

# **GWENN'S BAKERY**

GWENN DANIS

# GWENN'S BAKERY

## COLOFON

© Fontaine Uitgevers, 2019

Gwenn's Bakery is een uitgave van Fontaine Uitgevers, Amsterdam

Tekst	Gwenn Danis
Ontwerp	Diewertje van Wering
Fotografie	Elvan Ünlü, Alfredo Salazar
Eindredactie	Madelein ten Broek
Lithografie	Pixel-it, Zutphen

ISBN	9789059568860
NUR	440

### Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestroken, tenzij anders is aangegeven.
- De aangegeven oventemperatuur is voor een conventionele oven met onder- en bovenwarmte (tenzij anders aangegeven). Verlaag de temperatuur als u een heteluchtoven gebruikt met circa 15 procent. Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan uw eigen oven aan.
- Vrijwel alle ingrediënten uit dit boek zijn bij de gewone supermarkt te koop. Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens online.
- Gebruik middelgrote eieren. Een middelgroot ei weegt zo'n 50 gram, een eiwit is 33 gram en een eidooier is 17 gram.
- Gebruik ongezoeten roomboter, tenzij anders is aangegeven.
- Gelatineblaadjes verschillen in gewicht afhankelijk van het merk. Hierom is dit in dit boek aangegeven in grammen en niet in bladen.
- Zwangeren, zogenden, kleine kinderen en ouderen met een zwakke gezondheid zouden geen gerechten moeten eten met rauwe eieren. In de supermarkt zijn gepasteuriseerde eiwitten en eidooiers verkrijgbaar die wel door bovengenoemde personen gebruikt kunnen worden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Aan hen die desondanks menen aanspraak te kunnen maken op enig recht, wordt verzocht contact op te nemen Fontaine Uitgevers.

**MODERNE  
FRANSE  
PATISSERIE**

FONTAINE UITGEVERS



# INHOUD

<b>Basis</b>	<b>010</b>	<b>Friandises</b>	<b>048</b>	<b>Desserts</b>	<b>096</b>	<b>Cake en taart</b>	<b>120</b>	<b>Klassiekers</b>	<b>162</b>	<b>Modern</b>	<b>192</b>
Basisdeeg	012	Palmiers	060	Crème Caramel	098	Gâteau Basque	124	Paris-Brest Pistache	164	L'Éxotique	194
Zanddeeg	013	Palets Bretons	062	Merveilleux au café	100	Flan Pâtissier Vanille	126	Mille-Feuille Caramel	166	Forêt Noire	196
Pâte Sucrée	013	Chouquettes	064	Mousse Liégeoise	102	Quatre Quarts au Citron	130	Tropézienne	170	Entremet Vanille-Pécan	200
Briseerdeeg	013	Canelés	066	Crème Brûlée met		Cake Marbré	132	Éclair au chocolat	172	Passion chocolat blanc	204
Bladerdeeg		Lunettes	068	kokos & limoen	104	Gâteau Chocolat		l'Opéra	176	La Cacaahuète	206
(klassieke methode)	014	Gebakken meringues	070	Mi-cuit au Chocolat	108	Noisettes	134	Tarte Tatin	178	Tartelettes Mojito	208
Bladerdeeg		Madeleines	072	Profiteroles	110	Tarte au Citron		Saint-Honoré 100%		Banane au caramel	210
(snelle methode)	016	Financiers Pistache	074	Crêpes Suzette	112	Meringuée	138	Chocolade	180	Triple Chocoladetaart	212
Taartring 'fonceren'	018	Macarons	078	Baba au Rhum exotique	114	Tarte Pomme d'amour	142	Charlotte met rood fruit	184	Bloedsinaasappeltaart	214
Soezendeeg	022	Salted caramel	079	Réligieuse au Café	120	Tartelettes aux Myrtilles	144	Bûche de Noël	186	Frambozensandwich	218
Génoise biscuit	024	Citroen	080			Tartelettes met		Fraisier	190		
Joconde biscuit	026	Pim's	081			chocolade en noten	148				
Dacquoise biscuit	028	Chocoladebonbons				Tarte Fraise & Basilic	152				
Succès biscuit	030	met cassisvulling	082			Tarte Bourdaloue	156				
Meringues	032	Chocoladebonbons				Tartelettes Chocolat					
Franse meringue	032	earl grey en perzik	086			Framboise	160				
Italiaanse meringue	032	Chocoladetruffels	088								
Zwitserse meringue	032	Florentins	090								
Macarons Basisrecept	036	Mendiants	094								
Banketbakkersroom	038										
Crème Mousseline	040										
Crème Diplomate	041										
Amandelcrème	042										
Chocoladeganache	044										
Chocolade tempereren	046										
Spiegelglazuur	050										
Cacaoglazuur	051										
Karamel	054										
Hazelnootpraliné	056										
						<b>Voorwoord</b>	<b>009</b>				
						<b>Dankwoord</b>	<b>221</b>				
						<b>Register</b>	<b>222</b>				





# VOORWOORD

Bakken is gek genoeg niet iets waar ik mee ben opgegroeid of wat ik überhaupt al lange tijd doe. Nee, ik bak pas een paar jaar en heb mezelf alles aangeleerd. Wel ben ik al van kleins af aan gefascineerd door eten. Zo kookte ik toen ik zes jaar was al vaak op de vrijdagavond het diner voor mijzelf, mijn moeder en zus. De inspiratie kwam uit een kinderkookboek waar elk recept een gezichtje had. Je raadt het al... alles wat ik maakte had dus een gezichtje, haha! Maar gebak speelde toen al wel een rol voor mij en ik vond het geweldig om mijn moeder haar appeltaart te zien maken. Wanneer ik weer op vakantie was bij mijn grootouders in Frankrijk ging ik met mijn vader of opa naar de lokale boulangerie waar ik al kwijlend naar de éclairs in de vitrine staarde. Al dat gebak was zo mooi en zag er zo verschrikkelijk lekker uit!

Als tiener werd mijn liefde voor het koken nog groter en begon ik steeds meer te experimenteren. Ik leerde van kookboeken en tv-programma's en kon de hele dag in de keuken verdwijnen. Op mijn achttiende reisde ik in mijn eentje door Australië en ik werkte overal en nergens in restaurantkeukens als kok. Tijdens mijn studie in Maastricht aan de Hogere Hotelschool veranderde de liefde voor lekker eten en drinken in een uit de hand gelopen passie en ik wist dat mijn leven hier onlosmakelijk mee verbonden zou blijven. Maar de patisserie had mij nog niet gevonden...

Na mijn studie verhuisde ik naar Parijs om met de liefde van mijn leven te gaan samenwonen. Ik kwam dus terecht in de culinaire hoofdstad van de wereld. Alleen al in onze eigen straat zaten meerdere geweldige bakkers en restaurantjes. Waar ik ook keek, er was gebak. Hele vitrines vol van allerlei heerlijke patisseries en overal weer die éclairs waar ik als jochie verliefd op was! Fransen hebben een goede culinaire basiskennis, ook van patisserie. De beste patissiers komen wat mij betreft toch echt uit Frankrijk. Zij laten zich nog steeds inspireren door traditionele recepten, vaak uit hun jeugd, die zij op verfijnde wijze weer tot leven brengen. Een mix tussen traditie en modern, mijn grootste inspiratie.

Ik had het naar mijn zin, werkend als manager in de Parijse horeca, maar verlangde steeds meer naar een nieuw avontuur. Ik wilde stiekem patissier worden, een echte Franse banketbakker. Maar in ons piepkleine Parijse keukentje hadden we slechts een oventje ter grootte van een broodrooster, dus daar ging ik geen wonderbaarlijke taarten in bakken. Pas toen ik een paar jaar geleden terugkwam in Nederland heb ik mij op het bakken gestort. Ik bakte vooral madeleines, tarte tatin en tarte au citron meringuée, maar ik vond dit al vrij goed gaan.

In Parijs keek ik naar *Le Meilleur Pâtissier* en daar bleek in Nederland ook een versie van te bestaan: *Heel Holland Bakt*. In 2017 heb ik mij op het laatst mogelijke moment aangemeld als kandidaat. Ik had totaal geen hoop uitgekozen te worden, want zo'n bekend tv-programma is niet op zoek naar iemand die eigenlijk amper begonnen is met bakken. Maar voila! Enkele weken later stond ik toch ineens in die tent. Terwijl ik elke week weer een ronde mocht overleven leerde ik ondertussen ontzettend veel op het gebied van patisserie. Sindsdien heb ik van bakken mijn werk gemaakt en bak ik bijna dagelijks op bestelling, voor mijn dochttertje Elise of voor op mijn blog Gwenn's Bakery.

Ik ben in Frankrijk geboren, ben half Frans en heb bijna tien jaar van mijn leven in Frankrijk gewoond. Geen wonder dus dat dit land mijn inspiratie is voor alles wat ik maak en lekker vind. Ik houd echt van de geschiedenis en het magische van sommige recepten. Daar moet je niet te veel aan willen veranderen, wat goed is is goed. Maar hoe geweldig is het om een klassiek recept een nieuw jasje te geven. Of de tarte aux myrtilles van mijn mamy Yvette te eren met mijn modernere interpretatie.

Ik hoop dat dit boek veel mensen zal helpen de Franse patisserie beter onder de knie te krijgen. Het zit vol met heerlijke recepten waar ik zelf gek op ben. Natuurlijk besteden we aandacht aan de basis, met diverse deegsoorten, vullingen en chocoladebereidingen. Maar het boek bevat ook simpele cakejes, leuke desserts en indrukwekkende taarten. Leer van mijn recepten en tips en ga zelf aan de slag. Als je de basis van de Franse patisserie beheerst, kun je volop experimenteren en zo zelf gemakkelijk je eigen taarten bedenken!

Gwenn



---

# BASIS RECEPTEN




---

# BASISDEEG

Om een lekkere Franse tarte of tartelettes te maken heb je een goede taartbodem nodig als basis. Deze maak je van een van de volgende basisdegen. Door kleine verschillen in ingrediënten en bereiding krijgen ze alle drie een andere smaak en textuur. Zanddeeg is wat kruimeliger en is perfect voor taarten met vers fruit. De pâte sucrée is iets krokanter en vormt een mooi contrast bij taarten met een zachte vulling. Tot slot is een briseerdeeg zowel hartig als zoet te gebruiken en het meest geschikt om een vulling in mee te bakken.



## ZANDEEG

-  Bereiding: 15 minuten
-  Rusttijd: 1 uur
-  Moeilijkheidsgraad: 1/3

### VOOR 600 GRAM DEEG

- 250 g patentbloem
- 125 g roomboter, koud
- 100 g poedersuiker
- 4 g zout
- 60 g amandelmeel
- 1 ei




### BEREIDINGSWIJZE

Wrijf de bloem met de boter tussen de handen tot een zanderig geheel. Meng de poedersuiker, het zout en amandelmeel hierdoor. Meng er als laatste het ei door en kneed kort tot het deeg een bal vormt. Wikkel het deeg goed in met plasticfolie en laat ten minste 1 uur rusten in de koelkast tot gebruik.

### GOED OM TE WETEN

- De werkwijze voor zanddeeg heet 'sableren'. Hierbij wrijf je de boter in steeds kleinere korreltjes die omwikkeld raken door bloem.
- Als de boter te zacht is zul je snel een papje krijgen in plaats van een mooi deeg.

## PÂTE SUCRÉE

-  Bereiding: 15 minuten
-  Rusttijd: 4 uur
-  Moeilijkheidsgraad: 1/3

### VOOR 600 GRAM DEEG

- 140 g roomboter, kamertemperatuur
- 120 g poedersuiker
- 30 g amandelmeel
- 1 ei
- 250 g patentbloem
- 2 g zout




### BEREIDINGSWIJZE

Klop de boter zacht met de poedersuiker. Meng het amandelmeel en het ei erdoor en roer tot een glad papje. Zeef de bloem en het zout boven het aanrecht en maak een kuiltje in het midden. Giet hier het papje in. Breng met een vork of met de handen steeds wat bloem in het papje en blijf roeren tot de bloem bijna is opgenomen. Kneed kort met de handen totdat het deeg net samenkomt en een bal vormt. Wikkel het in plasticfolie en laat ten minste 4 uur rusten in de koelkast tot gebruik.

### GOED OM TE WETEN

- Deze werkwijze heet 'crémage'. Doordat de boter erg zacht is moet het deeg weer volledig afkoelen. Pas na volledig uitharden van de boter is het deeg klaar om uit te rollen.
- Kneed een deeg altijd zo kort mogelijk. In bloem zit gluten en deze activeer je door het te kneden. Dit kan zorgen voor een deeg dat krimpt en lastig te bewerken is.
- Voor een chocoladedeeg vervang je 50 gram patentbloem door 50 gram cacao poeder.

## BRISEERDEEG

-  Bereiding: 15 minuten
-  Rusttijd: 1 uur
-  Moeilijkheidsgraad: 1/3

### VOOR 450 GRAM DEEG

- 250 g patentbloem
- 125 g roomboter, koud
- 50 ml water, koud
- 1 eidooier
- 4 g zout

### BEREIDINGSWIJZE




Wrijf de bloem met de boter tussen de handen tot een zanderig geheel. Voeg het water, eidooier en zout toe en meng kort verder tot het deeg een bal vormt. Wikkel het deeg goed in met plasticfolie en laat ten minste 1 uur rusten in de koelkast tot gebruik.

### GOED OM TE WETEN

- Briseerdeeg kun je ook zoet maken. Voeg 50 gram poedersuiker toe samen met de bloem. Een zoet briseerdeeg wordt ook wel fonceerdeeg genoemd en is vooral erg lekker bij taarten met een roomvulling zoals de flan patissier.

# BLADERDEEG (KLASSIEKE METHODE)

Bladerdeeg is een heerlijk rijk deeg en vormt de basis voor zowel zoete als hartige baksels. Door de grote hoeveelheid boter krijgt het veel smaak. Maar de boter is vooral cruciaal voor het ontwikkelen van de laagjes. Door de boter meerdere keren in het deeg te vouwen krijg je snel honderden laagjes. De boter zorgt tijdens het bakken voor stoom tussen alle laagjes en doet het deeg rijzen. Dit maakt bladerdeeg ontzettend knapperig en licht van structuur.

-  Bereiding: 45 minuten
-  Rusttijd: 24 uur
-  Moeilijkheidsgraad: 3/3

## VOOR RUIM 1 KG DEEG

- 500 g patentbloem
- 75 g roomboter, gesmolten
- 250 ml water
- 10 g zout
- 350 g roomboter, koud

- 1** Kneed de bloem, gesmolten boter, het water en zout op lage snelheid tot het net gemengd is. Vorm het tot een deegbal en snijd met een mes een kruis op de bovenkant. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
- 2** Sla de koude boter een paar keer soepel met de deegroller en rol uit tot een vierkant van 15 x 15 cm. Rol het deeg uit tot een vierkant van zo'n 25 x 25 cm en leg de plak boter in het midden van het deeg.
- 3** Vouw de hoeken van het deeg over de plak boter en rol het uit tot een rechthoek van circa 20 x 60 cm.
- 4** Maak een eerste 'toer' door het deeg in drieën op te vouwen. Vouw een derde van het deeg over het midden en de andere kant hier weer overheen.
- 5** Draai het deeg een kwartslag en maak een tweede toer. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast.
- 6** Herhaal beide toeren nog twee keer en laat het deeg steeds 30 minuten rusten in de koelkast. Laat het deeg 24 uur rusten in de koelkast voordat je het verwerkt in een recept.

## GOED OM TE WETEN




- Vouw een vel bakpapier als vierkant om de boter. Hiermee kun je de boter mooi strak uitrollen en voorkom je dat de boter overal gaat plakken.
- Zorg er bij het uitrollen voor dat het deeg altijd voldoende koud is. Dit is nodig om het netjes uit te kunnen rollen en voorkomt dat het deeg plakt of de boter gaat lekken.
- Voeg 50 gram cacao poeder toe aan de bloem voor een chocoladedeeg.





# BLADERDEEG (SNELLE METHODE)

De klassieke bereiding van bladerdeeg vergt wat meer oefening en is vrij technisch. Als je hier minder ervaring mee hebt of simpelweg minder tijd hebt kun je ook de snelle methode kiezen. Hierbij verwerk je de boter direct in het deeg en kun je sneller beginnen met toeren.

-  Bereiding: 30 minuten
-  Rusttijd: 3 uur
-  Moeilijkheidsgraad: 2/3

## VOOR RUIM 1 KG DEEG

400 g roomboter  
500 g patentbloem  
10 g zout  
250 ml water

- 1 Snijd de boter in blokjes en zet 20 minuten in de vriezer. Kneed de boter met de bloem en het zout terwijl je het water geleidelijk toevoegt. Stop met kneden voordat het deeg homogeen en glad is, de stukken boter moeten nog goed zichtbaar zijn. Laat het deeg afgedekt 15 minuten rusten in de koelkast.
- 2 Rol het deeg uit tot een rechthoek van 20 x 60 cm.
- 3 Maak een eerste toer door het deeg in drieën te vouwen als een portefeuille. Hierbij vouw je een derde van het deeg over het midden en vouw je de andere kant hier weer overheen.
- 4 Draai het deeg een kwartslag en rol weer uit tot een rechthoek van 60 cm lengte. Vouw het opnieuw in drieën en laat het deeg 1 uur rusten in de koelkast.
- 5 Herhaal beide toeren inclusief de rusttijd nog twee keer en bewaar het bladerdeeg in de koelkast tot gebruik.

### GOED OM TE WETEN

- De boter moet niet volledig door het deeg gekneet worden. Dit zorgt er juist voor dat de boter tijdens het uitrollen de laagjes van het bladerdeeg gaat vormen.
- Zorg voor voldoende rust tussen het uitrollen. Hierdoor voorkom je dat het deeg te elastisch wordt en gaat krimpen tijdens het bakken.

