

Sugar, I Love You

Ravneet Gill

FONTAINE UITGEVERS

Inhou

d

Inleiding	8
Cakes	10
Koekjes	36
Cheesecakes	52
Zoet deeg	70
Gefrituurde dingen	92
Taarten & pasteien	110
Entremets	138
Roomijs	172
Desserts	184
Register	202
Dankwoord	206

**Sugar
I Love**

o,
,

You

**Als ik iets
zoets eet,
voelt het
alsof de tijd
stilstaat.**

Ik fantaseer over zoete dingen. Als ik iets zoets eet, voelt het alsof de tijd stilstaat. Een afvaldeskundige zei ooit dat het enige wat je tegen jezelf hoeft te zeggen om succes te hebben is: 'Ik heb genoeg chocoladetaart voor mijn hele leven gegeten, dus ik kan voort op de herinneringen.' Maar waarom zou je in herinneringen blijven hangen als je dat stuk chocoladetaart nu kunt eten? Helemaal als het de lichte, luchtige chocoladetaart van je dromen is. Twintig seconden opgewarmd in de magnetron, bestrooid met een piepklein beetje zeezout en geserveerd met koude, lobbige slagroom. Zie je, zodra ik over mijn zoete herinneringen ga nadenken, loopt het water me in de mond en wil ik die craving bevredigen.

Vliegvelden zijn voor mij hazelnootwafels van Loacker. Ze staan voor vakantie, want als ik op vakantie ben, werk ik in een mum van tijd gerust een grootverpakking weg. De gladde rode verpakking met daarin de netjes geordende – bijna Jenga-achtige – wafels bevredigt me diep vanbinnen... en versterkt mijn associatie tussen troost, Loacker-wafels en buitenlandse avonturen.

Mijn eerste boek, *The Pastry Chef's Guide*, deed het goed. Het werd onverwacht succesvol, omdat jullie het allemaal kochten en de no-nonsenseaanpak omarmden. Ik had het gevoel dat ik jullie niet zo'n kleurrijk kookboek kon voorschotelen voor ik de grondbeginselen van gebak had geanalyseerd. Maar eigenlijk is het helemaal niet zo moeilijk om zoetigheden te maken en zo zou het ook niet moeten worden voorgesteld. Zoals met alles moet je in het nu zijn; ga gewoon voor de suiker en maak plezier. Het duurde even voor ik dat besepte, en toen ik dat deed, lukte het bakken beter.

We zeggen dat we fouten maken, maar in het leven of tijdens het bakken moet je niet bang zijn voor fouten – of zelfs mislukkingen. Je zou ze als een zegen moeten zien. Een paar jaar terug had ik een van de ergste nachten van mijn leven tijdens een speeddate-event voor foodies dat net als ikzelf in duigen viel. Toch leerde ik zulke ervaringen te waarderen en in de missers van mijn leven te duiken. We groeien door vallen en opstaan. Zonder missers zouden we altijd middelmatig blijven. Dus kijk na elke tegenslag naar de hemel en roep **BEDANKT** voor de kans die je kreeg om te leren. En leer ook iets, want dan word je de volgende keer beter.

Ik weet wat je nu denkt: dit wordt een schaamteloze liefdesverklaring voor suiker... maar dat is het niet. Of althans, dat is het niet alleen. Het is een viering van het geluk dat zoetigheid brengt als het met andere ingrediënten wordt gecombineerd. Iedereen doet zich graag tegoed aan zoete dingen, maar door suiker met mate te nuttigen, ga ik er echt van houden. Suiker gaat pas shinen wanneer hij echt wordt begrepen en gebruikt om gebak en desserts in balans te brengen. Veel recepten in dit boek bevatten helemaal niet veel suiker, en dat maakt het een veelzijdig en waardevol ingrediënt. Weten hoe en wanneer je suiker moet gebruiken is in vele opzichten de essentie van het maken van gebak en desserts.

Dus hier ben ik dan met boek nummer twee, *Sugar, I Love You*. Want dat is echt zo, ik hou van suiker. Dit boek gaat over die liefde, die in geweldige recepten wordt geuit. Lees de beginselen en basisrecepten uit dit boek door en pas ze al proevend aan je eigen smaak aan.



Mistake cake

Ik wil specifiek met deze cake beginnen. Een cake die ik haastig maakte, terwijl ik op afrobeats probeerde te dansen en met een vriend aan het praten was. Bij het opruimen zag ik dat ik de helft van mijn afgewogen meel nog in een kom op het aanrecht stond. Ik had het niet toegevoegd! Ik dacht meteen: verdorie, ik moet dat hele ding opnieuw maken. Maar toen ik de cake uit de oven haalde en er een stuk van at, besepte ik dat mijn fout juist goed was! De textuur van deze cake is zo lekker dat het nu hét laagjescakerecept is als ik iets lichts, luchtigs en smeuiëgs wil.

Je hebt voor deze laagjescake geen siroop nodig, dus hij kan de botercrème en jam in al hun zaligheid opnemen.

De Franse botercrème is 3 dagen houdbaar in de koelkast. Hij hardt wel uit, dus om hem te gebruiken moet je hem met een standmixer zachtjes kloppen, waarbij je de kom licht verwarmt met een gasbrander, of laat een paar eetlepels ervan zachtjes volledig smelten alvorens bij de rest van het mengsel in de kom te doen.

De botercrème blijft na het bedekken van de cake heel goed zitten. Zo goed dat je de cake in zijn geheel kunt invriezen om dan voor gebruik te ontdooien.

EEN OPMERKING: Verdubbel de hoeveelheid botercrème als je een dikkere deklaag wilt.

Verrassende chocoladekoekjes

Ik denk dat je deze het best kunt eten met rode nagellak en heel veel gouden ringen om. Zo krijg je het dramatische effect als je er een openbreekt, want het purechocoladedeeg is om een stuk witte chocolade gewikkeld.

EEN OPMERKING: Goedkope witte chocolade van een huismerk werkt het best.

Voor 7 stuks

50 g pure chocolade, in stukjes
100 g bruine basterdsuiker
25 g fijne kristalsuiker
60 g zachte boter
1 ei, losgeklopt
110 g tarwebloem
2 theel. maizena
1 eetl. cacao
½ theel. zuiveringszout
105 g witte chocolade, van
een reep
zeezoutvlokken

Doe de pure chocolade in een hittebestendige kom boven een pan met zachtjes kokend water en zorg dat de kom het water niet raakt. Laat de chocolade smelten en daarna afkoelen tot kamertemperatuur.

Klop de beide suikers met de boter tot een romige, bleke en luchtige massa. Schraap die van de zijkant van de kom omlaag en klop het ei erdoor. Schenk de chocolade erdoor en meng nogmaals.

Meng in een andere kom de tarwebloem, maizena, cacao en het zuiveringszout. Voeg dit mengsel aan het deeg toe en meng alles tot er geen klontjes meer in zitten. Schraap het deeg uit de kom in een bakje en zet het in de koelkast tot het is uitgehard; dat duurt 2-4 uur.

Verdeel het deeg in zeven balletjes van 50-55 gram en druk ze ietsje plat.

Hak de witte chocolade in porties van 15 gram; het geeft niet als die hoeveelheid over meer dan een stukje is verdeeld; houd de stukjes wel bij elkaar.

Leg een portie van 15 gram witte chocolade in het midden van elke schijf koekjesdeeg. Vouw de zijkanten erover om de chocolade volledig in te sluiten. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat en zet ze een nacht in de koelkast (of in de diepvries).

Verhit de oven tot 170 °C. Zorg dat er genoeg ruimte tussen de deegballetjes zit om ze te laten uitspreiden en bak ze 14 minuten (of 15-16 minuten als ze bevroren waren).

Laat de koekjes op de bakplaat afkoelen. Bestrooi ze voor het opeten met een piepklein beetje zeezoutvlokken.



Japanse cheesecake

Een paar jaar geleden stond ik urenlang in de rij voor een van deze cheesecakes, nadat een vriendin er enthousiast over had verteld. Je kon de patissier ze zien bereiden en er was een wachttijd van een uur. De machines klopten eerst heel lang, daarna werd het beslag in een vorm geschonken en au bain-marie bereid. Het resultaat was een kruising tussen een lichte, luchtige cake en een cheesecake.

Dit recept is gretig getest door mijn vriend Josep Gay-Costa, aka Pep. Het is een goed recept voor wie niet van heel zoete desserts houdt, want je kunt de suikerhoeveelheid als je wilt met 30 gram verlagen.

Tijdens het testen ontdekte ik dat het soort ei dat je gebruikt veel verschil maakt. Ik testte het met middelgrote eieren van Burford Browns en eieren van St Ewe met een oranje dooier. Met die oranje, volle dooier werd de cheesecake ook rijker en meer custardachtig qua smaak en textuur. Hij zag er ook donkerder geel uit. Toen ik de Burford Browns gebruikte, met dooiers die net iets meer oranje zijn dan gewone eieren, leek de textuur meer op katoen en zoals ik me voorstelde dat een traditionele Japanse cheesecake zou smaken. Dit is dus mijn mening over eieren en hoe het soort ei het resultaat drastisch kan veranderen!

Voor een cheesecake van 20 cm doorsnede

60 g boter, plus extra voor de vorm
100 ml volle melk
1 vanillestokje, opengesneden,
merg eruit geschraapt
(of 1 theel. vanille-extract)
250 g verse roomkaas, op
kamertemperatuur
60 g tarwebloem
1 eetl. maizena
¼ theel. fijn zout
170 g fijne kristalsuiker
6 middelgrote eieren, gesplitst
fijngeraspte schil en sap van
½ onbehandelde citroen
¼ theel. wijnsteen
poedersuiker, voor het bestuiven

Verhit de oven tot 180 °C (gebruik geen heteluchtoven). Het is belangrijk om een diepe taartvorm van 20 cm doorsnede zonder losse bodem te gebruiken; liefst ook nog van goede kwaliteit en met antiaanbaklaag. Bekleed de bodem met een cirkel bakpapier en beboter de zijken rijkelijk.

Laat in een steelpan de boter zachtjes in de melk smelten. Roer het vanillemerg of -extract erdoor, neem van het vuur en zet opzij.

Bereid een bain-marie voor door een steelpan met water op het fornuis te zetten en daar een grote hittebestendige kom op te zetten die het water niet raakt. Doe de roomkaas in de kom en roer met een garde glad en ietsje vloeibaar.

Meng in een andere kom de tarwebloem, maizena en het zout door elkaar.

Haal de roomkaas van het vuur en klop de helft van de suiker en daarna de eidooiers erdoor. Schenk de melk en gesmolten boter erbij en voeg de schil en het sap van de citroen toe.



Pruimen- chocoladebuns

Ik maakte deze buns toen ik bij restaurant St. John werkte. Ze werden op de toog verkocht aan iedereen die het geluk had op tijd te arriveren.

Voor 6 grote buns

Voor de buns

375 g patentbloem, plus extra voor het bestuiven
30 g fijne kristalsuiker
½ theel. fijn zout
1 ei
155 ml volle melk
1½ theel. instantgist
100 g zachte boter, plus meer voor het invetten

Voor de vulling

60 g boter
90 g fijne kristalsuiker
50 g pure chocolade, gehakt
20 g cacao
flinke snuf zeezoutvlokken
40 g geroosterde hazelnoten (zie blz. 191), gehakt
8-9 sappige pruimen, geplet

Voor de suikersiroop

140 g fijne kristalsuiker
130 ml water
2-3 eetl. armagnac (optioneel)

Meng de patentbloem, suiker en het zout in de kom van een standmixer met deeghaak. Klop in een andere kom het ei door de melk.

Meng de gist door het bloemmengsel en schenk het eiermengsel erbij. Mix alles tot een grof deeg. Voeg de zachte boter toe en mix alles circa 5 minuten op matige snelheid tot zich een glad deeg vormt. Het deeg wordt niet superelastisch, maar wel rijk, glad en soepel.

Zet het deeg een nacht in een beboterde bak met deksel in de koelkast.

Laat voor de vulling de boter in een steelpan op laag vuur smelten, neem de pan van het vuur en roer de suiker en daarna de chocolade erdoor. Roer tot ze zijn gesmolten en voeg de cacao en het zout toe. Zet op kamertemperatuur opzij.

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een lap van 4 mm dik en circa 32 x 28 cm. Spreid de chocoladevulling erover uit en strooi de hazelnoten en geplette pruimen erover.

Rol het deeg in de lengte strak op. Snijd de zijkanten netjes bij en snijd de rol in zes stukken van zo'n 5 cm. Leg ze met een snijvlak omhoog in een met bakpapier beklede taartvorm van 20 cm. Dek ze af met een vochtige theedoek en laat de buns rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld.

Verhit de oven tot 180 °C. Verwijder de theedoek en bak de buns 10 minuten, verlaag de oventemperatuur naar 160 °C en bak ze nog 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

Kook intussen voor de suikersiroop de suiker en het water een paar minuten. Zet opzij. Voeg de armagnac vlak voor gebruik toe.

Laat de buns als ze uit de oven komen 10 minuten rusten voor je de suikersiroop er gelijkmatig over schenkt. Laat die absorberen en inweken. Haal de buns als ze zijn afgekoeld uit de vorm en eet ze op. Ze zijn het lekkerst op de dag dat ze zijn gebakken.





Roggegalette met pompoen en feta

Pompoen is een soort van zoet en de Delica-pompoen is mijn absolute favoriet, dus als je die kunt vinden... Dit is een heerlijke manier om een galette te maken. De toevoeging van het rogge-meel aan het deeg geeft het een leuke draai en past goed bij de pompoenvulling.

Voor een galette van 25 cm doorsnede

Voor het deeg

150 g boter, bevroren en dan geraspt

160 g patentbloem, plus extra voor het bestuiven

40 g volkorenroggemeel

1 theel. zeezoutvlokken

50 ml ijskoud water

Voor de pompoenvulling

1 Delica-pompoen, of een andere soort met compact vruchtvlies (die van mij woog 1,15 kg), ontpit

1 grote rode chilipeper, gehalveerd

3 middelgrote sjalotten, gepeld en gehalveerd

4-5 grote tenen knoflook, ongepeld

extra vergine olijfolie

paar takjes tijm

zeezoutvlokken en versgemalen zwart peper

Voor erbij

olijfolie

salieblaadjes

feta

1 grote rode chilipeper, in ringetjes, gemengd met 4 eetl. Moscatel-azijn

Leg de geraspte boter 10 minuten terug in de diepvries.

Doe beide meelsoorten en het zout in de kom van de standmixer met de platte menghaak of een grote kom als je je handen gebruikt en meng goed. Voeg de bevroren geraspte boter toe en meng die met het meel tot hij er goed mee is bedekt. Schenk het afgemeten water erbij en meng tot een los deeg.

Leg het deeg op een werkvlak en maak het snel samenhangend. Bestuif het werkvlak met bloem, rol het deeg snel uit tot de lengte van een A4'tje en vouw het in drieën. Draai het een kwartslag en herhaal deze stappen.

Wikkel het deeg in bakpapier of plasticfolie en zet het 2 uur in de koelkast.

Verhit intussen de oven tot 180 °C. Snijd de pompoen in plakken van circa 2½ cm dik en leg ze met de gehalveerde chilipeper en sjalotten op een met bakpapier beklede bakplaat.

Wikkel de knoflooktenen in een stuk aluminiumfolie (besprenkel ze met olijfolie voor je het pakketje sluit). Leg het bij de pompoen op de bakplaat.

Besprenkel alles met 5-6 eetlepels olijfolie en bestrooi het met de tijm en royaal zout en peper.

Zet de pompoen 30 minuten, of tot hij zacht is, in de oven. Haal eruit en laat afkoelen. Knijp de knoflook uit de velletjes. Verwijder de schil van de helft van de pompoen en maal die stukken met de knoflook, chilipeper en 1 eetlepel olijfolie in de keukenmachine tot een pasta. (Houd de sjalotten opzij.)

Rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een schijf van circa 32 cm doorsnede en 2 mm dik. Leg de schijf op een grote, met bakpapier beklede bakplaat. Spreid de pompoenpasta uit op het deeg, maar laat rondom een rand van 1 cm vrij.

Leg de pompoenplakken erop en vouw het deeg rond de rand erover. Besprenkel de pompoen met olijfolie en bak de galette 35 minuten.

Maak intussen de krokante salieblaadjes. Schenk een laagje van 1 cm olijfolie in een pannetje en verwarm de olie zachtjes. Laat er een paar salieblaadjes per keer in vallen en bak ze een paar seconden tot ze iets verschrompelen en krokant worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Haal de galette uit de oven, leg de partjes geroosterde sjalot en de krokante salieblaadjes erop, verkruimel de feta erover en leg er tot slot de in azijn gelegde chilipeperringetjes op.

Eet de galette warm of koud.