



DE ENIGE ECHTE  
VAN  
PETIT  
GÂTEAU

# KLEINE *hartige* TAARTJES



6 × BASISRECEPT



65 × VARIATIE

# INHOUD

VOORWOORD	7
PETIT GÂTEAU	8
QUICHES	13
HARTIGE CAKES	61
HARTIGE TAARTJES MET PÂTE SABLÉE	75
PÂTE FEUILLETÉE – BLADERDEEG	91
HARTIGE MADELEINES	115
BRIOCHE	122
BONUS	149
NAWOORD	156
REGISTER	158



# VOORWOORD

De kleine taartjes van Meike staan hier regelmatig op tafel als er wat te vieren valt. Een goede vriendin nam ooit de eerste, enorm gevulde doos Petit gâteaux voor ons mee: haar zusje had een ‘bakkerij’ en daarom nam ze even wat gebakjes mee om ons te laten proeven. Ze deed er nonchalant over, maar wij wisten niet wat we zagen: toen de geopende doos op tafel stond, voelde het alsof ze een schatkist had neergezet. Bérgen minitaartjes staarden ons aan alsof het edelstenen waren. Sommige glansden, sommige taartjes glommen, sommige roken naar de heerlijkste dingen die ik maar kon verzinnen en sommige gebakjes zagen er zo belachelijk lekker uit dat we uiteindelijk besloten om van elk taartje slechts een klein hapje te nemen en het dan direct weer door te geven aan tafel, zodat we echt elk taartje konden proeven.

Ik vergeet die middag nooit meer. Het was de middag dat we in één klap verliefd én verslaafd werden aan de kleine taartjes van Meike Schaling. Dat deeg! Die vullingen! Zoveel verschillende ook – de mogelijkheden leken werkelijk grenzeloos. Wat had die bijzondere Meike een fantasie en wat was ze een begaafd patissier. Ik stond perplex.

Een poosje later ontmoette ik haar – op mijn uitnodiging – dan eindelijk in het echt, op een klein foodfestival

voor Amsterdamse producenten. Ik wilde die vrouw die zo goddelijk kon bakken weleens de hand schudden en zeggen hoeveel ik op afstand al van haar hield. Wat bleek: ze is net zo leuk als haar gebakjes. Natuurlijk had ik eigenlijk ook niet anders verwacht. Onder haar arm hield ze een dikke rol versgedraaide pâte sablée voor mij.

Met haar zoete deeg bakte ik in de presentatiekeuken een slordig, landerig (ik zal nooit zo mooi strak kunnen bakken als Meike) niet zoet, maar hártig taartje. Dat had ze niet verwacht. Ha! Ik vond het leuk dat ik haar daarmee schijnbaar oprecht veraste, want ze heeft het taartje zelfs in dit boek opgenomen. Trots als een pauw mag ik dan ook nog een voorwoord schrijven voor dit boek. Dat ik deel mag uitmaken van haar boek vol hartige taartjes is een enorme eer – ik maak mezelf wijs dat ik er heel misschien een klein beetje aan heb mogen bijdragen. Wie weet... een mens mag toch dromen?

Ik wens je net zoveel plezier met dit boek als je vast al hebt beleefd met haar vorige boek, over zoete taartjes. Ik verheug me er in elk geval echt op en ik duik er meteen mee de keuken in. Zie ik je daar?

Liefs,

Yvette van Boven





A top-down view of a baking tray lined with parchment paper, filled with several individual quiches. The quiches are arranged in a grid-like pattern, with some partially visible at the edges. Each quiche has a golden-brown, flaky crust and is topped with different ingredients, including melted cheese, bacon, asparagus, mushrooms, and vegetables. The lighting is bright, highlighting the textures of the crust and the various fillings.

# QUICHES

**Een quiche is een hartige taart en wij maken ze in de winkel in allerlei smaken.**

**De quiche lorraine is de bekendste quiche, maar je kunt talloze andere vullingen verzinnen.**

**Patrice en ik hebben een aantal leuke recepten uitgekozen die jullie hoop ik net zo lekker vinden als onze klanten.**

# QUICHE D'AUTOMNE

## *Van tevoren*

- Maak de gefonceerde quiches (zie blz. 14-15) of haal de voorbereide quiches uit de vriezer.
- Maak een van de quichesauzen (zie blz. 19).

*350 g flespompoe*

*250 g zoete aardappel*

*1 rode ui*

*30 ml olijfolie*

*1 teentje knoflook, in de schil*

*zout*

*versgemalen peper*

*kaneel*

*nootmuskaat*

*10 tamme kastanjes, gekookt  
verkrijgbaar*

*20 hazelnoten,  
met schil*







- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schil de flespompoen en de zoete aardappels en snijd ze in stukjes van 1,5 x 1,5 cm.
- Snijd de rode ui in ringen.
- Doe de olijfolie in een ovenschaal met de stukjes pompoen, zoete aardappel, rode ui en knoflook.
- Bestrooi met zout en versgemalen peper en rooster de groenten ongeveer 30 minuten.
- Breng op smaak met kaneel en nootmuskaat.
- Breek de kastanjes in stukjes, hak de hazelnoten fijn en meng ze door de groenten.
- Vul de quiches met de groenten en giet de quichesaus tot 5 mm onder de rand, want het deeg zakt tijdens het bakken een beetje.
- Bak ze in ongeveer 40 minuten gaar. Ze zijn gaar als het deeg aan de onderkant niet meer rauw is. Als je de quiches niet meteen wilt eten en pas later wilt opwarmen, bak ze dan niet te lang, aangezien ze bij het opwarmen weer in de oven gaan en anders erg droog worden.
- Als je een grotere quiche maakt, moet je hem ongeveer een uur bakken tot de onderkant gaar is. Mocht de quiche tijdens het bakken te hard gaan aan de bovenkant, bak dan verder op 150 of 160 °C.
- Laat de quiches afkoelen en haal de ringen eraf.







# HARTIGE CAKES

In Frankrijk eet men vaak bij *l'apéro* een *cake salé*, een hartige cake. Je maakt het basisrecept en daarna kun je eindeloos variëren.

De groenten die je voor de quiches gebruikt, kun je ook in deze cakes verwerken. Mocht je dus te veel groenten overhebben, dan kun je ze altijd in het cakebeslag doen. Maar mocht je geen quichegroenten op voorraad hebben, gebruik dan de volgende recepten.









## CAKE AUX OLIVES DE KLASSIEKER

**Maak het basisrecept (zie blz. 62) en doe er 200 g zwarte, groene of een mix van olijven door.**

TIP Je kunt deze cake vegetarisch maken zoals in dit recept, maar je kunt er ook ham of spekjes doorheen doen (100 g).



# HARTIGE TAARTJES MET PÂTE SABLÉE

Yvette van Boven vroeg mij een keer om een stuk pâte sablée (het zoete zanddeeg uit mijn boek *Kleine taartjes*) omdat zij er een hartige taart mee wilde maken. Ik was heel nieuwsgierig, maar had vertrouwen in het resultaat: alles wat Yvette maakt, is ontzettend lekker.

Yvette moest een demo doen bij de Kweker in Amsterdam en moest live koken met superworstmaker Samuel Levie van Brandt & Levie. Het thema was Amsterdam, dus ze had de volgende taart verzonnen:

- zoet deeg van Petit gâteau uit Amsterdam
- schapenkaas van Dikhoeve, uit Ransdorp, vlak bij Amsterdam
- rode bieten uit een moestuin in Amsterdam
- gele Amsterdamse uitjes van Kesbeke

Ze rolde heel nonchalant een stuk deeg uit - net als voor een plaattaart, dus niet gefonceerd in een ring. Gewoon uitrollen, gaatjes prikken en in de oven. Ze bakte de plak zo'n 8 minuten op 170 °C en daarna sneed ze met een mandoline heel dunne plakjes gekookte rode biet. Die legde ze op de taart en daarop verkruimelde schapenkaas, met hier en daar een geel uitje. Nog een paar minuten in de oven, wat zout en versgemalen peper en voilà.

De taart was superlekker! Ik ben toen maar eens wat gaan experimenteren met het zoete zanddeeg en verschillende soorten groenten en kwam uit op een hartige panna cotta. De zoete panna cotta is een bestseller bij Petit gâteau, dus waarom niet een hartige versie? Het taartje ziet er prachtig uit en is bijzonder én lekker. Zo lekker dat een klant er tweehonderd heeft besteld voor volgende week.





1



2



3



4

# PANNA COTTA MET ASPERGE

200 g groene asperges (aspergetips  
of gewone asperges)  
100 g melk  
100 g slagroom  
4 gelatineblaadjes  
20 Parmezaanse kaas  
zout  
versgemalen peper



- Snijd het achterste deel van de asperges af en schil ze, maar blijf 3 cm verwijderd van de kopjes. Als je aspergetips gebruikt, hoef je alleen een stukje van het achterste deel af te snijden en is schillen niet nodig.
- Snijd de asperges in stukjes van 2 à 3 cm.
- Kook de aspergestukjes 10 minuten in de melk en slagroom.
- Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water en laat ze uitlekken.
- Mix het warme asperge-melkmengsel met de staafmixer en wrijf het door een zeef.
- Meng de uitgelekte gelatine door de gezeefde en nog warme aspergepuree.
- Giet of schep de aspergepuree in de siliconen vormen.
- Zet de vormen 2 uur in de vriezer.

## *Roomkaascrème met dragon*

$\frac{1}{2}$  bosje dragon  
200 g roomkaas (Philadelphia)  
zout  
versgemalen peper

- Hak de dragon fijn.
- Doe de roomkaas met de dragon, het zout en de versgemalen peper in een blender en mix alles tot een homogene massa.
- Doe de crème in een spuitzak en vul de taartjes tot aan de rand.
- Strijk glad met een paletmesje indien nodig.
- Haal de panna cotta uit de vriezer en leg op elk taartje een bolletje panna cotta.
- Laat de taartjes 2 uur in de koelkast ontdooien.







# PANNA COTTA MET TOMAAT

Voor dit recept maak je een tomatensaus die je 12 uur moet laten uitlekken in een zeef met kaasdoek. Je kunt de saus dus beter een dag van tevoren bereiden of 's ochtends vroeg. Ik gebruik liever verse tomaten, maar je kunt ook tomatenblokjes uit blik gebruiken.

50 g ui

3 teentjes knoflook

1,350 g tomaten (2 blikjes tomatenblokjes)

1 el olijfolie

1 takje tijm

1 takje rozemarijn

1 laurierblaadje

zout en versgemalen peper

1 snuf suiker

4 gelatineblaadjes

50 g slagroom

- Snipper de ui en pel de knoflook.
- Ontvel de tomaten (zie blz. 26 e.v.), verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaten in grote stukken.
- Verwarm de olijfolie in een steelpannetje en fruit de ui.
- Doe vervolgens de stukken tomaat erbij, de knoflookteentjes en de tijm, rozemarijn en het laurierblaadje.
- Laat de tomaten 30 minuten zachtjes koken.
- Breng op smaak met zout, versgemalen peper en suiker.
- Haal de pan van het vuur en verwijder de knoflook en de kruiden.
- Pureer de tomaten in een blender of met een staafmixer.
- Doe de tomaten in een met kaasdoek beklede zeef en laat de tomaten 12 uur in de koelkast uitlekken. Het vocht hebben we niet meer nodig.
- Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water en laat ze uitlekken.
- Verwarm de slagroom met 2 eetlepels tomatensaus (niet koken) en roer de uitgelekte gelatineblaadjes erdoor.
- Giet het roommengsel bij de rest van de tomatensaus en schep die in de siliconen vormen.
- Zet de vormen 2 uur in de vriezer.

## *Roomkaas met basilicum*

200 g roomkaas (Philadelphia)

1 el basilicum

zout

versgemalen peper

- Scheur het basilicum in kleine stukjes.
- Doe de roomkaas met het basilicum, zout en de versgemalen peper in een blender en mix alles tot een homogene massa.
- Doe de crème in een spuitzak en vul de taartjes tot aan de rand.
- Strijk glad met een paletmesje indien nodig.
- Haal de panna cotta uit de vriezer en leg op elk taartje een bolletje panna cotta.
- Laat de taartjes 2 uur in de koelkast ontdooien.









# PÂTE FEUILLETÉE - BLADERDEEG

**Bladerdeeg maken lijkt heel eng, maar er is eigenlijk niets aan. Het belangrijkste van bladerdeeg is RUST. Als je het deeg steeds laat RUSTEN, zoals in dit recept, wordt het een succes en kun je heerlijke hapjes maken. Voor ons recept heb je 3 DAGEN nodig. Schrik niet, elke handeling duurt maar een paar minuten.**









# PLAATTAARTEN

Een *tarte fine* is een taart van bladerdeeg met fruit of groenten. In het Nederlands noemen we dit een plaattaart.

## *Deeg voorbereiden voor de plaattaarten - algemeen*

- Neem een portie bladerdeeg uit de koelkast en snijd het doormidden. Let op dat je in de goede richting snijdt zodat je niet met allemaal losse stukjes bladerdeeg zit.
- Rol het bladerdeeg uit tot een lap van ongeveer 3 mm dik.
- Leg het deeg vervolgens op een met bakpapier beklede snijplank (die in de koelkast past) en dek het af met plasticfolie of bakpapier.
- Laat het deeg nu 2 uur in de koelkast rusten.
- Haal na 2 uur de uitgerolde lap bladerdeeg uit de koelkast en snijd een rechthoek.
- Markeer met een mes een kader op ongeveer 1 cm van de rand. Pas op: snijd het deeg niet helemaal door, maar maak slechts een lichte inkeping. Dit wordt de rand van de taart.
- Prik met een vork gaatjes in het deeg, maar niet in de rand.
- Zet de plak deeg nu een halfuur in de vriezer.

# CHAMPIGNONS

*1 rode ui  
olijfolie  
1 teentje knoflook  
50 g geraspte gruyère  
50 g vergeraspte Parmezaanse kaas  
+ snippers ter garnering*

## **Vulling**

- Snijd de ui in ringen en fruit deze in 2 eetlepels olijfolie.
- Pers een teentje knoflook en fruit dit even mee met de rode ui.
- Doe de ui, knoflook, kaas, crème fraîche, het ei, zout en de versgemalen peper in een kom.
- Roer alles door elkaar en laat een kwartiertje of langer in de koelkast opstijven.
- Snijd de paddenstoelen en meng ze met wat olijfolie, zout, versgemalen peper en tijmblaadjes.

*125 g crème fraîche  
1 biologisch ei  
zout en versgemalen peper  
250 g gemengde paddenstoelen  
3 takjes tijm*

## **Bakken**

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Haal de plak deeg uit de vriezer en strijk het uien-kaasmengsel uit over het deeg (binnen het kader).
- Verdeel de paddenstoelen over de taart.
- Bak de taart in ongeveer 30 minuten gaar. Mocht de onderkant nog niet gaar zijn maar de rest wel, bak de taart dan wat langer door op 160 °C.
- Smeer met een kwastje een beetje olijfolie over de paddenstoelen en maak met een dunschiller wat Parmezaanse kaassnippers voor op de taart.









# HARTIGE MADELEINES

Hartige madeleines zijn heel leuk bij *l'apéro*. Het is eigenlijk een zoet madeleinercept, maar in combinatie met kruiden en kaas zijn ze verrassend lekker. Renée, die de prachtige foto's in dit boek heeft gemaakt, is er dol op.

Je kunt de madeleines warm opdienen, maar koud is ook prima. Ook lekker met een tomatensausje om ze in te dippen.





# KNOFLOOK-ROZEMARIJN

*1 à 2 teentjes knoflook*

*10 g rozemarijn (vers is het lekkerst)*

*1 el geraspte Parmezaanse kaas (het*

*is het lekkerst als je de kaas zelf*

*raspt)*

*fleur de sel*

- Neem het beslag uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200 °C.
- Pers de teentjes knoflook, haal de naaldjes van de rozemarijn af en hak deze fijn.
- Roer de eetlepel geraspte Parmezaanse kaas door het beslag met de geperste knoflook en de gehakte rozemarijn.
- Spuit de madeleines in de vorm.
- Strooi op elke madeleine een paar korreltjes fleur de sel en een beetje gehakte rozemarijn.
- Verlaag de oventemperatuur naar 180 °C en bak de madeleines in ongeveer 15 minuten gaar.

# GEITENKAAS MET BIESLOOK EN PLATTE PETERSELIE

*100 g geitenkaas (chèvre frais of een  
ander soort geitenkaas)*

*¼ bosje bieslook*

*¼ bosje platte peterselie*

- Neem het beslag uit de koelkast en verwarm de oven voor op 200 °C.
- Snijd de geitenkaas in kleine stukjes.
- Hak de kruiden fijn en leg wat apart om over de madeleines te strooien.
- Roer de geitenkaas en de kruiden door het beslag.
- Spuit de madeleines in de vorm.
- Strooi op elke madeleine wat gehakte kruiden.
- Verlaag de oventemperatuur naar 180 °C en bak de madeleines in ongeveer 15 minuten gaar.



# BRIOCHE

Brioche eet je in Frankrijk bij het ontbijt, vers of geroosterd, met *beurre et confiture*. Je kunt er echter ook hartige recepten mee maken. Een staande tafelmixer zoals een KitchenAid is eigenlijk wel een must.









# BRIOCHEROLLETJES

## Roomkaas, knoflook, rozemarijn en fleur de sel

Dit is een voorbeeld van een vulling, maar je kunt natuurlijk zelf ook een vulling verzinnen. Meng 1 bakje roomkaas (Philadelphia) met een uitgeperst teentje knoflook, vers gehakte rozemarijn en versgemalen peper.

- Bestrijk de lap deeg van 30 × 15 cm met driekwart van het roomkaasmengsel en bestrooi met fleur de sel. Blijf ongeveer een cm van de rand anders komt de vulling er bij het vouwen uit.
- Vouw het deeg in drieën en leg het een halfuur terug in de koelkast.
- Rol het deeg weer uit tot een rechthoekige lap van ongeveer 5 mm dik.
- Leg het deeg nu een kwartier in de vriezer.
- Haal het deeg een kwartier later uit de vriezer en bestrijk het met de rest van de roomkaas. Pas op: niet tot aan de rand.
- Bestrooi met een beetje fleur de sel en wat gehakte rozemarijn.
- Rol het deeg op als een koffiebroodje en leg het 20 à 30 minuten in de vriezer.
- Snijd de rol in plakken van ongeveer 1 cm, bestrijk ze met het eimengsel (zie blz. 125) en laat ze ongeveer 1 uur rijzen op een warme, tochtvrije plek.
- Verwarm de oven voor op 200 °C en verlaag de temperatuur vervolgens naar 170 °C wanneer de rolletjes de oven in gaan.
- Bestrijk ze nogmaals met ei en zet ze in de oven.
- Bak ze ongeveer 25 minuten tot ze goudbruin zijn.







**‘We zijn in een klap verliefd én verslaafd  
geworden aan de kleine taartjes van  
Meike Schaling.’ - Yvette van Boven**

**6 × BASISRECEPT**



**65 × VARIATIE**

**DE KLEINE TAARTJES VAN PETIT GÂTEAU  
ZIJN OOK HARTIG ECHE CADEAUTJES.  
HEERLIJK VOOR BORREL OF PARTIJ, PERFECT  
VOOR HOOFDGERECHT OF LUNCHBOX.**

**Met maar liefst 6 basisrecepten - van  
quiche en madeleine tot hartige cake en  
brioche - en verschillende vullingen en  
toppings, ontdek je in dit nieuwste boek  
van Petit gâteau de heerlijke wereld van  
hartig bakken.**

**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  
haar patisseriediploma behaalde. In Amsterdam  
hebben ze drie winkels.



9 789021 574332

[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers,  
Utrecht / Antwerpen