

INHOUDSTAFEL

Woord vooraf

I

Hoofdstuk 1 Hygiëne

17

1	Persoonlijke hygiëne	17
1.1	Bepaling	17
1.2	Doel	17
1.3	Gevolgen	17
1.4	Persoonlijke hygiëne	17
1.5	Toepassingen in de praktijk	17
2	Het belang van hygiëne	18
2.1	Wat verstaan we onder hygiëne?	18
2.2	Wat heeft gebrek aan hygiëne voor gevolg?	18
2.3	Welke zijn de meest voorkomende vergiftigingen?	18
2.3.1	Salmonella	18
2.3.2	Stafylokokken	18
3	Risicoanalyse in de banketbakkerij	19

Hoofdstuk 2 Kleinmateriaal

23

Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen

27

1	Bloem	27
1.1	Functie: bereiden van beslag en deeg	27
1.2	Gebruik voor banketbakkerij	27
1.2.1	Voorbeeld: biscuitbeslag	27
1.3	Juiste gewicht van bloem in een receptuur	27
2	Suiker	28
2.1	Sacharose	28
2.2	Bietsuiker	28
2.3	Toepassing in de praktijk	28
3	Boter	29
3.1	Bepaling	29
3.2	Wat weten we nu over boter!	29
3.3	Samenstelling	29
3.4	Soorten boter	29
3.4.1	Hoeveboter	29
3.4.2	Melkerijboter	29
3.4.3	Geconcentreerde boter	30
3.4.4	Interventie boter	30
3.4.5	Handelaarsboter	30
3.4.6	Buitenlandse of vreemde boter	30
3.5	Bewaren van boter	30
4	Margarine	31
4.1	Bepaling	31
4.2	Samenstelling	31
4.3	Wetgeving	31
4.4	Emulsieproces	31
4.5	Besluit	31
4.6	Soorten volgens vastheid	31
4.6.1	Crèmevetstof	31

4.6.2	Bladerdeeg vetstof	32
-------	--------------------	----

5	Eieren	32
---	--------	----

5.1	Bepaling	32
-----	----------	----

5.2	Samenstelling	32
-----	---------------	----

5.3	Kenmerken van een vers ei	32
-----	---------------------------	----

5.4	De ouderdom van een ei bepalen	33
-----	--------------------------------	----

5.4.1	Proef 1	33
-------	---------	----

5.4.2	Proef 2	33
-------	---------	----

5.5	Indeling volgens kwaliteit	33
-----	----------------------------	----

5.6	Indeling volgens gewichtsklasse	33
-----	---------------------------------	----

5.7	Bewaren van eieren	33
-----	--------------------	----

5.8	HACCP	33
-----	-------	----

5.9	Handige tip	34
-----	-------------	----

6	Bakpoeders of chemische rijsmiddelen	34
---	--------------------------------------	----

6.1	Wat zijn bakpoeders of chemische rijsmiddelen?	34
-----	--	----

6.2	Soorten bakpoeders	34
-----	--------------------	----

6.3	Bespreking bakpoeders	34
-----	-----------------------	----

6.3.1	Natriumbicarbonaat	34
-------	--------------------	----

6.3.2	Ammoniumbicarbonaat	35
-------	---------------------	----

6.3.3	Kaliumcarbonaat	35
-------	-----------------	----

6.4	Samengestelde bakpoeders	35
-----	--------------------------	----

6.4.1	Samenstelling	35
-------	---------------	----

6.4.2	Voordeel	35
-------	----------	----

6.4.3	Bewaring	35
-------	----------	----

6.5	Overzicht	35
-----	-----------	----

6.5.1	Natriumbicarbonaat: Na H CO_3	36
-------	--	----

6.5.2	Ammoniumbicarbonaat: NH_4HCO_3	36
-------	--	----

6.5.3	Mengsel van Na H CO_2 + wijnsteenzuur $\text{H}_2\text{C}_4\text{H}_2\text{O}_6$ + $2\text{H}_2\text{CO}_3$	36
-------	--	----

6.6	Afgeleide producten	36
-----	---------------------	----

6.6.1	Zelfrijzende bloem	36
-------	--------------------	----

6.7	Broyage	36
-----	---------	----

6.7.1	Onderscheid tussen broyage, amandeldeeg en marsepein	36
-------	--	----

Hoofdstuk 4 Garneren, maskeren en boetsen

39

1	Definities	39
---	------------	----

1.1	Garneren	39
-----	----------	----

1.2	Spuiten	39
-----	---------	----

2	Doel in de bakkerij/banketbakkerij	39
---	------------------------------------	----

2.1	Garneren	39
-----	----------	----

2.2	Spuiten	39
-----	---------	----

3	Met welke producten kunnen we garneren?	39
---	---	----

3.1	Spuut- of garneerglazuur	39
-----	--------------------------	----

3.2	Chocolade	39
-----	-----------	----

3.2.1	Spuitchocolade	39
-------	----------------	----

3.2.2	Imitatiechocolade	39
-------	-------------------	----

4	Met welke producten kunnen we spuiten?	40
---	--	----

5	Welk materiaal hebben we nodig om te garneren?	40
---	--	----

5.1	Spuithoortje	40
-----	--------------	----

6	Welk materiaal hebben we nodig om te spuiten?	41
---	---	----

6.1	Spuitzak	41	19.1.5.8	Roostermethode of Lubeckermethode: bereiding	55
6.1.1	Gebruiken van een spuitzak	41	19.1.5.9	Beoordeling	55
7	Hygiëne bij garneren en spuiten	41	19.1.6	Soorten marsepein	56
8	Sputten: voorbeelden van spuiten met een spuitzak	42	19.1.6.1	Dieetmarsepein	56
9	Het maken van spuit- of garneerglazuur	42	19.1.7	Verschillende verhoudingen suiker/amandelen	56
9.1	Voorbereidend werk	42	19.2	Plasticine	56
9.2	Recept	42	19.3	Plastische chocolade	56
9.3	Werkwijze	43	19.3.1	Samenstelling	56
9.4	Opmerking	43	19.3.1.1	Enkele basisrecepten	56
10	Grondstofbespreking	43	19.3.1.2	Bewerking	56
10.1	Eiwit (eieren)	43	19.3.1.3	Verwerking	57
10.2	Bloedsuiker of poedersuiker	43	19.4	Wit modelleerdeeg	57
10.3	Azijn	44	19.4.1	Recept	57
10.3.1	Bereiding van azijn	44	19.4.2	Bereiding	57
10.3.1.1	Bacteriële azijn	44	19.5	Dood brooddeeg	57
10.3.1.2	Synthetische azijn	44	20	Hygiëne bij boetsen	57
10.3.2	Toepassing	44	21	De hygiëne rond de amandelen	57
10.3.2.1	Culinair	44	22	De hygiëne in de werkplaats	58
11	Technieken om te garneren	45	23	Marsepein kleuren	58
11.1	Garneren met de hanglijn	46	23.1	Marsepein kleuren	58
11.1.1	Techniek om te garneren met een hanglijn	46	23.1.1	Volledig	58
11.1.2	Garneren met de schrijflijn	47	23.1.2	Marsepein kleuren met airbrush	59
11.1.2.1	Voorbeelden	47	23.2	Verdelen van marsepein	59
11.2	Interessante weetjes	47	23.2.1	Met verdeellat	59
12	Definitie maskeren	47	23.2.2	Met snijapparaat	59
13	Met welke producten kunnen we maskeren?	47	23.2.3	Met ronde uitstekers	60
14	Welk materiaal hebben we nodig om te maskeren?	48	23.2.4	De bollenmachine	60
15	Hygiëne bij rond maskeren	48	23.3	Hulpmiddelen om te modelleren	60
16	Techniek om een taart te maskeren.	49	23.3.1	Materiaal	60
17	Techniek om kleine gebakjes te maskeren.	50	23.3.2	Vormpjes maken	60
17.1	Vierkante gebakjes	50	23.3.3	Het maken van een vormpje	61
18	Definitie boetsen	50	23.4	Oogjes in figuren maken	62
19	Met welke producten kunnen we boetsen?	50	23.5	Het inspuiten van de oogjes	62
19.1	Marsepein	50	23.5.1	Tips	62
19.1.1	Oorsprong van marsepein	50	24	Modelleertechnieken	62
19.1.2	Eigenschappen van goede marsepein	51	24.1	Grondregels	62
19.1.3	Grondstoffen	51	24.2	Vormen	63
19.1.3.1	Amandelen	51	24.3	Marsepein bestuiven met kleurstof	65
19.1.3.2	Andere noten ter vervanging van amandelen	53	24.3.1	Welke techniek gebruiken	65
19.1.3.3	Suiker	53	24.3.1.1	Basis kleuren	65
19.1.3.4	Trimoline en glucose	53	24.3.1.2	Gemengde kleuren	65
19.1.3.5	Oranjesbloesemwater	53	24.4	Toepassingen: aardappeltjes, kersen en paddenstoelen	66
19.1.4	Toepassing van marsepein	54	24.4.1	Nodig	66
19.1.5	Bereiding van marsepein	54	24.4.1.1	Aardappeltjes	66
19.1.5.1	Koude methode: recept	54	24.4.1.2	Kersen	66
19.1.5.2	Koude methode: bereiding	54	24.4.1.3	Paddenstoelen	67
19.1.5.3	Beoordeling	55	24.5	Toepassingen: fruitfiguren in marsepein	67
19.1.5.4	Kookmethode of Franse marsepein: recept	55	24.5.1	De appel	67
19.1.5.5	Kookmethode of Franse marsepein: bereiding	55	24.5.1.1	De peer	69
19.1.5.6	Beoordeling	55	24.5.2	De raap	70
19.1.5.7	Roostermethode of Lubeckermethode: recept	55	24.5.3	De banaan	70
			24.5.4	De wortel	72
			24.6	Figuren in twee delen	73
			24.6.1	Paddenstoel	73
			24.7	Dierenfiguren	74

24.7.1	De muis	74
24.7.2	De kikker	75
24.7.3	De rups	76
24.7.4	De liggende hond op buik	77
24.7.5	De liggende hond op rug	78
24.7.6	De zittende hond	79
24.7.7	De olifant	80
24.7.8	De varkenskop	81
24.7.9	Het varken (op buik)	82
24.7.10	Het varken (op zijde)	83
25	Bescherming tegen uitdrogen	84
25.1	Bestuiven met cacaoboter	84
25.2	Bestuiven met een mengsel van cacaoboter en chocolade	84
25.3	Producten om figuren mooier te maken	84
25.4	Voorbeelden van uitsnijwerk	85
25.5	Voorbeelden van bloemen	85
25.5.1	De roos	85
25.5.2	De paasbloem	86
25.5.3	De anjer	87
25.5.4	De dahlia	87
25.5.5	De cactusdahlia	88
25.5.6	De edelweiss	88
25.5.7	De aronskelk	89
25.5.8	Het viooltje	89
25.5.9	De anemoon	90
25.5.10	Kastanje met blad	90
25.5.11	Tulp	91
25.6	Interessante weetjes	91

Hoofdstuk 5 Gekookte deeg 95

1	Bepaling	95
2	Basissamenstelling van soezenbeslag	95
3	Specifieke grondstofbespreking	96
3.1	Vetstof	96
3.1.1	Boter	96
3.1.2	Zachte margarine met laag smeltpunt	96
3.1.3	Harde margarine met hoog smeltpunt	96
3.1.4	Droge harde vetstof	96
3.2	Vloeistof	96
3.2.1	Water	96
3.2.2	Melk	96
3.3	Bloem	96
3.4	Eieren	96
4	Basisrecept	96
5	Bereiding van het beslag	97
5.1	Droogroeren	97
5.1.1	Rol van het droogroeren	97
5.1.1.1	Het opnemen van het water door de zetmeelkorrel	97
5.1.1.2	Het 'te niet doen' van de enzymen 'Amylase'	97
5.1.2	Fouten bij het droogroeren	98
5.1.2.1	Te weinig drooggeroerd	98
5.1.2.2	Teveel drooggeroerd	98

5.1.3	Verwerking	98
6	Afbakken	98
7	Het bakproces	98
8	Veel voorkomende fouten bij soezenbeslag	99
8.1	Het beslag is te slap	99
8.1.1	Tip	99
8.2	Ingevallen soezen	99
8.2.1	Tip	99
8.3	Te kleine soezen	99
8.3.1	Tip	99
9	Halfabrikaten	99
9.1	Banketbakkerscrème	99
9.1.1	Bepaling	99
9.1.2	Samenstelling	99
9.1.3	Basis recept	100
9.1.4	Werkwijze: warme methode	100
9.1.5	Bewaren van banketbakkerscrème	100
9.1.6	Bereiding met mixen	101
9.1.7	Bewaren van banketbakkerscrème	101
9.2	Slagroom	101
9.2.1	Bepaling en samenstelling	101
9.2.1.1	Room	101
9.2.1.2	Slagroom	101
9.2.1.3	Room light	101
9.2.2	Eigenschappen van goede slagroom	101
9.2.2.1	Gesteriliseerd	101
9.2.3	Bereiding van slagroom	101
9.2.3.1	Voorzorgen	102
9.2.4	Slagroom en HACCP	102
10	Toepassingen	102
10.1	Eclairs	102
10.2	Soezen	103
10.3	Tijgersoezen	104
10.4	Zwaantjes	105
10.5	Malakoff	107
10.6	Trianons	108
10.7	Banaantjes	110
10.8	Boomstammetjes	111
10.9	Tarte Maison	113
10.10	St. Honoré	114
11	Vaktermen	116
11.1	Doreren	116
11.2	Vorkslag	116
11.3	Maskeren	116
11.4	Pralin	116

Hoofdstuk 6 Vetdeeg 119

1	Bepaling	119
2	Basissamenstelling van een vetdeeg	119
3	Specifieke grondstofbespreking	120
3.1	Vetstof	120
3.1.1	Bespreking	120
3.1.2	Eigenschappen vetstoffen	120

4.4	Gebroken deeg	165
4.5	Fonceerdeeg	165
5	Technische kennis	165
5.1	Wijze van inbrengen van de toervetstof	165
5.1.1	Methoden	165
5.1.2	De universele methode bestaat uit	166
5.1.2.1	Het voordeeg	166
5.1.2.2	Het inbrengen van de vetstof	166
5.1.3	Doel	166
5.1.4	Soorten	167
5.1.5	De dikte van het deegstuk is belangrijk bij het toeren!	167
5.1.6	Rusttijden	167
5.1.6.1	Doel	167
5.1.6.2	Opmerking	168
5.1.7	Hoeveelheid lagen deeg en vetstof!	168
5.2	Bakproces	168
5.3	Baktemperatuur	169
5.3.1	Onge vulde producten	169
5.3.2	Gevulde of gesuikerde producten	169
5.3.3	Opmerkingen	169
5.3.3.1	Te zwakke oventemperatuur	169
5.3.3.2	Te warme oventemperatuur	169
5.4	Punten van aandacht	169
5.5	Analyse fouten bij bladerdeeg	169
5.5.1	Veel voorkomende fouten bij deegbereiding en bakken	169
5.5.2	Fouten bij eindproduct	170
5.6	Het uitrollen	170
5.7	Strijken met water en/of eistrijksel	170
5.8	Verwerken van resten bladerdeeg	171
5.9	Bewaren	171
5.10	Verzorging van platen en vormen	171
6	Soorten	172
6.1	Frangipanegebak	172
6.2	Kleine frangipanetaartjes	174
6.3	Confituurgebak	176
6.4	Suikerkoeken	178
6.5	Pralinékoeken	180
6.6	Anglaisen	183
6.7	Tompoezen	185
6.8	Gemarmerde tompoezen	187
6.9	Pasteitjes	189
6.10	Kilometergebak	191
6.11	Tarte à la maison	193
6.12	Saint Honoré	193

Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes 197

1	Bepaling beslag	197
2	Basissamenstelling van een beslag	197
2.1	Hoofdgrondstoffen	197
2.1.1	Eieren	197
2.1.1.1	Natuurlijke samenstelling van een ei	197
2.1.1.2	4 specifieke taken van eieren	

	in een beslag	197
2.1.1.3	Kippeneiwit	197
2.1.1.4	Wat gebeurt er wanneer men eiwit opklopt?	197
2.1.1.5	De dooier	198
2.1.1.6	De rol van de dooier tijdens het opkloppen	198
2.1.2	Suiker	198
2.1.3	Bloem	198
2.1.3.1	Toevoegen van de bloem	198
2.2	Hulpgrondstoffen	198
3	Technische kennis	199
3.1	Biscuitbeslagen	199
3.1.1	Als oplossing	199
3.1.1.1	Voorbeelden	199
3.1.2	Als colloïdale of colloïdaal systeem (schijnbare oplossing)	199
3.1.2.1	Voorbeelden	199
3.1.3	Soorten schijnbare oplossingen	199
3.1.3.1	Emulsie	199
3.1.3.2	Suspentie	199
3.2	Schuimen	200
3.2.1	Het verschil tussen een oplossing en schijnbare oplossing	200
4	Soorten	200
4.1	Warm biscuit beslag	200
4.1.1	Verhoudingen	200
4.1.2	Bereiding warm biscuitbeslag	200
4.1.2.1	Opmerkingen	201
4.2	Biscuitbeslag met koude bereiding	201
4.2.1	Bereiding	201
4.2.1.1	Opmerkingen	202
4.2.1.2	Voordelen van een koud biscuitbeslag	202
4.2.2	Het bakproces van biscuitbeslagen	202
4.2.2.1	Wat gebeurt er in de oven?	202
4.2.2.2	De oventemperatuur	202
4.3	Producten	203
4.3.1	Roulade biscuit	203
4.3.2	Warm chocolade biscuit	204
4.3.3	Enkele afgeleiden van een licht warm biscuitbeslag	205
4.3.3.1	Recept met toevoeging van bakpoeder	205
4.3.3.3	Recept met toevoeging van vetstof	206
4.3.3.5	Recept met toevoeging van chocolade	206
4.3.4	Truffeltaart: half zwaar biscuitbeslag	207
4.3.5	Sachertaart: zwaar warm chocolade biscuitbeslag	208
4.3.6	Basisrecepten en bereidingen koud biscuitbeslag	209
4.3.6.1	Recept: koud biscuit beslag (randbiscuit of decorbiscuit)	209
4.3.7	Enkele afgeleiden	210
4.3.7.1	Recept: koud biscuitbeslag met zetmeel en bakpoeder	210
4.3.7.3	Recept: koud biscuitbeslag met vetstof	210
4.3.8	Aardappelen	211
4.3.9	Lepelbiscuit of lange vingers	212
4.3.10	Biscuit op basis van mixen en poeders	213

5	Cakebeslag	214	6.7.3	Zwaar schuim of Duits schuim	232
5.1	Opsomming grondstoffen en hulpgrondstoffen	214	6.7.4	Schuim met noten	232
5.1.1	Hoofdgrondstoffen	214	6.7.5	Basis recepten en bereiding: schuim met noten	233
5.1.2	Hulpgrondstoffen	215	6.7.5.1	Recept biscuitvanille	233
5.2	Technische kennis	215	6.7.6	Modellen	234
5.2.1	Licht beslag – zwaar beslag	215	6.7.6.1	Bokkenpootjes	234
5.2.1.1	Licht beslag	215	6.7.6.2	Spiegels	234
5.2.1.2	Zwaar beslag	215	6.7.6.3	Baisers	234
5.2.2	Koude en warme bereiding	215	6.7.6.4	Sprits	235
5.2.2.1	Warm beslag	215	6.7.6.5	Dag en nacht	235
5.2.2.2	Koud cake beslag	215	6.7.7	Beslag/schuimbeslag: biscuitvanille gebakjes	235
5.2.3	Bakproces	215	6.7.7.1	Recept biscuitvanille	235
5.3	Cakebeslag met koude bereiding	216	6.7.7.2	Recept botercrème op basis van biscuit	235
5.3.1	4/4 cake	216	6.8	Crèmes	236
5.4	Cake beslag koude bereiding met toevoeging van melk	217	6.8.1	Definities	236
5.4.1	Sinaasappelcake	217	6.8.1.1	Kookcrème	236
5.4.2	Kleine fruitcake	219	6.8.1.2	Instant crème	236
5.4.3	Madeleinegebak	220	6.8.1.3	Flan	236
5.4.4	Savoyardbeslag/drooggebak: appelsavoyard	222	6.8.2	Opsomming grondstoffen	237
5.4.5	Cakebeslag warme bereiding – Petit Français	223	6.8.2.1	Melk, water of water en melkpoeder	237
5.4.6	Nomandische Taart	225	6.8.2.2	Eieren	237
5.4.7	Amandelcakesbeslag: Friars	226	6.8.2.3	Suiker: fijne kristalsuiker	237
5.5	Bereiding met cakemix	227	6.8.2.4	Maïszetmeel, zetmelen, gemodificeerde zetmelen	237
6	Schuimen	227	6.8.2.5	Aroma vanille	237
6.1	Definitie	227	6.8.3	Technische kennis	237
6.2	Opsomming grondstoffen	227	6.8.3.1	Kwaliteit	237
6.2.1	Hoofdgrondstoffen	227	6.8.4	Basisrecepten en bereidingen crèmes	237
6.2.2	Hulpgrondstoffen	227	6.8.4.1	Basisrecept banketbakkercrème traditioneel	237
6.3	Technische kennis	227	6.8.4.2	Bereiding	238
6.3.1	Het karakter van het schuim.	227	6.8.4.3	Verwerking	238
6.3.2	De stabiliteit	228	6.8.4.4	Recept banketbakkercrème op basis van poeder	238
6.3.3	Aandachtspunten	228	6.8.4.5	Bereiding	239
6.3.4	Technische kennis van de grondstoffen	228	6.8.4.6	Verwerking	239
6.3.4.1	Kippeneiwit	228	6.8.4.7	Recept banketbakkerscrème met kookschuim	239
6.3.4.2	Soorten eiwit	228	6.8.4.8	Bereiding	239
6.3.4.3	Suiker	228	6.8.4.9	Recept mousseline crème	240
6.3.4.4	Smaakstoffen, garnituren, kleurstoffen	229	6.8.4.10	Bereiding	240
6.4	Theoretische achtergronden	229	6.8.4.11	Recept banketbakkercrème op basis van melk en mixen	240
6.4.1	Structuur van het schuim	229	6.8.4.12	Bereiding	240
6.4.2	Het tegengaan van schiften	229	6.8.4.13	Banketbakkercrème op basis van water en mixen	240
6.4.2.1	Voorkomen dat het vocht in de schuimmassa uitzakt	229	6.8.4.14	Bereiding	240
6.4.2.2	Een te intensieve mechanische bewerking vermijden	229	6.8.4.15	Recept flan traditionele bereiding	241
6.4.2.3	Heftige schokeffecten door vallen of stoten vermijden bij het inovenen.	229	6.8.4.16	Bereiding	241
6.4.2.4	Vet vermijden	229	6.8.4.17	Flan op basis van mixen	241
6.4.2.5	Schiftsuiker toevoegen	229	6.8.4.18	Bereiding	241
6.5	Verwerkingsmethodes	229	6.8.4.19	Recept banketbakkerscrème op basis van warme puddingpoeder	241
6.6	Het bakproces	230	6.8.4.20	Bereidingen	242
6.6.1	Het bakproces heeft tot doel	230	6.8.4.21	Verwerking	242
6.6.2	Het bakproces wordt vaak heel kort gehouden	230	6.8.5	Botercrème en afgeleiden	242
6.6.3	Het droogproces	230	6.8.5.1	Definitie	242
6.7	Soorten schuim	230	6.8.5.2	Recept botercrème met biscuit als basis	242
6.7.1	Rauw schuim of Hollands schuim	230	6.8.5.3	Bereiding	242
6.7.2	Basisrecepten en bereidingen	231	6.8.5.4	Opmerking	242
6.7.2.1	Recept: kookschuim of Italiaans schuim	231	6.8.5.5	Recept botercrème op basis van pâte à bombe	243
			6.8.5.6	Bereiding	243
			6.8.5.7	Opmerking	243

6.8.5.8	Recept botercrème op basis van kookschuim	243
6.8.5.9	Bereiding	244
6.8.5.10	Opmerking	244
6.8.5.11	Recept botercrème op basis van een afgeroerde samenstelling	244
6.8.5.12	Botercrème	244
6.8.5.13	Bereiding afgeroerde samenstelling	245
6.8.5.14	Bereiding botercrème	245
6.8.5.15	Opmerkingen	245
6.8.5.16	Recept botercrème met fondant en banketbakkerscrème	245
6.8.5.17	Bereiding	245
6.8.5.18	Opmerkingen	246
6.8.5.19	Recept botercrème op basis van gekookte suiker	246
6.8.5.20	Bereiding	246
6.8.5.21	Opmerkingen	246
6.8.5.22	Waar dient je op te letten bij deze bereiding	246
6.9	Vaktermen	246

Hoofdstuk 9 Fijne banketbakkerij 249

1	Wetgeving of definitie	249
2	Technische kennis grondstoffen	249
2.1	Suikers	249
2.1.1	Bespreking	249
2.1.1.1	S0, S1, S2	249
2.1.1.2	Invertsuiker	249
2.1.1.3	Cassonade	249
2.1.1.4	Kristalsuiker	249
2.1.2	Eigenschappen suikers	249
2.2	Eieren	249
2.2.1	Bespreking	249
2.2.2	Eigenschappen eieren	249
2.3	Vetstoffen	250
2.3.1	Bespreking	250
2.3.2	Eigenschappen vetstoffen	250
2.4	Bloem	250
2.4.1	Bespreking	250
2.4.2	Eigenschappen bloem	250
2.5	Zout	250
2.5.1	Bespreking	250
2.5.1	Eigenschappen zout	250
2.6	Smaakstoffen	250
2.6.1	Bespreking	250
2.6.2	Eigenschappen smaakstoffen	250
3	Basisrecepten: fijnbanketbakkerij dessertkoekjes	251
4	Basisbereiding: dessertkoekjes	252
4.1	Vorbereidend werk	252
4.2	Bereidingen, verwerkingen: dessertkoekjes	252
4.2.1	Biarritz	252
4.2.2	Amandelschelpen	252
4.2.3	Marsepeindessert	253
4.2.4	Mexicains (vanillebeslag met hazelnoten)	254
4.2.5	Macarons de Paris	254
4.2.6	Halve maantjes	255
4.2.7	Florentiners	255

5	Basisrecept fijnbanketbakkerij: dessertkoekjes uit vetdeeg	256
5.1	Recepten	256
5.1.2	Citroendessert	257
5.1.3	Amandinnen	257
5.1.4	Zoulous	258
5.1.5	Bretzels krakelingen	259
5.1.6	Linzerrozetten	259
6	Toepassingen op verschillende basis	260
6.1	Savoureux au café	260
6.1.1	Recepten	260
6.1.2	Bereiding	261
6.1.2.1	Vorbereidend werk	261
6.1.2.2	Amandelzanddeeg	261
6.1.2.3	Koffiebeslag	262
6.1.2.4	Decorbeslag	262
6.1.2.5	Mokkamousse	262
6.1.2.6	Bereiding	263
6.1.2.7	Verwerking van het decorbeslag	263
6.1.2.8	Het bakken	263
6.1.2.9	Verwerking van het koffiebeslag	263
6.1.2.10	Het bakken	263
6.1.2.11	Verwerking van het amandelzanddeeg	264
6.1.2.12	Het bakken	264
6.1.2.13	Opbouw van het gebak	264
6.1.2.14	Afwerking van het gebak	264
6.2	Matadi	265
6.2.1	Recepten	265
6.2.2	Vorbereidend werk	265
6.2.3	Bereiding	265
6.2.3.1	Amandelzanddeeg	265
6.2.3.2	Chocoladebeslag	265
6.2.3.3	Karamelganache	266
6.2.3.4	Chocolademousse	266
6.2.3.5	Verwerking van het chocoladebeslag	267
6.2.3.6	Het bakken	267
6.2.3.7	Verwerking van het amandelzanddeeg	267
6.2.3.8	Het bakken	267
6.2.3.9	Opbouw van het gebak	267
6.2.3.10	Afwerking van het gebak	268
6.2.3.11	Afwerking van het gebak	268
6.3	Cussytaart	268
6.3.1	Recepten	268
6.3.1	Vorbereidend werk	268
6.3.3	Bereiding	269
6.3.3.1	Cussybeslag	269
6.3.3.2	Verwerking van het cussybeslag	269
6.3.3.3	Het bakken	269
6.3.3.4	Afwerking van het gebak	269
6.4	Profiterol	270
6.4.1	Recepten	270
6.4.2	Bereiding	270
6.4.2.1	Amandelzanddeeg	270
6.4.2.2	Ganache	270
6.4.2.3	Bereiding profiterole vulling	271
6.4.2.4	Bereiding banketbakkerscrème	271
6.4.2.5	Bereiding soezenbeslag	271
6.4.2.6	Verwerking van het soezenbeslag	271
6.4.2.7	Verwerking van het amandelzanddeeg	271

6.4.2.8	Het bakken van soezenbeslag	271	6.10.1.7	Het afbakken	283
6.4.2.9	Het bakken van amandezanddeeg	271	6.10.1.8	Afwerking na het bakken	283
6.4.2.10	Opbouw van het gebak	271	6.11	Miserable	283
6.4.2.11	Afwerking van het gebak	271	6.11.1	Voorbereidend werk	283
6.5	Herfsttaart	272	6.11.2	Recepten	283
6.5.1	Recepten	272	6.11.3	Bereiding	284
6.5.2	Voorbereidend werk	273	6.11.3.1	Bereiding miserablebeslag	284
6.5.3	Bereidingen	273	6.11.3.2	Bereiding miserablecrème	284
6.5.3.1	Vanillebeslag	273	6.11.3.3	Verwerking miserablebeslag	284
6.5.3.2	Hertoginnenbeslag	273	6.11.3.4	Het afbakken	284
6.5.3.3	Karamelganache	273	6.11.3.5	Afwerking na afkoelen	284
6.5.3.4	Kastanjemousse	273	6.11.3.6	Afwerking na het koelen	285
6.5.3.5	Verwerking van het vanillebeslag	273	6.12	Carioca	285
6.5.3.6	Verwerking van het hertoginnenbeslag	274	6.12.1	Voorbereidend werk	285
6.5.3.7	Het bakken van vanillebeslag	274	6.12.1	Recepten	285
6.5.3.8	Het bakken van hertoginnenbeslag	274	6.12.3	Bereiding	285
6.5.3.9	Opbouw van het gebak	274	6.12.3.1	Bereiding cariocabeslag	285
6.5.3.10	Afwerking van het gebak	274	6.12.3.2	Bereiding cariocacrème	286
6.6	Genoisen	275	6.12.3.3	Verwerking cariocabeslag	286
6.6.1	Voorbereidend werk	275	6.12.3.4	Het afbakken	286
6.6.2	Recepten	275	6.12.3.5	Afwerking na het bakken	286
6.6.3	Bereiding	275	6.12.3.6	Afwerking na het koelen	286
6.6.3.1	Jocondebeslag	275	6.13	Condé – Rijstpudding	287
6.6.3.2	Bereiding	275	6.13.1	Voorbereidend werk	287
6.6.3.3	Verwerking van het jocondebeslag	275	6.13.2	Recepten	287
6.6.3.4	Het bakken	275	6.13.3	Bereiding	288
6.6.3.5	Opbouw van het gebak	276	6.13.3.1	Bereiding gekookte rijst	288
6.6.3.6	Afwerking van het gebak	276	6.13.3.2	Bereiding lepelbeslag	288
6.7	Kaasflan	277	6.13.3.3	Bereiding spiegelgelei	288
6.7.1	Voorbereidend werk	277	6.13.3.4	Bereiding Condé-rijstvulling	288
6.7.2	Recepten	277	6.13.3.5	Verwerking lepelbeslag	288
6.7.3	Bereiding	278	6.13.3.6	Het afbakken van het lepelbeslag	288
6.7.3.1	Korstendeeg	278	6.13.3.7	Behandeling lepelbeslag na het bakken	289
6.7.3.2	Bereiding kaasvulling A	278	6.13.3.8	Opbouw gebak	289
6.7.3.3	Bereiding kaasvulling B	278	6.13.3.9	Afwerking gebak	289
6.7.3.4	Verwerking van het korstendeeg	278	6.14	Perenmarignan	289
6.7.3.5	Het voorbakken	278	6.14.1	Voorbereidend werk	289
6.7.3.6	Opbouw van de korst	279	6.14.2	Recepten	290
6.7.3.7	Het bakken	279	6.14.3	Bereiding	290
6.7.3.8	Afwerking van het gebak	279	6.14.3.1	Bereiding Italiaans schuim	290
6.8	Bourdalouetaart	279	6.14.3.2	Bereiding lepelbeslag	291
6.8.1	Voorbereidend werk	279	6.14.3.3	Bereiding perenmousse	291
6.8.2	Recepten	279	6.14.3.4	Verwerking lepelbeslag	291
6.8.3	Bereiding	280	6.14.3.5	Het afbakken van het lepelbeslag	291
6.8.3.1	Bereiding Bourdalouevulling	280	6.14.3.6	Behandeling lepelbeslag na het bakken	291
6.8.3.2	Verwerking van het deeg	280	6.14.3.7	Opbouw gebak	291
6.8.3.3	Het bakken	280	6.14.3.8	Afwerking gebak	292
6.8.3.4	Afwerking na het bakken	280	6.15	Muscatgebak	292
6.8.3.5	Afwerking na afkoeling	280	6.15.1	Voorbereidend werk	292
6.8.3.6	Het bakken	281	6.15.2	Recepten	292
6.8.3.7	Afwerking van het gebak	281	6.15.3	Bereiding	293
6.9	Quiche Lorraine met spek	281	6.15.3.1	Bereiding Italiaans schuim	293
6.9.1	Voorbereidend werk	281	6.15.3.2	Bereiding oubliebeslag	293
6.9.2	Recepten	281	6.15.3.3	Bereiding muskaat vulling	293
6.10	Quiche Lorraine met prei	281	6.15.3.4	Jocondebeslag	293
6.10.1	Bereiding	281	6.15.3.5	Verwerking oubliebeslag	294
6.10.1.1	Bereiding quichedeeg	282	6.15.3.6	Het afbakken van het jocondebeslag	294
6.10.1.2	Het voorbakken	282	6.15.3.7	Jocondebeslag na het bakken	294
6.10.1.3	Verwerking van het bladerdeeg	282	6.15.3.8	Opbouw gebak	294
6.10.1.4	Het voorbakken	282	6.15.3.9	Afwerking gebak	295
6.10.1.5	Bereiding quichevullingen	282			
6.10.1.6	Verwerking van de vullingen	283			

6.16	Danichef – Plaisirois	295
6.16.1	Voorbereidend werk	295
6.16.2	Recepten	295
6.16.3	Voorbereiding	296
6.16.3.1	Bereiding Italiaans schuim	296
6.16.3.2	Bereiding Sinaasappelcompound	296
6.16.3.3	Jocondebeslag	296
6.16.3.4	Amandelbeslag	296
6.16.3.5	Verwerking + afbakken amandelbeslag	296
6.16.3.6	Het afbakken van het jocondebeslag	296
6.16.3.7	Jocondebeslag na het bakken	297
6.16.3.8	Opbouw gebak	297
6.16.3.9	Afwerking gebak	297
6.17	Javanais	297
6.17.1	Voorbereidend werk	297
6.17.2	Recepten	298
6.17.3	Bereiding	298
6.17.3.1	Javanaisbeslag	298
6.17.3.2	Bereiding	298
6.17.3.3	Verwerking van het javanaisbeslag	298
6.17.3.4	Het bakken	298
6.17.3.5	Opbouw van het gebak	299
6.17.3.6	Afwerking van het gebak	299
6.17.3.7	Javanais met mokkabotercreme op basis van gekookte suiker	299
6.18	Acapulco	300
6.18.1	Voorbereidend werk	300
6.18.2	Recepten	300
6.18.3	Bereiding	301
6.18.3.1	Bereiding gekonfijte sinaasappelschijfjes + staafjes	301
6.18.3.2	Jocondebeslag	301
6.18.3.3	Hazelnootbeslag	301
6.18.3.4	Frambozen vulling	301
6.18.3.5	Chocolade vulling	301
6.18.3.6	Cointreaucrème	302
6.18.3.7	Verwerking + afbakken hazelnootbeslag	302
6.18.3.8	Het afbakken van het jocondebeslag	302
6.18.3.9	Jocondebeslag na het bakken	302
6.18.3.10	Opbouw gebak	302
6.18.3.11	Afwerking gebak	303
6.19	Kardinaal – Frambozenmousse	303
6.19.1	Recepten	303
6.19.2	Voorbereidend werk	303
6.19.3	Bereiding	304
6.19.3.1	Bereiding	304
6.19.3.2	Spiegelgelei	304
6.19.3.3	Frambozenmousse	304
6.19.3.4	Decorbeslag	304
6.19.3.5	Verwerking van het decorbeslag	305
6.19.3.6	Het bakken	305
6.19.3.7	Opbouw van het gebak	305
6.19.3.8	Afwerking van het gebak	305
6.20	Pistache-praliné	306
6.20.1	Voorbereidend werk	306
6.20.2	Recepten	306
6.20.3	Bereiding	307
6.20.3.1	Spiegelgelei	307
6.20.3.2	Pralinémousse	307
6.20.3.3	Pistachemousse	308

6.20.3.4	Bereiding Italiaans schuim	308
6.20.3.5	Opbouw van het gebak	308
6.20.3.6	Afwerking van het gebak	308

Hoofdstuk 10 Consumptie-ijs

311

1	Bepaling	311
2	Hygiëneregels	311
2.1	Wassen en spoelen van de apparatuur	311
2.2	Reinigingsmiddelen	311
2.3	Bedrijfsinrichting	311
2.3.1	Gebouwen en omgeving	311
2.3.2	Water	311
2.3.3	Inrichting	312
3	Soorten	312
4	Evolutie	312
5	Primaire grondstoffen	312
5.1	Lucht	312
5.2	Water	313
5.3	Suikers	313
5.3.1	Suiker (sacharose)	313
5.3.2	Glucose	313
5.3.3	Dextrose	313
5.3.4	Trimoline	314
5.3.5	Lactose	314
5.4	Melkvet	314
5.5	Vetvrije drogestof van melk (VDMB)	314
5.5.1	Albumine	314
5.5.2	Caseïne	314
5.5.3	Lactose (melksuiker)	314
5.5.4	Berekenen van het gehalte lactose	315
6	Secundaire grondstoffen	315
6.1	Volle melk	316
6.2	Afgeroomde melk	316
6.3	Melkpoeder	316
6.4	Caséinaat	316
6.5	Weipoeder	316
6.6	Condensmelk	316
6.7	Room en boter	317
6.8	Eieren en ei producten	317
6.9	Vruchten	318
6.10	Emulgatoren – stabilisatoren – bindmiddelen	318
6.10.1	Rol van stabilisator en emulgator	318
6.10.2	Aardappelmeel en maïzena	318
6.10.3	Gelatine	318
6.10.4	Pectinen	319
6.10.5	Gommen	319
6.10.6	Agar-agar	320
6.10.7	Arabische gom	320
6.10.8	Tragacantgom	320
6.10.9	Alginaten	321
6.10.10	Natrium-alginaat	321
6.10.10.1	Gebruik	321
6.10.11	Na-carraginaat	321
6.10.12	Carragenine	321

6.10.12.1	Gebruik van de verschillende derivaten	322	7.7.1	Doel	331
6.10.13	Johannesbroodpitmeel	322	7.7.2	Manier	331
6.11	Nabeschouwingen	322	7.7.3	Druk	332
6.12	Cacao en chocolade	323	7.8	Koelen	332
6.13	Marsepein, praliné, hazelnootpasta	323	7.9	Rijpen	332
6.14	Smaakstoffen, extracten en essences	323	7.10	Turbineren	332
6.14.1	Koffie	323	7.10.1	Bevriezen van een mengsel	332
6.14.2	Vanille	323	7.10.2	Factoren die de vriestijd beïnvloeden	333
6.14.3	Natuurlijke extracten	324	7.11	Opslag of overrun	333
6.14.4	Kunstmatige essences	324	7.11.1	Beperking van de opslag	334
6.15	Likeuren	324	7.11.2	Bepalen van het % opslag of overrun	334
6.15.1	Brandewijn	324	7.11.3	Structuurvorming	334
6.15.2	Wijn	324	7.12	Bewaren en harden	334
6.16	Additieven en contaminanten	324	7.12.1	Bepalen van de hardingstijd	335
6.16.1	Additieven	324	7.12.2	Heat-shock	335
6.16.2	Contaminanten	324	8	Vruchtenijssoorten	335
6.16.3	Bespreking additieven	325	8.1	Mengverhouding in onderstaande tabel is een advies	336
6.17	De kleurstoffen: E 100 tot E 199	325	8.2	Tabel van Saillard	336
6.18	De conserveringsmiddelen: E 200 tot E 299	325	8.3	Sorbets	337
6.19	De anti-oxidantia	325	8.3.1	De samenstelling	337
6.19.1	E 300 – E 399	325	8.3.2	De structuur	337
6.19.2	Anti-oxidatie voor vetten	325	8.3.3	Granités – granitas of gramolatas	337
6.19.3	Emulgeermiddelen, stabiliseermiddelen, geleermiddelen	325	8.4	Bijzondere samenstellingen	338
6.19.4	Plantaardige gommen en zetmeel	326	8.4.1	Parfait	338
6.19.5	Poly-fosfaten	326	8.4.2	Pâte à bombe	338
6.20	De smaakstoffen: E 500 – E 599	326	8.4.3	Biscuits	338
6.20.1	De zoetstoffen	326	8.4.4	Mousse	338
6.20.2	De alkaloiden	326	8.4.5	Soufflé	339
6.20.3	De smaakversterkers	326	8.4.6	Crèmeuse	339
6.21	De anti-aglomeraatstoffen: E 600 – E 699	326	8.4.7	Plombière	339
6.21.1	Silicaten	326	8.4.8	Softijs	339
6.21.2	Stearaten	326	9	Gebreken	340
6.22	Zuren, basen en zouten: E 700 – E 799	326	9.1	Smaakgebreken	340
6.23	Omhuilings- en bestrijkmiddelen: E 800 – E 899	326	9.2	Kleurgebreken	340
6.24	De gassen: E 900 – E 999	326	9.3	Structuurgebreken	341
7	IJssoorten	327	9.4	Bacteriologische gebreken	341
7.1	Naar samenstelling	327	10	Wettelijke bepalingen	341
7.2	Naar gebruik	327	11	Berekenen en ontleding van een samenstelling	341
7.3	Naar soortelijk gewicht	327	11.1	Eisen voor een verantwoorde samenstelling	341
7.4	Afwegen en meten der grondstoffen	327	11.2	Eierwaarde	341
7.5	Mengen van grondstoffen	327	11.3	Vruchtengehalte	342
7.5.1	Melk	327	11.4	Kiemgetal	342
7.5.2	Suiker	328	11.5	De alcoholproef	342
7.5.3	Melkpoeder	328	11.6	Reactie van Storch	342
7.5.4	Condensmelk en blokmelk	328			
7.5.5	Room en boter	328			
7.5.6	Eieren	328			
7.5.7	Cacao en chocolade	328			
7.5.8	Praliné, marsepein en hazelnootpasta	328			
7.5.9	Bindmiddelen – stabilisator – emulgator	329			
7.6	Afroeren van de samenstelling	329			
7.6.1	Koude bereiding	329			
7.6.2	Warme bereiding	330			
7.7	Homogeniseren	331			

INDEX OP PRODUCT

Broyage	36	Andere varianten	145
Marsepein	50	Boterdeeg	145
Koude methode	54	Amandelzanddeeg	145
Kookmethode of Franse marsepein	55	Chocoladezanddeeg	146
Roostermethode of Lubeckermethode	55	Bretoense zanddeeg	147
Plastische chocolade	56	Croûtedeeg	147
Wit modelleerdeeg	57	Linzerdeeg	148
Modelleertechnieken	62	Appelgebak met calvados	148
Gekookte deeg	93	Tarte flamande	150
Basissamenstelling van soezenbeslag	95	Diamants	151
Bereiding soezenbeslag	97	Diamant-oranje	151
Afbakken soezenbeslag	98	Diamant pistache	153
Banketbakkerscrème	100	Spokkertjes	153
Slagroom	101	Speculaas	154
Eclairs	102	Marsepein wafels	155
Soezen	103	Parijse wafels	156
Tijgersoezen	104	Vier vierde wafels	157
Zwaantjes	105	Bladerdeeg	159
Malakoff	107	Bladerdeeg	164
Trianons	108	Korstddeeg	164
Banaantjes	110	Snelkorst	165
Boomstammetjes	111	Gebroken deeg	165
Tarte Maison	112	Fonceerdeeg	165
St. Honoré	114	Frangipanegebak	172
Vetdeeg	116	Klein frangipanetaartjes	174
Basissamenstelling van een vetdeeg	119	Confituurgebak	176
Bereiding zetdeeg	123	Suikerkoeken	179
Bereiding roerdeeg	123	Pralinékoeken	180
Frangipane	125	Anglaisen	183
Beierse crème	126	Tompoezen	185
Italiaanse botercrème	243	Gemarmeerde tompoezen	187
Klassieke botercrème	242	Pasteitjes	189
Abrikozenconfituur	127	Kilometergebak	191
Toepassingen	128	Tarte à la maison	113
Uitgestoken koekjes	128	St. Honoré	114
Theekoekjes	128	Beslag en crèmes	195
Fantasie theekoekjes	129	Warm biscuit beslag	200
Amandelkronen	130	Koud biscuit beslag	201
Niza korstjes – fruittaartjes – fruitcroûtes	131	Roulade biscuit	203
Gespoten koekjes	133	Warm chocolade biscuit	204
Dessertkoekjes	133	Afgeleiden licht warm biscuitbeslag	205
Boterbloemen	134	Recept met toevoeging van bakpoeder	205
Dessert royal	136	Recept met toevoeging van vetstof	206
Palets de dames	137	Recept met toevoeging van chocolade	206
Wiener dessert	138	Truffeltaart	207
Russische boterhammen – Tartine russe	139	Sachertaart	208
Tongen met ganache	141	Koud biscuitbeslag – randbiscuit of decorbiscuit	209
Gesneden dessertkoekjes	142	Koud biscuitbeslag met zetmeel en bakpoeder	210
Botermoppen of Hollandse moppen	142	Koud biscuitbeslag met vetstof	210
Gecombineerde mokken	143	Aardappelen	211
		Lepelbiscuit of lange vingers	212

Biscuit op basis van mixen en poeders	213	Mexicains	254
Biscuitpoeder warme bereiding	213	Macarons de Paris	254
Biscuitpoeder koude bereiding	214	Halve maantjes	255
Biscuit mixen	214	Florentiners	255
Cakebeslag koude bereiding	216	Dessertkoekjes uit vetdeeg	256
4/4 cake	216	Citroendessert	257
Cakebeslag koude bereiding met toevoeging van melk	217	Amandinnen	257
Sinaasappelcake	217	Zoulous	258
Kleine fruitcake	219	Bretzels krakelingen	259
Madeleinegebak	220	Linzerrozetten	259
Savoyardbeslag/drooggebak: appelsavoyard	222	Toepassingen op verschillende basis	260
Cakebeslag warme bereiding – Petit Français	223	Savoureux au café	260
Normandische taart	225	Matadi	265
Amandelcakbeslag: Frians	226	Cussytaart	268
Bereiding met cakemix	227	Profiterol	270
Schuimen	227	Herfsttaart	272
Rauw schuim of Hollandse schuim	230	Genoisen	275
Kookschuim of Italiaanse schuim	231	Kaasflan	277
Zware schuim of Duits schuim	232	Bourdalouetaart	279
Schuim met noten – biscuitvanille	233	Quiche Lorraine met spek	281
Bokkenpootjes	234	Quiche Lorraine met prei	281
Spiegels	234	Miserable	283
Baisers	234	Carioca	285
Spirits	235	Condé – rijstpudding	287
Dag en nacht	235	Perenmarignan	289
Beslag/schuimbeslag: biscuitvanille gebakjes	235	Muscatgebak	292
Recept biscuitvanille	235	Danichef – Plaisirois	295
Recept boterroom op basis van biscuit	235	Javanais	297
Recept boterroom	236	Acapulco	300
Crèmes	236	Kardinaal – Frambozenmousse	303
Basisrecept banketbakkerscrème traditioneel	237	Pistache – praliné	306
Banketbakkerscrème op basis van poeder	238		
Banketbakkerscrème met kookschuim	239		
Mousseline crème	240		
Banketbakkerscrème op basis van melk en mixen	240		
Banketbakkerscrème op basis van water en mixen	240		
Flan traditionele bereiding	241		
Flan op basis van mixen	241		
Banketbakkerscrème			
op basis van warme puddingpoeder	241		
Botercrème met biscuit als basis	242		
Botercrème op basis van pâte à bombe	243		
Botercrème op basis van kookschuim	243		
Botercrème op basis van afgeroerde samenstelling	244		
Botercrème met fondant en banketbakkerscrème	245		
Fijne banketbakkerij	247		
Basisbereiding dessertkoekjes	252		
Biarritz	252		
Amandelschelpen	252		
Marsepeindessert	253		