



Harry Potter Bakboek

Magisch bakken voor dreuzels en tovenaars



Monique Ascanelli



Monique Ascanelli

Harry Potter Bakboek

Magisch bakken voor
dreuzels en tovenaars



KOSM • S



GRONDBEGINSELEN

Keukengerei en bakhulpen

TAARTKARTON

Taartkarton is dun, gecoat karton dat in verschillende vormen en maten verkrijgbaar is. Hiermee kun je heel gemakkelijk een taart van het draaiplateau op een taartbord zetten. Bij een meerlaagse taart zorgt een taartkarton voor stabiliteit aan de onderkant. Voor taarten met één laag is een taartkarton niet nodig. Als alternatief kun je ook een taartonderlegger op maat snijden. Die kun je kopen in goed gesorteerde supermarkten.

DRAAIPLATEAU

Bij de basisuitrusting hoort ook een draaiplateau. Hiermee is het bestrijken van een taart veel gemakkelijker. Het hoeft niet direct een profi draaiplateau te zijn. Veel mensen hebben wel een houten draaibord in huis en dat voldoet prima.

SMOOTHER VOOR FONDANT

Met een smoother voor fondant kun je de rand en de bovenkant van een taart mooi glad strijken. Het is ideaal om twee van deze gladstrijkers te hebben, zodat je tegelijkertijd de bovenkant en de rand van de taart kunt bewerken.

VOEDSELVERF

Fondant, maar ook meringue en royal icing kan je met kleurstoffen voor voedingsmiddelen in allerlei kleuren verven. Gebruik geen andere kleurstoffen voor het kleuren van fondant, ook al eet je de fondant meestal niet op!

Gelkleurstof voor voedingsmiddelen werkt het beste omdat het zich snel en gelijkmatig verspreidt. Je kunt je handen met wegwerphandschoenen beschermen tegen de verf.

Donkere, sterke kleuren zoals zwart, rood of donkerblauw zijn niet gemakkelijk te maken. Wij raden je aan om voor deze kleuren gekleurde fondant te kopen.

GEREEDSCHAP VOOR HET MODELLEREN

Fondantgereedschap is handig bij het maken van fondantfiguren. Een fondantmes, baltool en kegeltool worden het meest gebruikt en behoren tot de basisuitrusting. In elke goed gesorteerde supermarkt zijn al gereedschapsets verkrijgbaar. Neem niet direct de eerste de beste, maar let een beetje op de kwaliteit. De ervaring leert ons dat veel goedkope gereedschappen slecht gemaakt zijn.





ROLLERS

Fondant kan gemakkelijk worden uitgerold met een deegroller of een siliconenroller. Veel deegrollers hebben afstandhouders die ervoor zorgen dat de fondant op alle plaatsen even dik is. Als alternatief kan je fondant uitrollen tussen twee deeglatjes die dezelfde functie vervullen. Een lange roller is ook geschikt om de uitgerolde fondant van het werkvlak naar de taart te verplaatsen.

SILICONENMAT

Fondant is eenvoudig uit te rollen op een siliconen bakmat, bestrooid met een beetje maizena. Een ander voordeel van de mat: je kunt er de fondant moeiteloos mee op de taart leggen. Neem gewoon het matje met de uitgerolde fondant en leg het met de fondant naar beneden op de taart, trek dan het matje eraf ... en de fondant heeft het transport zonder scheuren overleefd.

SPUITZAKKEN EN SPUITMONDEN

Als je regelmatig taarten bakt en ze mooi wilt versieren, kan je niet zonder spuitzakken en spuitmondjes. Zelfs met een paar spuitmonden kun je al zeer verschillende effecten bereiken. Bij de basisuitrusting horen verschillende spuitmondjes zoals spuitmondjes met openingen in verschillende groottes, en met stervormige, roosvormige en bladvormige openingen. Wij bevelen meestal metalen spuitmondjes aan. Sommige fabrikanten bieden kleine startsets aan. Het is ook handig als de spuitmondjes in een doos zitten. Zo heb je altijd een goed overzicht en heb je ze direct bij de hand.

Spuitzakken zijn verkrijgbaar in wegwerp- en herbruikbare versies. Wij geven de voorkeur aan wegwerpspuitzakken omdat die bijzonder hygiënisch zijn. Let er bij het kopen op dat de spuitzakken stevig zijn: niets is vervelender dan dat de zak scheurt of barst tijdens het spuiten.

MEEL

Bakmeel of maizena voorkomt dat de fondant aan het werkoppervlak blijft kleven. Daarom is meel een van de basisingrediënten bij het werken met fondant.

PALETMESSEN

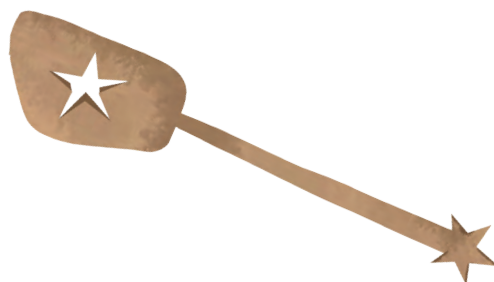
Met paletmessen strijk je crèmes, vullingen en ganache glad. Zij zijn geknikt en als spatel verkrijgbaar in verschillende maten.

DEEGSCHRAPERS

Met deegschrapers kun je de rand van een taart glad, golvend of gekarteld maken. Ze moeten flexibel zijn en twee gladde zijden hebben voor gladde taarten. Het is ook belangrijk dat ze een rechte hoek hebben. Je zet één gladde rand op de bodem van een draaiplateau en laat de tweede rand langs de taart glijden terwijl je het draaiplateau draait. Afhankelijk van de hoogte van de taart moet een deegschrapper minstens 10 cm lang zijn.

SJABLONEN

Voor de decoratie in sommige recepten in dit boek zijn sjablonen nodig. Kijk voor het downloaden, afdrukken en uitknippen op de website van de uitgever: www.kosmosuitgevers.nl/pottersjablonen





PROJECTEN





voor 1 taart
(Ø 16 cm)

Best friends



decoratie: 3 uur

rusttijd: 1 week

taart: 2 uur

TAART

INGREDIËNTEN

VOOR DE TAART

1 recept citroenbiscuitgebak (Ø 16 cm)

½ recept witte-chocoladebotercrème

½ recept lemoncurd

1 recept ganache (Ø 16 cm)

400 g witte fondant

VOOR DE DECORATIE

SLEUTELS

100 g gele fondant (Pastel Yellow)

suikerdecoratiecrème

wit draad (dikte 18 gauge)

goudkleurige voedselspray

TOVENAARSLEERLING

150 g ivoorkleurige fondant (Elegant Ivory)

100 g zwarte fondant

50 g grijze fondant (Stone Gray)

50 g witte fondant

50 g bruine fondant (Maroon Brown)

10 g roze fondant (Pastel Pink)

10 g donkerrode/bruinrode fondant
(Ruby Red)

zwarte suikerdecoratiecrème

UIL

100 g witte fondant

15 g gele fondant

15 g zwarte fondant

MUUR

500 g donkergrijze fondant (Stone Grey)

WAPENSCHILD

50 g donkerrode/bruinrode fondant (Ruby Red)

10 g gele fondant (Mellow Yellow)

suikerdecoratiecrème

goudkleurig voedselverfpoeder

Rejuvenator Spirit (alcohol geschikt voor voedsel)

goudkleurige voedselspray

GRAS

10 g groene fondant (Forest Green)

bloemenmal





BEREIDING

Begin 1 week van tevoren met het maken van de decoraties. Alleen de muur maak je op de dag van de uiteindelijke samenstelling.

Bereid de dag voor de samenstelling de biscuitbodem, de crème, de lemon-curd, de siroop en de ganache volgens de basisrecepten. De taart samenstellen zoals op blz. 14 en voorbereiden op de fondant.

Kneed de witte fondant tot hij zacht is en rol hem op een met bloem bestoven werkvlak uit tot 3 à 5 mm dik. Bedek de taart ermee zoals op blz. 16. Gebruik eetbare lijm om de muur en het gras aan de rand van de taart vast te maken. Plaats de rest van de decoratie op de taart.

GEVLEUGELDE SLEUTELS

Rol de gele fondant uit tot minstens 7 mm dik. Druk de fondant in de sleutelsiliconenmal zodat deze goed reliëf krijgt. Maak voorzichtig los en snij de resten eraf. **(1)** Laat minstens 1 dag drogen.

Smeer de vleugels van de sleutels in met suikerdecoratiecrème en laat ze minstens 1 dag drogen. Plak de draad en de vleugels aan de achterkant van de sleutels met suikerdecoratiecrème en laat ze minstens 3 dagen drogen. Zodra ze uitgehard zijn met goudspray bespuiten. **(2)**

UIL

Kneed tweederde van de witte fondant zacht en vorm tot een boonvormig lichaam. Gebruik een baltool om er twee langwerpige gaten voor de ogen in te modelleren. **(3)**

Van gele fondant twee balletjes vormen en met een klein beetje water in de oogkassen plakken. Twee kleinere zwarte fondantballetjes vormen en op de ogen plakken. Twee nog kleinere witte fondantballetjes vormen en op de zwarte plakken. Twee dunne wenkbrauwen van witte fondant vormen en aan de rand van de ogen met water bevestigen. Een klein kegeltje van zwarte fondant vormen en als snavel in het midden van het gezicht plakken. **(4)**

Druk de vleugels en de buik met het mesje zacht in en modelleer veren op de buik. Vorm twee vleugels van wat witte fondant en gebruik het mesje om drie veren op elke vleugel te vormen. **(5)** Plak de vleugels vast en breng de veren aan met de halve-maantool.

Vorm twee kleine hartjes van zwarte fondant, druk ze in het midden met het mesje in en bevestig ze als pootjes. Plak twee kleine kegeltjes van witte fondant op als oortjes. **(6)**

TOVENAARSLEERLING

Vorm een rond hoofd van ivoorkleurig fondant en druk er oogkassen in met de baltool. Van witte fondant twee bolletjes vormen en met een klein beetje water in de oogkassen plakken. **(7)** Twee kleinere zwarte fondantballetjes vormen en op de ogen plakken. Twee kleine witte fondantballetjes vormen en op de zwarte plakken.

Druk de mond in met behulp van de halve-maantool, gebruik de baltool om de mond in het midden te verbreden en maak een opening. **(8)** Vorm een halve maan van een klein beetje roze fondant, plat drukken en met een beetje water in de mondholtte plakken.

Plak een kleine ovaal van ivoorkleurig fondant als neus tussen de ogen. Voor de oren twee balletjes vormen van ivoorkleurig fondant en met de baltool in het midden iets indrukken, met weinig water aan de zijanten van het hoofd bevestigen. **(9)**

Rol voor de haren bruine fondant 5 mm dik uit en snijd het kapsel uit **(10)** en plak het met water op het hoofd. Werk er een haartextuur in en plak er twee plukjes op. Markeer het litteken van een bliksemschicht op het voorhoofd. **(11)**





Maak een kleine bal en een cilinder van ivorkleurig fondant en bevestig deze boven elkaar op een tandenstoker.

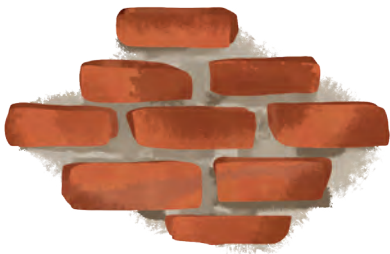
Rol de witte fondant dun uit, snijd een rechthoek uit en plak deze met weinig water op het bovenlichaam. (12)

Rol de grijze fondant dun uit, snijd een rechthoek en snijd daar een V uit en plak deze als pullover op de witte fondant. Snijd een grijze kraag uit de fondant en plaats deze op de rand van de pullover. (13)

Rol vervolgens donkergrijze fondant dun uit en snijd hier een rechthoekige broek uit. Lijm deze op de onderste helft van het lichaam en markeer de benen met het mesje. (14)

Rol donkergrijze fondant 5 mm dik uit, snijd er een trapeziumvorm uit en plak deze als cape aan de rug. (15) Snijd een driehoekige kraag uit donkerrode fondant en plak deze vast.

Dan twee ovale zwarte balletjes voor de schoenen vormen en twee donkergrijze kegels voor de armen. Gebruik de kegeltool om een gat voor de handen in de armen te drukken.



Voor de handen twee kegels van ivorkleurig fondant vormen en de vingers met het mesje indrukken. Vastplakken. (16)

Voor de bril het sjabloon onder een stuk folie leggen en met zwarte suikerdecoratiecrème natekenen. Laten drogen. Zodra deze droog is de bril met een beetje suikerdecoratiecrème op het gezicht plakken. (17)

Rol de witte fondant dun uit, snijd twee minidriehoeken uit en plak deze met een beetje water op als overhemdkraag.

Van bruine fondant een toverstaf vormen, 24 uur laten drogen en met suikerdecoratiecrème op de hand bevestigen.

MUUR

Rol de donkergrijze fondant 3 mm dik uit voor de muur. Plaats de structuurmat met de muurstructuur op de fondant en rol er met de roller overheen. Voorzichtig losmaken en een stuk dat rond de taart past uitsnijden zodanig dat het iets breder is dan de helft van de hoogte van de taart. (18)

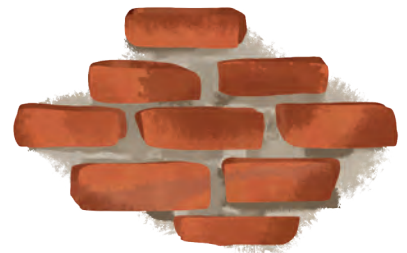
WAPENSCHILD (FOTO PAGINA 89)

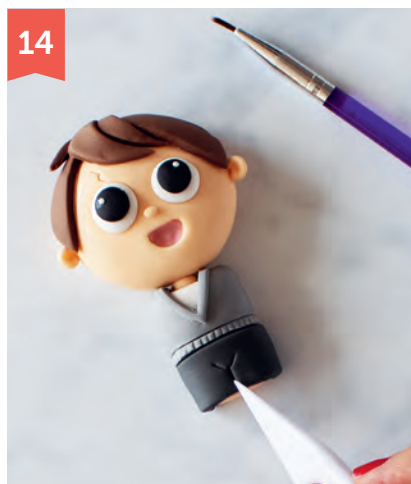
Rol de donkerrode fondant 5 mm dik uit en snijd het wapenschild eruit.

Pers met de fondantpers een geel koord uit en plak dit met een beetje water aan de buitenrand van het wapenschild.

De letter onder een stuk bakpapier of folie leggen en overtrekken met suikerdecoratiecrème. Ten minste 4 uur laten drogen en dan inspuiten met de goudkleurige verfspray.

Plak de letter met suikerdecoratiecrème op het wapenschild. Verf het koord met goudkleurige voedselverf. Smeer wat suikerdecoratiecrème aan de achterkant van het schild en plak er de witte draad op. Laat ten minste 24 uur drogen.







voor 12 muffins

Mandragora



decoratie: 2 uur

bereiding: 30 min.

baktijd: 20 min.

MUFFINS

INGREDIËNTEN

VOOR DE MUFFINS

210 g tarwebloem
60 g cacaopoeder
1½ theelepel bakpoeder
1 theelepel baksoda
200 g suiker
zout
2 eieren (klasse L, kamertemperatuur)
2 theelepels vanille-extract
120 ml plantaardige olie
170 g zure room (kamertemperatuur)
120 ml volle melk (kamertemperatuur)
170 g chocoladedruppels

VOOR DE DECORATIE

250 g groene fondant
700 g bruine fondant
50 g witte fondant
50 g zwarte fondant
donkerbruin en donkergroen
voedselpoeder

DAARNAAST

kleipotjes Ø 6 x 6 cm, papiervormpjes,
maizena, suikerlijm, kwast,
boombladsjabloon of -uitsteker, rolstaaf
met afstandsringen, gereedschap,
tandenstokers





BEREIDING

Verwarm de oven voor op 210 °C (hete-luchtoven). De papiervormpjes in de kleipotjes doen.

Bloem, cacao, bakpoeder, baksoda, suiker en een snufje zout in een grote kom zeven. In een aparte kom eieren, vanille, plantaardige olie, room en melk met elkaar vermengen. 50 g chocoladedruppels toevoegen.

Meng de natte ingrediënten met het bloemmengsel tot alles gelijkmatig gemengd is. Voeg de rest van de chocoladedruppels toe en meng ze erdoor.

Vul met het deeg de vormpjes tot aan de rand en bestrooi met chocoladedruppels. Bak 7 minuten in de hete oven, verlaag de temperatuur tot 180 °C en bak nog 14 minuten. Aan het einde van de bakperiode testen met een stokje.

BELANGRIJK: Ovendeur tussendoor niet openen!

Voor de decoratie de groene fondant zacht kneden en 5 mm dik uitrollen. Met een boombladuitsteker boombladen uitsteken. Steek tandenstokers in de punt van elk blad en kerf nerven in de bladeren. (1)

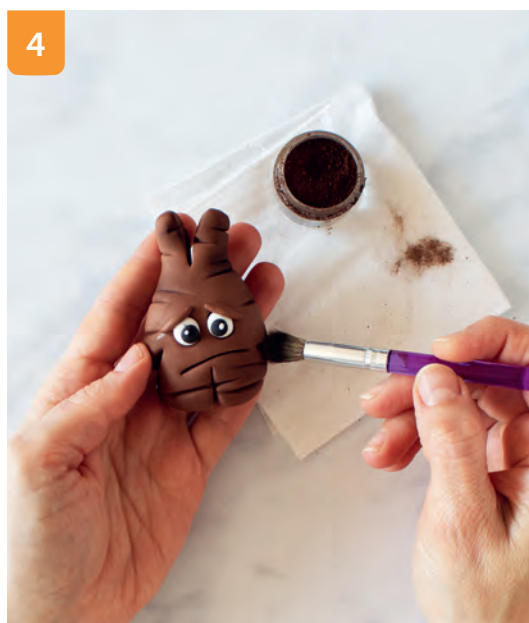
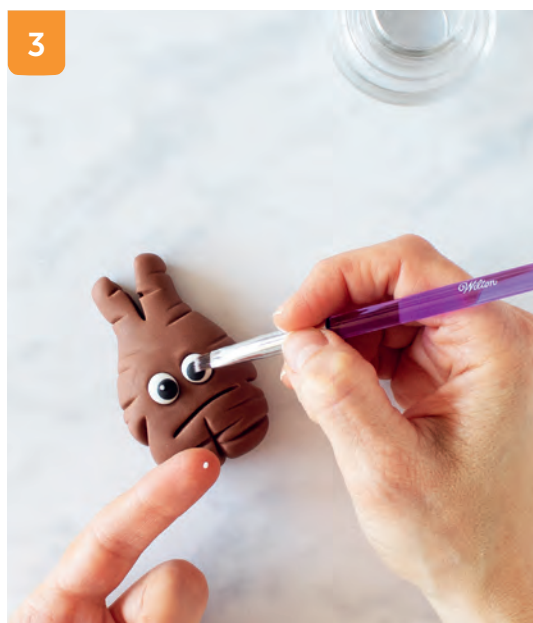
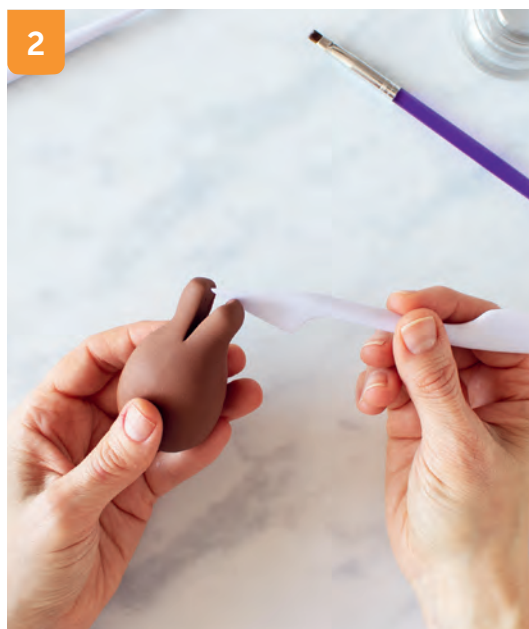
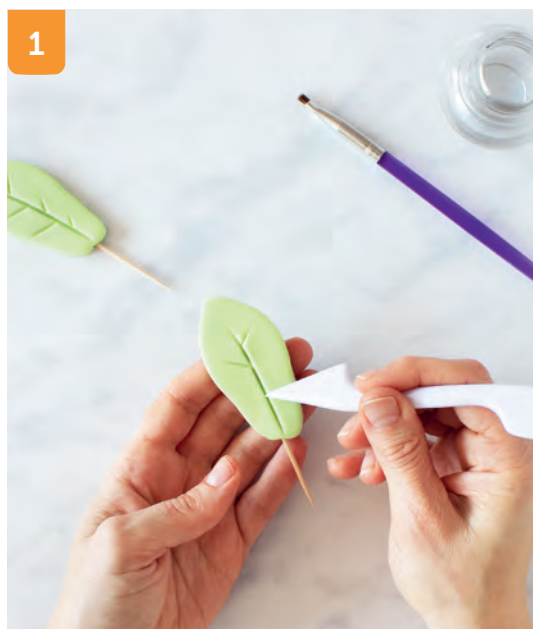
Voor het mandragoralijf de bruine fondant kneden tot deze zacht is en peervormig maken. Snijd de boomstam in het bovenste deel in het midden in en in vorm brengen. (2) Gebruik een baltool om er twee ronde gaten voor de ogen in te modelleren. Voor de boomstamstructuur met behulp van het mesje groeven en plooiën insnijden.

Plak twee balletjes van witte fondant in de oogkassen en plak twee kleine bolletjes van zwarte fondant op de witte balletjes. Als laatste nog kleine witte fondantballetjes opplakken. (3)

Twee hoorntjes van bruine fondant vormen en als wenkbrauwen boven de ogen plakken. Met bruin voedselpoeder de boomstamstructuur accentueren. (4)

Met donkergroen voedselpoeder de randen van de boombladeren bestuiven. De bladeren in de boomstammen steken en vastplakken. Laten drogen. Dan de muffins ermee decoreren.







Welkom in de magische keuken van Zweinstein!

Of je nu heks, tovenaar of dreuzel bent, met dit betoverende receptenboek maak je nu zelf chocokikkers of boterbier. Voor de grootste Potterheads bak je een hartverwarmende verjaardagstaart (*Happee Birthdae Harry*) en voor Halloween waag je je aan het monsterboek of de pompoenpasteitjes.



Met de stap-voor-stap uitleg van alle basisbeginselen, zoals fondant maken en cake in vorm snijden, krijg jij zo je SLIJMBALLEN voor bakken bij elkaar. En met de meer dan **40 recepten** maak jij van elk themafeestje, kinderpartijtje of filmavondje een waar spektakel!



NUR 440



WWW.KOSMOSUITGEVERS.NL

KOS
MOS