



Franse TAARTJES KLEIN EN GROOT



DE LEKKERSTE KLASSIEKERS UIT DE PATISSERIE & BOULANGERIE



Petit
gâteau



DE ENIGE ECHTE
VAN
PETIT
GÂTEAU



FRANSE TAARTJES
klein en groot

INHOUD

| | |
|--------------------------|-----|
| VOORWOORD | 7 |
| PETIT GÂTEAU | 8 |
| EXTRA INFO | 9 |
| ZOETE ADRESSEN IN PARIJS | 10 |
| 1. PÂTE À CROISSANTS | 12 |
| 2. BRIOCHE | 27 |
| 3. PÂTE FEUILLETÉE | 49 |
| 4. PÂTE À CHOUX | 72 |
| 5. MACARONS | 96 |
| 6. PETITS GÂTEAUX | 101 |
| 7. TARTES | 109 |
| 8. CAKES | 116 |
| 9. GRANDS GÂTEAUX | 122 |
| NAWOORD | 157 |
| REGISTER | 158 |



VOORWOORD

Meike heeft Frankrijk in haar vingers. Elk stukje van deze Franse puzzel sluit perfect op de andere aan en vormt een geheel: dat waarvoor zij in de wieg is gelegd.

Ze heeft het aangeboren smaakgevoel, maar ook de open geest die nodig zijn om dit ambacht tot in de puntjes te beheersen. Ze heeft zich de Franse patisseriekunst stormenderhand eigengemaakt met haar ongebreidelde passie, tomeloze inzet en veel doorzettingsvermogen. Haar bakkunst is even vernieuwend en spontaan, als doordacht en toegewijd.

Briljant weet ze in dit boek, *Franse taartjes, klein en groot*, twee disciplines waarin ze uitblinkt te verbinden en heeft zo haar droom voor de eeuwigheid vastgelegd.

Bedankt Meike, voor je bijdrage aan het delen van de Franse patiseriecultuur.

Angelo Musa

*Meilleur Ouvrier de France Pâtissier -
Confiseur 2003*

*Champion du Monde de la Pâtisserie
2007*

ZOETE ADRESSEN IN PARIJS

Ladurée

(16-18, rue Royale – 75008 Paris
– métro Madeleine of Concorde)

In 1862 opende Louis Ernest Ladurée een bakkerij in de rue Royale. Toen de bakkerij in 1871 afbrandde, werd deze omgebouwd tot een patisserie en een van de eerste salons de thé van Parijs. De kunstschilder, Jules Chéret, die geïnspireerd was door de Sixtijnse kapel en de Opéra Garnier, heeft de schilderijen op het plafond gemaakt, waaronder de *Ange pâtissier*, de ‘bakkende engel’. Op een dag plakte Pierre Desfontaines, een achterneefje van Ladurée, twee macaron-koekjes op elkaar met wat ganache ertussen en zo is de *macaron de Paris* ontstaan. Je kunt hier onder andere genieten van de heerlijkste macarons en prachtigste Franse gebakjes in de setting van toen.

Pierre Hermé

(72, rue Bonaparte – 75006 Paris
– métro Saint-Sulpice)

Pierre Hermé komt uit een familie van vier generaties patissiers en komt uit de Elzas. Hij werd opgeleid door de beroemde Gaston Lenôtre. Hermé wilde van zijn patisserie een luxe merk maken en heeft zo het concept, de *haute pâtisserie*, uitgevonden. In 2016 werd hij uitgeroepen tot de beste patissier ter wereld. Pierre Hermé staat vooral bekend om zijn macarons, maar eigenlijk is alles wat hij maakt verrukkelijk en zeer verfijnd.

Stohrer

(51, rue Montorgueil – 75002 Paris
– métro Etienne Marcel)

Stohrer is de oudste patisserie van Parijs en werd in 1730 opgericht door de patissier van koning Louis XV, Nicolas Stohrer. Als je de winkel binnenloopt, heb je het gevoel dat de tijd heeft stilgestaan. De schilderijen (ook geïnspireerd door de Opéra Garnier) en de mozaïek in de vloer zijn prachtig en de gebakjes in de vitrine zien eruit als vroeger. Stohrer staat bekend om zijn baba au rhum.

Benoît Castel

(150, rue de Ménilmontant
– 75020 Paris – métro St-Fargeau,
11 rue Sorbier – 75020 Paris
– métro Ménilmontant
en 72, rue Jean-Pierre Timbaud
– 75011 Paris – métro Parmentier).

Benoît was jarenlang de chef patissier van La Grande Epicerie de Paris en heeft nu zijn eigen bakkerijen. Zijn winkels zijn ingericht met brocante wat een warme sfeer geeft. Hij staat bekend om zijn fameuse tarte à la crème, maar zijn brood is ook ontzettend lekker. In de rue de Ménilmontant kun je in het weekend heerlijk brunchen: *le brunch qui fait déplacer tous les Parisiens!*

KOUGLOF

De *kouglof* is een brioche uit de Elzas en wordt gebakken in een traditionele aardewerken vorm. *Kouglof* betekent tulband in het Elzassisch. Dit recept is voor twee *kouglofs* van circa 600 g (vorm van 20 à 22 cm doorsnee). Als je maar één vorm met deze afmetingen hebt, kun je ook een andere vorm gebruiken, of de helft van het deeg tot maximaal 48 uur in de koelkast bewaren.

(een dag van tevoren)

Gewelde rozijnen

50 g water

50 g fijne kristalsuiker

100 g rum of kirsch

145 g rozijnen

- Breng het water met de fijne kristalsuiker aan de kook totdat de suiker is opgelost.
- Haal de siroop van het vuur. Voeg de rum of kirsch en de rozijnen toe en laat 2 uur wellen.
- Laat de rozijnen tot de volgende dag uitlekken.
- De siroop kun je in een afgesloten bakje een aantal weken in de koelkast bewaren.

Kouglofdeeg

7 g zout

55 g fijne kristalsuiker

365 g patentbloem (T45)

145 g eieren (circa 3 biologische eieren)

20 g verse bakkersgist

163 g melk

10 g eau de vie zoals kirsch (optioneel)

180 g boter

145 g rozijnen

110 g amandelschaafsel

- Doe het zout met de fijne kristalsuiker, bloem, eieren, bakkersgist, melk en eventueel de eau de vie in een kom.
- Mix 3 à 5 minuten, of tot het deeg loskomt van de kom.



- Voeg de boter toe en mix tot het deeg ongeveer 24 °C is. Dit deeg is plakkeriger dan gewoon brioche-deeg.
- Meng de rozijnen en het amandelschaafsel door het deeg.
- Maak een bal van het deeg en leg deze in een (oven)schaal. Dek af met een schone theedoek of plasticfolie.
- Laat ongeveer 1 uur op een warme plek van ongeveer 25 °C rijzen, of tot het in volume is verdubbeld.
- Sla het deeg door. Dat wil zeggen: druk de lucht eruit door het deeg twee keer dubbel te vouwen.
- Doe het deeg terug in de (oven)schaal en wikkel de schaal goed in met plasticfolie.
- Laat het deeg tot de volgende dag in de koelkast rusten.
- Vet de vorm in met gesmolten boter en wacht tot de boter hard is geworden.
- Vet de vorm nogmaals in en leg in elke groef in de bodem van de vorm een hele amandel. Zet de vorm in de koelkast.
- Weeg het deeg af in twee gelijke delen van ongeveer 600 g, druk het plat, vouw alle randen naar binnen, keer het om en rol een bal die een beetje terugveert als je erop drukt.
- Maak met je duim een gat in het midden van de bal (in Frankrijk doen ze dat met hun elleboog!) en maak het gat groter door al draaiende voorzichtig aan het deeg te trekken. Je moet een grote 'donut' maken.
- Leg de 'donut' met de naad naar boven in de vorm en druk het deeg goed aan.

(de volgende dag)

Bereiding

*100 g hele, geblancheerde amandelen
boter, om in te vetten
kouglofdeeg
poedersuiker*

- Dompel de hele, geblancheerde amandelen een paar seconden in kokend water zodat ze niet verbranden tijdens het bakken en goed blijven plakken aan de *kouglof* als je hem uit de vorm stort.
- Laat de *kouglof* 2 à 3 uur rijzen op een warme plek van ongeveer 25 °C of tot het deeg tot aan de rand van de vorm is gerezen.
- Verwarm de oven voor tot 200 °C.
- Zet de oven op 180 °C en bak de *kouglof* in circa 30 à 45 minuten gaar.
- Mocht de *kouglof* te donker worden, leg er dan een stuk aluminiumfolie op.
- Laat de *kouglof* op een rek afkoelen en bestrooi met poedersuiker als hij is afgekoeld.

CIGARETTES RUSSES À LA VANILLE

Deze wafeltjes zijn heerlijk met *mousse au chocolat* of ijs.

Bereiding

100 g boter

160 g fijne kristalsuiker

snufje zout

scheutje vanille-extract

90 g patentbloem

120 g eiwit (van circa 4 biologische eieren)

- Maak een mal van een stukje karton zoals op de foto (ik gebruik een taartdoos).
- Verwarm de oven voor tot 160 °C.
- Smelt de boter in de magnetron of in een kleine steelpan.
- Voeg de fijne kristalsuiker, een snufje zout en het vanille-extract toe.
- Voeg de bloem toe en roer tot een glad beslag.
- Klop het eiwit stijf en schep het door het beslag.
- Leg de mal op een met bakpapier beklede bakplaat of op een siliconen bakmat. Schep een beetje beslag in het midden en strijk het beslag met een paletmesje glad.
- Maak er een aantal op de plaat.
- Bak de *cigarettes* circa 10 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze één voor één van de plaat, keer ze om en rol ze op. Pas op: ze zijn heel heet!

ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT (MELKCHOCOLADETAART)

Deze taart was het dessert in het Michelinsterrestaurant waar ik werkte in Parijs. Een krokante bodem met een heerlijke mousse en een prachtig glazuur. Deze taart is niet alleen heel lekker, maar ook heel makkelijk om te maken. Je hebt voor dit recept acetaatfolie en een ring van 20 cm doorsnee en 3 cm hoog nodig.

(een dag van tevoren)

Gianduja

150 g geblancheerde, hele hazelnoten

100 g poedersuiker

1 mespunt zout of fleur de sel

150 g melkchocolade (40% vaste cacaobestanden)

- Verwarm de oven voor tot 150 °C en rooster de hazelnoten 15 minuten.
- Doe de geroosterde hazelnoten met de poedersuiker en het zout of de fleur de sel in een blender.
- Mix de hazelnoten totdat er een pasta ontstaat. Zet de blender zo nu en dan uit om te voorkomen dat de motor doorbrandt.
- Hak de melkchocolade in stukjes of neem speciale smeltchocolade.
- Smelt de melkchocolade in de magnetron of au bain-marie. Meng de hazelnootpasta door de gesmolten chocolade.
- Laat de gianduja een nacht in de koelkast hard worden.

(de volgende dag)

Bodem

150 g gianduja (of hazelnootpasta als je geen tijd hebt)

75 g gepofte rijst of feuilletine (online verkrijgbaar)

- Zet de ring op een plat bord.
- Leg een strook acetaatfolie tegen de binnenkant van de ring.
- Smelt de *gianduja* in de magnetron of au bain-marie en meng de gepofte rijst of *feuilletine* erdoor.
- Spreid het mengsel uit over de bodem in de ring.



Vulling

275 g slagroom

250 g melkchocolade (met 40% vaste cacaobestanddelen)

40 g eidooiers (van circa 2 biologische eieren)

40 g fijne kristalsuiker

75 g melk

- Klop de 200 g van de slagroom lobbige en bewaar in de koelkast.
- Doe de melkchocolade in een kom.
- Klop de eidooiers met de helft van de fijne kristalsuiker in een kom.
- Breng de melk, de overige slagroom en de rest van de fijne kristalsuiker in een steelpan aan de kook.
- Giet de helft van het hete mengsel bij de eidooiers en roer goed.
- Giet dit weer terug in de steelpan en verwarm de crème, op matig vuur, tot 85 °C terwijl je blijft

roeren. Als je geen thermometer hebt, verwarm de crème dan tot hij gaat binden maar nog niet kookt.

- Giet de crème door een zeef over de melkchocolade en meng goed.
- Laat de chocoladecrème afkoelen.
- Spatel de geklopte slagroom voorzichtig erdoorheen.
- Giet de chocolademousse over de bodem en zet de taart ongeveer 3 uur in de vriezer totdat hij helemaal is bevroren.

Glazuur

8 g gelatine

225 g slagroom

75 g glucosestroop

(online verkrijgbaar)

100 g fijne kristalsuiker

50 g cacao-poeder

- Laat de gelatine 15 minuten in koud water weken en daarna uitlekken.
- Breng de slagroom met de glucosestroop en de fijne kristalsuiker in een kleine steelpan aan de kook.
- Giet een beetje van dit mengsel bij het cacao-poeder en maak een papje. Giet het cacao-papje in de pan.
- Breng even aan de kook en haal de pan van het vuur.
- Roer na 5 minuten de uitgelekte gelatine erdoor.
- Haal de taart uit de vriezer en giet een flinke hoeveelheid glazuur in het midden van de taart. Draai de taart zodat het glazuur de hele bovenkant van de taart bedekt.
- Haal de ring en de acetaatfolie van de taart af en laat de taart in de koelkast ontdooien.





OOK ZO'N FAN VAN DE KLEINE TAARTJES VAN
PETIT GÂTEAU? IN *FRANSE TAARTJES, KLEIN EN GROOT*,
VIND JE DE ECHTE **ORIGINELE** FRANSE VERSIES VAN ALLE
HEERLIJKHEDEN DIE JE BIJ DE **FRANSE BAKKER** VINDT.

Maak je eigen **croissants, pains au chocolat, chaussons
aux pommes, brioches, éclairs, tarte tropézienne,
macarons en meer**, met behulp van Petit gâteau.
Inclusief een wandeling langs zoete adressen in Parijs.

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 en Nog meer
kleine taartjes*. Dit is haar vierde boek.



9 789021 588292

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen