



Begrippen - ~ A tot Z ~

~ A ~	
Aanzetten	Het aanbrengen van b.v. geschaafde, gebruneerde amandeltjes om een taart of gebak. Ook verhitten en kleuren van ingrediënten.
Aanzetstaal	Een lang rond stuk ruw metaal (vijl) , wordt gebruikt om een mes aan te zetten.(ontdoen van bramen)
Abricoteren	Gebak en koekjes bedekken met een laagje abrokozenmoes.
Afschuimen	Het laagje schuim verwijderen dat ontstaat bij het koken van vloeistof of bereiding van bijvoorbeeld jam of stroop.
Amandelspijs	Een mengsel van gelijke delen gepelde amandelen en suiker met wat citroenrasp fijn gedraaid tot de grootte van een suikerkorrel.
Aspic	Kleine pudding van vlees, vis, gevogelte, groenten, enz. overwegend bevat in heldere geleï.
Au Bain Marie	Een bak of pan gevuld met water. Deze wordt verwarmd op een warmtebron ± 95° Celcius (gas, kookplaat, o.i.d.)Hierin worden gerechten warm gehouden in de pan. Op de pan/bekken wordt een schaal van een groter formaat gezet zodat deze warm wordt. PAS OP VOOR VERBRANDEN !!! HETE STOOM !!!
Au gratin	Een bepaald gerecht bestrooien met paneermeel, boter en eventueel geraspte kaas. Daarna in de oven tot een bruin korstje bakken.
~ B ~	
Banketbakkersroom Recept	Een basis voor vulling van gebak, taarten en crème's.
Barderen	Bekleden met reepjes spek.
Bladerdeeg Recept	Dit is een basis deeg dat is samengesteld uit bloem, boter (vet) en water. Door dit mengsel meerdere keren uit te rollen (toeren) en op een speciale manier te vouwen ontstaat de luchtige structuur na het bakken.
Blancheren	Met koud water aan de kook brengen en daarna afspoelen. <u>Voorbeeld</u> , soepbenen, ragoutvlees, groenten.
Bal	Het koken van een suikeroplossing tot 95° Reamur . / 118° Celcius Als in de suiker oplossing een metalen lepeltje wordt gestoken, wat direct daarna in koud water wordt gedompelt en met de vingers de suiker van de lepel tot een balletje kan worden gerold spreekt men van bal
Beurre Noisette	Bruin gebakken boter. Gebruik een pan met dikke bodem zodat de boter niet direct verbrandt. Snijd de boter in gelijke stukken en doe dit in de pan. Blijf steeds roeren

	tijdens het kookproces. Op een gegeven moment gaat de boter bakken, ontstaan er belletjes en gaat de boter verkleuren. Wanneer de boter net bruin is, haal de pan van het vuur en blus de beurre noisette eventueel af met citroen, room of roomkaas. Kan direct gebruikt worden en blijft circa twee weken goed in een goed afgesloten bakje in de koelkast.
Bigaroux	Een geconfijte Kers in de kleuren helder rood groen en geel.
Blindbakken	Een taartbodem met tijdelijke vulling voorbakken. Dit is nodig als de vulling slechts kort of niet gebakken moet worden. Bekleed de bakvorm met het deeg. Prik met een vorm de bodem van het deeg in. Knip een rondje uit bakpapier dat in de taartvorm past. Leg het bakpapier over de deegbodem. Bedek met droge peulvruchten, rijst of speciale bakbonen. Dit voorkomt dat de opstaande randen inzakken en het deeg rijst tijdens het bakken. De gebruikte vulling kan in een afgesloten pot lang bewaard en telkens opnieuw gebruikt worden. De rijst of bonen zijn na het blind bakken niet meer eetbaar. Bak de bodem zoals in het recept staat. Verwijder de droge vulling en het bakpapier. Besmeer de bodem van het deeg met wat losgeklopte eidooier. Zet het nog 3 tot 5 minuten in de oven, hierdoor wordt de bodem mooi bruin.
Bruleren	Het bruineren van b.v. geschaafde amandelen.
Bouquet garni	Bundeltje kruiden en specerijen, bestaande uit peterselie, selderij, kervel, wortel, ui, laurier.
~ C ~	
Canache	Een mengsel van slagroom, couverture, met diverse smaken zoals thee, koffie, melk / bittere chocolade, rum. Wordt gebruikt als vulling voor bonbons.
Caramel Recept	Gesmolten suiker, hetzij in helder kleurloze toestand of in helder bruine toestand. Bruine Caramel
Carameliseren	Producten van een laagje caramel voorzien.
Chapelure	Een fijn soort paneermeel, b.v. fijn gekruimelde beschuit, of witbrood.
Chemiseren	Het aanbrengen van een bekleding in een vorm, voordat deze wordt gevuld.
Compositie	De basissamenstelling voor b.v. roomijs, gelatinepudding noemt men compositie.
Confijten	Het verzadigen van een product (b.v. kersen, Sukade) met suiker. Zo blijft het product langer houdbaar.
Couverture	Slappe chocolade van een bepaalde samenstelling. Wordt gebruikt om iets mee te bedekken. B.v. Bonbons
Couvreren	Bonbons door couverture halen om te bedekken.
Creame of Tartar.	Cream of tartar of wijnsteenpoeder is een rijsmiddel. Wijnsteenpoeder bestaat uit baking soda en wijnsteen. Het wordt ook gebruikt als een versteviger in meringue.
Crème Anglaise Recept	Crème Anglaise is een gebonden mengsel van melk, eidooiers, kristalsuiker en een vanillestokje
Crème au beurre Recept	Roombotercreme is een luchtigmengsel van roomboter/margarine en banketbakkersroom. Kan met diverse smaken en kleuren worden gebruikt.

Crème patissière	zie Banketbakkersroom
Court bouillon Recept	Bouillon van bouquet garni , droge witte wijn en wijnzijn. Eventueel visgraten als deze saus voor vis wordt gebruikt.
~ D ~	
Décoreren	Het versieren van koekjes, bonbons, gebakjes, taarten, puddingen of schotels.
Doorspatelen	Met een spatel (houtenlepel) verschillende grondstoffen en/of halffabrikaten luchtig door elkaar werken.
Draad	Het koken van een suikeroplossing tot 89° Reamur / 111° Celcius. Als in de suiker oplossing een metalen lepeltje wordt gestoken, wat direct daarna in koud water wordt gedompelt en met de vingers de suiker van de lepel tot een draad kan worden getrokken spreekt men van draad
Dresseren	Het schikken van van gerechten op een schotel. Ook het overgieten met een dressing.
Dressing	Een mengsel van olie, azijn en kruiden, voor over b.v. de sla.
Drooggemalen	Een mengsel van gelijke delen suiker en amandelen (gepeld of ongepeld) fijn gemalen en 10% bloem.
Duxelles	Mengsel van fijngehakte ui en champignons dat al roerende wordt verhit tot al het vocht eruit verdampd is. Duxelles wordt ook gebruikt als onderdeel van een farce.
Dragant	Mengsel van poedersuiker en gelatine gekneet tot en zeer stevig suikerdeeg. Wordt voornamelijk gebruik om SHOW stukken van suiker te maken. zie fotoalbum
~ E ~	
Entremets	Een licht verteerbaar tussen gerecht.
Espagnole	Een naam van een veel gebruikte bruine sauce.
Essence	Concentraat van geur en of smaakstof.
Extractie Macereren Percoleren Destillieren of Hete extractie Infusie Decoctie meer informatie	<u>Macereren</u> Macereren is een vorm van koude extractie, waarbij de vloeistof de kleur en aromas opneemt. Voorbeeld: het weken van fruit in alcohol of water. Macereren op hogere temperatuur, bijv 70C, wordt ook wel digereeren genoemd. Engelstaligen noemen het infusion. <u>Percoleren</u> Percoleren is het (herhaald) overgieten van de grondstoffen in een filter, meestal met alcohol over kruiden. <u>Destillieren of Hete extractie</u> Hete extractie wordt meestal toegepast op de schillen, zaden en bloemen van fruit en groenten. Bij hete extractie worden de grondstoffen in alcohol geweekt en vervolgens wordt het mengsel gedestilleerd. Dit gebeurt vacuum en bij lage temperaturen om zoveel mogelijk smaak in het eindproduct te krijgen. Ook essentiële oliën gaan mee. <u>Infusie</u> Infusie het overgieten met heet water of olie spreekt men over infusie. Denk aan thee of koffie. <u>Decoctie</u> Decoctie plantaardig of dierlijk materiaal koken, zoals bij het maken van bouillon..
~ F ~	
Farce	

	Vulling voor b.v. eieren, gans, kip, kalkoen, tomaten. Ook wel voor gebak.
Farceren	Het vullen van b.v. eieren, gans, kip, kalkoen, tomaten. Ook wel voor gebak.
Flamberen	Flamberen is het aansteken van b.v. een met alcohol overgoten pudding. Tegen woordig ook met een gasbrander bruin maken.
Feuilletedeeg	zie Bladerdeeg
Fondant Recept	Een basis product van gekookte suiker voor de bereiding van glazuur. Ook wel de benaming voor borstplaat. (Fondantkransjes)
Fond	Plak Harde Wenerdeeg als basis van een taart.
Fonds	Bouillon van een bepaalde samenstelling om saucen of soepen te maken. (Visfonds, groentefonds)
Frangipane Recept	Samenstelling van suiker, amandelen, boter, eieren. Wordt veel gebruikt voor vulling van taarten. (b.v. 100 gr. boter, 400 gr.amandelspijs, 2 eieren)
Fruiten	Het in hete boter licht bakken van b.v. gesneden uien
~ G ~	
Galetje	Een dun plakje chocolade voor het decoreren van taarten en/of gebakjes.
Garneren	Het decoreren met behulp van een cornet. Versiering aanbrengen op een schotel o.i.d.
Garnituur	Versiering in of bij een of andere samenstelling.
Gerezendeeg Recept	zie luxe gerezendeeg
Geleroom	zie banketbakkersroom
Glaceren	Bedekken met bijvoorbeeld een laag glazuur. Het laten smelten van suiker op bijvoorbeeld zoete koekjes zoals Krakelingen en Arnhemse Meisjes
Glazuur	Een mengsel van Fondant en kleur en/of smaakstoffen, afgeslapt met water, dat wordt verwarmd en gebruikt voor het glaceren van gebak en taarten
Gratineren	Is zodanig in een oven verhitten, dat zeer snel een korstje ontstaat. (au gratin)
Grote kraak	Het koken van een suikerstroop tot 116° Reamur . / 145° Celsius . Het water is dan uit de suiker verdampt en de suiker is gesmolten
Gist (verse)	Gist wordt in luxe gerezendegen en allerlei broodsoorten gebruikt. Tegenwoordig is er een keuze mogelijk tussen instant(droge) gist of verse gist. Het gebruik van droge gist is 1:2 / 1:3 verse gist. Dit kan afhangen van de temperatuur en rijstijd.
Glucosestroop	Een mengsel van druivensuiker (dextro) en water.

Recept	
~ H ~	
Hatelet	Sier pen die wordt gebruikt bij vlees, vis, wild, of andere schotels.
Harde Wener deeg Recept	Dit is een basis deeg dat voor veel soorten koekjes en stukgoed wordt gebruikt.
~ I ~	
Icing Recept	Een mengsel van podersuiker, water en eventueel kleurstof (vloeibaar). Wordt gebruikt als glacering
Inkoken	iets laten koken met het doel vocht eruit te verwijderen.
Interieur	Een vulling b.v. van een bonbon.
Instant(droge) gist	Gist wordt in luxe gerezedegen en allerlei broodsoorten gebruikt. Tegenwoordig is er een keuze mogelijk tussen instant (droge) gist en verse gist
~ J ~	
Juliënne	Juliënne in dunnereepjes snijden (lucifer formaat) 1- snij plakjes van 2 mm. dikte. 2 - Maak een stapeltje van de plakjes en snij deze dan 2 mm. breed af. Denk om de vingers!!!!
~ K ~	
Kleine Kraak	Het koken van een suikerstroop tot 110° Reamur . / 137° Celcius . Als in de suiker oplossing een metalen lepeltje wordt gestoken, wat direct daarna in koud water wordt gedompelt en met de vingers de suiker van de lepel tot een hard balletje kan worden gerold spreekt men van kleinkraak
Korst	zie Bladerdeeg
Koekkruiden Recept	Soms Speculaaskruiden genoemd. De samenstelling varieert naar gelang de smaak en bestaat uit : anijszaad, foeli, gember, kaneel, kruidnagel, koreanderzaad, nootmuskaat, piment.
~ L ~	
Larderen	Het doorrijgen van een stuk vlees met reepjes spek.
Liason	Een samenstelling van eidooiers en slagroom.
Liëren	Het aanbrengen van een liason
Licht draadje	Het koken van een suikeroplossing tot 86° Reamur . / 105° Celcius . Als in de suiker oplossing een metalen lepeltje wordt gestoken, wat direct daarna in koud water wordt gedompelt en met de vingers de suiker van de lepel tot een draad kan worden getrokken spreekt men van lichtdraadje
Likeur Algemeen meer informatie	Een likeur is een alcoholische drank, die op smaak is gebracht met fruit, slagroom, kruiden, specerijen, bloemen of noten en gebotteld met toegevoegde suiker. Elk land heeft zijn regels over de samenstelling: hoeveelheid alcohol, suiker en vaste stoffen. Sommige likeuren hebben een hoog alcoholpercentage, zoals Chartreuse met 71%.

Het woord 'cordial' wordt meestal gebruikt voor Amerikaanse dranken.
De term 'crème' wordt meestal gebruikt voor likeuren met meer suiker, in Frankrijk tenminste 40%. Niet te verwarren met 'cream', zoals Baileys, waarbij room is toegevoegd. Daarnaast zijn er dan ook nog likorettes. Dit zijn op likeuren lijkende producten die een lager alcoholgehalte hebben dan 15 procent. In Nederland mogen ze daarom ook in supermarkten verkocht worden, terwijl likeuren alleen in een slijterij verkocht mogen worden.

Geschiedenis

Van origine zijn likeuren geneeskrachtige elixers en niet zoet. Al in de vroege Middeleeuwen lieten Italiaanse monniken heilzame kruiden op alcohol trekken. De etherische oliën van gedroogde planten en kruiden losten er in op. Naar verluidt is het woord likeur afkomstig van het Italiaanse 'liquefare' wat vloeibaar maken betekent. Later werden likeuren gemaakt om te gebruiken bij het toosten op een gesloten verdrag (ratafia genoemd) en in Frankrijk werden likeuren gemaakt als smakelijk aperitief.

Van fruit tot borrel

Vruchtendistillaten kunnen op drie manieren gemaakt worden.

1. Het kan door destillatie van verkregen vruchtenwijn. Sommige fruitsoorten hebben voldoende suiker dat ze geschikt zijn voor destillatie. Dat wil zeggen, nadat de suikers door vergisting zijn omgezet in 10-15% alcohol. Dat geldt voor druiven, waarvan de wijn gedestilleerd wordt tot cognac of brandy. Of appels, die Calvados geven.

2. Door vruchten te laten trekken op alcohol, ook wel macereren genoemd.

Het fruit wordt gemengd met alcohol, waarbij de alcohol zorgt dat de aromas en etherische oliën uit het fruit in de vloeistof komen. Alcohol en water zijn de dragers van aromas en etherische stoffen. Het vloeibare resultaat wordt tinctuur genoemd.

3. Er is ook een combinatie mogelijk van deze twee methoden, en dit levert de fijnste likeur. Eerst worden de vruchten getrokken op alcohol, waarna de vloeistof wordt gedistilleerd onder vacuüm en bij lage temperatuur om de aromas in het eindproduct te krijgen.

Likeur zelfgemaakt

Thuisgemaakte likeur wordt meestal simpelweg gemaakt met koude extractie. Hete extractie vereist namelijk apparatuur en vaardigheden. Voor echte fijne likeuren kom je daarom terecht bij ambachtelijke destilleerderijen zoals die er nog zijn in Nederland en België: Van Wees, Zuidam, Rutte, Leukenheid, De IJsvogel, Filliers, Rubbens.

Zelfmaken kan toch verrassende resultaten geven en is eenvoudig:

1. Kies een fles sterke drank. Ben je beginner dan kies je een kleurloze en neutraal smakende drank zoals vodka, rum of brandewijn. Giet in een afsluitbare fles met dikke hals, halfvol.

2. Doe er schoongemaakt fruit en/of noten, specerijen etc bij en laat enkele weken trekken.

3. Zeef of filter met behulp van een kaasdoek. Laat de vloeistof enkele maanden staan zodat vaste stoffen als bezinsel op de bodem gaan liggen. Giet de heldere likeur in een mooie fles. Voeg suikersiroop toe naar smaak.

De verhoudingen fruit-alcohol-suiker steken niet nauw. Hou om te beginnen grofweg aan: 1 deel suikersiroop, 2 delen sterke drank, 2-4 delen fruit. Dat geeft een likeur met ongeveer 30% alcohol. Verschillende begrippen voor de koude en warme extractie van aromas en bestanddelen: [zie Extractie](#).

Lobbig	Het kloppen van een vloeistof tot deze dik/gebonden is.
Luxe gerezeendeeg	zie Recept
~ M ~	
Macédoine	Een samenstelling uit diverse groenten van verschillende kleuren. Kan ook van fruit.
Marinade	Pekelsaus, meestal een zeer samengestelde vloeistof waarin of waarmee iets wordt gemarineerd.

Marineren	Is b.v. vis of vlees in een vloeistof van een zekere samenstelling laten staan, om de smaak op een bepaalde wijze te beïnvloeden
Mayonnaise	Mayonnaisesaus, samengesteld uit olie, citroensap of azijn, eidooiers, mosterd en kruiden.
Meringue Recept	Schuimgebakje
Mirepoix	Een mengsel van verse prei, wortel, ui, selderie en peterselie
Mokka	De smaak van sterke koffie met gebrande suiker.
Molasse of melasse	Is een donkerbruine stroop. Molasse is een bijproduct van de productie van suikerriet of suikerbiet tot suiker.
Monteren	Het afwerken van één of andere saus. B.v. Een saus wordt gemonteerd met geslagen room.
~ N ~	
Napperen	Een gerecht van een zeer dun laagje b.v. gelei of mayonnaise voorzien
Nougat	Noga:, gebak uit noten, amandelen en gebrande suiker.
~ O ~	
Opkloppen	Iets op zodanige wijze roeren, dat daarin lucht wordt geroerd. Men spreekt ook wel van opslaan b.v. eiwit of room.
Opmaken	Het afwerken van taarten en/of gebak. Het afwerken van een product.
Oproeren	Eén of meerdere grondstoffen op zodanige wijze roeren, dat deze voor het gebruik geschikt worden.
Opzetten	Het klaarzetten van halffabrikaten om af te werken. Het leggen van ongebakken koekjes op een bakplaat noemt opzetten.
Orgeade	Fijngewreven amandelen met suiker, citroen, water. Meestal tot gesuikerde rolletjes verwerkt.
~ P ~	
Paneren	Vlees, vis, kroketten e.d. voorzien van een laagje panade. (bloem, paneermeel)
Parfait	Luchtig soort ijs, overwegend samengesteld uit slagroom.
Passeren	Op een bepaalde wijze zeven, b.v. door doek, passoir of passe-vite
Pâté à Bombe	Een Franse basis voor het maken van een lichte mousse zoals chocolademousse.
Pittenbakjes	Bakjes van bladerdeeg in een vormpje gebakken, met een tijdelijke vulling van kersenspitten.
Pocheren	Een product gaar laten worden rond het kookpunt. (b.v. eieren in water met azijn en zout van ongeveer 100 °

	Celcius
Potpourri	Een mengsel van gewassen krentenen, rozijnen, sukade in de verhouding van 1 deel krenten, 1 deel rozijnen, 0,2 deel sukade en citroenrasp. Eventueel kan er ook appel en bigarreux in worden gebruikt.
Pralineren	Het doorhalen van bonbons e.d..
~ Q ~	
Quadrille Recept	Een soort amandelbeslag. Een quadrille-taart is vierkant.
Quenelle	Balletje gehakt vlees b.v. als garnituur in de soep of saus.
~ R ~	
Reduceren	Het inkoken met als doel vocht te verdampen.
Royal Icing cRecept	Een mengsel van eiwit, poedersuiker, water en eventueel vloeibare kleurstof. Wordt gebruikt als glacering .
Roux	Een mengsel van bloem, boter/margarine en bouillon/kookvocht van groenten oid. Wordt gebruikt voor het maken van ragout, salpicon en het binden van saucen en groenten.
~ S ~	
Salpicon	Een ragout waarin behalve vlees nog andere toevoegingen zoals truffels of slagroom zijn verwerkt.
Semolina	Is een griesmeel. Het is gemaakt van grof gemalen tarwe, maïs of rijst.
Slappe Bal	Het koken van een suikeroplossing tot 92° Reamur / 115 Celcius . Als in de suiker oplossing een metalen lepelkje wordt gestoken, wat direct daarna in koud water wordt gedompelt en met de vingers de suiker van de lepel tot een slap balletje kan worden gerold spreekt men van slappebal
Socle	Voetstuk. Kan worden gemaakt van suiker of suikerwerk, brood of brooddeeg, griesmeel, rijst, ruwijs, enz..
Sorbet	Zacht gevoren ijsdrank van bepaalde samenstelling. Sorbets worden overwegend van vruchten bereid.
Souffleren	Omhoogbakken. Door het uitzetten van de lucht, die zich in het product bevindt, b.v. een ommelette soufflé.
Suikersiroop Recept	Lichte en dunne zoete siroop, gebruikt in verscheidene baksels. Ook geschikt in cocktails.
Suikerstroop Recept	Dikkere, plakkerige stroop, gebruikt in verscheidene baksels.
Smört	Vulling voor appelgebak appeltaart. (gehakte appel, abrikozenmoes, potpourri, citroenrasp, kaneel en suiker. Even gestoofd)
Stijve Bal	Het koken van een suikeroplossing tot 98° Reamur / 122° Celcius . Als in de suiker oplossing een metalen lepelkje wordt gestoken, wat direct daarna in koud water wordt gedompelt en met de vingers de suiker van de lepel tot een bal kan

	worden gerold spreekt met men van stijvebal
Speculaaskruiden Recept	Speculaaskruiden De samenstelling varieerd naar gelang de smaak en bestaat uit : cardamon, foeli, gember, kanceel, kruidnagel, nootmuskaat.
Spatel	Spatel Een stukje gereedschap in diverse maten waarmee ingrediënten door elkaar worden geschept.Lijk een beet je op een hockeystick.
~ T ~	
Tableren	Het bewerken van fondant of couverture op een stenen ondergrond.
Tartelette	Kleintaartje.
Timbale	Een gladde kegelvormige vorm.
Trancheren	Het aan plakken snijden met een lang dun mes.
Temperen	Iets drenken met een likeur. (marasquin).
Toeren	Bladerdeeg uitrollen en vouwen noemt men toeren. (Hollandse korst wordt 3 x getoerd. Franse korst wordt 4 x getoerd.
Tirolïenne	Een mengsel van een halve deel amandelen, een halve deel hazelnoten en één deel suiker en 10% bloem dat is fijn gemalen.
Tempereren	Chocolade op temperatuur brengen om te verwerken.
~ U ~	
Uitkoken	Kwaliteit van een saus verhogen.
Ulevel	Stukje suikerwerk, meestal met een rijmpje.
~ V ~	
Velouté	Fluweelachtig. B.v. sauce velouté.
Victoriabeslag	Mengsel van 1 deel suiker, 1 deel geschaafde amandelen, citroenrasp en eiwit.
Vlaai	Benaming van een gerezen deeg gevuld met vruchten.
Vol au vent	Vlees of vispasta van bladerdeeg . Voor vis een ovale vorm.
~ W ~	
Wellen	Het verzadigen met een vloeistof. O.a. abricozen, appeltjes, pruimen, rozijnen wellen.
~ Y ~	
Ys Recept	Van oudsher een mengsel van melk, room, eidooiers, suiker en een smaakstof
~ Z ~	
Zachte Wener	

Recept	Een luchtig beslag van eieren suiker bloem boter / margarine en citroenrasp. Wordt meestal gebruikt voor taardbodems.
Zeeuwsebloem	Een bloem rijk aan enzymen en arm aan gluten. Is ideaal voor het bakken van koekjes, want dan worden ze extra luchtig en bros van structuur.



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez.chocolade](#)
[Femke en Sander](#)