



*Dit boek is een uitgave van
Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl*

©2015 Fontaine Uitgevers BV
ISBN 978 90 5956 388 3, NUR 440

*Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag
worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomati-
seerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel
van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand
of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.*

*Recepten, styling, fotografie en vormgeving:
Moniek Rump, www.moniekrump.com
Redactie: Christine Bosch
Lithografie: Sebastiaan Hanekroot
Foto blz. 171: Shutterstock
Foto blz. 207: Nienke de Scheemaker,
NAPhotography*

Inhoud

8

FORMAAT

12

SMAAK

48

KLEUR

56

STRUCTUUR

68

DECORATIE

80

INSPIRATIETAARTEN

198

PLANNING EN MATERIAAL

204

ADRESSEN

208

REGISTER

CHOCOLADECAKE

INGREDIËNTEN 100 g **boter**, 120 g **pure chocolade** (70% cacao), 200 ml kokend **water**, 30 g **cacaopoeder**, 150 ml **karnemelk**, 250 g **bloem**, 1½ theel. **baking soda** (zuiveringszout), 1¼ theel. **zout**, 3 **eieren**, 325 g lichtbruine **suiker**, 2 theel. **vanille-extract**

MATERIALEN 3 ronde **bakvormen** van 15 cm doorsnee, **bakpapier**

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C heteluchtoven). Smelt de chocolade met de boter in de magnetron of au bain-marie en laat even afkoelen. Vet de drie taartvormen licht in, bekleed met bakpapier en vet ook dit weer licht in met boter.

Mix water en cacaopoeder goed door elkaar en roer de karnemelk erbij. Zeef in een kom bloem, baking soda en zout. Mix in een grote kom de eieren op hoge snelheid een paar minuten, voeg dan de suiker en vanille toe. Zet de snelheid lager en giet het chocolade-botermengsel erbij en mix goed door. Voeg, met de mixer op lage snelheid, afwisselend steeds een derde deel van de bloem en de helft van de karnemelkmix toe. Mix dit niet te lang. Verdeel het beslag over de drie taartvormen.

Bak ongeveer 30 à 35 minuten, of tot een satéprikker in het midden van de cake gestoken er schoon uitkomt. Laat de cakes even afkoelen in de vormen, haal ze er dan uit en laat verder afkoelen op een rooster. Als je een hogere taart wilt, maak je een extra laag. Kijk bij het overzicht op blz. 33 hoeveel je dan nodig hebt.

Tip: Je kunt de helft van het kokende water vervangen door espresso voor een extra diepe smaak.

RED VELVETCAKE

INGREDIËNTEN 20 g **cacaopoeder**, 3 eetl. kokend **water**, 200 ml **karnemelk**, 115 g **boter**, 300 g **kristalsuiker**, 2 **eieren**, 1 eetl. vloeibare rode **kleurgel**, 1 theel. **vanille extract**, ¼ theel. **zout**, 275 g **bloem**, 1 theel. **baking soda** (zuiveringszout), 2 theel. witte **azijn**

MATERIALEN 3 ronde **bakvormen** van 15 cm doorsnee, **bakpapier**

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C heteluchtoven). Vet de drie taartvormen licht in, bekleed met bakpapier en vet ook dit weer licht in met boter.

Mix het water en de cacaopoeder goed door elkaar en roer de karnemelk erbij. Mix de boter met de suiker tot het romig en licht van kleur is. Mix de eieren een voor een erdoorheen en voeg de kleurgel, vanille en zout toe en meng goed.

Zeef de bloem en voeg afwisselend steeds een derde deel van de bloem en de helft van de karnemelkmix toe. Meng in een klein kopje de baking soda en azijn. Het zal gaan bruisen. Spatel het meteen door het beslag en verdeel het beslag over de drie taartvormen.

Bak ongeveer 30 à 35 minuten, of tot een satéprikker in het midden van de cake gestoken er schoon uitkomt. Laat de cakes even afkoelen in de vormen, haal ze er dan uit en laat verder afkoelen op een rooster. Als je een hogere taart wilt, maak je een extra laag. Kijk bij het overzicht op blz. 33 hoeveel je dan nodig hebt.

Variatie: Vervang 100 g suiker door 100 g lichte basterdsuiker.

Rechts: chocoladecake.



GANACHE

INGREDIËNTEN 200 g **pure chocolade** (55-70% cacao), 200 ml **slagroom** of: 300 g **witte chocolade**, 150 ml **slagroom**

Hak de chocolade in kleine stukjes. Verwarm de slagroom op een laag vuur tot het net kookt. Giet de hete room over de chocolade en laat een minuut staan. Roer daarna door tot je een egale massa hebt.

Laat de ganache op kamertemperatuur komen (lieft een nacht, vooral bij de witte chocoladeganache).

Voor het afwerken van een taart van 15 cm is een half recept voldoende. Gebruik je de ganache ook voor tussen de cakelagen, maak dan een hele portie.

De ganache kan ook gebruikt worden als glazuur. Wanneer de ganache nog vloeibaar is kun je er cupcakes in dippen.

Smaakvarianties: Voeg een paar druppels muntextract toe aan de pure ganache of een paar druppeltjes rozen- of oranjebloesemextract aan de witte; voeg een klein scheutje likeur toe; meng 2 eetlepels hazelnootpasta door de pure ganache voor een zachte notensmaak; vervang 25 ml room door 25 ml espresso.

Ganache is het meest geschikt om een taart glad mee af te werken of in een structuur met weinig reliëf. Ook als taartvulling is hij erg lekker; maak de laag niet te dik.

CHOCOLADECRÈME

INGREDIËNTEN 200 g **pure chocolade** (55-70% cacao), 300 g zachte **boter**, 150 g **poedersuiker**, 80 g **cacaopoeder**, 4 eetl. **slagroom** of volle **melk**, ½ theel. **vanille-extract**

MATERIALEN kom, mixer

Smelt de chocolade au bain-marie en laat afkoelen. Klop de boter tot hij licht van kleur en luchtig is. Voeg langzaam de poedersuiker en cacaopoeder toe en mix tot een glad geheel. Voeg de afgekoelde chocolade toe plus de room en het vanille-extract. Mix tot een gladde en luchtige crème.

Deze hoeveelheid is voldoende om een hoge ronde taart van 15 cm van een crumbcoat te voorzien en een verenpatroon aan te brengen. Werk je de taart af met een gladdere structuur, waar je minder crème voor nodig hebt, dan heb je ook voldoende voor een laagje crème tussen de taartlagen.

Deze chocoladecrème is prachtig donker van kleur. Je kunt hem gebruiken om een toef op een cupcake te spuiten, een taart mee te bestrijken of om patronen mee te spuiten (zie de taart op blz. 137).

De crème wordt vrij stevig, serveer hem dus op kamertemperatuur. Je kunt eventueel ook 2 à 3 eetlepels melk of room extra toevoegen.

Smaakvariatie: Vervang de drie eetlepels slagroom of melk door dezelfde hoeveelheid espresso of likeur.

Deze chocoladecrème kun je gebruiken voor een wat dikker reliëf op een taart, of om te spuiten.



Chocoladetaart gevuld met pure chocoladeganache en munt-ZMBC.

GLADDE EN STUCSTRUCTUUR

Een gladde basis is een rustige achtergrond voor decoratie. Een draaiplateau is bij deze techniek wel heel handig. Nadat de crumbcoat opgesteven is in de koelkast, breng je een flinke hoeveelheid crème aan op de bovenkant van de taart. Smeer de laag uit tot over de rand. Breng meer crème aan op de zijkanten tot de hele taart bedekt is.

Plaats de sidescraper in een hoek van 90 graden tegen de taart aan en draai het plateau rond. Doe dit een aantal keer tot de zijkant mooi glad is. Aan de bovenkant is nu een opeenhoping ontstaan. Zet je paletmes op de hoogte tot waar je crème moet komen aan de achterkant van de taart en trek naar je toe. Draai de taart steeds een stukje tot alle overtollige crème verwijderd is.

Het kan ook mooi zijn om juist wat streken zichtbaar te houden zodat je een wat lossere effect krijgt. Je maakt dan niet met een sidescraper maar met een paletmes de boven- en zijkanten recht. Je kunt dit horizontaal doen, maar ook verticaal. Plaats het paletmes tegen de onderkant van de taart en ga naar boven. Werk de bovenkant af zoals beschreven bij de gladde structuur.

Zorg dat de crème goed op kamertemperatuur is: te stijve crème is moeilijk glad te krijgen. Je kunt tussendoor de ZMBC weer op de goede temperatuur krijgen door een paar lepels crème even licht te verwarmen in de magnetron en weer bij de rest te doen. Klop goed door.

Bij deze techniek kun je, als je een taart met meerdere lagen maakt, de taartlagen beter eerst los van elkaar afwerken en daarna op elkaar stapelen. Zorg ervoor dat er boven op de onderste neplagen een plekje onafgewerkt blijft zodat je daar het dubbelzijdig tape kunt bevestigen. Deze structuur werkt goed met zowel ZMBC, meringue als ganache.

KAMSTRUCTUUR

Je kunt een taartkam bij een taartenwinkel kopen, maar je kunt ook voor weinig geld in een doe-het-zelfzaak een setje kopen dat bedoeld is om tegelijm aan te brengen.

Een draaiplateau is bij deze techniek wel heel handig.

Breng boven op de crumbcoat een dikkere laag crème op de zijkanten en een wat dunnere op de bovenkant. Maak de bovenkant met een paletmes glad. Plaats de kam tegen de taart aan met de onderkant op het taartplateau en probeer in een vloeiende beweging, zonder te stoppen, de taart een keer rond te laten gaan. Doe dit meerdere keren totdat het resultaat mooi glad en egaal is. Je kunt eventueel de kam ook onder een hete kraan verwarmen en snel afdrogen voordat je voor de laatste keer langs de taart gaat; door de warmte van de kam zal de crème nog gladder worden.

Bij deze techniek kun je, als je een taart met meerdere etages maakt, de taarten beter eerst los van elkaar afwerken en daarna op elkaar stapelen. Zorg ervoor dat er boven op de onderste lagen een plekje onafgewerkt blijft, zodat je daar het dubbelzijdig tape kunt bevestigen. De kamstructuur werkt het beste met ZMBC en ganache.





Een drielaagse variant, nu met verticale strepen. Vétplanten en caspedia's versterken het grafische, moderne karakter van de taart. De bijpassende gastentaart staat op bladzijde 200.

COFFEE & WINE

BASIS 1 taart van 7 cm hoog,

½ portie espresso-chocolade-ZMBC,

400 g witte **chocolade, blaadjes**

van de druivenplant (kleine en grote),

cacao-poeder

MATERIALEN piepschuim **schijf**

van 20 cm doorsnee en 10 cm hoog,

dubbelzijdig **tape, paletmes,**

3 kwastjes, bakpapier

Recepten blz. 14-25, werkwijze taart

vullen blz. 26, lijnenstructuur blz. 60.

Maak de druivenbladeren voorzichtig schoon met een vochtig doekje en laat goed drogen. Hak de chocolade fijn, houd eenderde deel apart. Smelt de rest van de chocolade au bain-marie. Wanneer de chocolade net gesmolten is, haal je de pan van de warmtebron en doe je de resterende chocolade erbij. Roer tot alles gesmolten is.

Leg de bladeren, onderkant boven, op het bakpapier en bestrijk ze met een kwastje met de chocolade. Laat een paar minuten opstijven in de koelkast en breng dan weer een laagje chocolade aan. Doe dit in totaal drie keer. Pas op dat de chocolade niet over de rand van het blaadje gaat. Laat de blaadjes een paar uur opstijven in de

koelkast. Trek de blaadjes voorzichtig los van de chocola. Bestrijk de nerven met een kwastje met wat cacao-poeder en veeg met een schone kwast het teveel weer weg. Bewaar de blaadjes op een koele, droge plek in een luchtdichte doos (max. twee weken).

Plak met dubbelzijdig tape de schijf van 20 cm op een taartschaal of onderbord. Werk deze schijf af met de crème, in horizontale lijnen. Laat aan de bovenkant een stukje vrij zodat daar met dubbelzijdig tape later de taart op gezet kan worden. Werk de taart af met de crème in verticale lijnen. Laat even opstijven in de koelkast en plaats hem daarna op de onderste schijf. Schik de chocoladebladeren op de taart.

Variaties: *Blaadjes gemaakt van melk- of pure chocolade. Bestrijk de nerven eventueel met eetbaar goudpoeder. Als je kleine blaadjes wilt kun je munt- of citroenblaadjes gebruiken. Espresso-chocolade-ZMBC smaakt lekker bij zowel vanille-, chocolade- als sinaasappeltaart. Voeg eventueel een mespuntje kaneel toe aan de crème. Ook kun je op de crème tussen de cakelagen wat gehakte hazel- of walnoten strooien, of wat fijngehakte chocolade.*



De taart rechts is ook met de verentechniek gemaakt, maar nu in een diepbruine chocoladecrème. Hier staat een simpele zaktopper mooi bij. De warme kleuren van de vilten bolletjes passen goed bij de kleur van de taart. Wanneer je de taart in witte crème maakt met felgekleurde bolletjes, wordt het een heel vrolijke taart.



ORIGAMI

BASIS 1 taart van 15 cm doorsnee en 10 cm hoog, ½ portie **meringue** óf ½ portie witgemaakte **ZMBC**

MATERIALEN paletmes, origami-papier met verschillende prints, schaar, lijm

Recepten blz. 14-25, werkwijze taart vullen blz. 26, stustructuur blz. 58.

Bak en vul een taart van 15 cm doorsnee volgens de beschrijving.

Breng een dunne laag meringue of ZMBC aan zodat de taart helemaal bedekt is. Strijk de crème redelijk glad.

Strijk met een paletmes langs de zijkant van de taart, van onder tot boven, zodat je een mooi stuc-effect krijgt. Maak het niet te regelmatig.

Voor de origami: maak een grote bloem, uitgaande van papieren vierkantjes van 7,5 x 7,5 cm, en twee kleinere bloemen van vierkantjes van 5 x 5 cm (zie voorbeeld volgende bladzijde).

Voorbeeldcombinatie: Vanillecake gevuld met matcha-ZMBC, de buitenkant met vanillemeringue of vanille-ZMBC (eventueel witter gemaakt met whitener).



CHOCOLAT



BASIS 1 taart van 15 cm doorsnee en 10 cm hoog, 1 portie witte chocoladeganache, witte **chocosticks** (cigarillos)
MATERIALEN taartkarton, **side-scraper**, **paletmes**, **draaiplateau**, **lint** 1 cm breed, dubbelzijdig **tape**, schijf **oasis** van 13 cm doorsnee en 4 cm hoog, **gipskruid**

Recepten blz. 14-24, werkwijze taart vullen blz. 26, chocosticks blz. 64.

Bak en vul een taart van 15 cm doorsnee volgens de beschrijving, maar gebruik het taartkarton andersom zodat de zilveren zijde onder zit. Breng een dunne laag van de ganache aan zodat de taart helemaal bedekt is. Laat even opstijven in de koelkast. Breng een wat dickere laag van de ganache aan op de taart. Strijk de bovenkant redelijk glad met het paletmes, de zijkanten met de sidescraper. Laat de ganache niet stollen maar werk meteen door. Snijd de chocosticks eventueel op lengte en plak ze rondom de taart strak tegen elkaar aan.

Knip een stuk lint op lengte en bevestig rondom de taart; plak de uiteinden aan elkaar vast met een stukje tape. Maak een platte strik: knip een stuk lint af van 9 cm en plak de uiteinden in het midden vast

met wat tape. Knip een stuk lint af van 2 cm en vouw dit over het midden heen en plak aan de achterkant vast met een stukje tape. Plak de strik op het begin-/eindpunt van het lint op de taart.

Laat de oasischijf zich eerst volzuigen met water, en laat daarna goed uitlekken.

Knip de bloemen af zodat ze nog ongeveer 2 cm steel hebben. Steek de zijkant van de schijf zo vol mogelijk met de bloemen. Plaats de taart op de bloemenschijf.

Tip: Om te voorkomen dat je de groene kleur van de oasis door de bloemen kunt zien, kun je de zijkant van de schijf ook eerst met een verfspuitbus wit spuiten. Dit hoeft niet dekkend te zijn. Als de verf droog is, kun je de schijf zich vol laten zuigen met water.

Voorbeeldcombinaties: Chocoladecake gevuld met pure chocoladeganache, de buitenkant met witte chocoladeganache; red velvetcake gevuld en afgewerkt met witte chocoladeganache; vanillecake gevuld met matcha-ZMBC en afgewerkt met witte chocoladeganache.

De witte chocosticks zijn korter gesneden zodat ze langs een 10 cm hoge taart passen; de taart met de pure sticks is hoger, 14 cm, en daar zijn de stokjes in de volle lengte gebruikt.



Voor de ZMBC zijn vier kleuren gekozen: per etage vloeien steeds twee kleuren in elkaar over. Werk de taart niet te glad af maar laat wat streken zichtbaar. Een mini-ballonnetje aan een ijzerstaafje geeft een vrolijk accent.





Cigarettes & chocolate milk

*'Cigarettes and chocolate milk
These are just a couple of my cravings
Everything it seems I like's a little bit stronger
A little bit thicker
A little bit harmful for me.'*

RUFUS WAINWRIGHT

CIGARETTES & CHOCOLATE MILK



BASIS 1 taart van 15 cm doorsnee en 10 cm hoog, 1½ portie pure chocolade-**ganache**, ongeveer 120 pure chocolade-**truffels** (recept volgende bladzijde)
MATERIALEN 2 piepschuim **schijven** van 20 cm doorsnee en 7 cm hoog, dubbelzijdig **tape**, kleine **lepel**, **paletmes**

Recepten blz. 14-25, werkwijze taart vullen blz. 26, bollenstructuur blz. 64.

Maak de truffels minimaal een dag van tevoren en zet ze in een afgesloten doos in de koelkast. Bak en vul een taart van 15 cm doorsnee volgens de beschrijving.

Breng een dunne laag van de ganache aan zodat de taart helemaal bedekt is. Laat even opstijven in de koelkast. Plak de twee schijven op elkaar. Plak de schijven met tape op een taartschaal of onderbord. Plak op de bovenste schijf een stukje dubbelzijdig tape en plaats de taart op het piepschuim.

Breng een dekkende laag van de ganache aan op zowel de taart als de schijven. Snijd de truffels met een scherp mes doormidden. Plak ze op de taart:

begin onderaan en plaats ze steeds verspringend boven elkaar. Ga door tot de hele taart bedekt is. Als de truffels moeilijk plakken kun je een druppel zachte ganache op het snijvlak smeren.

Variatie: Je kunt de taart ook met witte chocoladetruffels maken (zie recept blz. 181). Voor een ronde taart van 15 cm doorsnee en 10 cm hoog heb je ongeveer 40 hele (80 halve) truffels nodig. Witte truffels moeten zo lang mogelijk in de koelkast bewaard worden. In de koelkast zijn truffels ongeveer twee weken houdbaar, in de vriezer twee maanden. Het kan zijn dat het cacao- of poedersuikerlaagje bij het ontdooien door vocht iets verdwijnt, rol ze dan opnieuw door de cacao of suiker.

Truffelvarianties: In de pure chocoladetruffels kun je 2 eetlepels room door 2 eetlepels ongezoete fruitpuree (zoals frambozen), rum of cognac vervangen.

In de witte chocoladetruffels kun je 1 eetlepel room vervangen door 1 eetlepel citroensap of Baileys.





Dezelfde taart, maar nu met een hart van rood fondant als decoratie. Rol rood fondant uit tot een dikte van ongeveer 1½ millimeter. Het is het handigst om dit op een speciaal 'CelBoard' te doen. Deze heeft groeven waardoor er een verdikking ontstaat. Zorg dat je het hartje zo uitsteekt dat de verdikking in het midden komt. Draai voorzichtig een cocktailprikker in het dikke gedeelte en laat minimaal een dag drogen (het grote hart wat langer). Op de red velvetcupcakes zit een kleiner hartje.





*Dit boek is een uitgave van
Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl*

©2015 Fontaine Uitgevers BV
ISBN 978 90 5956 388 3, NUR 440

*Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag
worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomati-
seerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel
van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand
of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.*

*Recepten, styling, fotografie en vormgeving:
Moniek Rump, www.moniekrump.com
Redactie: Christine Bosch
Lithografie: Sebastiaan Hanekroot
Foto blz. 171: Shutterstock
Foto blz. 207: Nienke de Scheemaker,
NAPhotography*

Inhoud

8

FORMAAT

12

SMAAK

48

KLEUR

56

STRUCTUUR

68

DECORATIE

80

INSPIRATIETAARTEN

198

PLANNING EN MATERIAAL

204

ADRESSEN

208

REGISTER
