

INHOUDSTAFEL

Woord vooraf

1

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 boetseren

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	Spuit- 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	Spuithoorntje	40
6	Welk materiaal hebben we nodig om te spuiten?	41

6.1	Spuitzak	41			
6.1.1	Gebruiken van een spuitzak	41			
7	Hygiëne bij garneren en spuiten	41			
8	Spuiten: voorbeelden van spuiten met een spuitzak	42			
9	Het maken van spuit- of garneerglazuur	42			
9.1	Voorbereidend werk	42			
9.2	Recept	42			
9.3	Werkwijze	43			
9.4	Opmerking	43			
10	Grondstofbespreking	43			
10.1	Eiwit (eieren)	43			
10.2	Bloedsuiker of poedersuiker	43			
10.3	Azijn	44			
10.3.1	Bereiding van azijn	44			
10.3.1.1	Bacteriële azijn	44			
10.3.1.2	Synthetische azijn	44			
10.3.2	Toepassing	44			
10.3.2.1	Culinair	44			
11	Technieken om te garneren	45			
11.1	Garneren met de hanglijn	46			
11.1.1	Techniek om te garneren met een hanglijn	46			
11.1.2	Garneren met de schrijflijn	47			
11.1.2.1	Voorbeelden	47			
11.2	Interessante weetjes	47			
12	Definitie maskeren	47			
13	Met welke producten kunnen we maskeren?	47			
14	Welk materiaal hebben we nodig om te maskeren?	48			
15	Hygiëne bij rond maskeren	48			
16	Techniek om een taart te maskeren.	49			
17	Techniek om kleine gebakjes te maskeren.	50			
17.1	Vierkante gebakjes	50			
18	Definitie boetseren	50			
19	Met welke producten kunnen we boetseren?	50			
19.1	Marsepein	50			
19.1.1	Oorsprong van marsepein	50			
19.1.2	Eigenschappen van goede marsepein	51			
19.1.3	Grondstoffen	51			
19.1.3.1	Amandelen	51			
19.1.3.2	Andere noten ter vervanging van amandelen	53			
19.1.3.3	Suiker	53			
19.1.3.4	Trimoline en glucose	53			
19.1.3.5	Oranjbloesemwater	53			
19.1.4	Toepassing van marsepein	54			
19.1.5	Bereiding van marsepein	54			
19.1.5.1	Koude methode: recept	54			
19.1.5.2	Koude methode: bereiding	54			
19.1.5.3	Beoordeling	55			
19.1.5.4	Kookmethode of Franse marsepein: recept	55			
19.1.5.5	Kookmethode of Franse marsepein: bereiding	55			
19.1.5.6	Beoordeling	55			
19.1.5.7	Roostermethode of Lubeckermethode: recept	55			
19.1.5.8	Roostermethode of Lubeckermethode: bereiding	55			
19.1.5.9	Beoordeling	55			
19.1.6	Soorten marsepein	56			
19.1.6.1	Dieetmarsepein	56			
19.1.7	Verschillende verhoudingen suiker/amandelen	56			
19.2	Plasticine	56			
19.3	Plastische chocolade	56			
19.3.1	Samenstelling	56			
19.3.1.1	Enkele basisrecepten	56			
19.3.1.2	Bewerking	56			
19.3.1.3	Verwerking	57			
19.4	Wit modelleerdeeg	57			
19.4.1	Recept	57			
19.4.2	Bereiding	57			
19.5	Dood brooddeeg	57			
20	Hygiëne bij boetseren	57			
21	De hygiëne rond de amandelen	57			
22	De hygiëne in de werkplaats	58			
23	Marsepein kleuren	58			
23.1	Marsepein kleuren	58			
23.1.1	Volledig	58			
23.1.2	Marsepein kleuren met airbrush	59			
23.2	Verdelen van marsepein	59			
23.2.1	Met verdeellat	59			
23.2.2	Met snijapparaat	59			
23.2.3	Met ronde uitstekers	60			
23.2.4	De bollenmachine	60			
23.3	Hulpmiddelen om te modelleren	60			
23.3.1	Materiaal	60			
23.3.2	Vormpjes maken	60			
23.3.3	Het maken van een vormpje	61			
23.4	Oogjes in figuren maken	62			
23.5	Het inspuiten van de oogjes	62			
23.5.1	Tips	62			
24	Modelleertechnieken	62			
24.1	Grondregels	62			
24.2	Vormen	63			
24.3	Marsepein bestuiven met kleurstof	65			
24.3.1	Welke techniek gebruiken	65			
24.3.1.1	Basis kleuren	65			
24.3.1.2	Gemengde kleuren	65			
24.4	Toepassingen: aardappeltjes, kersen en paddenstoelen	66			
24.4.1	Nodig	66			
24.4.1.1	Aardappeltjes	66			
24.4.1.2	Kersen	66			
24.4.1.3	Paddenstoelen	67			
24.5	Toepassingen: fruitfiguren in marsepein	67			
24.5.1	De appel	67			
24.5.1.1	De peer	69			
24.5.2	De raap	70			
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	5.1.3	Verwerking	98
24.7.2	De kikker	75	6	Afbakken	98
24.7.3	De rups	76	7	Het bakproces	98
24.7.4	De liggende hond op buik	77	8	Veel voorkomende fouten bij soezenbeslag	99
24.7.5	De liggende hond op rug	78	8.1	Het beslag is te slap	99
24.7.6	De zittende hond	79	8.1.1	Tip	99
24.7.7	De olifant	80	8.2	Ingevallen soezen	99
24.7.8	De varkenskop	81	8.2.1	Tip	99
24.7.9	Het varken (op buik)	82	8.3	Te kleine soezen	99
24.7.10	Het varken (op zijde)	83	8.3.1	Tip	99
25	Bescherming tegen uitdrogen	84	9	Halfabrikaten	99
25.1	Bestuiven met cacao boter	84	9.1	Banketbakkerscrème	99
25.2	Bestuiven met een mengsel van cacao boter en chocolade	84	9.1.1	Bepaling	99
25.3	Producten om figuren mooier te maken	84	9.1.2	Samenstelling	99
25.4	Voorbeelden van uitsnijwerk	85	9.1.3	Basis recept	100
25.5	Voorbeelden van bloemen	85	9.1.4	Werkwijze: warme methode	100
25.5.1	De roos	85	9.1.5	Bewaren van banketbakkerscrème	100
25.5.2	De paasbloem	86	9.1.6	Bereiding met mixen	101
25.5.3	De anjer	87	9.1.7	Bewaren van banketbakkerscrème	101
25.5.4	De dahlia	87	9.2	Slagroom	101
25.5.5	De cactusdahlia	88	9.2.1	Bepaling en samenstelling	101
25.5.6	De edelweiss	88	9.2.1.1	Room	101
25.5.7	De aronskelk	89	9.2.1.2	Slagroom	101
25.5.8	Het viooltje	89	9.2.1.3	Room light	101
25.5.9	De anemoon	90	9.2.2	Eigenschappen van goede slagroom	101
25.5.10	Kastanje met blad	90	9.2.2.1	Gesteriliseerd	101
25.5.11	Tulp	91	9.2.3	Bereiding van slagroom	101
25.6	Interessante weetjes	91	9.2.3.1	Voorzorgen	102
			9.2.4	Slagroom en HACCP	102
			10	Toepassingen	102
Hoofdstuk 5 Gekookte deeg	95		10.1	Eclairs	102
1	Bepaling	95	10.2	Soezen	103
2	Basissamenstelling van soezenbeslag	95	10.3	Tijgersoezen	104
3	Specifieke grondstofbespreking	96	10.4	Zwaantjes	105
3.1	Vetstof	96	10.5	Malakoff	107
3.1.1	Boter	96	10.6	Trianons	108
3.1.2	Zachte margarine met laag smeltpunt	96	10.7	Banaantjes	110
3.1.3	Harde margarine met hoog smeltpunt	96	10.8	Boomstammetjes	111
3.1.4	Droge harde vetstof	96	10.9	Tarte Maison	113
3.2	Vloeistof	96	10.10	St. Honoré	114
3.2.1	Water	96	11	Vaktermen	116
3.2.2	Melk	96	11.1	Doreren	116
3.3	Bloem	96	11.2	Vorkslag	116
3.4	Eieren	96	11.3	Maskeren	116
4	Basisrecept	96	11.4	Pralin	116
5	Bereiding van het beslag	97			
5.1	Droogroeren	97	Hoofdstuk 6 Vetdeeg	119	
5.1.1	Rol van het droogroeren	97	1	Bepaling	119
5.1.1.1	Het opnemen van het water door de zetmeelkorrel	97	2	Basissamenstelling van een vetdeeg	119
5.1.1.2	Het 'te niet doen' van de enzymen 'Amylase'	97	3	Specifieke grondstofbespreking	120
5.1.2	Fouten bij het droogroeren	98	3.1	Vetstof	120
5.1.2.1	Te weinig drooggeroerd	98	3.1.1	Bespreking	120
5.1.2.2	Teveel drooggeroerd	98	3.1.2	Eigenschappen vetstoffen	120

3.2	Suikers	120	9.2.8	Tongen met ganache	141
3.2.1	Bespreking	120	9.3	Gesneden dessertkoekjes	142
3.2.1.1	S0 (bloemsuiker), S1 (kristalsuiker), S2 (fijne griessuiker)	120	9.3.1	Botermoppen of Hollandse mokken	142
3.2.1.2	Basterdsuiker	120	9.3.2	Gecombineerde mokken	143
3.2.1.3	Invertsuiker	120	9.4	Andere varianten	145
3.2.1.4	Cassonade	120	9.4.1	Boterdeeg	145
3.2.1.5	Kristalsuiker	120	9.4.2	Amandelzanddeeg	145
3.2.2	Eigenschappen suikers	120	9.4.3	Chocoladezanddeeg	146
3.3	Bloem	121	9.4.4	Bertoense zanddeeg	147
3.3.1	Bespreking	121	9.4.5	Amandelboterdeeg	147
3.3.2	Eigenschappen bloem	121	9.4.6	Linzerdeeg	148
3.4	Eieren	121	9.4.7	Toepassing op croûtedeeg: appelgebak met calvados	148
3.4.1	Bespreking	121	9.4.8	Tarte Flamande	150
3.4.2	Eigenschappen eieren	121	9.4.9	Diamants	151
3.5	Smaakstoffen	121	9.4.10	Diamant-oranje	151
3.5.1	Bespreking	121	9.4.11	Diamantkoffie	152
3.5.1.1	Enkele voorbeelden	121	9.4.13	Diamant pistache	153
3.5.2	Eigenschappen smaakstoffen	121	9.4.14	Spokkertjes	153
3.6	Zout	122	9.4.15	Speculaas	154
3.6.1	Bespreking	122	9.4.16	Marsepein wafels	155
3.6.2	Eigenschappen zout	122	9.4.17	Parijse wafels	156
3.7	Bakpoeder	122	9.4.18	Vier vierde wafels	157
3.7.1	Bespreking	122	10	Vaktermen	158
3.7.2	Eigenschappen bakpoeders	122			
4	Basisrecept	122			
5	Basis bereiding	123			
6	Opmerkingen	124			
6.1	Opmerkingen over de bereiding	124	Hoofdstuk 7	Bladerdeeg	161
6.1.1	Verbranden van een vetdeeg	124	1	Bepaling	161
6.1.2	Hoe te verhelpen?	124	1.1	Soorten	161
6.2	Opmerkingen over de verwerking	124	2	Grondstofbespreking	161
7	Bakproces van een vetdeeg	124	2.1	Bloem	161
7.1	Opmerkingen over het bakken	124	2.1.1	Chemisch samenstelling	161
8	Halfabrikaten	125	2.1.1.1	Zetmeel 65-74 %	161
8.1	Frangipane	125	2.1.1.2	Bloemeiwitten	161
8.2	Beierse crème	126	2.1.1.3	Eiwitsamenstelling van tarwebloem	161
8.3	Italiaanse botercrème	127	2.1.1.4	Deegsamenstelling	162
8.4	Klassieke botercrème	127	2.2	Water H ₂ O	162
8.5	Abrikozenconfituur	127	2.2.1	Drinkbaar water	162
9	Toepassingen	128	2.2.1.1	Hoeveelheid	162
9.1	Uitgestoken koekjes	128	2.2.1.2	Te veel aan water	162
9.1.1	Recept	128	2.2.1.3	Te weinig water	162
9.1.2	Bereiding	128	2.2.1.4	Hardheid van het water	162
9.1.3	Theekoekjes	128	2.3	Vetstof	162
9.1.4	Fantasia theekoekjes	129	2.3.1	Boter	162
9.1.5	Amandelkronen	130	2.3.2	Margarine: toermargarines	163
9.1.6	Niza korstjes	131	2.3.2.1	Opmerking	163
9.2	Gespoten koekjes	133	2.3.2.2	Gebruik	163
9.2.1	Dessertkoekjes	133	2.3.2.3	Hoeveelheid margarine	163
9.2.2	Het bakken	134	2.4	Zout	164
9.2.3	Boterbloemen	134	2.4.1	Rol	164
9.2.4	Dessert royal	136	2.4.1.1	Opmerking	164
9.2.5	Palets de dames	137	3	Basisrecepten	164
9.2.6	Wiener dessert	138	4	Basisbereidingen	164
9.2.7	Russische boterhammen	139	4.1	Bladerdeeg	164
			4.1.1	Opmerking	164
			4.2	Korstdeeg	164
			4.3	Snelkorst	165

4.4	Gebroken deeg	165	2.1.1.3	Kippeneiwit	197
4.5	Fonceerdeeg	165	2.1.1.4	Wat gebeurt er wanneer men eiwit opkloft?	197
5	Technische kennis	165	2.1.1.5	De dooier	198
5.1	Wijze van inbrengen van de toervetstof	165	2.1.1.6	De rol van de dooier tijdens het opkloppen	198
5.1.1	Methoden	165	2.1.2	Suiker	198
5.1.2	De universele methode bestaat uit	166	2.1.3	Bloem	198
5.1.2.1	Het voordeeg	166	2.1.3.1	Toevoegen van de bloem	198
5.1.2.2	Het inbrengen van de vetstof	166	2.2	Hulpgrondstoffen	198
5.1.3	Doel	166	3	Technische kennis	199
5.1.4	Soorten	167	3.1	Biscuitbeslagen	199
5.1.5	De dikte van het deegstuk is belangrijk bij het toeren!	167	3.1.1	Als oplossing	199
5.1.6	Rusttijden	167	3.1.1.1	Voorbeelden	199
5.1.6.1	Doel	167	3.1.2	Als colloïdale of colloïdale systeem (schijnbare oplossing)	199
5.1.6.2	Opmerking	168	3.1.2.1	Voorbeelden	199
5.1.7	Hoeveelheid lagen deeg en vetstof!	168	3.1.3	Soorten schijnbare oplossingen	199
5.2	Bakproces	168	3.1.3.1	Emulsie	199
5.3	Baktemperatuur	169	3.1.3.2	Suspentie	199
5.3.1	Onge vulde producten	169	3.2	Schuimen	200
5.3.2	Gevulde of gesuikerde producten	169	3.2.1	Het verschil tussen een oplossing en schijnbare oplossing	200
5.3.3	Opmerkingen	169	4	Soorten	200
5.3.3.1	Te zwakke oventemperatuur	169	4.1	Basisrecept warm beslag	200
5.3.3.2	Te warme oventemperatuur	169	4.1.1	Verhoudingen	200
5.4	Punten van aandacht	169	4.1.2	Bereiding warm biscuitbeslag	200
5.5	Analyse fouten bij bladerdeeg	169	4.1.2.1	Opmerkingen	201
5.5.1	Veel voorkomende fouten bij deegbereiding en bakken	169	4.2	Basisrecept koud beslag	201
5.5.2	Fouten bij eindproduct	170	4.2.1	Verhoudingen	201
5.6	Het uitrollen	170	4.2.2	Bereiding	201
5.7	Strijken met water en/of eistrijksel	170	4.2.2.1	Opmerkingen	202
5.8	Verwerken van resten bladerdeeg	171	4.2.2.2	Voordelen van een koud biscuitbeslag	202
5.9	Bewaren	171	4.2.3	Het bakproces van biscuitbeslagen	202
5.10	Verzorging van platen en vormen	171	4.2.3.1	Wat gebeurt er in de oven?	202
6	Soorten	172	4.2.3.2	De oventemperatuur	202
6.1	Frangipanegebak	172	4.3	Producten	203
6.2	Kleine frangipanetaartjes	174	4.3.1	Roulade biscuit	203
6.3	Confituurgebak	176	4.3.2	Warm chocolade biscuit	204
6.4	Suikerkoeken	178	4.3.3	Enkele afgeleiden van een licht warm biscuitbeslag	205
6.5	Pralinékoeken	180	4.3.3.1	Recept met toevoeging van bakpoeder	205
6.6	Anglaisen	183	4.3.3.3	Recept met toevoeging van vetstof	206
6.7	Tompoezen (gemarbreerde)	185	4.3.3.5	Recept met toevoeging van chocolade	206
6.8	Appelgozetten	187	4.3.4	Truffeltaart: half zwaar biscuitbeslag	207
6.9	Gevulde hoorntjes	188	4.3.5	Sachertaart: zwaar warm chocolade biscuitbeslag	208
6.10	Pasteitjes	189	4.3.6	Basisrecepten en bereidingen koud biscuitbeslag	209
6.11	Kilometergebak	192	4.3.6.1	Recept: koud biscuit beslag (randbiscuit of decorbiscuit)	209
6.12	Tarte à la maison	194	4.3.6.2	Bereiding	209
6.13	Saint Honoré	194	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	Slagroomtaart licht biscuitbeslag	211	4.3.9	Lepelbiscuit of lange vingers	212
4.3.9	Lepelbiscuit of lange vingers	212	4.3.10	Biscuit op basis van mixen en poeders	213
4.3.10	Biscuit op basis van mixen en poeders	213			
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			

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: Frians	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 banketbakerscrème	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	Voorbereidend 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	Voorbereidend 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	Voorbereidend 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	Voorbereidend 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 banketbakerscrème	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	Vorbereidend werk	283
6.5		Herfsttaart	272		6.11.2	Recepten	283
	6.5.1	Recepten	272		6.11.3	Bereiding	284
	6.5.2	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	Vorbereidend 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	6.20.3.4	Bereiding Italiaans schuim	308
6.16.1	Voorbereidend werk	295	6.20.3.5	Opbouw van het gebak	308
6.16.2	Recepten	295	6.20.3.6	Afwerking van het gebak	308
6.16.3	Vorbereiding	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 mokkabotercrème 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	Praliné-mousse	307			
6.20.3.3	Pistachemousse	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 eiproducten	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 maizena	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-carrageenaat	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 Rijnen	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 Biscuitijs	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-agglomeraatstoffen: 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 Omhullings- 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 IJsoorten	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	Hoofdstuk I I Basisrecepten	343
7.5.5 Room en boter	328	1 Gekookte deeg	343
7.5.6 Eieren	328	2 Vetdeeg	343
7.5.7 Cacao en chocolade	328	3 Bladerdeeg	344
7.5.8 Praliné, marsepein en hazelnootpasta	328	4 Beslag en crèmes – warm beslag	344
7.5.9 Bindmiddelen – stabilisator – emulgator	329	5 Beslag en crèmes – koud beslag	344
7.6 Afroeren van de samenstelling	329	6 Beslag en crèmes – 4/4 cake	344
7.6.1 Koude bereiding	329		
7.6.2 Warme bereiding	330		
7.7 Homogeniseren	331		