

*Aan onze klanten: bedankt voor jullie glimlach en enthousiasme.
Aan mijn collega's: jullie passie en harde werk hebben dit allemaal mogelijk gemaakt.
Aan mijn familie en vrienden: jullie steun betekent alles.*

MA PETITE PÂTISSERIE

Proef Parijs aan je eigen keukentafel

Audrey Krief





Inhoud

Voorwoord	6	Financiers met hazelnoot	80
Tips voordat je begint	13	Flan au chocolat	83
Bakbenodigdheden	15	Chouquettes	86
How-to's	16	Vegan brownie	89
		Quatre-quarts (marmercake)	90
Basisrecepten		Bij de patisserie	
Pâte sablée au chocolat (chocoladezanddeeg)	25	Éclairs à la vanille (vanille-eclairs)	95
Pâte sablée (zanddeeg)	26	Éclairs au café (koffie-eclairs)	98
Pâte sablée vegan (vegan zanddeeg)	28	Éclairs au chocolat (chocolade-eclairs)	103
No bake chocoladedeeg	29	Choux met aardbei-rozemarijnjam	107
Meringue Française (Franse meringue)	30	Tarte fine à l'abricot	
Pâte à choux (soezendeeg)	33	(abrikozentaart met abrikozen-lavendeljam)	111
Pâte feuilletée inversée (omgekeerd bladerdeeg)	36	Millefeuilles	112
Brioche	40	Tarte citron et yuzu meringuée	
		(citroen-yuzu-meringuetaart)	115
Crèmes		Tarte aux myrtilles (bosbessentaart)	118
Crème à la vanille (vanillecrème)	46	Tartelettes aux poires (perentaartjes)	121
Crème au café (koffiecrème)	47	Fraisier	123
Crème au chocolat (chocoladecrème)	48	Paris-Brest	127
Crème patissière (banketbakkersroom)	49	Dunes	131
Crème diplomate (diplomatencreme)	52		
Crème mousseline (mousselinecrème)	53	Vrienden op bezoek voor het diner	
Crèmeux citron et yuzu (citroen- en yuzucrèmeux)	54	Tarte Tropezienne	135
Crème d'amande (amandelcrème)	56	Crème brûlée	138
Crème de noisette vegan (vegan hazelnootcrème)	57	Tarte Tatin	141
		No bake vegan chocoladetaart	142
Ontbijt en brunch		Gekaramelliseerde amandelen	145
Crêpes	61		
Gauffres de Liège (Luikse wafels)	62	Voor een bijzondere gelegenheid	
Pain perdu aux amandes effilées		Naked cake met bloemen	151
(wentelteefjes met amandelschaafsel)	64	Pavlova de fin d'été (pavlova met vijgen,	
Confiture d'abricot et lavande		bramen en eetbare bloemen)	155
(abrikozenjam met lavendel)	67	Sapin de Noël (kerstboomtaart)	156
Confiture de fraise et romarin		Sablés de Noël (kerstkoekjes met hazelnoot,	
(aardbeienjam met rozemarijn)	68	sinaasappel en speculaaskruiden)	160
Warme chocolademelk met tonkaboon	71	Galette des rois	163
Bakken met kinderen		Dankwoord	168
Madeleines	77	Register	170
Crumble à la pêche et à la framboise			
(perzik- en frambozencrumble)	79		

Voorwoord

Om kennis te maken met Audrey heeft haar vriendin – en foodstylist van dit boek – Ajda haar geïnterviewd. Kom alles te weten over Audreys tijd in Parijs, haar persoonlijke leven en hoe ze uiteindelijk haar patisserie in Amsterdam opende.

Wat is de eerste herinnering die in je opkomt als je aan patisserie denkt?

Toen ik op 18-jarige leeftijd naar Parijs verhuisde om daar te studeren, was ik verbaasd over de stad en de patisserieën die zich op elke hoek van de straat bevonden. Elke week spraken mijn vriendin Eugénie en ik af in een ander deel van de stad. Ons doel: rondlopen en de beste 'tartelette à la fraise' of 'éclair au chocolat' vinden. Iedere keer zochten we naar een nieuwe patisserie. Het was de perfecte manier om Parijs te verkennen, en als beloning voor onze lange wandeling trakteerden we onszelf telkens op een heerlijke traktatie.

Aan deze traditie hou ik me nog steeds. Wanneer ik een nieuwe plek bezoek, struin ik de stad af op zoek naar een goede patisserie en ik ben nog altijd enthousiast als ik er eentje spot.

Je bent natuurlijk uiteindelijk in Amsterdam beland, maar voordat je daarheen verhuisde heb je op andere plekken in de wereld gewoond; kun je daar wat meer over vertellen?

Ik ben geboren in Parijs, maar groeide op in de stad Chartres. Na de middelbare school koos ik ervoor om terug te keren naar Parijs om daar bedrijfskunde te studeren. Ik wist niet goed wat ik wilde doen en dacht dat het brede kansen zou bieden. Later volgde ik, geïnspireerd door mijn liefde voor arthouse-cinema, nog

een master in filmstudies aan La Sorbonne. Ik besloot mijn eerste werkervaring in het buitenland op te doen en bracht vier jaar door in Australië en Nieuw-Zeeland.

Daar werkte ik voor het New Zealand International Film Festival en voor een arthouse-filmdistributiebedrijf in Melbourne. In die tijd ging ik me steeds meer bezighouden met voeding in het algemeen en ontdekte ik gaandeweg veel charmante caféetjes waar een geweldige sfeer hing. Het inspireerde me zodanig dat het mijn droom werd om op een dag zelf zo'n plekje te hebben – een eigen café waar ik patisserie zou serveren, mét hele goede koffie natuurlijk. Eenmaal terug in Frankrijk schreef ik me direct in voor een patisseriecursus in Parijs. Ik dompelde me volledig onder in de kunst van patisserie en deed werkervaring op bij de beste patisserieën.

Had je eigenlijk enthousiaste bakkers of koks in je familie, of komt de interesse voor bakken echt vanuit jezelf?

Nee, er waren geen bakkers in mijn familie, maar mijn vader en grootvader hielden wel ontzettend van koken. Mijn moeder zag het meer als iets wat moest. Als kind vond ik het al leuk om zelf madeleines of chocoladetaart te bakken, maar pas rond mijn twintigste begon ik serieuzer te koken en bakken.

Hoe kwam je uiteindelijk in Amsterdam terecht en hoe je besloot je een eigen patisserie te starten?

Mijn oorspronkelijke reden om naar Amsterdam te komen was om werkervaring op te doen in een patisserie in een leuke stad. De bedoeling was om meer ervaring op te doen in patisserie voordat ik naar Australië zou terugkeren om mijn eigen winkel te openen. Dat liep





Tips voordat je begint

1

Zorg ervoor dat je voldoende tijd hebt om het recept te voltooien voordat je begint. Sommige recepten nemen twee dagen in beslag, dus het is belangrijk om goed te plannen.

2

Verzamel alle ingrediënten en keukengerei op je werkblad voordat je begint. Dit stroomlijnt het bakproces en zorgt ervoor dat je alles binnen handbereik hebt. Zorg ervoor dat ingrediënten zoals boter en eieren op kamertemperatuur zijn (ongeveer 20 °C) wanneer dit wordt aangegeven in een recept. Haal ze ongeveer 30 minuten voor aanvang uit de koelkast.

3

Lees het recept grondig van begin tot eind door voordat je begint. Het is belangrijk dat je het proces en de opeenvolgende stappen begrijpt. Dit helpt verrassingen te voorkomen en zorgt voor een soepelere bakervaring.

4

Probeer altijd gebruik te maken van fruit uit het seizoen. Het gebruik van seizoensfruit zorgt ervoor dat je de beste smaak en versheid in je baksel krijgt.

5

Alle recepten in dit boek zijn afgestemd op een heteluchtoven die is ingesteld op 180 °C. Deze instelling garandeert gelijkmatige en optimale bakresultaten. Alle ovens zijn verschillend, dus het kan zijn dat je jouw oven hoger moet zetten of de baktijd moet verlengen of verkorten. Heeft je oven geen heteluchtfunctie? Dan kun je de recepten ook op boven- en onderwarmte maken, tel dan 20 °C op bij de oventemperatuur.

Als je deze richtlijnen volgt, ben je goed voorbereid om elk recept in dit boek te bereiden en heerlijke resultaten te behalen.

Gebruikte symbolen in dit boek



*1 dag eerder
beginnen*



glutenvrij



vegan



*niveau:
makkelijk*



*niveau:
gemiddeld*



*niveau:
moeilijk*



Van boven naar beneden: no bake chocoladedeeg (blz. 29), zanddeeg (blz. 26), chocoladezanddeeg (blz. 25) en vegan zanddeeg (blz. 28)

PÂTE SABLÉE AU CHOCOLAT

chocoladezanddeeg

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Koeltijd: 1 uur

Oventijd: 15-20 minuten

Totale tijd: 1 uur en 35 minuten

Voor: 6 personen

Benodigdheden: rubberen spatel, deegroller,
taartring Ø 22 cm (zonder bodem),
koekjesuitsteker (optioneel)



70 g boter (op kamertemperatuur),
in blokjes van 1 cm
45 g poedersuiker
25 g cacao poeder
25 g amandelmeel

1 ei (op kamertemperatuur)
120 g bloem
2 snufjes zout

Zandkoekjes

1 eidooier, 50 g suiker

Dit recept voor chocoladezanddeeg heeft een rijke smaak en is perfect voor chocoladetaarten en chocoladezandkoekjes.

- 1 – Roer in een grote kom met een spatel de boter, poedersuiker en het cacao poeder tot een glad, egaal mengsel.
- 2 – Meng het amandelmeel en ei erdoor. Voeg dan langzaam de bloem en het zout toe en meng tot je geen bloem meer ziet.
- 3 – Vorm het deeg tot een bal en leg op een stuk bakpapier. Rol het deeg met een deegroller uit tot een dikte van 5 millimeter. Als het deeg te veel plakt, strooi er dan een beetje bloem over en leg er nog een stuk bakpapier op voor je verder rolt.
- 4 – Leg de uitgerolde lap deeg tussen twee stukken bakpapier in de koelkast voor minimaal 1 uur.

Taartbodem

- 1 – Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven). Vet de taartring licht in en plaats op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 2 – Haal het deeg uit de koelkast en verwijder voorzichtig de bovenste laag bakpapier. Draai het zanddeeg om op de taartring en trek voorzichtig het andere bakpapier eraf. Laat het deeg in de taartring zakken en druk het zachtjes aan op de bodem en randen. Snijd het overtollige deeg netjes af met een mes.
- 3 – Prik de bodem van het deeg in met een vork. Zet de vorm in de oven en bak de bodem in circa 20 minuten gaar. Open na 5 minuten kort de oven en prik de bodem van het deeg nogmaals in met een vork om te voorkomen dat de bodem gaat rijzen.

Zandkoekjes

- 1 – Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven) en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 2 – Haal het deeg uit de koelkast en verwijder voorzichtig de bovenste laag bakpapier. Steek met een koekjesuitsteker koekjes uit het deeg. Rol het overgebleven deeg opnieuw uit en steek opnieuw koekjes uit.
- 3 – Leg de koekjes op de met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de koekjes met eidooier en bestrooi met suiker. Schuif in de oven en bak de koekjes in 15-20 minuten gaar.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

omgekeerd bladerdeeg

Vorbereidingstijd: 1 uur

Koeltijd: 7 uur

Totale tijd: 8 uur

Voor: 6-8 personen

Benodigheden: deegroller, staande mixer
met een menghaak (optioneel)



Geknede boter (beurre manié)

130 g bloem

300 g boter (op kamertemperatuur),
in blokjes van 1 cm

Basisdeeg (détrempe)

10 g zout

110 ml water

1 tl witte azijn

270 g bloem

80 g boter (koud), in blokjes van 1 cm

Deze unieke methode beschrijft het maken van boterlaagjes binnenin het deeg, wat resulteert in een bladerig en iets krokanter gebak dan het traditionele bladerdeeg. Dit gebak is perfect voor vele creaties, inclusief fruittaarten, galettes des rois en millefeuilles. Bereid het bij voorkeur in een koelere omgeving (16-18°C) om de stevigheid van de boter te behouden. Dit is beter voor het creëren van een lichte en laagjesachtige structuur in het gebak.

Geknede boter

1 – Leg een stuk bakpapier op je werkblad. Vouw het papier tot een rechthoek van 22 x 37 centimeter. Dit gevouwen papier dient als leidraad voor het uitrollen van de boterplak straks, en zorgt ervoor dat deze de juiste maat krijgt.

2 – Meng de bloem en boter in de staande mixer met menghaak op lage snelheid, of met de hand in een kom, tot een geheel.

3 – Rol de geknede boter op het bakpapier uit tot een rechthoek van 22 x 37 centimeter, verpak in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.

Basisdeeg

4 – Vouw een ander stuk bakpapier tot een rechthoek van 18 x 15 centimeter. Dit gevouwen papier dient als leidraad voor het uitrollen van je deeg en, zorgt ervoor dat dit de juiste maat krijgt.

5 – Los in een mengkom het zout op in water. Voeg dan de azijn toe.

6 – Voeg de bloem en boter toe en meng circa 1 minuut op lage snelheid in de staande mixer met menghaak, of met de hand in een kom, tot het goed gemengd is maar nog een ruwe textuur heeft.

7 – Rol het deeg op het bakpapier uit tot een rechthoek van 18 x 15 centimeter, verpak in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.

Eerste vouw (zie foto's op blz. 38-39)

8 – Haal de geknede boter uit de koelkast en leg het met de lange kant horizontaal.

9 – Haal het deeg uit de koelkast, pak het uit en leg het in het midden van de boterplak met de korte kant horizontaal.

10 – Omhul het deeg met de geknede boter door de zijkanten van de boter naar het midden te vouwen over het deeg tot de randen elkaar raken. Druk de zijkanten goed dicht.

11 – Bestrooi je werkblad licht met bloem en rol de boter-deegplak uit tot een rechthoek van 20 x 50 centimeter.

12 – Leg het deeg weer met de lange kant horizontaal. Snijd overtollig deeg af als het niet helemaal recht is. Vouw het deeg in drie gelijke delen. Neem de zijkant van het deeg en vouw het naar het midden. Vouw vervolgens de andere zijkant over het zojuist gevouwen deel. Je deeg zou nu uit drie gevouwen lagen moeten bestaan (zie foto op blz. 39).

13 – Wikkel het deeg in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.

Tweede vouw

14 – Draai het deeg 90 graden (de vouwlijnen zijn nu van je weg gericht), herhaal het rol- en vouwproces zoals bij de eerste vouw: rol uit tot een rechthoek van 20 x 50 centimeter en vouw op als een boek.

15 – Wikkel het deeg in bakpapier en leg 1 uur in de koelkast.

Derde vouw

16 – Draai het deeg 90 graden, herhaal het rol- en vouwproces zoals bij de eerste en tweede vouw: rol uit tot een rechthoek van 20 x 50 centimeter en vouw op als een boek.

17 – Wikkel het deeg in plasticfolie en leg 1 uur in de koelkast.

18 – Het omgekeerde bladerdeeg is nu klaar om te gebruiken. Rol het uit tot een dikte van 3 millimeter en gebruik voor bijvoorbeeld millefeuilles (blz. 112), abrikozentaart (blz. 111) of galette des rois (blz. 163).

Wist je dit?

Door het deeg elke keer voor het uitrollen 90 graden te draaien zorg je ervoor dat je telkens vanuit een nieuwe hoek werkt. Deze methode verdeelt de boter gelijkmatig over meerdere lagen, wat resulteert in een gelijkmatige deegtextuur en mooi verdeelde gelaagdheid over het hele gebak.

Bladerdeeg kan tot 2 dagen in de koelkast worden bewaard. Je kunt het ook invriezen: wikkel het eerst stevig in bakpapier, doe het dan in een luchtdichte bak of wikkel het strak in plasticfolie. In de vriezer kan het tot wel 2 maanden bewaard worden.







MADELEINES

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Koeltijd: 1 uur en 30 minuten

Oventijd: 20 minuten

Totale tijd: 2 uur en 15 minuten

Voor: 12 madeleines

Benodigdheden: steelpan, garde, spuitzak,
(siliconen) madeleinevorm



130 g boter + extra voor het invetten

3 eieren (op kamertemperatuur)

160 g fijne kristalsuiker

merg van ½ vanillestokje

150 g bloem

7 g bakpoeder

poedersuiker

Dit recept is heel eenvoudig te maken en zó lekker. Altijd wanneer ik in de patisserie ben, kan ik het niet laten om een of twee madeleines te eten. Sterker nog: madeleines zijn de enige patisserie die ik daadwerkelijk elke dag eet! Deze cakejes zijn geweldig als middagsnack voor je kinderen en zijn ook erg leuk en gemakkelijk om samen te maken.

1 – Smelt de boter in een steelpan en zet opzij om af te koelen.

2 – Klop in een kom de eieren, suiker en het vanillemerg met een garde tot een glad mengsel.

3 – Voeg de bloem en het bakpoeder toe en klop tot het net gemengd is.

4 – Schenk beetje bij beetje de gesmolten boter erbij en blijf mengen tot de boter net is opgenomen.

5 – Schep het beslag in een spuitzak en leg het minimaal 1 uur in de koelkast zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen en de textuur verbetert.

6 – Vet de madeleinevorm licht in met boter, knip het puntje van de spuitzak af en vul de vorm tot 90% van de markeringen en zet minimaal 30 minuten in de koelkast om te rusten. (Deze stap helpt om het kenmerkende bultje van de madeleines te krijgen.)

7 – Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven) en schuif een bakrooster onderin de oven.

8 – Zet de madeleinevorm op het rooster en bak de madeleines 20 minuten of tot de randen van de madeleines goudbruin zijn en het midden bruin begint te worden.

9 – Laat de madeleines afkoelen en haal ze uit de vorm. Bestrooi de madeleines met poedersuiker *et bon appetit!*

Wist je dit?

Het kleine bultje bovenop heeft de madeleine te danken aan de ronde vorm van de schelp: het midden bevat meer deeg en rijst als gevolg daarvan. Om dit effect te versterken, raad ik aan om het madeleinebeslag minimaal 30 minuten in de vorm te laten rusten in de koelkast voordat het wordt gebakken. Het bultje wordt groter als het koude beslag snel opwarmt in de hete oven.

ÉCLAIRS AU CAFÉ

koffie-eclairs

Vorbereidingsduur: 30 minuten

Koelduur: 20 minuten

Ovenduur: 35 minuten

Totale duur: 1 uur en 25 minuten

Voor: 12 eclairs

Benodigdheden: steelpan, staande mixer met gardehaak (of een grote mengkom met een handmixer), 1 spuitzak met spuitmond Franse ster Ø 16 mm (voor het vormen van de eclairs), 1 spuitzak met gladde spuitmond Ø 8 mm (voor het vullen van de eclairs), linaal



Koffiecrème

500 ml slagroom

merg van 1 vanillestokje

100 g fijne kristalsuiker

2 eieren (op kamertemperatuur)

30 g espresso

3 tl agar-agar

Soezendeeg

95 ml volle melk

95 ml water

snufje suiker

snufje zout

75 g boter, in blokjes van 1 cm
(op kamertemperatuur)

105 g bloem

3 eieren (op kamertemperatuur)

In de patisserie maken we eclairs in allerlei verschillende, soms wisselende smaken, maar de koffiesmaak heeft toch wel de meest toegewijde fans.

Koffiecrème

1 – Bereid de koffiecrème een dag van tevoren volgens het recept op bladzijde 47 en laat deze een nacht in de koelkast opstijven.

Soezen

2 – Maak het soezendeeg volgens het recept op bladzijde 33.

3 – Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

4 – Vul de spuitzak (met spuitmond Franse ster) met het soezendeeg en spuit twaalf lange stroken van 12 centimeter direct op de licht ingevette bakplaat. Gebruik een linaal op de bakplaat als richtlijn voor een gelijkmatige grootte. Houdt een tussenruimte van minimaal 2 centimeter tussen elke éclair.

5 – Bak de eclairs 30-35 minuten of tot ze goudbruin zijn. Open de oven de eerste 30 minuten niet, dan kunnen de eclairs inzakken. Voor perfect gevormde en knapperige eclairs open je circa 5 minuten voor het einde van de baktijd de oven kort voor 5 seconden om stoom te laten ontsnappen. Deze techniek zorgt ervoor dat het soezendeeg niet inzakt en goed droogt.

6 – Haal de eclairs uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

recept gaat verder op de volgende bladzijde >





TARTELETTES AUX POIRES

perentaartjes

Vorbereidingstijd: 40 minuten
Koeltijd: 1 uur
Oventijd: 30-40 minuten
Totale tijd: 2 uur en 10 minuten

Voor: 5 taartjes

Benodigdheden: 5 taartvormpjes Ø 9 cm,
uitsteekvorm of bord Ø 12 cm,
rubberen spatel, bakkwast



Zanddeeg

70 g boter (op kamertemperatuur),
in blokjes van 1 cm + extra voor het invetten
(of gebruik bakspray)

70 g poedersuiker
35 g amandelmeel

$\frac{3}{4}$ ei (op kamertemperatuur), à 35 g
135 g bloem
2 g zout

Amandelcrème

100 g boter (op kamertemperatuur),
in blokjes van 1 cm

100 g fijne kristalsuiker
100 g amandelmeel

2 eieren (op kamertemperatuur)

Vulling

3 rijpe peren
10 g amandelschaafsel
abrikozenjam

Perentaart: een klassieker onder de klassiekers. Deze taart – ook bekend als tarte Bourdaloue – werd in de 19de eeuw gecreëerd door een patisserie op de Rue Bourdaloue in het 9e arrondissement van Parijs (vandaar de naam). Het is een heerlijke taart die prachtig zanddeeg, amandelcrème en peer combineert. Let er bij het kiezen van de peren goed op dat ze rijp en een beetje zacht zijn. Dat maakt de taartjes lekker zacht en zoet. Als alternatief kun je voor dit recept ook ingemaakte peren gebruiken, zodat je het hele jaar door van de taartjes kunt genieten!

1 – Bereid minimaal 2 uur (of een dag van tevoren) het zanddeeg volgens het recept op bladzijde 26. Vet de taartvormpjes licht in met boter.

2 – Haal het zanddeeg uit de koelkast. Steek vijf cirkels van 12 centimeter uit en plaats deze voorzichtig in de ingevette taartvormpjes, druk zachtjes de bodem en randen aan. Snijd overtollig deeg netjes af met een mes en zet de taartvormpjes in de koelkast.

3 – Meng voor de amandelcrème de boter en suiker met een spatel in een kom tot een romig geheel. Voeg het amandelmeel toe en meng opnieuw tot het zacht en romig is. Doe de eieren een voor een erbij en meng steeds goed.

4 – Verwarm de oven voor tot 180 °C (heteluchtoven).

5 – Vul de taartjes tot twee derde van hun hoogte met de amandelcrème.

6 – Schil de peren, verwijder het klokhuis en halveer ze. Snijd de perenhelften in dunne plakjes van 4 millimeter en rangschik elke gesneden helft op een taartje.

7 – Bestrooi elk taartje met amandelschaafsel. Zet de vormpjes in de oven en bak circa 30-40 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Laat de taartjes afkoelen en haal dan voorzichtig uit de vormpjes.

8 – Verwarm 3 eetlepels abrikozenjam in een pan en bestrijk de taartjes ermee.



PAVLOVA DE FIN D'ÉTÉ

*pavlova met vijgen, bramen
en eetbare bloemen*

Vorbereidingstijd: 45 minuten

Koeltijd: 1 nacht (optioneel)

Oventijd: 1 uur en 45 minuten

Totale tijd: 2 uur en 15 minuten
(+ 1 nacht, optioneel)

Voor: 7 kleine pavlova's

Benodigheden: spuitzak met stervormige spuitmond
maat 15, handmixer of staande mixer met garde



Frans meringue

4 eieren (op kamertemperatuur),
alleen het eiwit

140 g fijne kristalsuiker

100 g poedersuiker

1 tl maizena

snufje zout

1 tl citroensap

Mascarpone-slagroom

125 ml slagroom (koud)

60 g mascarpone

15 g poedersuiker

merg van ½ vanillestokje

Toppings

ca. 225 g bramen

6 vijgen, in vieren

eetbare bloemen (verkrijgbaar bij de groenteboer,
online en in sommige supermarkten)

30 g pistachenoten, grof gehakt

De Pavlovataart werd in Australië gecreëerd als eerbetoon aan de Russische balletdanseres Anna Pavlova. De lichte zoetheid van de meringue brengt de smaken van het fruit perfect naar voren. Voor een optimaal resultaat bereid je de meringue een dag van tevoren. De meringues kunnen zelfs tot een week van tevoren worden gemaakt en goed bewaard in een luchtdichte bak op kamertemperatuur, kunnen ze tot twee weken goed blijven.

1 – Verwarm de oven voor tot 90 °C (heteluchtoven). Zet een kom in de koelkast.

2 – Gebruik een ronde uitsteekvorm van 8 centimeter (of de bovenkant van een glas) als hulpmiddel en teken met een potlood zeven cirkels op het papier met 2 centimeter tussenruimte. Draai het bakpapier om zodat de potloodkant naar beneden is gericht en leg het op je bakplaat.

3 – Maak de meringue volgens het recept op bladzijde 30 (stap 1 t/m 5).

4 – Vul een spuitzak (met stervormige spuitmond) en begin in het midden met het spuiten van een ronde basis voor de pavlova. Gebruik de getekende cirkel op het bakpapier als referentie. Spuit zodra de basis is gevormd een tweede cirkel bovenop de eerste om de randen van de pavlova te maken.

5 – Bak de meringue circa 1 uur en 45 minuten in de oven. Open tijdens het bakken elke 15 minuten de oven deur kort om stoom te laten ontsnappen en ervoor te zorgen dat de meringues gelijkmatig drogen.

6 – Controleer of de meringues goed gebakken zijn door de onderkant te inspecteren. Als deze droog is, zijn de meringues klaar; als hij nog licht vochtig is, bak dan iets langer. Voor een nog beter resultaat kun je de meringues een nacht in de oven laten drogen. Zet de oven uit na het bakken en laat ze tot de volgende dag in de oven liggen.

7 – Doe de slagroom, mascarpone, poedersuiker en het vanillemerg in de koude kom en klop op middelhoge snelheid met een handmixer of staande mixer met garde tot dikke, stijve pieken.

8 – Verdeel dit romige mengsel over de afgekoelde meringues. Maak de pavlova's af met bramen, in vieren gesneden vijgen, eetbare bloemen en pistachenoten.