HET NIEUWE BAKKEN

PHILIP KHOURY

FOTOGRAFIE DOOR MATT RUSSELL

MANTEAU

Inleiding 7
Een zeer korte geschiedenis van cake 13
Plantaardige voorraad 17
Handige spullen 41
Meten is weten 43

ZOET GEREZEN 47

Vrioche 49
Pain aux raisins 53
Sticky dadel-kardemomknopen 54
Kaneelbroodjes 56
Vostocks 61
Pistache-vostocks (met rozenwater 62
Stol 65
Chocolade-hazelnootbabka 67
Hot x buns 71

KOEKJES 75

Anzac-koekjes 77
Notenzandkoekjes 78
Geglazuurde gemberkoek 81
Banana Chip Cookies 82
Chocolate chip cookies 84
Chocolade-tahinkoekjes 88
Suikerkoekjes 91
Maamoul 93
Amandel-amaretti 94

TAARTEN 97

Rodevruchtentaart 99
Appeltaart 102
Pecan pie 107
Chocoladeganachetaart 108
Tarte bourdaloue 111
Banoffee pie 113
Bakewell-taart 117
Citroentaart 120
Zoeteaardappeltaart 122

Over de auteur 243
Dank aan 244
Register 246

CAKES 125

Financiers 128
Fluffy scones 130
Madeleines 134
Carrot cake 137
Ahorncake 138
Appelcake 143
Victoria-cake 144
Lamingtons 147
Olijfoliecake 150
Earlgreycake 154
Bananenbrood 156
Geglazuurde citroencake 158
Kruidkoek met pompoen 161
Sinaasappel-amandelcake 162
Bananen-tarte tatin 164
Peer-hazelnoot-amandelgateau 166
Gebakken 'cheesecake'
met kaneel en citrus 170
Gebakken tofu-cheesecake 173
Double chocolate-cake 175
Triple chocolate-fudge 177
Mille-crêpes met praliné 181
Sachertorte 185
Double chocolate-brownies 188

DESSERTS 191

Chocolade-lavacakejes 193
Tiramisu 194
Sticky toffee-dadelpudding 196
Crème caramel 199
Crème brûlée 200
Eton mess 202
Rijstpudding 207
Notenijs 208
IJs zonder ijsmachine 210
Chocolade-ijs zonder ijsmachine 211

CONFISERIE 215

Nama-ganache 216
Chocoladetruffels 219
Gianduja 221
Turks fruit / lokum 224
Kokos-zeezoutkaramels 226

BASISRECEPTEN 229

Zanddeeg 230
Bladerdeeg 231
Zoet bladerdeeg 232
Plantaardig vet 232
Notenpasta 233
Havervlokkencrumble 233
Chocolade-crème pâtissière 235
Crème pâtissière 235
Vegan slagroom 236
Dikke vanilleroom 237
Vruchtengelei met pectine NH 238
Vruchtengelei met agaragar 238
Exotisch helder glazuur 239
Bakglazuur 239

Oorspronkelijke titel: *A New Way to Bake*
© 2024 Hardie Grant Books
© 2025 Nederlandse vertaling Manteau /
Standaard Uitgeverij nv, Franklin Rooseveltplaats 12,
B-2060 Antwerpen en Vitataal

www.standaarduitgeverij.be
info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

Tekst © Philip Khoury
Fotografie © Matt Russell
Illustraties © Evi-O StudioTekst

Design: Evi-O.Studio | Evi O. & Katherine Zhang
Fotografie: Matt Russell
Assistent fotografie: Matt Hague
Foodstylist: Philip Khoury
Assistent foodstylist: Jessica Geddes
Propstylist: Alexander Breeze
Productie: Sabeena Atchia

Voor de Nederlandse vertaling:
Vertaling: Renate Hagenouw/Vitataal
Redactie: Vitataal, Feerwerd
Cover en opmaak: Indruk Grafisch Ontwerp, Soest

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Niets uit dit boek mag op enigerlei wijze worden gebruikt of gereproduceerd voor het trainen van kunstmatige-intelligentietechnologieën of -systemen. Dit werk mag niet gebruikt worden voor tekst- en datamining (artikel 4, lid 3 Richtlijn (EU) 2019/790).

Ondanks alle zorg die aan de samenstelling van de uitgave werd besteed, kan de redactie of de auteur noch de uitgever aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele schade die zou kunnen voortvloeien uit enige fout die in deze publicatie zou kunnen voorkomen.

ISBN 978 90 223 4151 3
D/2025/0034/8
NUR 440

Colour reproduction by p2d
Printed and bound in China by C&C Offset Printing

In dit boek worden plantaardige alternatieven voor dierlijke melk gebruikt. De benaming melk mag in principe alleen voor dierlijke melk worden gebruikt. Toch hebben we vanwege de duidelijkheid en vanwege de gangbaarheid in het algemene taalgebruik ervoor gekozen om het woord melk in plaats van woorden als melkalternatief of drink te gebruiken.

FSC www.fsc.org
MIX
Papier | Ondersteunt verantwoord bosbeheer
FSC® C018179

8 Bak het deeg in 15 minuten goudbruin in de oven. Hoewel je het nog een tweede keer gaat bakken voor het mooiste en lekkerste resultaat, moet dit deeg bij de eerste keer bakken al goudbruin worden. Haal de deegbodem uit de oven en laat afkoelen. Spuit de frangipanecrème tot halverwege in de deegbodem.

9 Snijd de perenhelften op een snijplank een voor een overdwars in reepjes van 3 mm dun en druk er voorzichtig op om ze uit te laten waaieren. Til de waaier voorzichtig op met een glaceermes zodat hij intact blijft en leg hem op de frangipane, zodat 5-6 halve peren vanuit het midden uitwaaieren als een bloem. Bestrooi de frangipane tussen de peren met wat amandelschaafsel.

10 Bak de taart 15-18 minuten, tot de frangipane opgezwollen en goudbruin is. Haal de taart uit de oven en laat hem volledig afkoelen.

11 Bestrijk de peren met het glazuur, als je dat gebruikt, en stuif wat poedersuiker over de frangipane. Goed verpakt blijft deze taart maximaal 4 dagen goed in de koelkast.

TARTE BOURDALOUE

Voor een taart van 23 cm of 8 individuele taartjes

Niets straalt meer 'rustieke Franse patisserie' uit dan deze peren-frangipanetaart, met zijn romige amandel-vanillevulling, verrukkelijke bladerdeeg en warme peren. Ik gebruik hiervoor mijn zanddeegrecept en voeg amandelmeel toe aan de frangipane. Bovenop leg ik peren gepocheerd in een siroop van earl grey.



IN EARL GREY GEPOCHEERDE PEREN

handperen (conference), niet te rijp	3-4 peren
earlgreythee (blaadjes)	7 g
water, kokend	500 g
fijne kristalsuiker	200 g

1 Schil de peren, halveer ze en verwijder de pitjes.

2 Voeg de theeblaadjes toe aan het kokende water in een hittebestendige kom of kan en laat 4 minuten trekken. Giet de thee dan door een zeefje in een grote steelpan met de suiker en roer om deze op te lossen. Voeg de suiker pas toe na het trekken.

3 Breng aan de kook en doe de halve peren erbij. Pocheer ze minimaal 8 minuten, afhankelijk van soort en formaat; het kan soms wel 18 minuten duren bij erg stevige halve peren voor ze zacht zijn. Ze moeten nog wel een klein beetje stevig blijven. Haal ze met een schuimspaan uit de pocheervloeistof en laat ze uitlekken en afkoelen terwijl je verdergaat met het recept.

FRANGIPANECRÈME

rauwe amandelen	150 g
fijne kristalsuiker	100 g
maizena	20 g
plantaardige melk	90 g
olijfolie extra vierge	20 g
gewone (tarwe)bloem	20 g
bakpoeder	4 g
vanillepasta	5 g
citroenschil, geraspt	¼ citroen

4 Pureer met de pulseerknop de amandelen, suiker en maizena in een foodprocessor of krachtige blender. Voeg de resterende ingrediënten toe en meng weer met de pulseerknop tot een mengsel met een romige textuur. Schep de frangipane in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 cm, of knip een gaatje van 1 cm. Zet opzij.

SAMENSTELLEN EN BAKKEN

OOK NODIG

Zanddeeg (blz. 230)	400 g
gewone (tarwe)bloem	voor het bestuiven
amandelschaafsel	30 g
Exotisch helder glazuur (blz. 239) (naar keuze)	50 g
poedersuiker	voor het bestuiven

5 Maak het deeg volgens de instructies op blz. 230. Bestuif een vel bakpapier met bloem. Druk het deeg tot een schijf en rol deze op het bestoven bakpapier uit tot een lap van 3-4 mm dik. Hoe dunner, hoe beter, maar je hebt er wat vaardigheid voor nodig. De deeglap moet makkelijk los van het papier komen.

6 Trek de deeglap over een taartvorm van 23 cm en druk het tegen de bodem en randen. Druk het deeg ook goed in de hoeken en prik de bodem in met een vork.

7 Snijd de bovenkant van het deeg netjes bij en laat het deeg in 20 minuten goed koud worden in de vriezer. Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtstand).



VOSTOCKS

Voor 10 stuks

De Franse *bostock* is een sneetje brioche (meestal een oud restje) dat in siroop wordt gedoopt en een topping van amandelfrangipane en amandelschaafsel krijgt voordat het wordt gebakken. Een *vostock* is een broodje van vrioche-deeg gedoopt in siroop, gesandwicht met frangipane, afgestreken met nog meer frangipane en noten en dan gebakken. Het resultaat: een kruising tussen een bostock en en amandelcroissant!

AMANDEL-FRANGIPANE

rauwe amandelen	200 g
fijne kristalsuiker	130 g
maizena	30 g
plantaardige melk	105 g
olijfolie extra vierge	13 g
extract van bittere amandel (naar keuze)	¼ tl

1 Maal met de pulseerknop in een kleine, krachtige blender of in een Nutribullet de amandelen, suiker en maizena tot een fijn poeder. Voeg de melk, olie en het amandelextract (indien gebruikt) toe. Pureer weer met de pulseerknop, nu tot het mengsel een romige, dikke consistentie heeft. Zet opzij.

BROODJES

2 Maak het vrioche-deeg volgens de instructies op blz. 51-52 en laat het in de kom rijzen tot tweemaal de omvang. Bestuif het werkvlak met bloem, haal het deeg uit de kom en verdeel het met een deegschraper in porties van 75 g; weeg dit nauwkeurig af.

3 Vorm er bolletjes van; gebruik voor het mooiste resultaat brioche- of geribbelde vormpjes van 8 cm.

4 Leg twee broodjes op een bakplaat (je hebt twee platen nodig) en laat circa 1 uur rijzen, of tot het deeg is verdubbeld in omvang. Verwarm na 30-40 minuten rijzen de oven voor op 190 °C (heteluchtstand).

5 Bak de broodjes in 12-15 minuten goudbruin in de oven. Haal ze eruit en laat op een rooster volledig afkoelen.

VANILLE-RUMSIROOP

water, warm	200 g
fijne kristalsuiker	100 g
vanillepasta	5 g
bruine rum (naar keuze)	20 g

6 Meng alle ingrediënten in een kleine kom waar je een broodje van 9 cm in kunt dopen en roer tot de suiker oplost. Zet opzij.

VOOR DE AFWERKING

OOK NODIG

Vrioche-deeg (blz. 51-52) voor 10 broodjes van 75 g	750 g
gewone (tarwe)bloem	voor het bestuiven
gehakte pistachenoten of amandelschaafsel	100 g
poedersuiker	voor het bestuiven

7 Snijd elk broodje horizontaal doormidden. Doop de snijvlakken in de siroop.

8 Verdeel de noten over een bord. Spuit – of strijk met een glaceermes – een flinke eetlepel vulling over de onderste helft van elk broodje en druk de bovenste helft erop. Spuit dan een dun cirkeltje vulling, circa 3 cm in doorsnee, op de bovenkant. Druk de noten er voorzichtig op.

9 Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtstand) en bekleed een grote bakplaat met bakpapier.

10 Leg alle broodjes op de met bakpapier beklede bakplaat (ze hebben geen extra tussenruimte nodig) en bak ze 6-8 minuten. Ze zijn klaar als de frangipane iets opgezwollen is en de noten een goudkleurige tint hebben.

11 Haal de broodjes uit de oven en laat ze in 1 uur volledig afkoelen. Bestuif ze met poedersuiker en… genieten maar! Bewaar ze maximaal 2 dagen in een afgesloten trommel bij kamertemperatuur.



om alle trucjes te leren. Ik verdiepte me ook voor deze bedrijfstak vooral weer in patisserie, want ik wilde desserts maken die 'cleaner' waren, met minder vet en suiker en met subtielere smaken en texturen.

Mijn volgende grote stap was een verhuizing naar Londen. Ik solliciteerde naar de functie van patissier voor de koningin (een baan die ik niet kreeg) – maar al snel diende zich een andere grote kans aan, niet ver daarvandaan, in het terracotta paleis in Knightsbridge. De legendarische Food Halls van Harrods liggen vol met de meest exotische, luxueuze etenswaren die je maar kunt bedenken. Als chef-patisserie geef ik daar leiding aan een hele brigade van patisserieprofessionals. We gebruiken hier alleen echte scharreleieren, en alle zuivel is afkomstig van goed behandelde koeien die op weelderige weides grazen. Maar ik was me er meteen van bewust dat dit een uitzondering was, en dat in de rest van de wereld de commerciële voedselproductie nog steeds werkte met wrede industrieën.

Bij Harrods kreeg ik de kans te experimenteren met volledig plantaardige desserts. Een enorme uitdaging! Er was weinig bekend over de technieken die je dan kon toepassen, en als patissier met mijn achtergrond en opleiding wilde ik niet mijn waarden op het gebied van herkomst, smaak en kwaliteit op het spel zetten. Bijna alle bestaande recepten maakten gebruik van geraffineerde oliën, geharde vetten, synthetische stoffen en additieven, of vervangende ingrediënten die moeilijk verkrijgbaar waren. Terwijl ik trouw bleef aan mijn principe van het gebruik van pure, hoogwaardige ingrediënten ontwikkelde en lanceerde ik twintig (en er komen er nog meer aan) nieuwe, plantaardige producten bij Harrods. Ik liet ze aan iedereen proeven zonder erbij te vertellen dat ze plantaardig waren. De blikken vol ongeloof als ik dat verklapte, zeiden genoeg!

Sindsdien heb ik – uit eigen ervaring – geleerd dat er ontelbare manieren zijn om een meringue op te kloppen of een ganache te laten emulgeren. Chef-koks hebben het wat makkelijker dan thuiskoks omdat hun uitrusting gestandaardiseerd is en omdat kennis en technieken breed gedeeld worden; bovendien weten de meeste bekwame chef-koks meteen al wat ze moeten doen als ze de ingrediënten in een recept zien.

Hoe kan het dat eieren en zuivel in zo'n beetje alles terechtgekomen zijn? Mijn enige doel was om net even anders naar dit gebruik te kijken door een eenvoudige vraag te stellen: zijn klassieke – of nieuwe – lekkernijen ook op een andere manier te maken waardoor je pure, plantaardige ingrediënten kunt gebruiken?

Veel mensen hebben mij gevraagd waar ik vegan patisserie heb leren maken. Mijn recepten heb ik niet ontwikkeld op basis van een bakbijbel of handboek. Ze zijn voortgekomen uit een samensmelting van enkele zeer oude recepten uit de periode van de religieuze vasten, en enkele volledig nieuwe recepten. Daarbij heb ik me laten leiden door mijn nieuwsgierige aard en intuïtie en door mijn liefde voor patisserie.

De recepten in dit boek hebben honderden tests doorstaan. In een proces dat met niets begon, alleen geleid door smaak en ervaring, werd mijn enige voorwaarde dat alle ingrediënten plantaardig en puur zijn, of als recept al meer dan 100 jaar in gebruik, en dat alles wereldwijd te verkrijgen is. Gelukkig helpt internet daarbij.

INLEIDING

Op een dag streek ik neer op een bankje in Parijs, bij de Église Saint-Sulpice om precies te zijn, met een papieren zak vol patisserie. Ik was op bedevaart geweest naar de zaak van een van mijn patisseriehelden: Pierre Hermé. Ik nam een hapje van zijn goddelijke *millefeuille* en op dat glorieuze moment leken de wolken te wijken en begon het hemelse koor te zingen. In die tijd was ik een door patisserie geobsedeerde student grafische vormgeving die in de weekenden zoete lekkernijen bakte om deze op maandagen mee te nemen naar mijn stageadres. Mijn vormgeversbaas stelde me een vraag die mijn leven zou veranderen: waarom ambieerde ik geen professionele carrière in de patisserie? Dat was de eerste keer dat ik daar serieus over nadacht.

Mijn carrière als patissier begon vrij standaard. Eens per week ging ik naar school en op de andere dagen leerde ik het vak van enkele fantastische patissiers. Ik heb een nieuwsgierige aard waar mijn leraren ongetwijfeld weleens gek van werden. Ik vroeg bij alles: 'WAAROM?' *Waarom* moet een ingrediënt op een bepaalde temperatuur geklopt worden? *Waarom* moet de suiker geleidelijk aan een meringue worden toegevoegd en niet gewoon alles in één keer aan het begin? Ik kon niet klakkeloos de werkwijze van anderen overnemen. *Waarom* deden ze het zo, en kon het ook anders?

Bij Quay, het eerste restaurant waar ik werkte, maakte ik elke morgen tien kleine porties meringue voor hun signatuurdessert – het beroemde *Snow Egg* – dat razend populair werd nadat het zijn opwachting had gemaakt in *MasterChef Australia*. Het jaar erna maakte ik hetzelfde meringue-recept meer dan 2000 keer… en toen ontdekte ik van alles. Bijvoorbeeld dat suiker aan het begin toevoegen, of deze erin strooien nadat zich een schuim heeft gevormd, eigenlijk weinig uitmaakt voor het volume van de meringue of voor zijn bakeigenschappen. Ik ontdekte ook dat eiwitten op een kamertemperatuur van minimaal 19 °C veel sneller te kloppen zijn, en dat de aanwezigheid van een zuur of wijnsteenpoeder de stabiliteit van een meringue inderdaad ten goede komt. En van drie jaar lang elke werkdag een portie scones maken leerde ik heel veel over deeg.

Ik ging werken voor Australiës meest bejubelde patissier, Adriano Zumbo, en na mijn succesvolle deelname aan enkele plaatselijke Australische wedstrijden werd ik door Adriano uit de productiekeuken geplukt om hem te helpen een nieuwe bedrijfstak op te zetten. Uiteindelijk zou ik het onderzoek naar en de ontwikkeling van alle nieuwe producten gaan leiden. Het was alsof ik achter het gordijn bij een goochelaar mocht kijken

