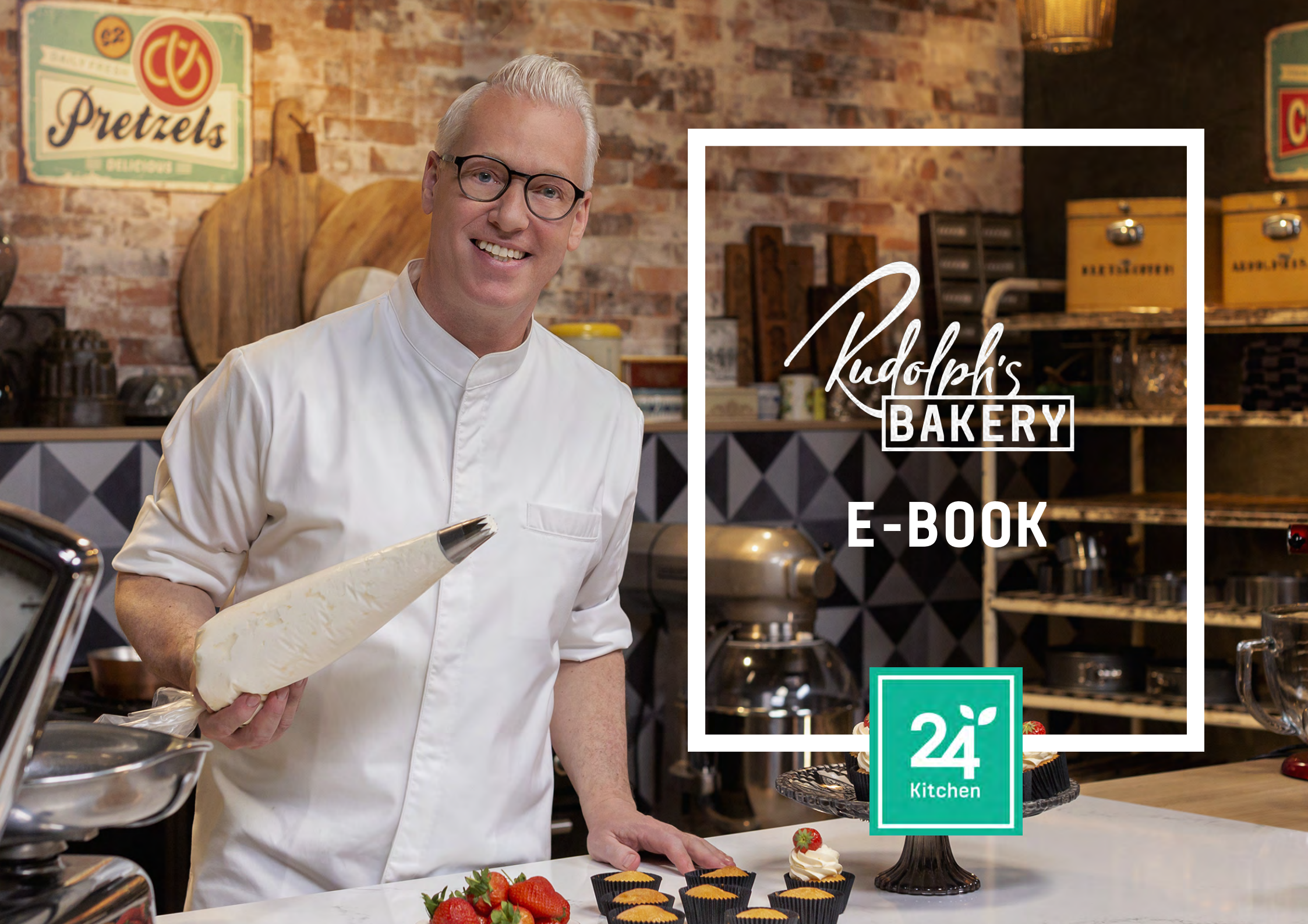




Rudolph's
BAKERY

E-BOOK





ROMIGE PUDDING, LUCHTIG BLADERDEEG, KNAPPERIGE KARMEL

Het is tijd om te bakken! Grijp je garde en mengkom uit de kast, want dit Rudolph's Bakery e-book staat vol met recepten die staan te popelen om gebakken te worden. In Rudolph's Bakery draait het om vakkundig bakken, mét plezier. En dat kan thuis net zo goed. Oefening baart kunst, zullen we maar zeggen. Je staat er gelukkig niet alleen voor. Rudolph deelt handige baktips, speciaal voor jou. En zeg nu zelf: met wie bak je liever dan met meesterpatissier (én meesterkok) Rudolph?

Tijd om wat lekkers op tafel te zetten!

**PS Kijk elke werkdag om 15.00 uur naar
Rudolph's Bakery op 24Kitchen.**



Vegan

AARDBEIEN KRUIMELCAKES



WACHTTIJD
25 minuten



BEREIDINGSTIJD
30 minuten



AANTAL STUKS
10 stukjes

INGREDIËNTEN

VULLING

450 g Aardbeien
1 el Maiszetmeel
100 g Ahornsiroop
½ Citroen
2 el Chiazaad

DEEG

2 tl Bakpoeder
80 ml Ahornsiroop
1 Banaan
200 g Havermoutvlokken
100 g Havermoutmeel
100 g Amandelmeel
50 ml Kokosmelk

DECORATIE

10 Aardbeien

EXTRA NODIG

Braadslee of
ovenschaal

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden Celsius, boven- en onderwarmte. Vet een braadslee of ovenschaal in met kokosvet of olijfolie en bekleed met bakpapier.

VULLING

Snijd de aardbeien in stukjes. Meng het maizetmeel met de ahornsiroop. Voeg de aardbeien, sap van de citroen, chiazaad en het ahornsiroopmengsel toe aan een pan. Breng de vulling aan de kook en laat dit 5 minuten al roerend zachtjes koken.

DEEG

Prak de banaan. Voeg de banaan, havermoutvlokken, havermoutmeel, amandelmeel en de kokosmelk toe aan een grote kom en meng tot een deeg. Druk 2/3 van het deeg stevig aan in de bakvorm tot een compacte bodem. Giet de aardbeievulling over de deegbodem en verkruimel de rest van het deeg over de vulling.

Bak de cake circa 25 minuten in de oven. Laat de cake na het bakken afkoelen. Snijd de aardbeien in stukjes. Snijd de cake in 10 gelijke stukken en garneer met de aardbeien.



CANNONCINI

INGREDIËNTEN

VULLING

Klontje boter om in te vetten
300 g (zelfgemaakt) bladerdeeg
(zie volgend recept)
100 g suiker voor het doorrollen

BANKETBAKKERSROOMVULLING

$\frac{1}{2}$ vanillestokje
125 ml melk
50 g suiker
1 eidooier
 $\frac{1}{2}$ el bloem
125 ml slagroom
Poedersuiker om te bestuiven

EXTRA NODIG

12 cannoncini-vormpjes,
deegwiel



WACHTTIJD

30 minuten



BEREIDINGSTIJD

50 minuten



AANTAL STUKS

12 stuks





Bereiding

STAP 1 - Verwarm de oven voor op 190 °C. Vet de vormpjes in met een beetje boter.

STAP 2 - Rol het bladerdeeg uit tot een plak van ca. 25 x 30 cm. Snijd het deeg met behulp van een deegwiel in 12 stroken van 2 cm breed en 30 cm lang. Bestrijk het deeg lichtjes met koud water.

STAP 3 - Draai elke strook bladerdeeg spiraalvormig om een beboterd vormpje, met de natte kant aan de buitenkant. Rol de cannoncini door de suiker en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak de cannoncini in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

STAP 4 - Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en 20 g suiker aan de kook. Roer de eidooier met 30 g suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje melk door het eimengsel, schenk terug in de pan en roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en gaar op laag vuur circa 2 minuten. Laat de banketbakkersroom afkoelen.

STAP 5 - Klop de slagroom met de rest van de suiker luchtig. Spatel de slagroom door de banketbakkersroom. Schep het mengsel in een spuitzak. Vul de cannoncini met het mengsel. Bestuif eventueel met een beetje poedersuiker.



**“DE ECHTE BAKLIEFHEDDER
ZOU IK GRAAG WILLEN
UITDAGEN OM ZÉLF EENS
BLADERDEEG TE MAKEN.
WANT MET ZELFGEMAAKT
BLADERDEEG KUN JE ECHT
ZOVEEL LEKKERS MAKEN!
ZOALS DE HEERLIJKE
ITALIAANSE CANNONCHINI”**

Rudolph van Veen



Rudolph's
Basics

ZELFGEMAAKT BLADERDEEG

INGREDIËNTEN

250 g bloem
1 mespuntje zout
140 ml ijskoud water
50 g boter
200 g koude boter



WACHTTIJD

3 uur



BEREIDINGSTIJD

45 minuten



AANTAL STUKS

600g deeg



Bereiding

STAP 1 - Meng de bloem, zout, water en de boter. Kneed het geheel tot een soepel deeg. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minstens 30 minuten rusten in de koelkast.

STAP 2 - Rol de koude boter tussen twee velletjes plasticfolie uit tot een vierkante plak met een dikte van circa 1 cm en laat het weer terug koud worden in de koelkast.

STAP 3 - Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg iets uit. Rol de vier hoeken iets dunner uit. Leg de koude plak boter op het dikkere stuk van het deeg en vouw de hoeken van het deeg nu over de boter. Hierdoor zit de plak boter ingevouwen in het deeg. Leg het deeg 30 minuten in de koelkast om weer op te stijven. Het is belangrijk dat vooral de boter in het deeg heel koud blijft.

STAP 4 - Rol het deeg uit tot een rechthoekige plak van ongeveer 40 x 15 cm en vouw het deeg in drieën. Draai het een kwartslag en rol het opnieuw uit tot 40 x 15 cm. Vouw het opnieuw in drieën op. Het twee keer uitrollen en opvouwen van het deeg heet een 'toer'.

STAP 5 - Leg het bladerdeeg 30 minuten in de koelkast en herhaal deze toer nog twee keer.

STAP 6 - Het bladerdeeg is klaar voor gebruik als het drie hele toeren heeft gekregen. Laat het deeg weer minstens 30 minuten rusten in de koelkast voordat je het verder verwerkt.

GEVULDE MOKKASCHUIMPJES

INGREDIËNTEN

SCHUIM

150 g eiwit (ongeveer 5 eieren)
450 g suiker
1 el mokka-extract óf oploskoffie

BOTERCRÉME

250 g boter, op kamertemperatuur
15 ml ahornsiroop
1 ei
1 eidooier
25 ml water
80 g suiker
1 el mokka-extract of oploskoffie

EXTRA NODIG

12 cannoncini-vormpjes,
deegwielkje



WACHTTIJD
ca 2 uur



BEREIDINGSTIJD
45 minuten



AANTAL STUKS
24 stuks



Bereiding



Schuim

STAP 1 - Verwarm de oven voor op 100 °C boven- en onderwarmte.

STAP 2 - Klop de eiwitten met de helft van de suiker luchtig en stijf en voeg dan geleidelijk de rest van de suiker toe. Voeg het mokka-extract toe en laat de mixer doordraaien totdat het extract gelijkmatig door het eiwitschuim is verdeeld.

STAP 3 - Doe het schuim in een spuitzak met kartelspuitje en spuit ongeveer 48 toefjes op een bakplaat met bakpapier. Laat het schuim circa 2 uur drogen in de oven. Zet daarna de oven uit maar laat het schuim in de gesloten oven staan en volledig afkoelen.

Tip van Rudolph:

**‘HET GEDROOGDE SCHUIM IS NU
MAKKELIJK ENKELE DAGEN
HOUDBAAR, DUS JE KUNT HET
SCHUIM AL RUIM VAN TEVOREN
MAKEN.’**

Deel 2 staat op
de volgende pagina

Botercrème

STAP 1 - Draai de boter luchtig in de mixer en voeg de esdoornsiroop toe. Bewaar de luchtige boter in een andere kom.

STAP 2 - Klop het ei met de eidooier schuimig in de mixer met de garde.

STAP 3 - Kook voor de suikersiroop het water met de suiker tot 118 °C (of gewoon 5 minuten rustig laten koken) en giet de hete siroop al kloppend op het eimengsel. Klop het geheel totdat het is afgekoeld tot een temperatuur van circa 35 °C.

STAP 4 - Meng het mokka-extract door het eimengsel en voeg daarna de luchtige boter toe. Laat het geheel niet langer kloppen dan nodig.

Mokkaschuimpjes

STAP 1 - Schep de mokka-crème in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit de crème over de helft van de mokkaschuimpjes en druk er een tweede schuimpje tegenaan. Bewaar de gevulde schuimpjes op een koele plaats, maar niet in de koelkast.





Hartig

TURKS BORRELBROOD



WACHTTIJD
70 minuten



BEREIDINGSTIJD
30 minuten



AANTAL PERSONEN
8-10 personen

INGREDIËNTEN

BESLAG

4 eieren
400 g Turkse yoghurt
100 g amandelmeel
150 g havermeel
2 tl bakpoeder
2 el olijfolie extra vierge
1 el verse oregano
mespunt komijnpoeder
mespunt zout

DEEG

150 g Peyniri (Turkse kaas) of feta
4 gedroogde vijgen
30 g pistachenoten
3 el honing
verse oregano of tijm (optioneel)

EXTRA NODIG

1 springvorm van 20 cm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius boven- en onderwarmte. Vet de springvorm in met olijfolie en bekleed 'm met bakpapier. Klop met een mixer de eieren in circa 3 minuten schuimig. Meng in een kom de yoghurt, amandelmeel, havermeel, bakpoeder, olijfolie, oregano, komijnpoeder en het zout. Voeg de geklopte eieren toe aan het yoghurtmengsel en roer tot een beslag. Giet de helft van het beslag in de springvorm.

Snijd de kaas en de vijgen in stukjes. Verdeel de helft van de kaas, vijgen, pistachenoten en de honing over het beslag in de springvorm en giet daarna de rest van het beslag erover. Houd enkele pistachenoten en stukjes vijg over en verdeel de rest bovenop het beslag.

Zet de vorm in het midden van de oven en bak het brood in circa 50 minuten goudbruin en gaar. Haal het brood uit de oven en strooi de overgebleven stukjes vijg, pistache en de honing over de bovenkant en zet het brood nog circa 10 minuten terug in de oven. Laat na het bakken 10 minuten staan voordat je het brood uit de vorm haalt.

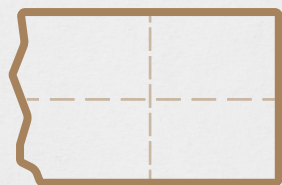


Rudolph's Baktip

ZO KNIP JE BAKPAPIER MAKKELIJK OP MAAT

Wil je een ronde bakvorm
bekleden? Je zou de vorm
kunnen aftekenen met een pen
om het vervolgens uit te
knippen, maar Rudolph heeft
een betere en snellere manier.

In Rudolph's Bakery laat hij zien hoe je gemakkelijk een passend stuk bakpapier knipt. Dit is het stappenplan:



STAP 1

Vouw een bakpapier tweemaal dubbel tot een vierkant.



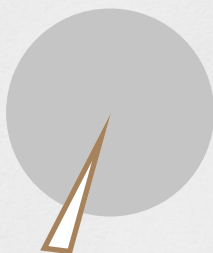
STAP 2

Vouw het vierkant over de diagonaal zodat er een scherpe punt ontstaat.



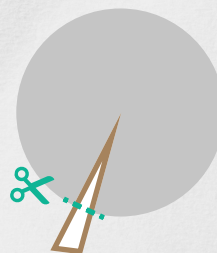
STAP 3

Blijf stap 2 herhalen tot je een spitse punt hebt. Hoe spitzer, hoe ronder je vorm uiteindelijk wordt.



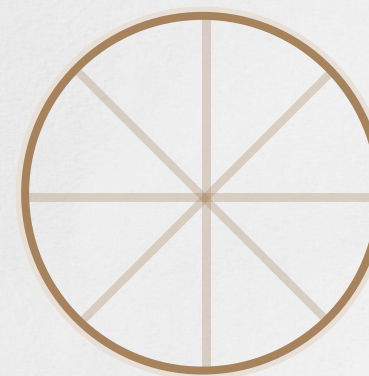
STAP 4

Klaar met vouwen? Meet het papier uit met de punt in het midden van de bakvorm tot de rand.



STAP 5

Knip het gedeelte af wat voorbij de rand van je bakvorm komt.



Extra tip: vet de bakvorm in voordat je het bakpapier erin legt. Zo plakt het bakpapier vast aan de bakvorm en blijft het netjes op z'n plek.

Wanneer je het uitvouwt zul je zien dat het bakpapier precies op maat is. Handig!

RUSTIEKE APPELVLAAI



Klassieker



WACHTTIJD
80 minuten



BEREIDINGSTIJD
45 minuten



AANTAL STUKS
1 taart

INGREDIËNTEN

DEEG

425 g volkorenmeel
75 g rietsuiker
1 mespunt zout
200 g koude boter
1 el azijn
120 ml koud water

VULLING

1 kg appels
50 g amandelmeel
150 g rietsuiker
2 el honing
2 el instant banket-
bakkersroompoeder
1 tl kaneelpoeder

AFWERKING

1 ei, geklutst
2 el rietsuiker

EXTRA NODIG

1 vlaaivorm
van 24 cm

BEREIDING

DEEG

STAP 1 - Meng het meel met de suiker en het zout. Snijd de boter in stukjes en kneed deze er met je vingertoppen doorheen.

STAP 2 - Wanneer je fijne kruimels hebt voeg dan de azijn en het water toe en kneed kort en snel tot een gelijkmatig deeg. Laat het deeg ingepakt in plasticfolie 30 minuten rusten in de koelkast.



VULLING

STAP 1 - Verwarm de oven voor op 190 °C.

STAP 2 - Verwijder de klokhuizen en snijd de appels met schil in partjes.

STAP 3 - Meng in een kom de appels met de suiker, honing, banketbakkersroompoeder en kaneel. Het instantpoeder zal veel vocht opnemen dat uit de appels komt. Dit voorkomt dat de vlaaivulling te nat wordt. Je kunt hiervoor eventueel ook maïzena gebruiken.

APPELVLAAI

STAP 1 - Beboter de vlaaivorm en leg eventueel bakpapier op de bodem. Rol de helft van het deeg uit tot een ronde plak en bekleed de vlaaibodem hiermee. Strooi het amandelmeel over de bodem. Dit zal helpen het vocht uit de appels op te vangen, maar geeft de vlaai ook een lekkere amandelsmaak. Verdeel de appelvulling over de vorm.

STAP 2 - Rol de andere helft van het deeg uit tot een rechthoekige plak en snijd hiervan repen van 2 cm breed. Bestrijk de repen met ei en rol ze spiraalvormig op. Leg deze deegspiralen vanuit het midden, gerold op de vlaai. Sluit de deegspiralen goed aan op elkaar en werk tot aan de buitenrand.

STAP 3 - Bestrooi de bovenkant met rietsuiker en bak de vlaai op 190 °C in de oven in circa 50 minuten gaar.

En, heb je een keuze kunnen
maken? Of bak je ze allemaal?
Kijk voor meer handige tips en
tricks én heerlijke zoete, hartige
(en soms zelfs gezonde)
baksels naar



ELKE WERKDAG OM 15.00 UUR
OP 24KITCHEN, KANAAL 24

24Kitchen

