

INHOUDSTAFEL

Hoofdstuk 1	Hygiëne	11			
1	Persoonlijke hygiëne	11			
1.1	Bepaling	11			
1.2	Doel	11			
1.3	Gevolgen	11			
1.4	Persoonlijke hygiëne	11			
1.5	Toepassingen in de praktijk	11			
2	Risicoanalyse in de bakkerij	12			
Hoofdstuk 2	Groot en klein materiaal	17			
1	Kneders	17			
1.1	Tweearmige kneder (type Artofex)	17			
1.2	Eenarmige kneder (type Diosna)	17			
1.3	Vorkkneder (type Collette baguettekneder)	17			
1.4	Snelkneder (type spiraalkneder)	18			
1.5	Industriële kneder (type mixer)	18			
1.6	Lamineur (vooral gebruikt in Italië en Spanje)	18			
2	Deegverdelers	18			
2.1	Deegafweegmachine	18			
2.2	Verdeler voor baguettes	18			
3	Deegopbolmachine	19			
3.1	Pistolets-opboller	19			
3.2	De kegelopboller	19			
3.3	De torenopboller	20			
4	Deeglangmaakmachine	20			
4.1	Langmaakmachine voor brood	20			
4.2	Langsteekmachines voor pistolets	20			
4.3	Langmaakmachine voor baguettes	21			
5	Deeguitrolmachine	21			
5.1	Voor pitabrood, pizzadeeg, focaccia, enz.	21			
6	Rijskamers	21			
6.1	De rijskast	22			
6.2	Rijskast voor ovenkar met inschiettapijten	22			
6.3	Rijskast met rek voor bakplaten en roosters met gecontroleerde temperatuurregeling	22			
6.4	Remrijskast voor platenrek of voor een kar voor een rotatieoven	22			
6.5	Voorrijskast of zakjeskast	23			
7	Diepvries	23			
7.1	Diepvriescel	23			
7.2	Diepvrieskast	23			
8	Koelkast	23			
8.1	Koelkast	23			
8.2	Koelcel	23			
9	Ovens	24			
9.1	Vloerovens	24			
9.2	Karovens	24			
9.3	Rotatieovens	24			
9.4	Kettingovens	24			
9.5	Pitaoven	25			
10	Bloemsilo	25			
11	Waterverdeler	25			
12	Kleinmateriaal	25			
Hoofdstuk 3	Basisgrondstoffen	29			
1	Graansoorten	29			
1.1	Tarwe	29			
1.2	Rogge	43			
1.3	Gerst	43			
1.4	Haver	43			
1.5	Spelt	44			
1.6	Rijst	44			
1.7	Boekweit	44			
1.8	Maïs	44			
1.9	Gierst	44			
2	Water	45			
2.1	Waar moet water aan voldoen?	45			
2.2	De watermenger	45			
2.3	Hydratatie van de deegbestanddelen	45			
3	Zout	46			
3.1	Keukenzout	46			
3.2	Gejodeerd zout	46			
3.3	Zeezout	46			
4	Gist	47			
4.1	Omschrijving	47			
4.2	Uitzicht van de gistcel	47			
4.3	Voortplantingproces door celdeling	48			
4.4	Doel van bakkersgist	48			
4.5	De leveringsvormen van gist	48			
4.6	Toepassing	49			
4.7	Bewaren van gist	49			
4.8	Productieschema zie site	49			
4.9	Algemene beschrijving van de gisten	49			
5	Zuurdesem	50			
5.1	Bepaling	50			
5.2	Zuurdesem: alternatief voor gist	50			
5.3	Werkingswijze in het deeg	50			
5.4	Het maken van een zuurdesem	51			
6	Poolish	52			
7	Levain	52			
8	Additieven die de kwaliteit van het brood kunnen beïnvloeden	52			
8.1	Opsomming	52			
8.2	Samengestelde additief (bereidingsmiddel)	58			

Hoofdstuk 4	Technische kennis	63	Hoofdstuk 5	Brood	85
1	Deegtemperatuur	63	1	Definitie	85
1.1	Berekening	63	1.1	Definitie brood	85
1.2	Welke factoren bepalen de deegtemperatuur?	63	1.2	Definitie speciaal brood	85
2	Mengen en kneden	64	2	Opsomming van de grondstoffen	85
2.1	Doel van het kneden	64	2.1	Basisgrondstoffen	85
2.2	De kneedtijd is afhankelijk van	66	2.2	Bijkomende grondstoffen	85
2.3	De invloed van het kneden op het volume	67	3	Basisrecept speciaal brood	86
2.4	Invloed van het kneden op de kruimkleur en structuur	67	4	Basisbereiding	86
3	Rijsproces	68	4.1	Deegbereiding: traditionele methode handkneding	86
3.1	Voorrijs	68	4.2	Deegbereiding: groenmethode	86
3.2	Schematische voorstelling van de voorrijs	68	4.3	Deegbereiding machinaal	87
3.3	Ontwikkeling van de gist in het deeg tijdens de voorrijs	69	5	Soorten witbrood	87
3.4	Analyse van de voorrijs	70	6	Soorten bruinbrood	97
3.5	Vochtigheid van de deeghuid tijdens de voorrijs	70	7	Soorten meergranenbrood	105
4	Toeslaan van het deeg	71	8	Roggebrood	107
4.1	Toepassing	71	9	Vaktermen	109
4.2	Doel en methode	71			
5	Verdelen en opbollen	71	Hoofdstuk 6	Krokante broodjes	113
5.1	Doel van het opbollen	72	1	Definitie	113
5.2	Handeling	72	2	Opsomming van de grondstoffen	113
6	Bolrijs	72	2.1	Reeds besproken grondstoffen	113
6.1	Doel	72	2.2	Nieuwe grondstoffen	113
6.2	Analyse	72	3	Technische kennis	114
7	Opmaak	73	3.1	Temperatuurberekening	114
7.1	Doel	73	3.2	Soort tarwebloem	114
7.2	Handeling	73	3.3	Gebruik van bereidingsmiddel	114
8	Narijs	74	3.4	Vastheid van het deeg	115
8.1	Doel	74	3.5	Kneding	115
8.2	Handeling	74	3.6	Voorrijs	115
8.3	Ontwikkeling van de deegbol	75	3.7	Narijs	115
9	Bakproces	76	3.8	Bakken	115
9.1	Het stomen	76	4	Basisrecept en bereiding voor pistolets	115
9.2	Schematische voorstelling van het bakproces	76	5	Basisbereiding	115
9.3	Het bakproces	76	5.1	Deegtemperatuur	115
9.4	Oventemperatuur	77	5.2	Deegbereiding traditionele methode	115
9.5	Inovenen	77	5.3	Deegbereiding machinaal	116
9.6	Het fenomeen oudbakken worden van brood	78	6	Soorten broodjes	117
10	Nieuwe trends in de broodbereiding	78	7	Vaktermen in de bakkerij	134
10.1	Techniek	78	7.1	Kappen	134
11	Moderne bewaringstechnieken	79			
11.1	Schokvriezen	79			
11.2	Bewaring onder gas	79			
12	Oorsprong der gebreken	80			
13	Referenties en links naar interessante websites	82			

Hoofdstuk 7 Speciale broden 137

1	Definitie	137
2	Opsomming van de grondstoffen	137
2.1	Reeds besproken grondstoffen	137
2.2	Nieuwe grondstoffen	137
3	Technische kennis	140
4	Basisrecept	140
5	Basisbereiding	140
6	Soorten	140
7	Vaktermen	180
7.1	Basineren	180
7.2	Doreren	180
7.3	Lamineren	180

Hoofdstuk 8 Zachte luxe groot 183

1	Definitie	183
2	Opsomming van de grondstoffen	183
2.1	Reeds besproken grondstoffen	183
2.2	Nieuwe grondstoffen	183
3	Halffabricaten	187
3.1	Definitie	187
3.2	Frangipanebeslag	187
3.3	Amandelspijs	188
4	Technische kennis	188
4.1	Specifieke invloed	188
4.2	Bereiding	189
5	Basisrecept	191
6	Basisbereiding	191
6.1	Deegtemperatuur	191
6.2	Deegbereiding	191
6.3	Voorrijs	192
6.4	Deegverwerking	192
6.5	Narijs	192
6.6	Bakken	192
6.7	Afwerking	192
7	Soorten	192
8	Vaktermen	219
8.1	Bakvast	219
8.2	Branden, brûler (bruleren)	219
8.3	Broekje/enveloppe/omslag	219
8.4	Conserveren	219
8.5	Deegkleedje	219
8.6	Doorslaan, ontgassen	220
8.7	Dorer(en)	220
8.8	Dorure	220
8.9	Etuve, rijskast	220
8.10	Foncer(en)	220
8.11	Fontein/fontaine	220
8.12	Konfijten	220

8.13	Macedoine	220
8.14	Rijzen	220
8.15	Wellen	220

Hoofdstuk 9 Zachte luxe klein 223

1	Definitie	223
2	Opsomming grondstoffen	223
2.1	Reeds besproken grondstoffen	223
2.2	Nieuwe grondstoffen	223
3	Halffabricaten	224
3.1	Banketbakkerscrème	224
3.2	Appelsiencrème	225
3.3	Karamelcrème	226
3.4	Krieken	226
3.5	Ananas	227
3.6	Normandische vulling	227
4	Technische kennis	227
4.1	Specifieke invloed	227
5	Basisrecept	229
6	Basisbereiding	229
6.1	Deegtemperatuur	229
6.2	Deegbereiding	229
6.3	Voorrijs	230
6.4	Deegverwerking	230
6.5	Narijs	230
6.6	Bakken	230
6.7	Afwerking	230
7	Soorten	230

Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg 263

1	Definitie	263
2	Opsomming grondstoffen	263
2.1	Reeds besproken grondstoffen	263
2.2	Nieuwe grondstoffen	263
3	Halffabricaten	265
3.1	Banketbakkerscrème	265
3.2	Frangipanebeslag	265
3.3	Notenvullingen	265
4	Technische kennis: specifieke invloed van de grondstoffen	265
4.1	Bloem	265
4.2	Water	265
4.3	Eieren	266
4.4	Kristalsuiker	266
4.5	Keukenzout	266
4.6	Bereidingsmiddelen	266
4.7	Vetstof	266
4.8	Invloed % en kwaliteit van de eiwitten	267
4.9	Afhankelijkheid van het % vocht	267

4.10	Deegtemperatuur	267	6	Basisbereiding	312
4.11	Kneden	268	6.1	Bereiding recept 1	312
4.12	Invloed op de gisting	268	6.2	Bereiding recept 2	314
4.13	Rust-en rijstijden	269	7	Soorten	315
4.14	Bakken	269	8	Vaktermen	336
5	Basisrecepten	269	Hoofdstuk 12	Allergenen	339
5.1	De traditionele methode	270	1	Definitie	339
5.2	De Franse methode	270	2	Allergische reacties	339
5.3	De Deense methode	270	3	Voedselvoorschriften	339
5.4	Croissantdeeg	271	4	Voedingspatronen	339
5.5	Voordeeg	271	5	Soorten allergenen	340
5.6	Deeg	271	5.1	Voorzorgsmaatregelen	340
6	Basisbereidingen	271	5.2	Het gaat om	340
6.1	Traditionele methode	271	6	Symptomen	340
6.2	De Franse methode	271	6.1	Voedselallergie en -intolerantie komen tot uiting in diverse symptomen	340
6.3	De Deense methode	271	7	Allergie of intolerantie	342
6.4	Croissantdeeg	272			
7	Soorten	274			
8	Vaktermen	303			
8.1	Spritsen	303			
8.2	Abrikoteren	303			
8.3	Glaceren	303			
8.4	Afsuikeren	304			
8.5	Dampsleutel	304			
Hoofdstuk 11	Taarten en vlaaien	307			
1	Definitie	307			
1.1	Vlaaien	307			
1.2	Taarten	307			
2	Opsomming van de grondstoffen	307			
2.1	Reeds besproken grondstoffen	307			
2.2	Nieuwe grondstoffen	307			
3	Halfabrikaten	308			
3.1	Knobbels	308			
3.2	Abrikozen koud	308			
3.3	Abrikozen warm	308			
3.4	Kersen koud	309			
3.5	Kersen warm	309			
3.6	Ananaspulp koude bereiding	309			
3.7	Appel koud	309			
3.8	Appel warm	310			
3.9	Kookrijst (rijstpap)	310			
3.10	Pralin	311			
4	Technische kennis	311			
4.1	Specifieke eigenschappen van de grondstoffen	311			
4.2	Specifieke eigenschappen van het deeg	311			
5	Basisrecept	312			
5.1	Recept 1	312			
5.2	Basisrecept 2	312			

INDEX OP PRODUCT

Basisrecept speciaal brood	86	Stokbrood met roggebloem (met voordeeg)	157
Witbrood		Frans boerenbrood	159
Huishoudbrood	87	Provençaalse fougassen	160
Plaatbrood	89	Verrassingsbroden	162
Galettebrood	90	Franse brioches	165
Boulotbrood	91	Le Pastis Landois	166
Melkbrood	93	Oriëntaalse broden	168
Toastbrood	94	Panetthoné	170
Hoevebrood	96	Ciabatta	172
Bruinbrood		Focaccio brood	174
Bruin brooddeeg met zemelen	97	Focacciovariant	175
30 % integraal (tarwebrood)	99	Pitabrood	176
50 % integraal	100	Pizzadeeg	177
Volkorenbrood	101	Spaans brood	179
Houthakkersbrood	102	Zachte luxe groot	
Ardeens brood	104	Frangipanebeslag	187
Meergranenbrood		Amandelspijs	187
Zevengranenbrood	105	Basisrecept	191
Dertien zaden	106	Melkbrood	192
Roggebrood		Eierbrood	194
Speciaal bruinbrood 50% rogge	108	Milaans brood	195
Krokante broodjes		Suikerbrood	197
Basisrecept	115	Kramiek	199
Pistolets	115	Régal	200
Hotelbroodjes	117	Craquelins	202
Plaatbroodjes	118	Verviers gebak recept 1	203
Brussels of gekapte pistolet	119	Verviers gebak recept 2	205
Antwerpse boterpistolets	121	Paasbrood	207
Tafelbroodjes	122	Vlechtbrood	209
Sandwiches krokant	124	Cougnous of vollaard	210
Knopen	125	Luiks gebak	212
Snitbroodjes	126	Paasnesten	214
Kadetbroodjes	128	Kerststollen	216
Tijgerbroodjes	129	Appelstol	217
Keizerbroodjes	130	Zachte luxe klein	
Piccolo's	132	Banketbakerscrème	224
Bruine broodjes	133	Appelsien crème	225
Speciale broden		Karamelcrème	226
Basisrecept	140	Krieken	226
Notenbrood	140	Ananas	227
Mueslibrood	142	Normandische vulling	227
Poddums	144	Basisrecept	229
Honingbrood	146	Knikkers	231
Fantasiebrood met botermelk	147	Vlaamse brioches	232
Jagersbrood	149	Sandwiches	233
Stokbrood (zonder voordeeg)	151	Split sandwiches	235
Fougassen	153	Crèmebrioches	236
Korenhalmen	154	Crème-mastellen (eventueel afgewerkt met fruit)	238
Stokbrood (met poolich)	156	Gentse mastellen	239
		Lange Zwitserse koeken	241

Ronde Zwitserse koeken	242	Marsepeincroissant	292
Klein paasgebak	244	Andere vormen	292
Hollandse suikerkoeken	246	Ronde Zwitserse koeken	292
Carnavalmaskers	247	Deense rolkoeken	294
Brood van de grecht (Bruut van de grecht)	249	Deens Variant 3	296
Luikse wafels	251	Deens Variant 4	296
Zachte broodjes	253	Lange Zwitserse koeken	296
Bagnat	254	Variant 1	297
Gebakken in olie: Berlijnse bollen	256	Variant 2	298
Gebakken in olie: donuts	257	Variant 3	298
Gebakken in olie: gevulde flappen	259	Deense koek	298
Gerezen bladerdeeg		Variant 1	300
Notenvullingen	265	Variant 2	300
Basisrecepten traditionele methode	270	Strengelkoeken	299
Basisrecepten Franse methode	270	Variant 1: bril	302
Basisrecepten Deense methode	270	Variant 2: bretzel	302
Croissantdeeg	271	Variant 3: achtje	302
Koeken op basis van een vierkant	274	Variant 4: fruitkorfje	303
Crème vierkant	274	Taarten en vlaaien	
Strikjes	276	Knobbels	308
Sterren of molentjes	277	Abrikozen koud	308
Irissen	278	Abrikozen warm	308
Ananasoester	278	Kersen koud	309
Gevulde driehoek	279	Kersen warm	309
Koeken op basis van een rechthoek	280	Ananaspulp koude bereiding	309
Strikjes	280	Appel koud	309
Varianten	280	Appel warm	310
Suikerstrikken	282	Kookrijst (rijstpap)	310
Chocoladestrikken	282	Pralin	311
Zebra-koeken	282	Basisrecept 1	312
Hanenkanen	282	Basisrecept 2	312
Doorhaalkoeken	284	Gevulde flappen	315
Varianten	285	Open vruchtentaarten	316
Doorhaalkoeken met banketbakkerscrème	285	Taarten met bandjes of deksel	321
Dalmatiër	285	Eierflan	323
Chocoladekoeken	286	Flantaart	325
Koeken op basis van een ruit	287	Rijsttaart	328
Expokoek	287	Kaastaart	330
Varianten op koeken uit een ruit	288	Normandische appeltaart	332
Koeken op basis van een driehoek	290	Tarte Saint Tropez	333
Croissants	290	Bosvruchtentaart	335
Varianten	290		
Chocoladecroissant	291		

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 $\text{Na H CO}_2 +$ 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	Sputten	39
2	Doel in de bakkerij/banketbakkerij	39
2.1	Garneren	39
2.2	Sputten	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 sputten?	40
5	Welk materiaal hebben we nodig om te garneren?	40
5.1	Spuithoortje	40
6	Welk materiaal hebben we nodig om te sputten?	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 cacaoboter	84	9.1	Banketbakkerscrème	99
25.2	Bestuiven met een mengsel van cacaoboter 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

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 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 amandelzanddeeg	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			

6.10.12.1 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 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-agglomeratstoffen: E 600 – E699	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		
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	Korstdeeg	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	Gemarmerde 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 - fruitcroûtjes	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	Citraendessert	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		