- Doe de patentbloem in de kom van een staande mixer en meng het zout met de fijne kristalsuiker en de gesmolten roomboter erdoor.
- Voeg het gistmengsel toe en mix totdat het deeg een bal vormt en niet meer plakt.
- Laat het deeg 1 uur onder een vochtige theedoek op een warme plek rijzen.
- Rol het deeg tot 1,5 cm dik uit op een met patentbloem/griesmeel bestoven werkblad en steek rondjes eruit van 7,5 cm. Maak een nieuwe bal van alle restjes. Rol de bal weer uit en steek nog meer muffins uit. Herhaal tot alle deeg op is.
- Bestrooi beide kanten van de muffins met het patentbloem-griesmeelmengsel en leg de muffins op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Laat de muffins nog 20 minuten onder een theedoek op een warme plek rijzen.
- Bak de muffins in een koekenpan met deksel, 7 minuten per kant. Pas op, op middelmatig tot laag vuur, anders branden ze aan.





(de volgende dag)

SAUCE HOLLANDAISE

200 g roomboter, in blokjes

6 el witte wijn

1,5 el wittewijnazijn

1 sjalotje, grofgesneden

10 peperkorrels, gekneusd

3 biologische eidooiers*

sap van ½ biologische citroen

zout

versgemalen witte peper

* Je hebt een extra eidooier nodig als de saus schift.

- Klaar de roomboter: laat de roomboter op heel laag vuur smelten in een pan. Schep witte melkbestanddelen die komen bovendrijven met een lepel uit de pan. Wat overblijft is geklaarde boter, dus boter waarbij de vaste bestanddelen en het water van de vetten zijn gescheiden.
- Doe de wittewijnazijn met de grofgesneden sjalotjes en gekneusde peperkorrels in een steelpan en breng zachtjes aan de kook.
- Laat twee derde van het vocht verdampen, dus tot er een derde van het volume overblijft, giet dit door een zeef en laat afkoelen.
- Doe de gezeefde azijn met de eidooiers in een hittebestendige kom en verwarm au bain-marie door de kom op een kleine steelpan met een laagje water te zetten. Pas op: de kom mag het water niet raken.
- Klop de azijn en eidooiers tot een dikke, lichtgele massa.
- Haal de pan van het vuur. Voeg de geklaarde roomboter toe en klop voortdurend in dezelfde richting tot een dikke, romige saus.
- Mocht de saus schiften, klop dan een eidooier met een beetje koud water in een kommetje en meng de geschifte saus hierdoor.
- Roer het sap van de halve citroen door de saus en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.
- Houd de saus warm door deze *au-bain marie* afgedekt met plasticfolie op 55/60 °C te bewaren. Zet het vuur uit en laat de kom op de pan met warm water staan. Verwarm heel even au bain-marie als je de saus nodig hebt.

TIP Als je dragon door de saus doet, is het een sauce béarnaise.

PARMEZAANSE KAASTAARTJES

Deze taartjes moesten wij voor Christian Dior maken. Heel chic! Katya, onze chef pâtissière uit Oekraïne, wilde dit heerlijke recept met ons delen.

DEEG

180 g roomboter, op kamertemperatuur
35 g poedersuiker
35 g Parmezaanse kaas, geraspt
1 g zout
135 g tarwebloem
70 g maïsbloem

- Roer de roomboter met de poedersuiker zalvig.
- Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe met het zout.
- Meng de tarwe- en maïsbloem erdoor en kneed tot een samenhangende deegbal.
- Verpak het deeg in plasticfolie en laat ten minste 1 uur in de koelkast rusten.

VULLING

6 hardgekookte biologische eieren
150 g roomkaas, bijv. Philadelphia
150 g mascarpone
versgemalen peper
(kruiden)zout
paprikapoeder, kerrie, verse tuinkruiden, ...

- Laat de eieren afkoelen, pel ze en doe ze in een blender. Mix tot een gladde pasta.
- Meng de roomkaas en mascarpone erdoor en breng op smaak met versgemalen peper en zout. Het is ook lekker om andere specerijen of tuinkruiden toe te voegen.
- Bewaar de vulling in de koelkast.
- Bestuif het werkblad met een beetje bloem en rol het deeg uit tot 3 à 4 mm dik. Steek rondjes uit van 8 cm als je ringetjes van 6 cm gebruikt. Leg de rondjes 30 minuten afgedekt met plasticfolie in de koelkast.
- Vet de ringetjes in met wat roomboter, fonceer de taartjes, prik wat gaatjes en leg ze weer 30 minuten in de koelkast.
- Verwarm de oven voor tot 160 °C en bak de taartjes circa 20 minuten in de oven of tot ze goudgeel en gaar zijn.
- Vul de taartjes als ze zijn afgekoeld met een beetje vulling en beleg ze bijvoorbeeld met gerookte zalm en een beetje citroensap; gerookte ham met een beetje Parmezaanse kaas; tomaatjes met olijven en basilicum...





DENNENGANACHE

Nicolas, een vriend van mij in Parijs, ook patissier, vertelde dat hij een dennenganache maakt voor kerst. Hij haalt dan een tak van zijn kerstboom af en doet deze in de slagroom om te laten trekken, hahaha. Dat vond ik wel erg ver gaan, dus ik heb gezocht naar eetbare dennennaalden. De smaak is heel bijzonder moet ik zeggen.

Voor 12 taartjes

150 g slagroom

6 g dennennaalden, online verkrijgbaar bij Pit&Pit

300 g melkchocolade (40% vaste cacaobestanddelen)

50 g roomboter

60 g dennenhoning

- Breng de slagroom met de dennennaalden aan de kook en laat 30 minuten van het vuur af afgedekt met plasticfolie trekken.
- Doe de melkchocolade met de roomboter in een kom en verwarm au bain-marie door de kom op een kleine steelpan met een laagje water te zetten. Pas op: de kom mag het water niet raken.
- Zeef de slagroom. Breng de slagroom met de dennenhoning aan de kook en giet dit bij de melkchocolade.
- Meng tot een gladde massa.
- Giet de ganache in de taartjes en laat in de koelkast circa 1 uur opstijven.





KERST À LA PETIT GATEAU: DE LEKKERSTE ZOETE & HARTIGE GERECHTEN VOOR EEN HEEL BIJZONDERE KERST

Van kerstbrioche of pain perdu voor bij het ontbijt tot de kruidige kerstkoekjes voor in de boom. Vrolijke kerstsoesjes voor bij de borrel of zelfs het kerstmenu van a tot z – met deze kerstspecial van Petit gâteau bak én kook je deze feestdagen je lekkerste, nieuwe kerstfavorieten met licht Franse touch.

Petit gâteau is de enige écht Franse patisserie in Amsterdam van **Meike Schaling** en Patrice Andrieu. Eerder verschenen in deze succesreeks van haar *Kleine taartjes*, *Kleine hartige taartjes*, *Nog meer kleine taartjes* en *Franse taartjes, klein en groot*.

Dit is haar vijfde boek. Van haar boeken werden 60.000 exemplaren verkocht.



9 789043 930932

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen

