

# HET GEHEIM VAN DE PATISSIER CHOCOLADEDROOM

Elke chef-kok heeft 'm: een favoriet gerecht. Zo'n gerecht dat hij of zij net zolang uitprobeert en verfijnt tot het helemaal top is. In Gooische TamTam delen Gooische chef-koks hun lievelingsgerechten mét recept. In onze feestelijke wintereditie geen chef-kok, maar chef patissier!

INTERVIEW: JOYCE KOSTER

**M**anon Franken voert sinds een jaar de patisseriebrigade van Koek & Chocolate in Laren aan. Na de Theaterschool besloot ze haar andere passie in praktijk te brengen. Ze ging in de leer bij de vermaarde Jeroen Goossens (die onder andere de bruidstaart van Máxima en Willem-Alexander maakte). Nu brengt ze allerlei zoete creaties over het voetlicht bij Koek & Chocolate. Dat doet ze samen met de chocolatier en het enthousiaste team.

Terwijl wij volop van de zomer genoten, bedacht Manon de ultieme taart voor de feestdagen. “Wat past goed bij elkaar? Ik houd van luchtig en niet al te zoet. Daarom bevat de kersttaart sinaasappel; dat zuurtje geeft hem een frisse smaak. De koekkruiden zorgen voor een kruidig accentje.” Ze experimenteerde, voegde hier iets toe, liet daar iets weg, maakte miniversies en vroeg haar collega's wat ze ervan vonden. Tijdens de try-out proefde de voltallige crew of Manons taart nóg lekkerder kon. “Niks meer aan doen”, besloten ze unaniem. Dus, keukenprinsen en -prinsessen, breng deze feestelijke taart deze kerst in première en neem het ovationele applaus dankbaar in ontvangst!

INFO

## KOEK & CHOCOLADE

Naarderstraat 15, Laren  
Telefoon: 035-533 58 66  
[www.koekenchocolate.nl](http://www.koekenchocolate.nl)  
[info@koekenchocolate.nl](mailto:info@koekenchocolate.nl)  
[@koekenchocolate](https://www.instagram.com/koekenchocolate)

MANON FRANKEN



## KERSTTAART

(voor 8 personen)

*Ingrediënten voor de knapperige bodem*

140 gram amandelpoeder

rasp van 1 sinaasappel

120 gram witte basterdsuiker

125 gram boter

125 gram grof gehakte amandelen

snufje zout

*Bereiding*

Meng alle ingrediënten en rol het deeg uit tot een plak van ongeveer een halve centimeter dik. Bak hem op een bakplaat bedekt met papier op 165 °C totdat hij goudbruin is. Als de plak is afgekoeld steek je er 2 ringen uit. Een met een diameter van 14 cm en een van 11 cm. »

**TIP:** spray wat bakspray op de bakplaat of smeer er een klein beetje olie over voordat je het bakpapier erop legt. Dan plakt het goed aan de bakplaat tijdens het bakken.

#### *Ingrediënten voor het kruidige biscuit*

275 gram fijne kristalsuiker

300 gram eiwit

250 gram eidooier

375 gram patentbloem

30 gram koekkruiden

20 gram roompoeder

snufje zout

#### *Bereiding*

Klop suiker en eiwit bijna stijf. Klop de eidooiers licht en luchtig op. Meng intussen alle droge ingrediënten en zeef het mengsel. Spatel eiwit en eidooier voorzichtig door elkaar; zorg ervoor dat het mengsel luchtig blijft. Spatel de droge ingrediënten er voorzichtig doorheen tot een luchtig beslag. Spreid het beslag uit over een met bakpapier bedekte bakplaat. Tot ongeveer 1 cm dik. Bak het biscuit ongeveer 8 minuten op 200° C totdat het goudbruin maar nog wel luchtig is (Het biscuit moet terugveren als je er voorzichtig op drukt). Steek er 2 ringen uit van 14 cm doorsnede.

#### *Ingrediënten voor de ganache*

*van pure chocolade*

150 gram pure chocolade

150 gram room

#### *Bereiding*

Snijdt of breek de chocolade in kleine stukken. Verwarm de room tot net onder het kookpunt. Giet de hete room over de chocolade en laat 2 minuten staan. Roer de ganache vervolgens door totdat de chocolade helemaal is opgelost. Dek de ganache af met folie en laat afkoelen.

#### *Ingrediënten voor de salted caramel*

200 gram suiker

100 gram water

4 gram zout

90 gram boter

125 gram room

#### *Bereiding*

Verwarm suiker en water in een steelpannetje en laat op het vuur staan totdat er een bruine karamel ontstaat. Kom er niet aan en roer niet in het pannetje! Zodra het een mooie bruine kleur heeft, blus je de karamel af met de room (let op, dit kan spetteren). Laat 1 minuut koken, haal dan van het vuur en laat het een beetje afkoelen. Meng er dan boter en

zout met een staafmixer doorheen. De karamel moet helemaal afgekoeld zijn voor gebruik.

#### *Ingrediënten voor de witte chocoladebotercrème met gekonfijte sinaasappel*

200 gram boter

200 gram poedersuiker

200 gram roomkaas

200 gram witte chocolade

50 gram gekonfijte sinaasappel

#### *Bereiding*

Draai boter en poedersuiker in een keukenmachine met de vlinder zacht. Meng daarna de roomkaas erdoorheen. Smelt de witte chocolade in de magnetron en voeg die al draaiend toe. Schraap af en toe de zijanten mee. Draai de botercrème koud en luchtig. Terwijl de keukenmachine draait, snijdt je de gekonfijte sinaasappel fijn. Voeg die als laatste toe.

#### *Ingrediënten voor het geroosterde amandelschaafsel*

125 gram amandelschaafsel

#### *Bereiding*

Rooster de amandelen in een koekenpan totdat ze lichtbruin zijn.

#### *Opbouw van de taart*

1. Bekleed een taartring (14 cm diameter) met acetaatfolie of bakpapier.

2. Smeer de knapperige bodem in met een laagje ganache en leg die op de bodem met de chocoladekant naar boven.
3. 'Plak' een plak biscuit op de chocolade-ganache.
4. Spuit met een spuitzak een laagje witte chocolade-botercrème op het biscuit. En spuit een opstaand randje op.
5. Schep de salted caramel in het kuiltje dat je hebt gemaakt.
6. Leg de andere plak knapperige bodem op de karamel.
7. Spuit daar vervolgens een laagje botercrème op.
8. Smeer het andere biscuit in met een laagje ganache en leg die met chocoladekant op de botercrème. (dus je ziet de biscuit nu bovenop).
9. Dek af en zet de taart ten minste 1 uur in de koelkast.
10. Verwijder de ring, de folie of het bakpapier.
11. Smeer de taart met een spatel volledig in met de botercrème totdat je een mooi glad resultaat hebt.
12. Plak onderaan de zijkant het geroosterde amandelschaafsel tegen de botercrème aan.
13. Doe de resterende ganache in een spuitzak met een kartelmondje en spuit bovenop ganacheroosjes.
14. Decoreer hoe je wilt met bijvoorbeeld fruit of een leuke chocoladekerstster van Koek & Chocolade. ◀

