



KLEINE TAARTJES



1 × BASISRECEPT



60 × VARIATIE



INHOUD

VOORWOORD	6
1. PETIT GÂTEAU	9
2. AAN DE SLAG	21
3. DEEG	27
4. VOORBEELDEN	35
5. AMANDELCRÈME EN CLAFOUTISCRÈME	47
6. CRUMBLE	56
7. CRÈME PÂTISSIÈRE	64
8. JAM EN GELEI VOOR DE AFWERKING	66
9. FRUIT	71
10. CITRUS	89
11. CHOCOLADE	98
12. NOG MEER	127
13. FEEST	136
REGISTER	154
NAWOORD	158



VOORWOORD

In mijn immens volle boekenkast thuis staan een paar kookboeken met een versleten rug. Ik hoop dat dit boek bij jou thuis hetzelfde lot ondergaat: het is het teken van een goed kookboek, dat je alsmaar weer pakt. In dit boek verklap ik al mijn geheimen omdat ik het leuk vind om ze met jullie te delen. Een altijd-goedrecept voor het deeg. En daarnaast hoe je crumbles en crèmes in allerlei verschillende smaken maakt, met één aanpasbaar recept. Zo staan er wel vijftien soorten ganache in dit boek. Ik leg ook uit hoe je zelf praliné kunt maken, en soezenbeslag voor profiteroles. Als je je door het boek heen werkt, leer je gaandeweg hoe je de lekkerste tartelletes kunt maken. En als je een keer geen zin hebt om taartjes te bakken, er staan in dit boek ook diverse methoden om fruit lekker te pocheren, te bakken of te karamelliseren. Dat laatste is overigens heel lekker om te doen met appels voordat ze in een taart of pannenkoek gaan.

Eigenlijk kun je thuis veel meer dan hier in de patisserie. Voor de allerlekkerste amandelcrème kan je bijvoorbeeld eerst kort het amandelpoeder roosteren in de oven. Dan komt de olie vrij, en dat versterkt de smaak. Maar ja, als wij amandelcrème maken in de patisserie, werken we met 5 kilo amandelpoeder. Dat past niet in de oven, ook hier niet. Je kunt, als je toch amandelcrème aan het maken bent, ook nog een amarettikoekje verkruiden voor een extra crunchy taartje. Heel leuk om thuis te doen, je maakt je taartjes nóg specialer.

Dat is de reden dat ik mijn recepten heel graag deel. In mijn workshops, en nu ook in dit boek.

Heel veel plezier

Melke





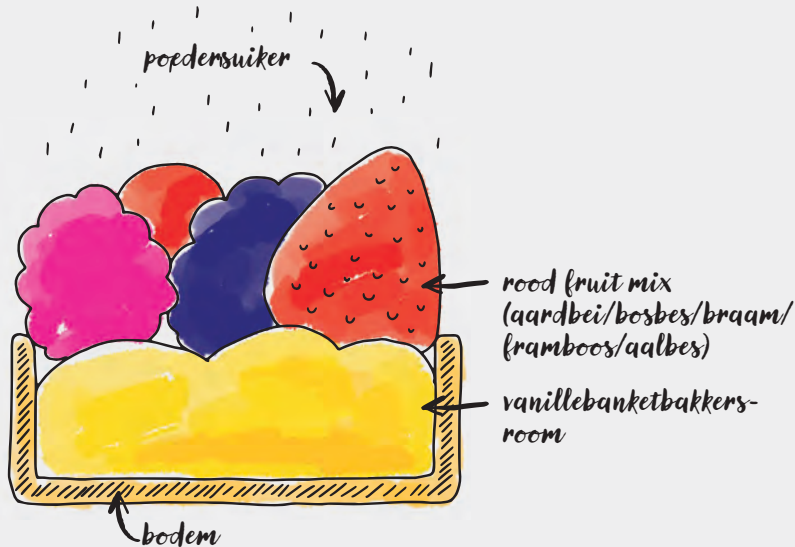


3. DEEG

Vroeger maakte ik met mijn moeder altijd zandtaartdeeg voor appeltaart en zandkoekjes. In Frankrijk leerde ik 'opnieuw' *pâte sablée* (*sable* = zand) maken. Ze doen er daar amandelpoeder door waardoor het deeg veel krokanter wordt dan de Nederlandse versie die ik met mijn moeder maakte.

Ook bakte ik vroeger met mijn kinderen. En als ik met Lucas, mijn middelste zoon, een taart ging bakken at hij altijd de helft van het deeg op, waardoor hij uiteindelijk maar een heel klein taartje kon maken.

EEN TAARTJE MET VERS ROOD FRUIT EN VANILLEBANKETBAKKERSROOM



OOK LEKKER

In plaats van aardbeien kun je ook bramen, frambozen, bosbessen of een mix gebruiken. De bosbessen meng ik altijd in een bakje met een beetje verwarmde abrikozengelei zodat de bosbessen aan elkaar blijven plakken. Het is nog mooier om deze taartjes met een beetje poedersuiker te bestrooien.



- ➔ **1** Neem een gefonceerd taartje en bak het taartje ongeveer 12 minuten blind in een tot 170 °C voorverwarmde oven.



- ➔ **2** Vul het taartje tot aan de rand met vanillebanketbakkersroom.



- ➔ **3** Leg (een mix van) rood fruit op het taartje.



- ➔ **4** Bestrooi met poedersuiker.



vanille



speculaas



chocolade



6. CRUMBLE

Voor een krokant bovenlaagje op de taartjes kun je crumble maken. Ik begon met eenvoudige vanillecrumble, maar al gauw begon ik een deel van het amandelmeel te vervangen door hazelnootpoeder, of de vanille door pistachepasta. Je kunt de crumbles ook gebruiken voor andere desserts. Vet daarvoor een ovenschaal in met boter en strooi er wat fijne kristalsuiker over. Doe er vervolgens wat fruit in (gebakken banaan, peer, appel, noem maar op) en wat crumble over, en bak de crumble in een half uurtje op 170 °C. Heerlijk met een bolletje vanille-ijs.

rabarber/
aardbei



appel



banaan





pistache



vanille



kokos



hazelnoot



ananas/mango

kers



rood fruit



peer



CITROEN- OF LIMOENCRÈME

Voor het maken van deze taartjes moet je de taartbodempjes eerst blind bakken en daarna pas vullen. De vulling wordt van tevoren gekookt en hoeft dus niet in de oven te worden gebakken.

CRÈME

(een dag van tevoren)

2 gelatineblaadjes (4 g)

$\frac{1}{2}$ onbespoten citroen of limoen

ca. 3 citroenen of 5 limoenen,
om te persen

65 g fijne kristalsuiker

90 g ei (ongeveer

2 biologische eieren)

90 g fijne kristalsuiker

175 g boter

- Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water en laat ze uitlekken.
- Rasp de schil van de halve citroen of limoen.
- Pers de citroenen of limoenen uit en weeg 125 g sap af.
- Breng het citroen- of limoensap met 65 g fijne kristalsuiker aan de kook.
- Klop de eieren met 90 g fijne kristalsuiker.
- Giet het warme sap met suiker bij de eieren, meng goed en giet het terug in de pan.
- Breng de crème op laag vuur aan de kook. Kook 5 minuten, onder voortdurend roeren om te voorkomen dat de crème aanbrandt.
- Haal de crème van het vuur, laat 5 minuten afkoelen en roer daarna de gelatine erdoor.
- Doe de boter in stukjes in een kom en giet de crème erbij.
- Voeg de citroen- of limoenrasp toe.
- Meng met de staafmixer.
- Laat de crème 1 nacht afgedekt met plasticfolie in de koelkast opstijven.
- Mix de crème de volgende dag met de mixer.
- Neem een spuitzak met een glad spuitmondje (10 of 12 mm) en spuit de crème in de taartbodempjes.
- Laat de taartjes in de koelkast opstijven.

TIP Limoen kleurt niet groen. Als je de crème met de boter hebt gemengd kun je er wat groene kleurstof doorroeren zodat de crème toch een beetje groen wordt.





GANACHE VAN PURE CHOCOLADE MET FRAMBOOS

Voor deze ganache heb je frambozenpuree nodig.

FRAMBOZENPUREE

125 g frambozen (diepvries)

20 g suiker

1 tl citroensap

- Laat de frambozen ontdooien.
- Meng de frambozen met de suiker en het citroensap in een blender.
- Zeef de frambozenpuree, zodat er geen pitjes meer in zitten.

GANACHE

120 g pure chocolade

(60% vaste cacaobestanddelen)

60 g slagroom

60 g frambozenpuree

10 g honing

- Hak de pure chocolade in stukjes.
- Doe de stukjes pure chocolade in een kom en smelt ze in de magnetron of au bain-marie.
- Breng de slagroom met de frambozenpuree en de honing aan de kook en giet het mengsel over de pure chocolade.
- Roer met een pannenlikker in het midden van de kom, steeds in dezelfde richting, tot alles goed gemengd is.
- Mix de ganache nog even met de staafmixer voor een mooi resultaat.



TIP Je kunt een verse framboos op het taartje leggen als de ganache nog niet helemaal is gestold, dan blijft de framboos goed plakken.



KIDS PARTY

WITTE-CHOCOLADESLAGROOM

De witte-chocoladeslagroom moet je een dag van tevoren maken.
Het recept staat op blz. 149.

Kinderen houden meestal wel van slagroom. Het witte-chocolade-slagroomtaartje is perfect met gekleurde balletjes!

WARME CHOCOLADEMELK

chocoladesaus (zie blz. 153)
melk

Doe wat chocoladesaus in een beker en giet er warme melk bij.



1 × BASISRECEPT



60 × VARIATIE

DE MINIMINI'S VAN PETIT GÂTEAU ZIJN ECHTE
EYE CANDY, TE PROEVEN IN ONEINDIG VEEL
VERSCHILLENDE SMAKEN EN KLEUREN.

DE BASIS VAN DEZE KLEINE TAARTJES IS ALTIJD
DEZELFDE, EEN HEERLIJK KNAPPERIGE, BOTERIGE
BODEM VAN PÂTE SABLÉE. MET DE VULLING KUN
JE ALLE KANTEN OP.

Ontdek met KLEINE TAARTJES hoe simpel je
thuis met een eenvoudige basis van zanddeeg
eindeloos veel verschillende taartjes kunt maken.
Bijvoorbeeld met vulling van amandel-, pistache-
of zelfs clafoutis-crème, daarop gepocheerde peer
of lemon curd en een wolkerig meringue of
crispy crumble on top.

HÉT BOEK VOOR ALLE BAKKERS, BEGINNERS EN
GEVORDERDEN, DIE ALLES WILLEN WETEN OVER
VARIËREN, VULLEN EN DECOREREN.

Petit gâteau is de enige écht Franse patisserie in
Amsterdam van Meike Schaling en Patrice Andrieu.
Het stel ontmoette elkaar in Parijs waar Meike na
haar patissier-opleiding een eerste patisserie opende.
In Amsterdam hebben ze inmiddels twee winkels.



www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
MOS**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht / Antwerpen