



CORMAN

SINCE 1935

DRIEKONINGENTAART



Gegarandeerd succes voor de Chef

INHOUD

3
Editorial

4-5
De klassieke driekoningentaart

6-7
Inspiraties voor het deeg

8-9
Inspiraties voor de vulling

10-11
Inspiraties voor de decoratie

12-13
**De driekoningentaart
met speculoos**

DRIEKONINGEN, EEN HOOGTEPUNT VAN JOUW ACTIVITEIT

Driekoningen is in sommige landen een belangrijke familieviering, een bron van gezelligheid en lekkernijen. Dit evenement is dan ook een onmiskenbaar hoogtepunt van je activiteit en zal zorgen voor extra bezoekers en verkoop. Het is het ideale moment om je vakmanschap te tonen door je eigen driekoningentaart te maken, te innoveren en creatief te zijn met originele deegsoorten, vullingen en decoraties voor je klanten.

☉ CORMAN BIEDT OPLOSSINGEN!

Met dit boekje biedt Corman je een praktisch hulpmiddel voor je dagelijkse werk en voor zowel klassieke als originele driekoningentaarten.

☉ ONZE BOTERPLAKKEN

De recepten zijn geschikt voor al onze boterplakken: elke plak heeft haar eigen voordelen!



ROOMBOTAAR
82% V.G.
Met een romige
smaak, exclusief bereid
uit premium room



**EXTRA
GECONCENTREERDE
BOTAAR 99,9% V.G.**
Voor een extra
knapperig resultaat



EXTRA BOTAAR
82% V.G.
Een hoger rendement



EXPRESS BOTAAR
82% V.G.
Reeds uitgerold en
klaar voor gebruik

DE KLASSIEKE DRIEKONINGENTAART



© VOORWOORD

Driekoningen, of Epifanie, is een belangrijke traditie. Voor veel mensen is het niet ongebruikelijk om meer dan één taart per jaar te eten. Terwijl de meerderheid de voorkeur geeft aan de klassieke amandeltaart, waarderen anderen ook om met smaken te variëren. Het is dus raadzaam om ook alternatieven aan te bieden die je creativiteit en vakmanschap tonen.

Om je daarbij te helpen, begeleidt Corman je bij het maken van heerlijke, klassieke of meer originele driekoningentaarten.

Hiernaast vind je alle stappen om de klassieke driekoningentaart met amandelcrème te maken. Op de volgende pagina's vind je bovendien andere ideeën voor deeg, vullingen en decoraties. Laat je fantasie de vrije loop en presenteer pareltjes van taarten die het verschil maken. Je kent je klanten beter dan wie dan ook en kunt je aanbod aanpassen aan hun wensen.

1 | KLASSIEK BLADERDEEG

(Ingrediënten voor ongeveer 7 taarten)

2 kg traditionele bloem (12% proteïnegehalte)

600 g Corman Traditionele Boter 82% V.G., zacht

50 g zout

760 g water (10 °C)*

1 kg Corman Geconcentreerde Boterplak 99,9% V.G.

Meng alle ingrediënten behalve het water tot een mooi gelijk, droog en korrelig deeg. Voeg dan het water toe en meng aan lage snelheid tot een homogeen deeg zonder het te kneden.

Maak een deegstuk, rol het uit naar 40 x 60 cm en leg het op een bakplaat. Dek af met plasticfolie en laat minstens 2 uur in de koeling rusten.

Na het rusten van het deeg, geef 2 enkele toeren en laat 2 uur rusten. Geef vervolgens terug 2 enkele toeren. Laat nu het deegstuk 12 uur rusten.

Geef, het volgende dag, nog een dubbele toer. Rol dan het deegstuk op de gewenste breedte. Geef een kwartdraai en rol meteen uit tot 3,5 mm dikte. Betrooi met bloem en plooi het deegstuk in 3 of 4 zodat het op een plaat past. Laat afgedekt gedurende minstens 30 minuten in de koelkast rusten. Haal het deeg uit de koelkast en plooi het terug open. Rol nu uit naar einddikte en verwerk.

TIP

Verwerk bladerdeeg altijd koud en laat de uitgerolde deegstukken even rusten voordat je ze verder verwerkt. Rol het deeg niet meteen op de gewenste dikte uit, maar doe dit in stappen. Dit voorkomt vervorming en levert een beter eindresultaat.

Vind verdere inspiratie voor het deeg op pagina's 6-7.

2 | KLASSIEK AMANDEL-FRANGIPANEBESLAG

500 g Corman Roomboter 82% V.G.

500 g suiker

550 g amandelpoeder

75 g bloem

350 g eieren

50 g eidooiers

Snuifje zout

Een paar druppels amandelextract

Meng de boter, het extract en de suiker. Voeg een snuifje zout toe en de eieren één per één. Voeg daarna de eidooiers en het amandelpoeder toe. Goed mengen. Voeg nu de gezeefde bloem toe en meng tot een glad beslag. Laat eventueel opstijven in de koelkast voor verwerking. Spuit met het beslag schijven van 18 cm diameter op bakpapier. Gebruik ongeveer 150 g per schijf en voorziet ze reeds van een boon of een stenen popje. Plaats ze daarna in de diepvries tot gebruik.

* Bij langere bewaring in de diepvries eventueel 15 g azijn als antioxidant toevoegen.

TIPS

- Verwerk een frangipane dadelijk na het mengen, zo hou je de meeste kwaliteiten.
- Om gemakkelijk een nieuwe vulling te creëren, voeg je diepgevroren frambozen of geraspte kokos toe aan de klassieke vulling.

Vind verdere inspiratie voor de vulling op pagina's 8-9.

3 | AFWERKING

Neem 3 cirkels om de taarten te maken: een cirkel van 22 cm diameter, een van 23 cm en een van 21 cm. Rol het deeg uit op 2 mm einddikte (2,5 mm voor het cacao-deeg) en geef voldoende rust. Na het koelen snij 14 cirkels van 22 cm en 14 van 23 cm uit. De cirkel van 22 cm dient als basisdeegschijf, die van 23 cm mogen terug in de koeling.

Haal de bevroren frangipaneschijven uit de diepvries en plaats ze op de kleinste deegschijf. Bestrijk de open gebleven zijanten met wat water en plaats er een grote deegschijf boven op. Druk mooi aan rond de bevroren frangipaneschijven en probeer zoveel mogelijk lucht weg te duwen van onder het deeg. Druk goed aan en zet opzij om het deeg de tijd te geven om aan elkaar te plakken.

4 | DECORATIE

Wanneer alle taarten met een tweede deegschijf afgedekt zijn, neem de eerste plaat terug uit.

Neem een cirkel van 21 cm, plaats deze centraal over de taart en snij met een zeer scherp mes de boorden gelijk.

Plaats de taarten na het bijsnijden dadelijk in de diepvries. Dit zal het decoreren gemakkelijker maken.

Wanneer alle taarten bijgesneden zijn, draai de schijven om en bestrijk de onderkant, die nu mooi plat en gelijk is, met een dorure. Voor een mooier en dieper effect kan je ze best 2 of zelfs 3 maal bestrijken. Laat telkens wat drogen voor je een volgende laag aanbrengt. Decoreer naar wens.

Maak een decoratie op de taart met behulp van pagina's 10-11.

5 | BAKKEN

Verwarm de oven voor op 205 °C. Bak de taarten op 175 °C gedurende 35 a 45 minuten. Open de stoomklep om een krokantere korst te krijgen.

TIPS

- Om een mooie bladering te krijgen en goed gebakken deeg zonder taaie stukken, raden wij aan de oven voldoende voor te verwarmen voordat je gaat bakken.
- Bak de taarten niet te droog.

INSPIRATIES

DEEG

De kwaliteit van de boter is essentieel voor de productie van bladerdeeg, dat het hoofdbestanddeel van de driekoningentaart is. Dankzij de boterplakken van Corman zal je bladerdeeg zeker een succes zijn. Om meer aan te bieden dan alleen het klassieke bladerdeeg, vind je hier de recepten voor het beroemde omgekeerde bladerdeeg en een ietwat gewaagdere cacaoversie, waarmee je gemakkelijk kunt innoveren.



1 | OMGEKEERD BLADERDEEG

(Ingrediënten voor ongeveer 7 taarten)

BEURRE MANIÉ

500 g lage bloem

650 g Corman Roomboter 82% V.G.

Meng de ingrediënten en verdeel in kaders. Laat 5 minuten afkoelen in de vriezer en vervolgens 20 minuten op 3°C.

BLADERDEEG

750 g lage bloem T55

750 g sterke bloem T45

50 g zout

200 g Corman Roomboter 82% V.G.

800 g water

Meng de ingrediënten zonder te kneden. Rol uit tot een rechthoek van 40 x 60 cm en laat 5 minuten rusten in de vriezer en vervolgens 20 minuten in de koelkast op 3°C.

WERKWIJZE

Rol de Beurre Manié uit tot een rechthoek van 40 x 90 cm. De boter moet aan de buitenkant zijn en het deeg op 2/3 van de boter. Sluit de Beurre Manié om de eerste toer (valse toer) te maken. Laat 20 minuten rusten in de koelkast.

Geef 1 dubbele toer en laat dan 5 minuten in de vriezer en vervolgens 20 minuten in de koelkast op 3°C rusten.

Geef nog 1 dubbele toer en laat den 5 minuten in de vriezer rusten. Bewaar in de koelkast op 3°C.

De volgende dag, 30 minuten voordat je begint met het maken van de taarten, geef nog 1 enkele toer.

TIP

Bij de eerste toeren strooi wat bloem. Na een paar toeren verwerkt deze bladerdeegsoort zich net als gewoon bladerdeeg. Ook het verwerken is geen probleem en gaat net zo gemakkelijk als met normaal bladerdeeg.



2 | CACAOBLADERDEEG

(Ingrediënten voor 7 taarten)

1,9 kg traditionele bloem (12% proteïnegehalte)

500 g Corman Roomboter 82% V.G., zacht

50 g zout

760 g water (10°C)*

200 g pure cacao poeder

1 kg Corman Boterplak

Meng alle ingrediënten behalve het water tot een mooi gelijk, droog en korrelig deeg.

Voeg dan het water toe en meng aan lage snelheid tot een homogeen deeg zonder het te kneden.

Maak een deegstuk, rol het uit naar 40 x 60 cm en leg het op een bakplaat. Dek af met plasticfolie en laat minstens 2 uur in de koeling rusten.

Na het rusten van het deeg, geef 3 enkele toeren met telkens 1 uur rust tussen de toeren, en vervolgens 12 uur rust.

Na het rusten, geef nog 2 enkele toeren met minstens 1 uur rust tussen de toeren.

TIP

Voor chocoholics kun je deze versie garneren met een chocoladevulling, of simpelweg de gewone amandelvulling aanvullen met stukjes fruit.

3 | BLADERDEEG MET ROOM

(Ingrediënten voor 7 taarten)

1500 g bloem (12,5% proteïnegehalte)

25 g zout

150 g water

1000 g Corman Room Sélection 35% V.G.

1 kg Corman Boterplak** (Corman Geconcentreerde Extra Boter 99,9% V.G.)

Meng kort alle ingrediënten tot je een stevig deeg krijgt. Haal het deeg uit de kneedmachine en laat het 10 minuten rusten. Rol het deeg uit tot een rechthoek van 40 x 60 cm en laat het, bedekt, minstens 1 uur in de koelkast rusten.

Rol de op temperatuur gebrachte boter uit tot een dikte van 8 mm. Plaats ze in het midden van het deeg en vouw het deeg eroverheen.

Geef het gewenste aantal toeren en laat minstens 2 uur rusten tussen elke toer.

Aantal toeren***:

2 x 3 – 2 uur rust

2 x 3 – 12 uur rust

2 x 3 – 1 uur rust

Zodra het deeg is gemaakt, volg je de stappen voor het maken van de vulling, de afwerking, de decoratie en het bakken zoals beschreven op pagina 5.

Voor meer originaliteit kun je een vulling en een decoratie kiezen van pagina 8 tot 11.

INSPIRATIES

VULLING

Om je klanten voortdurend te verrassen, is het interessant om de smaken en texturen te variëren. De volgende recepten zijn variaties op het klassieke amandelbeslag en geven je ideeën om nieuwe, lekkere taarten te creëren. Laat je creativiteit de vrije loop en voeg vruchten, chocolade of gedroogde vruchten aan je beslag toe!



1 | AMANDEL-CHOCOLADEBESLAG

(Ingrediënten voor 14 taarten)

200 g marsepein 50/50

50 g eidooiers

350 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.

400 g donkere chocolade 55%

300 g eieren

400 g suiker

400 g amandelpoeder

75 g bloem

Meng de marsepein met de eidooiers tot een gladde massa.

Smelt de chocolade en meng met de gesmolten boter. Voeg de marsepeinmassa toe en meng tot een glad beslag.

Klop een ruban van de eieren en de suiker.

Voeg de ruban aan de chocolade ganache toe en meng.

Voeg dan het amandelpoeder toe en als laatste de gezeefde bloem.

TIPS

- De ingrediënten in deze volgorde te verwerken, geeft een luchtiger beslag.
- Wil je het beslag iets ronder van smaak en minder uitgesproken, voeg dan tot 100 g banketbakkerscrème toe aan dit recept.
- Om dat beetje extra te geven, kun je ook bakvast chocoladedruppels of geroosterde noten op het beslag aanbrenge.

2 | AMANDINETTEBESLAG

(Ingrediënten voor 9 taarten)

750 g de pâte d'amande 50/50

4 g zout

200 g eieren

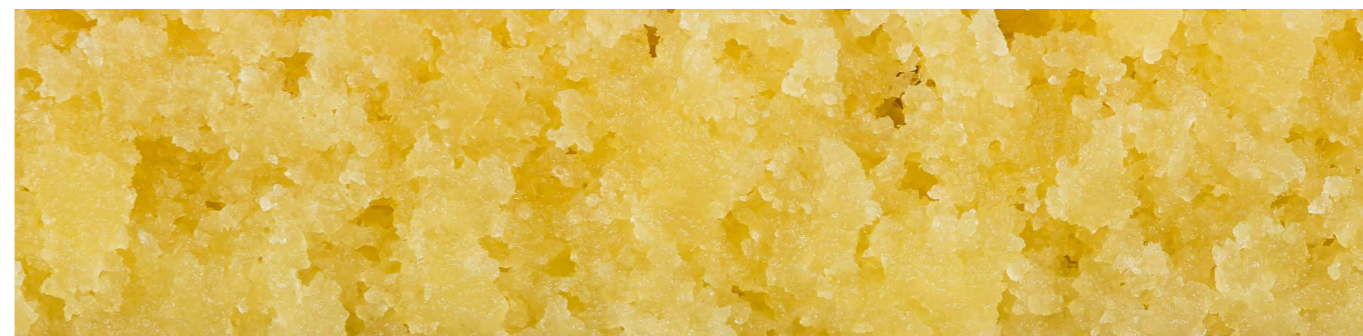
250 g banketbakkerscrème (recept hiernaast)

100 g de Beurre Traditionnel 82% M.G. Corman

50 g bloem

Meng de marsepeinblokjes met een ei en maak deze glad tot een dikke, homogene amandelbrij zonder brokjes. Voeg de rest van de eieren toe en geef de massa de tijd om de eieren op te nemen.

Klop de banketbakkerscrème glad en meng deze onder de amandelcrème. Voeg de zachte boter toe en als laatste de gezeefde bloem. Laat het geheel opstijven in de koelkast.



4 | PISTACHE-FRAMBOZENBESLAG

(Ingrediënten voor 4 taarten)

1000 g amandelcrème met pistache (recept hieronder)

200 g frambozen

QS dorure

QS siroop

QS gepelde pistachenoten

Bestrijk de randen van de bladerdeegschijven met dorure. Spuit 250 g amandelcrème met pistache in een spiraalvorm in het midden van elke bladerdeegschijf en verdeel frambozen er bovenop. Sluit de taarten met een tweede bladerdeegschijf door deze een kwartslag te draaien. Draai de taarten om, doreer ze opnieuw en laat ze minstens 2 uur in de koelkast rusten.

Doreer opnieuw, snijd en prik er met een mes in. Decoreer in het midden met frambozen en gepelde pistachenoten. Bak gedurende ongeveer 45 minuten op 210°C in een heteluchtoven. Bestrijk met siroop zodra je ze uit de oven haalt.

BANKETBAKKERSCRÈME

1 liter volle melk

50 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.

1 vanillestokje of extract naar smaak

250 g suiker

150 g eidooiers

100 g maïzena

Breng de melk, de boter en het vanillestokje aan de kook.

Meng de suiker, de eidooiers en de maïzena. Giet de kokende melk geleidelijk over de eidooiers en blijf daarbij mengen. Breng alles samen terug aan de kook. Verwijder het vanillestokje indien aanwezig. Dek af met met plasticfolie tot tegen de crème om condensatie te voorkomen.

Na het afkoelen kan de crème meerdere dagen bij 3°C bewaard worden.

Voor een bakvastere versie gebruik je 100 g meer boter en voeg je deze toe na het maken van de crème.

3 | BESLAG MET VRUCHTEN EN KAMEL

(Ingrediënten voor 8 taarten)

1200 g beslag naar keuze (klassiek beslag of amandinettebeslag)

2 Jonagold appels

280 g gedroogde abrikozen in stukjes

60 g karamelstukjes

Versnijdt de abrikozen in kleine blokjes. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes van ongeveer 15 x 15 mm. Spuit het beslag met een spuitmond 6 op de bladerdeegschijven.

Verdeel de appelstukjes gelijkmatig over de taarten. Leg de abrikozenstukjes tussen de appelstukjes en verdeel deze gelijk over alle taarten. Bestrooi als laatste met de karamelstukjes.

TIP

Mag het nog wat extra zijn? Voeg dan geroosterde gebroken amandelstukjes toe.

AMANDELCRÈME MET PISTACHE

500 g Corman Roomboter 82% V.G.

500 g suiker

200 g pistachepasta

450 g amandelpoeder

120 g bloem met laag proteïnegehalte

50 g kirsch (optioneel)

250 g eieren

100 g zure room

Meng de boter en de suiker met de platte menghaak en klop ze vervolgens luchtig. Voeg de pistachepasta, het amandelpoeder, de bloem, de kirsch (optioneel) en daarna de eieren toe; klop het mengsel langzaam op en voeg als laatste de zure room toe.

Volg de stappen voor het maken van het deeg, de afwerking, de decoratie en het bakken zoals beschreven op pagina 5.

Voor meer originaliteit kun je een deeg en een decoratie kiezen van pagina's 6-7 en 10-11.

INSPIRATIES

DECORATIE

De decoratie van de driekoningentaart is het eerste wat je klanten zien. Een origineel uiterlijk maakt hen nog meer geneigd om een van je creaties te kopen. Laat je inspireren door de onderstaande voorbeelden of bedenken nieuwe decoraties vanuit je eigen creativiteit.



1 | GEDRAAIDE DECORATIE

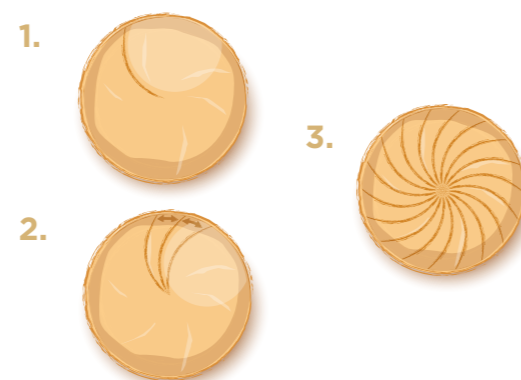
Maak een stipje in het midden van de taart en trek van daaruit met een mes gebogen lijnen naar de buitenkant, waarbij je telkens een centimeter opschuift.

Ga hiermee door totdat de hele taart gedecoreerd is.

Plaats de taart op een bakplaat met de platte, gedecoreerde kant naar boven.

TIP

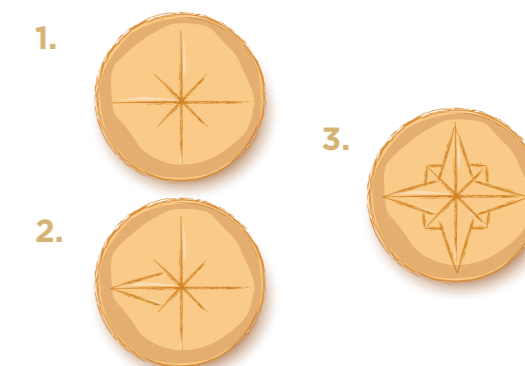
Gebruik bij het decoreren een kleinere cirkel met een diameter van ongeveer 16 cm als geleider. Dit zorgt voor een mooi en gelijkmatig effect.



2 | WINDROOS-DECORATIE

Trek een groot kruis op de taart en daar dwars overheen een kleiner kruis.

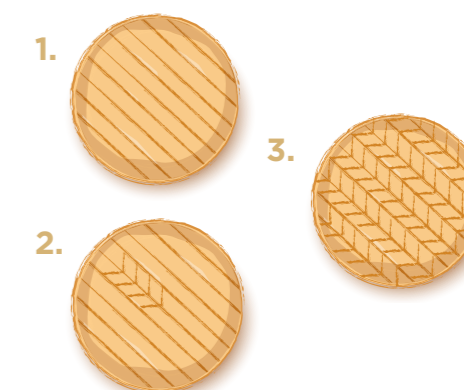
Trek puntige lijnen naar het midden toe en verbind vervolgens de kleinere delen.



3 | ZIGZAG-DECORATIE

Trek lijnen op regelmatige en gelijke afstand.

Verbind twee lijnen met korte lijntjes in afwisselende richting.

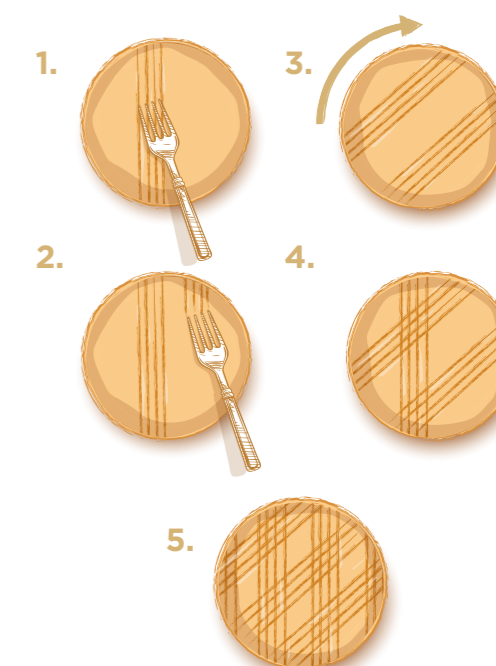


4 | GEVLOCHTEN DECORATIE

Neem een vork en trek een rechte lijn.

Zet vanaf daar lijnen in dezelfde richting op gelijke afstand.

Draai de taart 50 graden in de andere richting en maak dezelfde tekening.



DE DRIEKONINGENTAART

SPECULOOS

Een origineel recept van Giambattista Montanari en Jonathan Léger



1 | BLADERDEEG

(Ingrediënten voor 4 taarten Ø 26 cm)

940 g bloem T55 (ongeveer 11% proteïengehalte)

310 g bloem T45 (ongeveer 14% proteïengehalte)

25 g zout

125 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.

25 g azijn

500 g water

1000 g Corman Roomboter in plak 82% V.G.

Meng met de haak de bloem, de boter, het zout met de azijn en het water in een straaltje. Bol het deeg op en laat het in de koelkast rusten. Rol het deeg uit en plaats de boterplak erop. Sluit het deeg en begin met toereren.

2 | BANKETBAKKERSCRÈME

350 g melk

50 g suiker

70 g eidooiers

15 g cremepoeder

15 g bloem T55 (ongeveer 11% proteïengehalte)

Maak een klassieke banketbakkerscrème.

3 | FRANGIPANE-SPECULOOSCRÈME

(Ingrediënten voor 1,5 kg beslag)

250 g Corman Roomboter 82% V.G.

250 g suiker

275 g amandelpoeder

38 g bloem (max. 10% proteïengehalte)

175 g eieren

25 g eidooiers

QS natuurlijk amandelesence

Een snufje zout

6 g speculooskruiden mengeling

Meng de zachte boter met de suiker en het amandelpoeder.

Voeg de eieren en de eidooiers toe en meng. Voeg de druppels amandelesence toe.

Meng de bloem met het zout en de speculooskruiden en voeg toe.

Meng op lage snelheid tot een homogeen geheel.

TIPS

• Maak niet meer dan nodig is! Vers bereide frangipane heeft de beste textuur en het beste volume. Een frangipane die uit de koelkast komt, moet worden opgeroerd en verliest na het bakken volume en textuur, waardoor deze compacter wordt.

• Zonder de speculooskruiden heb je gewone amandel-frangipane. Zorg voor een goede balans tussen de amandelen en de kruiden, en ook tussen de demi-confit dat erbij hoort.

4 | DEMI-CONFIT VAN CITRUSVRUCHTEN

(Ingrediënten voor 450 g demi-confit)

300 g citrusvruchten (sinaasappel, limoen, citroen, yuzu etc)

300 g suiker

300 g water

Doe het water in een pan en voeg de suiker toe. Snijd de gekozen citrusvruchten in stukken en verwijder de pitten en eerst het kroontje, indien aanwezig. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat reduceren. Laat alles rustig inkoken op laag vuur. Afhankelijk van het volume kan dit tussen de 20 en 60 minuten duren. Gebruik 1 uur voor een samenstelling van 1/1/1 kg.

Na het inkoken alles fijnhakken met een staafmixer of een Thermomix.

Duw alles door een fijne zeef. Laat afkoelen en bewaar in een schone pot met een deksel. De massa moet stevig en spuitbaar zijn na het afkoelen. Als de massa te vloeibaar is, moet deze verder inkoken.

Koel en schoon bewaard blijft deze confit zeker 6 maanden goed.

TIPS

• Een 'citrus'-versie, gemaakt met meerdere demi-confits, geeft veel smaak aan cakes en koekjes en een frisse toets aan frangipanes. Deze versie is bestand tegen zowel bakken als invriezen.

• Gebruik bij voorkeur citrusvruchten met een dunne schil. Het witte membraan dat onder de schil zit, voegt veel bitterheid toe aan de demi-confit. Indien nodig, schil de citrusvruchten dun en verwijder het witte deel voordat je de demi-confit aan de kook brengt. Weeg de citrusvruchten zonder het witte deel af om de juiste balans te krijgen.

• Deze demi-confit is ideaal om nog meer smaak toe te voegen aan cakes. Een eetlepel per recept (5%) is voldoende om de smaak te versterken.

5 | ROYAL ICING GLAZUUR

40 g eiwitten

200 g bloedsuiker

1 g alcoholazijn

Meng de eiwitten met de gezeefde bloedsuiker en voeg de azijn toe.

6 | AFWERKING

200 g hele amandelen

100 g ahornsiroop

QS suiker

7 | SAMENSTELLING EN AFBAKKEN

Geef 5 enkele toeren en respecteer de rusttijden. Rol het bladerdeeg uit tot 2 mm dikte en snijd schijven met een diameter van 26 cm uit. Laat rusten.

Spuut 300 g frangipane-speculooscrème in een schijf van 20 cm diameter op bakpapier. Spuit 60 g confit van citrusvruchten en als laatste nog eens 100 g van de frangipane-speculooscrème over de confit. Strijk glad en plaats in de diepvriezer.

Bevochtig de randen van de bladerdeegschijven met water en een borstel. Plaats de frangipaneschijf in het midden en sluit af met een tweede bladerdeegschijf die je een kwartslag draait. Draai de taarten om, bevochtig deze met een borstel en bestrooi met suiker. Draai terug om en plaats de gesuikerde kant op het bakpapier. Prik gaatjes in de taarten en bak deze in een geventileerde oven gedurende 50 minuten op 165 °C.

Als de taarten uit de oven komen, draai ze om, bestrijk ze lichtjes met ahornsiroop en bak ze opnieuw op 165 °C gedurende 5 minuten. Laat 5 minuten afkoelen, breng de lijntjes glazuur aan, decoreer met een paar amandelen en laat 3 minuten drogen op 165 °C.

TIP

Je kunt natuurlijk ook chocoladedruppels toevoegen als je dat wilt.

NOTITIES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTITIES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Gegarandeerd succes voor de Chef

Ontdek
onze website



Vind al het laatste productnieuws en meer recepten om je aanbod te vernieuwen

 @corman_be  corman.pro/be/nl/chefs