

! D E E

Hollandia

Culinair
ontdekkings
magazine

NR. 12



lomejordelagastromia

Allernieuwste technieken uit San Sebastian

4 gerecht **Cryo-bonbon van ganzenlever** | 6 gerecht **Garnal**
10 verslag **Lo mejor de la gastronomia** | 14 **Cryogeen koken**
Zalm | 20 **Vraag?Antwoord!** | 22 gerecht **Uitsmijter ham** |
estafette René Nijland en Toine Smulders | 28 **Vernieuwde ge**

Colofon

Uitgave van
Friesland Foods Professional
postbus 137
5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0110
hollandia@frieslandfoods.com

Redactie Jeroen van Oijen,
Maurice Janssen, Peter Staes

Fotografie Peter Staes

Recepten Jeroen van Oijen,
Pascal van Loon

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

Copyright
Niets uit deze uitgave
mag zonder voorafgaande
toestemming van de uitgever
worden overgenomen

Cover allernieuwste technieken:
Sodaficatie (zie pagina 10)



Kennisde

en avocado | 8 Prêt-à-Manger collectie meer met minder
| 16 assortiment Beter bekeken Beur culinair | 18 gerecht
24 gerecht **Vacuüm gegaarde banaan** | 26 **Culinaire**
suikerde slagroom | 30 grenzeloos **Yoghurt**



Column

“Ik wil je wel uitleggen hoe het werkt, maar dan pas in juli”. Dat zei een topkok eens tegen me in de maand januari van een aantal jaren geleden. Hij had een nieuwe techniek uit Spanje meegenomen en wilde dat zo lang mogelijk voor zichzelf houden. Op zich wel te begrijpen, maar hoe lang blijft essentiële kennis, om de Nederlandse gastronomie op te bouwen, binnen een kleine eliteclub van chefkoks rondzweven? En waarom mis je regelmatig details of zelfs halve recepten in extreem dure kookboeken van schrijvende collega’s?

De Spaanse gastronomie is het levende bewijs dat kennis delen bijdraagt aan een snelle groei van de culinaire cultuur in een land. Met de redactie van IDEE zijn we eind 2005 afgereisd naar San Sebastian om getuige te zijn van één van de eerste echte gastronomische congressen ter wereld: Lo Mejor de la Gastronomía (Het beste van de gastronomie). Tijdens dit 4-daagse evenement doet de absolute top van de gastronomie zijn kunstje. De sfeer waar dat mee gepaard gaat is zwaar ontspannen. “Groot” en “klein” heeft contact met elkaar en het snobgehalte ligt extreem laag. De “grote” staan op het podium, maar zitten vervolgens tussen het publiek te kijken wat hun collega’s te vertellen hebben. Niks elite, niks groepjesgedrag, maar een grote club vakidioten die geen geheimen voor elkaar lijkt te hebben. Dat het een voorbeeld voor toekomstige evenementen in Nederland mag zijn.

Het spreekt voor zich dat we weer veel tijd besteed hebben om alle nieuwe technieken die we daar gezien hebben te testen en te verwerken in nieuwe creaties. Op deze manier proberen we een steentje bij te dragen aan de groei van de Nederlandse gastronomie. En natuurlijk aan het werkplezier in de keuken.

Zoals jullie constant bezig zijn de kwaliteit op het bord te verbeteren, zo hebben wij weer een aantal veranderingen doorgevoerd om dit magazine lekker leesbaar te houden. Verder hebben we op verzoek van de lezers een vraag en antwoord rubriek samengesteld. Hierin zullen we de wetenschappelijke kant van het koken belichten aan de hand van ingestuurde vragen. Een team specialisten zal alle vragen nauwkeurig bestuderen en beantwoorden. Wij kunnen alleen maar hopen dat je die kennis weer deelt met andere nieuwsgierige collega’s.

Succes en veel leesplezier

Jeroen van Oijen

leen

Cryo-bonbon van eendenlever met marmelade van mango, specerijen en honing



Receptuur voor 20 personen

Eendenlever

200	gram	eendenlever
40	ml.	whisky
150	gram	Hollandia Kokroom
40	gram	fondant peper en zout

Mango

5	stuks	kardemom
1		steranijs
1	theel.	rode peper, gesneden
1	theel.	Ras al hanout
8		gedroogde abrikozen
150	gram	verse mango
1	theel.	geraspte citroenschil
80	gram	rode ui
25	gram	honing
2	dl.	rijstazijn

- Marineer de in stukken gesneden eendenlever een nacht in de whisky. Verwarm de eendenlever samen met de Kokroom en de fondant tot 48°C en pureer in de keukenmachine of doe het in 1 keer in de thermomix. Breng op smaak met peper en zout en laat opstijven in de koeling.
- Maal de kardemom, steranijs en rode peper samen fijn in een koffiemalertje of in de vijzel. Vermeng met de Ras al hanout en breng met de rijstazijn en honing aan de kook. Laat van het vuur af minimaal een half uur intrekken. Breng weer aan de kook en voeg de brunoise van mango, abrikoos en rode ui toe. Laat 5 minuten zachtjes koken en voeg de geraspte citroenschil toe. Laat daarna afkoelen.

Afwerking

- Maak bolletjes van de eendenlever 'ganache' en dompel enkele seconden onder in vloeibare stikstof.
- Serveer direct op een lepeltje met de mangocompote.

CRYO BONBON
Eenden



lever

Hollandse garnalen met avocadocurry en avocadoschuim, gelei van heldere yoghurt en parmezaanpapier

Receptuur voor 10 personen

Hangop

1 liter yoghurt
olijfolie
peper en zout

Gelei van heldere yoghurt

250 gram uitlekvocht van yoghurt (hangop)
2,5 blaadje gelatine, geweekt in koud water

Garnalen

750 gram Hollandse garnalen, gepeld
olijfolie
1 limoen
zwarte peper

Avocado curry

2 avocado's
2 eetl. Hollandia Beur culinair, vloeibaar
1 limoen
1 theel. kerriepoeder
1 dl. gevogeltebouillon

Avocadocrème

2 avocado's, goed gerijpt
2 eetl. verse korianderblaadjes
1 limoen
2 eetl. witte wijn azijn
2 dl. Hollandia Koksroom
1 blaadje gelatine, geweekt in koud water
1 theel. kerriepoeder
1 dl. gevogeltebouillon

Parmezaanpapier

100 gram parmezaanse kaas
10 gram bloem
1 gram kerriepoeder



- Hang een bolzeef boven een pan of bekken, leg er een kaasdoek in en giet de yoghurt erin. Dek af met plastic en laat een dag uitlekken in de koeling.
- Meet 250 gram uitlekvocht af. Verwarm een halve deciliter van dit vocht en los er de geweekte gelatine in op. Stort in een passend bakje zodat een laagje ontstaat van enkele centimeters. Laat stollen in de koeling.
- Maak de hangop aan met olijfolie, peper en zout en bewaar tot gebruik in de koeling.
- Snijd voor de avocadocurry het vruchtvlees in brunoise en bak fel aan in een beetje Beur culinair. Blus af met limoensap en voeg de kerrie toe. Bak nog even kort en voeg de gevogeltebouillon toe. Kook snel in en koel op ijs. Bewaar in de koeling.
- Voor het avocadoschuim de avocado samen met de koriander, sap van de limoen en azijn fijnmalen in de keukenmachine. Verwarm 1/5 van de Koksroom en los er de geweekte gelatine in op. Voeg de rest van de Koksroom toe en vermeng met de avocadopuree. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en bewaar in de koeling.
- Vermeng de garnalen met olijfolie, rasp en sap van de limoen en zwarte peper.
- Rasp de parmezaanse kaas zeer fijn met een Microplane rasp en vermeng met de bloem. Verhit een pan met antiaanbaklaag en strooi er het kaas/bloem mengsel in. Bak mooi goudbruin en draai eventueel om. Leg op bakpapier en snijd of knip direct in de gewenste vorm. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Garnale

Afwerking

- Gebruik een rechthoekige vorm om een strakke baan te maken van de avocadocurry en de garnalen.
- Spuit er de avocadoschuim bij en steek er een stuk parmezaanpapier in.
- Snijd strakke vormen van de gelei en plaats naast de garnalen. Trek een streepje van de hangop.



navocado

In de mode-wereld maakt men direct afleidingen van de creaties die op de catwalk te zien zijn. Deze draagbare versies van de haute-couture noemt men 'Prêt-à-Porter'. Op verzoek van onze lezers maken we een 'Prêt-à-Manger' collectie. Ofwel: eenvoudige afleidingen van gerechten uit onze collectie.

Meer met minder

Prêt-à-Manger

Cappuccino van lamsbouillon en Colombospice-room, met asperges en rauwe julienne van peultjes



Hollandse garnalen met Granny Smith salade en avocado-korianderschuim



In reuzel gekonfijte lamskoteletten met geprokte erwten en mint



Cappuccino van lamsbouillon en Colombospice-room, met asperges en rauwe julienne van peultjes

Receptuur voor 10 personen

Colombo spice-room

150	gram	Mascarpone
250	gram	Hollandia Soepen en Sauzen
100	gram	volle melk
1	theel.	Colombospice

Lamsbouillon

2	liter	lamsbouillon
2		asperges
10		peultjes

- Verwarm de bouillon en breng op smaak.
- Meng de mascarpone, melk en Hollandia Soepen en Sauzen met elkaar en breng op smaak met Colombospice en zout.
- Schil de asperges en snijd flinterdun met een Japanse mandoline. Snijd in flinterdunne julienne en doe hetzelfde met de peulen.

Afwerking

- Leg julienne asperge en peultjes onderin een glas en begiet met hete bouillon. Schep er de colombospice-room op.

In karnemelk gemarineerde gegaard met zongedroogde

Receptuur voor 10 personen:

Gemarineerde kalfsmuis

1600	gram	kalfsmuis
5	dl.	karnemelk Friesche vlag
4	takken	rozemarijn
6	takjes	tijm
		peper en zout
		Hollandia Beur culinair, bakken en smeren

Tomaatboter

200	gram	Hollandia Beur culinair, bakken en smeren
50	gram	zongedroogde tomaat tapenade
		basilicum
		peper en zout

ger collectie

In karnemelk gemarineerde kalfsmuis op lage temperatuur gegaard met zongedroogde tomaatboter



Witte chocoladeparfait met mango-rode peper coulis



Rood fruit onder frambooschuim op basis van Debic Panna Cotta



kalfsmuis op lage temperatuur tomaatboter

- Smeer de kalfsmuis in met peper, zout en de fijngehakte rozemarijn en tijm. Begiet met de karnemelk en zorg dat de kalfsnek net onder staat. Goed afdekken of vacumeren en minimaal 24 uur laten marineren.
- Klop voor de tomatenboter de Beur culinair luchtig en wit in de planeetmenger en voeg de tomaat tapenade toe. Breng op smaak met peper, zout en verse basilicum.

Afwerking

- Haal de kalfsmuis uit de marinade en spoel goed af met koud water. Dep droog met keukenpapier en bak rondom bruin in Beur culinair. Plaats de kalfsmuis in een oven of warmkast van 60°C. Laat op lage temperatuur in ongeveer 2 uur garen tot een kerntemperatuur van 50°C.
- Serveer met de zongedroogde tomaatboter.

Witte chocoladeparfait met mango-rode peper coulis

Receptuur voor 10 personen

Witte chocoladeparfait

500	gram	Debic Parfait
100	gram	witte chocolade-couverture
1		citroen

Mango-rode peper coulis

1		mango
		suikerwater (1:1)
1		limoen
1	theel.	rode peper, ragfijn gesneden

- Klop de Parfait op in de planeetmenger. Smelt de chocolade en meng de gesmolten chocolade met 1/5 deel van de Parfait en maak familie.
- Spatel de rest van de Parfait er onderdoor en zorg dat alles goed vermengd is.
- Vul de gewenste vormen af met de Parfait en vries minimaal 8 uur in.
- Voor de coulis het vrucht vlees van de mango in de keukenmachine cutteren. Breng op smaak met suikerwater, limoensap en de rode peper. Laat minimaal 1 dag staan voor gebruik en proef of er nog rode peper of citroensap bij moet.
- Laat uitlekken op een fijne bolzeef en houd de pulp en het sap apart.

Afwerking

- Stort de Parfait en werk af met de coulis en een quenelle mango-rode peper pulp.

Lo Mejor de la gastronomía



Carne Rasculeda Restaurant Sant Pau *** | **Martin Berasategui** *** | **Pedro Subijani** Akelare ** | **Joan Roca** El celler de can

Spanje laat het achterste van zijn tong zien op één van de eerste echte congressen over gastronomie. Zijn wij hier nog gewend aan beurzen waar producenten hun waar presenteren en in wedstrijden gestreden wordt, Spanje heeft zijn congressen waar kennis gedeeld wordt. En geen verouderde trucjes die nog ergens op een plank lagen. Nee, hier laten de grote innovatoren hun nieuwste technieken en smaakcombinaties aan de toegestroomde collega vakidioten zien. We hadden een heel internationaal gezelschap verwacht, maar 95% van het publiek bestond uit Spanjaarden. Misschien dat de toegangsprijs van 500 euro een drempel vormt, maar voor die prijs krijg je een berg inspiratie die gelijk staat aan de inhoud van een goed gevulde (kook)boekenkast. Voor dat geld moet je zelf nog wel even vertalen van Spaans naar Engels, maar met het woordenboek als sleutel tot vernieuwing studeren we graag een paar avondjes op vertaling van recepten en techniek.

Spanje staat synoniem voor de de 'Nueva nouvelle cuisine' en loopt qua vernieuwing mijlenver vooruit op de culinaire wereldbol. Door de meeste mensen wordt dit toegeschreven aan gastronomisch genie Ferran Adria van elBulli, maar zoals bij iedere revolutie staan er meer helden op de barakken. En iedere chef heeft zijn eigen noviteit in te brengen. Het lijkt dan ook meer op een clubje bevriende breakdancers die elkaar hun nieuwste trucs laten zien, dan op een serieus congres. Joan Roca geeft een demonstratie over roken in de keuken, Andoni Luis Aduriz maakt eetbare houtskool van cassave en bereidt aardappels in klei. Pedro Subajani blaast mozzarella op met een siphon en Dani Garcia geeft een bizarre cursus tarbot frituren! Naast de Iberische chefs een aantal interessante buitenlandse 'acts', waaronder de Amerikaanse chef Willy Dufresne die pastadeeg maakt van gamba's met behulp van enzymen en heldere bouillon weet te bereiden van chocolade.

Een verslag in twee delen van Lo Mejor de la gastronomía te San Sebastian.

José Andrés, Restaurant MiniBar, Washington

Culinair nageslacht van Adria,

heeft nu een aantal restaurants in Washington.

Nieuwe creaties met veel humor. Een van zijn chefs staat voor de camera een gin-tonic te bereiden met twee gesloten flesjes, shaked een shaker zonder inhoud en giet de denkbeeldige cocktail in een glas met een rietje. "Waar moet dit toe leiden?", zie je het publiek denken. De presentator mag proeven. Hij zuigt aan het rietje en geeft verbaasd zijn reactie terwijl hij de cocktail opzuigt?! Andrés heeft speciale zilveren rietjes laten maken die vanonder gesloten zijn, waardoor ze gevuld kunnen worden. Droge humor, stijlvol uitgevoerd.



Zeer verrassend is zijn techniek van Sodificacion (vrij vertaald 'Sodificatie'), producten voorzien van koolzuur. Hij demonstreert een creatie van oesters met champagnedruiven. Pitloze druiven van de tros knippen of plukken en goed wassen. Met aanhangend water in een siphon overbrengen tot deze voor de helft gevuld is. Ongeveer 1/10 van het totaal aan water toevoegen en afsluiten. Plaats een CO₂ patroon (soda) en zet minimaal 12 uur in de koeling. Blaas de soda van de siphon en schroef de dop eraf. Giet de druiven uit de siphon en serveer direct.



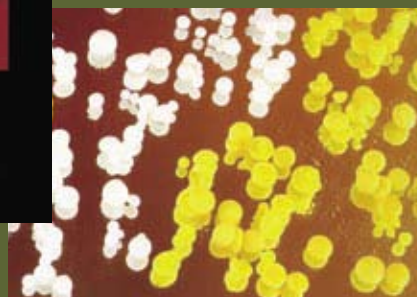
Roca ** | **Dani Garcia** Restaurant Calima Marbella. | **Andoni Luis Aduriz** Restaurant Mugaritz ** | **Carlo Cracco** Cracco Peck

Pedro Subijani, Akelare **

Deze tweesterrenchef liet een aantal technieken zien waarbij ook weer gespeeld werd met structuren.



De zwarte ballonnen zijn opgebouwd uit mozzarella. Mozzarella wordt 30 seconden verwarmd in de magnetron en vermengd met inktvisinkt. Dan wordt de mozzarella in kleine stukjes gesneden en opgeblazen met behulp van een siphon gevuld met een N₂O patroon. Vergelijk het maar met het opblazen van kauwgom. Daarna worden de ballonnen, gevuld met een mousse van uien, knoflook en peterselle, gebonden met brood en rijst.



Dezelfde techniek wordt toegepast op een farce van mosselen. Mosselen worden in de thermomix verwerkt tot gladde farce, waarna druppels gegaard worden in olie van 76°C.

Kaviaar van ei en mossel
Eieren scheiden en overbrengen in een infuusslang of injectiespuit. Druppels eiwit laten vallen in olie van exact 70°C. De druppels eidooier garen op 76°C. Twee minuten laten garen en dan uit de olie nemen. De eierkaviaar wordt geserveerd met een truffelcrème en eekhoortjesbrood.

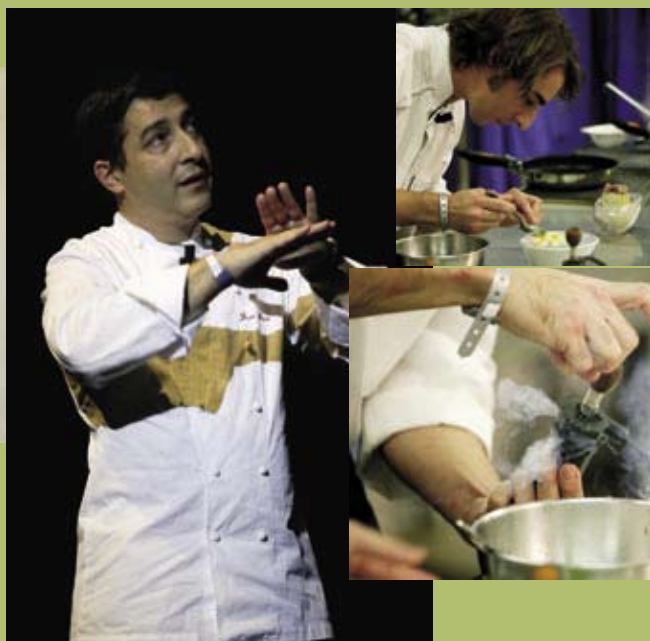
Joan Roca, El celler de can Roca **

Joan en Jordi Roca staan bekend als zeer vernieuwend. Joan schreef al eerder een zeer gedetailleerd boek over de techniek van vacuüm garen en de broers demonstreerden nu een aantal zeer verrassende technieken.



Roken in de keuken:

Het roken opnieuw uitgevonden. Rook wordt à la minute onder een stolp geblazen, die op een reeds opgemaakt gerecht geplaatst wordt. Het gerecht krijgt een lichte rookmaak mee tijdens het transport naar tafel. Aan tafel wordt de stolp verwijderd en komt er een heerlijke geur vrij. De tonijn in dit gerecht wordt à la minute gerookt met rookmot, waarin essentiële olie van gember verwerkt is.



Joel Robuchon | **Frederic Bau** directeur chocoladeschool Varlhona | **Ferran Adria** elBulli *** | **Juan Mari en Elena Arzak**

Ferran Adria, elBulli ***

Adria sluit het congres af met een kijkje achter de schermen van elBulli 2005.

Zoals bij alle mythes en heldenverheerlijking wordt ook Adria van alles toegeschreven. Zo wordt de kookkunst van Adria wel "moleculaire gastronomie" genoemd in de pers. Tijdens zijn optreden veegt hij dit direct en resoluut van tafel. Adria legt het publiek in de zaal nog een keer uit waar het volgens hem echt om draait. De korte film 'A meal for life' toont een uitgeluld echtpaar, dat bij elBulli aanschuift. Ze zitten elkaar maar wat aan te staren totdat de ober met het eerste gerecht aan komt zetten. De toelichting doet de verveelde gezichten al wat betrekken. Tijdens het eten zie je de gelaatsuitdrukkingen langzaam bijtrekken en volgt een bijna puberaal gegiechel. Naarmate de gerechten elkaar opvolgen keert het geluk weer terug in de ogen van het ooit verliefde stel en ze beleven de avond van hun leven. De boodschap van Adria; we brengen geen serie gerechten, maar een beetje geluk.





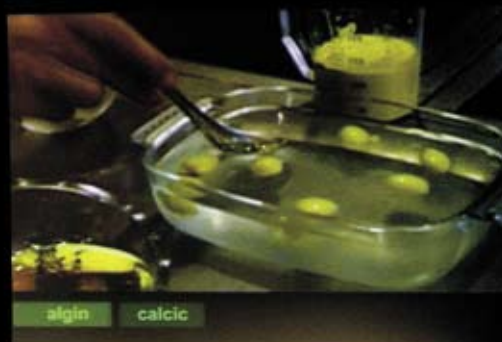
Ontzettend innovatief en vooral geestig is de rooktechniek met de wietpijp. Een bord wordt zeer strak overspannen met plasticfolie. Met een hete spies worden de randen afgebrand en wordt er direct een gaatje geprikt. De folie is nu vrijwel onzichtbaar. Het gerecht wordt opgemaakt op de folie. Met de wietpijp wordt rook gegenereerd en in het kleine gaatje in de folie geblazen. Als de gast het gerecht eet komen cartoonachtige wolkjes vrij die ook nog een heerlijke geur aan het gerecht geven.

Meer van Lo mejor de la gastronomía in !DEE 13

Willy Dufresne van WD-50 in New-York, die heldere chocoladebouillon demonstreerde en pasta maakt zonder ei of bloem. De techniek Liofilizada, zoals gebruikt door Arzak en Adria. En Dani Garcia die nieuwe frituurtoepassingen laat zien, waar menig chef de wenkbrauwen van fronsst!



Restaurant Arzak *** | **Willy Dufresne** Restaurant WD-50, New-York * | **Jose Andres** Restaurant MiniBar, Washington



Ferran Adria voorziet een demonstratiefilm, die in de keukens in Rosas is gemaakt, van live commentaar. Hij spreekt zoals alleen een Spanjaard spreekt en Oriol Castro, chef in elBulli, demonstreert de technieken. Groene olijven bijvoorbeeld, die openbarsten als je ze eet. Hier wordt een nieuwe toepassing van de zogenaamde Sferificacion gebruikt. Normaal wordt een vloeistof, bijvoorbeeld meloen, gebonden met alginaat en daarna in water met calciumchloride gedruppeld waardoor het kaviaareffect ontstaat. Bij de toepassing wordt de calciumchloride opgelost in de gepureerde groene olijven en bolletjes van deze massa worden ondergedompeld in water met alginaat. Hierdoor ontstaat een neutraal laagje rondom de olijvenpasta. De 'olijven' worden in een potje met olijfolie gelegd en zo geserveerd. Bij het eten knappen ze in de mond open.

In 2005 kregen de dames die aanschoven in elBulli een mooi fluwelen doosje met een soort ring aangeboden. Castro demonstreert hoe het werkt; onder warmtelampen ligt een hoeveelheid gesatineerd, getrokken suikerwerk. De massa bestaat uit glucose, isomalt en olijfolie en wordt bij elkaar gehouden met Sucro en glicerine; beide emulgatoren. Met een schroefboormachine met een speciale kop worden draden van deze massa opgerold tot mooie 'ringen', die vervolgens in doosjes gepresenteerd worden.

In geen andere discipline volgen nieuwe technieken elkaar zo snel op als in de patisserie. Spelen met structuren is al jaren de normaalste zaak van de wereld in de zoete kant van de restaurantkeuken en legio nieuwe technieken maken dit spel alleen maar interessanter.

Deze tekst is eerder gepubliceerd door Jeroen van Oijen in vakblad patisserie & desserts

Cryogeeen koken

Sommige toepassingen zijn supersimpel en voor iedereen makkelijk te begrijpen. Andere technieken vergen extreme precisie en de bijbehorende recepturen gaan tot op een tiende van een gram nauwkeurig. Voor deze column zijn de allernieuwste technieken maximaal doorgetest en waar mogelijk vereenvoudigd of verbeterd. In deze eerste editie zullen we het werken met vloeibare stikstof onder de loep nemen en alle voor- en nadelen langs elkaar leggen.

2 jaar geleden kwamen we voor het eerst in aanraking met cryogeen koken na een reportage die we bij elBulli maakten. Ferran Adria heeft de techniek overgenomen van driersterrenchef Heston Blumenthal en daarna heeft het zich snel verspreid. Dani Garcia heeft er een half boek over volgeschreven en inmiddels zijn enkele Nederlandse chefs aan de slag gegaan met deze spectaculaire techniek. Maar wat weten we er nu eigenlijk van en waar moet je op letten?

De lucht die we inademen bestaat voor 78% uit stikstof en het is de meest voorkomende stof op aarde. Stikstof komt voor in drie vormen; vast, gasvorm en vloeibaar. Gassen worden vloeibaar door de druk te verhogen of door ze zeer sterk af te koelen. In het laatste geval spreken we van cryogene gassen. Vloeibare stikstof wordt al jaren gebruikt in de voedingsindustrie en gezondheidszorg en bijvoorbeeld door stieren- en paardenfokkers. Werken met vloeibare stikstof geeft fantastische mogelijkheden in de gastronomie die niet ophouden bij het onderdompelen van mousses om ze te voorzien van een krokant, merengue-achtig laagje. Maar vergis je niet in de gevaren die er aan kleven. Doe vooral niet stoer en denk niet dat het net zoiets is als frituurvet, maar dan onder nul. Vloeibare stikstof is verkrijgbaar bij Hoekloos in Hedel. Zij kunnen je alles vertellen over verkrijgbaarheid en veiligheid. Bij deze alvast enkele toepassingen en voorwaarden voor veilig werken.

Toepassingen

- Bereiden van zogenaamde nitro-bonbons of nitro-merengues.
- Maken van poederijs met behulp van een mechanisch spuitpistool.
- Zachte producten voorzien van dunne laagjes gelei door ze eerst in stikstof te bevriezen (!DEE 13)
- IJsparels ofwel 'Soleroshots' van fruitcoulis
- Tafelbereidingen van sorbetijs (!DEE 13)
- Citrusfruit verdelen in honderden, zogenaamde "sapzakjes" (!DEE 13)



Poederijs van witte chocolade

400	gram	witte chocolade
100	gram	cacaoboter

Veiligheid

Zoals we stevige schoenen dragen tijdens ons werk in de keuken, zo zullen we ook veiligheidsmaatregelen moeten treffen als we met vloeibare stikstof aan de gang gaan.

- Vloeibare stikstof is zo koud dat metalen er bros van worden en kunnen breken. Gebruik altijd een zogenaamd 'Dewarvat', een dubbelwandige vacuümgeïsoleerde rvs pot die er voor zorgt dat de buitenkant relatief weinig vrieskou afgeeft.
- Vloeibare stikstof is -196°C en daarmee net zo gevaarlijk als frituurvet. De vloeistof kan spetteren en als je er te grote of warme massa's ingooit, kan het zeer heftig gaan koken. Gebruik altijd handschoenen en een veiligheidsbril, hoe belachelijk je er dan ook uit ziet!
- Vloeibare stikstof verdampt heel snel en 1 liter vloeibare vorm verandert in ongeveer 680 liter gas! Altijd in goed geventileerde ruimtes werken, want als het stikstofgehalte te hoog wordt, kan je flauw vallen of zelfs in coma raken. Zorg dus voor voldoende ventilatie en houd er rekening mee dat stikstofgas zwaarder is dan lucht en dus laag aan de grond zal gaan hangen. Je kunt beter een deur openzetten dan een raam.

en



Smelt de witte chocolade en de cacaoboter en giet in een elektrische spuit (hetzelfde materiaal wordt toegepast om desserts te satineren met chocolade). Vernevel de chocolademassa in de vloeibare stikstof en laat enkele seconden liggen. Schep uit de stikstof met een hele fijne bilzeef. Bewaar in een bakje in de vriezer tot gebruik.

Nitro-cocktail Pina colada

200	gram	ananascoulis
100	gram	kokosmelk
50	gram	suikerwater (1:1)
100	gram	Batida de coco (Kokoslikeur)
200	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet

Vermeng alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak met extra Batida de coco of suikerwater.

Giet in een siphon en belucht met een N_2O patroon. Spuit een dotje schuim op een lepel en dompel ongeveer 15 seconden onder in vloeibare stikstof. Schep eruit met een draadspaan en serveer direct (op ijskoud materiaal).

Het spreekt voor zich dat deze technieken ook toepasbaar zijn op allerlei hartige toepassingen.

Een meer dan compleet assortiment voor de hartige en zoete keuken, aangeboden door Hollandia & Debic.
Dé smaakvolle en zekere basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en uw succes is verzekerd.

Hollandia assortiment

Hollandia Echte Boter

(ongezouten en lichtgezouten)

- Op basis van verse room
- Breed assortiment
- Voor het monteren van sauzen
- Ideaal voor bakken en braden
- Romige basis voor kruidenboters

Hollandia Slagroom

(met en zonder suiker)

- Superieure roomsmmaak
- Constante kwaliteit
- Hoge opslag
- Goede stand
- Perfect verwerkbaar

Hollandia Volume + (alleen met suiker)

- 20% extra opslag
- Superieure roomsmmaak
- Helder wit
- Uniek perfosysteem
- Hygiënisch

Hollandia Slagroom in spuitbussen

(alleen met suiker)

- Goede stand
- Volle romige smaak
- Mooie structuur
- Unieke technologie
- Extra veel toefen

Hollandia Végétop

- Roomalternatief
- Plantaardige vetten
- Ideaal voor bavarois en mousse
- Direct klaar voor gebruik
- Goede stand en stevigheid

Hollandia Koksroom

- De originele koksroom
- Superieure roomsmmaak
- Voor alle culinaire toepassingen
- Diepvries en bain-marie bestendig
- Schift niet

Hollandia Soepen en Sauzen

- Te gebruiken als kookroom
- Plantaardige vetten en echte room
- Ideaal voor soepen en sauzen
- Schift niet
- Past in elk budget

Hollandia Beur culinair (vloeibaar)

- Te gebruiken als geklaarde boter
- Mooie bruining
- Spat niet
- Geschikt voor lange baktijden
- Gemakkelijke dosering



Debic collectie

Debic Crème Brûlée

- Vloeibare basis voor Crème Brûlée
- Ambachtelijk
- Bourbon vanille
- Perfecte structuur
- Talloze combinaties

Debic Parfait

- Basis voor Parfait
- Eenvoudige bereiding
- Perfecte luchtigheid en structuur
- Bestand tegen zure fruitsoorten en alcohol
- Makkelijk te snijden

Debic Panna Cotta

- Basis voor Panna Cotta
- Eenvoudige bereiding
- Uitstekend van smaak en structuur
- Makkelijk te combineren met andere smaken
- Goede stand en stevigheid

Debic Crème Anglaise Bourbon

- Direct te gebruiken
- Diverse verwerkingsmethoden
- Dessertsaus met Bourbon vanille aroma
- Ideale begeleider van desserts
- Makkelijk te doseren

ment

Hollandia Beur culinair

(bakken en smeren)

- Mélange met 20% roomboter
- Direct smeerbaar uit de koeling
- Smelt niet bij keukentemperatuur
- Hoogwaardige bakkwaliteit
- Romige basis voor kruidenboters



Debic Mousses in spuitzak

(diepvries)

- Direct te gebruiken
- Ideaal om mee te combineren
- Rijke romige smaken; in 5 varianten
- Gemakkelijk te gebruiken en tijdsbesparend
- Met spuitmondje



Beter bekeken

Hollandia Beur culinair

Hollandia Beur culinair bakken en braden

Een vloeibare melange met geclarifieerde boter.

TIP: Laat eens specerijen meetrokken - dat geeft een heerlijke subtiele smaak bij het bakken!

Hollandia Beur culinair bakken en smeren

De vaste melange voor smeren, bakken en braden.

Direct smeerbaar uit de koeling. Ook ideaal voor het bereiden van een heerlijke kruidenmelange.

Hollandia Beur culinair bevat 20% roomboter. Direct herkenbaar aan de smaak en de geur. Beide varianten zijn verkrijgbaar in een hygiënische en praktische verpakking.

Vacuüm gegaarde zalm met geprakte aardappel en gebakken inktvisjes. Citroensaus met wolken van citroen.



Receptuur voor 10 personen

Zalm

1000 gram zalmfilet zonder vel
olijfolie
peper en zeezout

Inktvisjes

5 inktvisjes
olijfolie

Citroenwolken

50 gram citroensap
50 gram water
0,5 theel. sojalecithine

Geprakte aardappel

750 gram Roseval aardappels
1 dl. Hollandia Koksroom
1 dl. olijfolie

Citroensaus

1 sjalot, gesneden
0,5 venkelknol gesneden
Hollandia Beur culinair,
vloeibaar
4 dl. visfond
2 dl. Hollandia Koksroom
1 dl. witte wijn
75 gram Hollandia Roomboter
1 dl. citroensap
1 theel. geraspte citroenschil



- Maak de zalm schoon en verwijder het vel. Portioneer, bestrooi met peper en zout en plaats ze in een passende vacuümzak. Giet er per portie zalm 1 eetlepel olijfolie bij en trek vacuüm. Plaats tot gebruik in de koeling.
- Maak de inktvisjes schoon en houd de tentakels apart. Verdeel over 10 porties.
- Verwarm voor de saus enkele eetlepels Beur culinair in een sauspan en fruit er de venkel en sjalot in. Blus af met de witte wijn, visfond en Koksroom en kook in tot de helft. Zeef en monteer à la minute met de roomboter. Voeg de geraspte citroenschil toe en breng op smaak met het citroensap, peper en zout.
- Kook de aardappels gaar in water met zout en pel ze. Prak ze met de olijfolie en Koksroom en breng op smaak met peper en zeezout.

VACUÛM GEGAARDE

Zalm

Afwerking

- Gaar de zalm 20 minuten in een Roner of au bain marie van exact 50°C (tot een kerntemperatuur van 38°C). De zalm heeft nu het perfecte punt van gaarheid. Snijd de zak open en giet het kookvocht bij de saus. Breng de saus eventueel verder op smaak.
- Bak de inktvis kort in een hete pan met Beur culinair en druppel er op het laatst wat citroensap over. Kruid met peper en zout.
- Schep wat geprakte aardappel op de borden, garneer met de inktvis en leg de zalm ernaast.
- Vermeng het citroensap met het water en vermeng met de lecithine. Schuim het oppervlak op met de staafmixer. Schep een wolkje op de zalm of de inktvis.



Veel kennis wordt overgedragen van de ene generatie koks op de andere. Veel zaken nemen we daarbij graag voor waarheid aan, maar soms vragen we ons af waarom we bepaalde dingen doen en of het beter kan.

Vraag? A

Er zijn een paar goede boeken over de wetenschappelijke benadering van koken, maar vaak hebben koks geen tijd om ze te lezen. En dan zijn er nog de voedseltechnologen; ze weten alles van de chemie van het koken. Zo ligt er een schat aan kennis bij Hollandia, die we graag met jullie willen delen.

Heb je een vraag?

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en bevredigend te beantwoorden

[Overige bronnen](#)

Hoe kun je tegengaan dat de snijranden van bijvoorbeeld ijsbergsla of witlof snel bruin worden?

De verkleuring is het gevolg van enzymwerking die gestopt kan worden door minimale verhitting. Leg de gesneden sla of witlof 3 minuten in een kom water van exact 47°C. Daarna pas koelen en drogen.

Hoe kan ik het bestervingsproces van vlees verlengen waardoor het vlees malser wordt?

Veel vlees krijgt tegenwoordig amper de tijd om te besterven en als het al bestert dan gebeurt dat in het vacuüm. Grote stukken vlees kun je gerust een aantal dagen hangend laten besterven, waardoor de enzymen hun werk kunnen doen. Als je het vlees niet inpakt verliest het wat vocht, maar het geeft het beste resultaat. Qua voedselveiligheid zullen velen kiezen om het vlees in te pakken in plasticfolie en vervolgens op te hangen. Ook tijdens het bereiden kun je de enzymen stimuleren door op lage temperatuur te bereiden. Enzymen zijn het actiefst op temperaturen tussen ongeveer 30°C en 50°C, dus bij een lage temperatuurbereiding blijft het vlees lange tijd tussen deze temperatuur. Het vlees zal stukken malser zijn.

Helaas niet waar!

Je moet vlees dichtschroeien om de sappen binnen te houden.

Vlees dichtschroeien heeft totaal geen invloed op de sappigheid van het vlees. Sterker nog, verhitten droogt uit, omdat de gare eiwitten het vocht uit het vlees drukken. Tijdens het bakken vind een ingewikkeld bruiningsproces plaats wat men de Maillardreactie noemt. Dit geeft wel veel smaak en dat is dan ook de belangrijkste functie.

ntwoord!

Stuur even een mailtje naar Hollandia@frieslandfoods.com t.a.v. Jeroen van Oijen.

Erik Driessen, levensmiddelen­technoloog, specialist emulsies en bindmiddelen

Co van Tilburg, emulgatoren en bindmiddelen

Jeroen van Oijen, Creative chef Hollandia

Jan Verzaal: technisch specialist opklopapparatuur

Harold McGee on food & cooking [chemie]

Larousse gastronomique [klassiek]

Wat is het effect van bakpoeder tijdens het koken van groene groenten?

Een eeuwenoude truc (de Romeinen deden het al) om groene groenten supergroen te houden tijdens het koken is het toevoegen van natuurlijke soda. De eenvoudigste toepassing in onze tijd is door een mespuntje bakpoeder (sodium bicarbonaat) aan het water toe te voegen. Dit bevat alkaline dat invloed heeft op het chlorofyl in groene groenten.

Wat zit er eigenlijk in de patronen die we gebruiken om de siphon/kidde te beluchten?

De meest gebruikte patronen zijn gevuld met N₂O ofwel lachgas. Ieder patroon bevat 8 gram lachgas. Er zijn ook sodapatronen (CO₂) die gebruikt kunnen worden om een vloeistof van koolzuur te voorzien. Zie toepassing Sodaficatie (pag 10 t/m 13).

Hoe kan ik een heldere gelei maken van vers geperst appelsap?

Groene appels door de sapcentrifuge duwen en vermengen met citroensap (1 citroen per 5 appels). In de vriezer plaatsen. Als de onzuiverheden bevroren zijn het appelsap op een bolzeef met doek gieten en het heldere sap opvangen. Binden met 1 blaadje gelatine per 100 gram appelsap. Deze toepassing kan ook gebruikt worden als basis voor appelkaviaar (met alginaat en calcium chloride).

Ken je klassiekers

Veel voorkomende namen op de Nederlandse menukaart. Maar wat is het origineel?

Saltimbocca Oorspronkelijk afkomstig uit de Italiaanse stad Brescia. Letterlijk betekent saltimbocca; 'spring in de mond' en bestaat uit dunne plakjes kalfsvlees met sallie en gerookte ham. Eerst gebakken in boter en daarna gestoofd in witte wijn.

Gepocheerd kwartelei in een krokante wolk van gekookte beenham met toastbrood



Receptuur voor 20 personen

Schuim van ham

250	gram	volle melk
150	gram	Hollandia Koksroom
150	gram	gekookte beenham
100	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet peper en zout

Kwarteleitjes

20	kwarteleitjes
	water
	sherryazijn

Toastbrood

1	voorgebakken stokbrood, bevoren Hollandia Beur culinair, vloeibaar
---	---

- Snijd de ham fijn en breng samen met de melk en de Koksroom aan de kook. Laat een halfuur tegen de kook aan trekken. Passeer door een fijne bolzeef en laat afkoelen. Vermeng de "hamfond" met de slagroom en breng op smaak met peper en zout. Giet in een siphon en belucht. Plaats tot gebruik in de koeling.
- Pocheer de kwarteleitjes 1 minuut in water met sherryazijn. Koel direct in ijswater en bewaar tot gebruik in de koeling.

Uitsmijter

EEN SPEL VAN CONTRASTEN IN STRUCTUUR

- Snijd flinterdunne plakken van het bevroren stokbrood. Besmeer siliconenmatjes royaal met Beur culinair. Leg de plakjes stokbrood op het ingesmeerde siliconenmatje en dek af met het tweede matje. Bak goudbruin af in een oven van 180°C. Bewaar in een goed afgesloten bak.

Afwerking

- Dompel een kunststof lepel onder in vloeibare stikstof en laat uitborrelen. De lepel is nu door en door koud en dit zorgt ervoor dat de massa niet aan de lepel blijft plakken. Haal de lepel naar boven, spuit er een dopje hamschuim op, duw er een gepocheerd eitje in en spuit er weer wat hamschuim op. Dompel direct onder in vloeibare stikstof en laat in ongeveer 30 seconden krokant worden.
- Serveer direct met het flinterdunne gebakken brood. Als de gast de krokante bol doorsnijdt zal het zachte hamschuim tevoorschijn komen en daarna het nog lopende kwarteleitje. Een spel van contrasten in structuur.

ham



Kroketjes van banaan, vacuüm gegaarde banaan en banaanpapier Rumparfait en kokosmousse



Banaan

Receptuur voor 10 personen

Vacuüm gegaarde banaan

5		rijpe bananen
250	gram	suiker
100	gram	glucose
3	dl.	bruine rum
		rasp en sap van limoen
		rasp en sap van sinaasappel

Kroketjes

10	stukjes	vacuüm gegaarde banaan (zie boven)
		gemberkoek

Bananenpapier

100	gram	banaan
30	gram	suiker
10	gram	bloem
30	gram	Hollandia Roomboter, gesmolten
25	gram	melk

Parfait

250	gram	Debic Parfait
		Bruine rum

Kokosschuim

3	dl.	Debic Panna Cotta
2	dl.	kokosmelk
5	cl.	Kokoslikeur



- De Parfait opkloppen in de planeetmenger en op smaak brengen met de bruine rum. Spuit vormen vol met rumparfait en vries in.
- Smelt de Panna Cotta, vermeng met de kokosmelk en de likeur en giet in een slagroomsiphon. Plaats een patroon, goed schudden en tot gebruik in de koeling plaatsen.
- Voor het bananenpapier de banaan prakken en vermengen met de overige ingrediënten. Roer tot een homogene massa en smeer zo dun mogelijk en gelijkmatig uit op siliconenmatten. Plaats in de vriezer en laat hard worden. Bak in ongeveer 10 minuten krokant en goudbruin in een oven van 160°C. Breek in stukken en bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.



- Maak voor de vacuüm gegaarde banaan eerst een karamel van de suiker en glucose, blus af met de rum en laat de alcohol verdampen. Rasp er de limoen en sinaasappelschil bij met behulp van een Microplane rasp. Laat afkoelen.
- Pel de bananen en doe ze met 1 dl. van de voorbereide siroop in een vacuümzak en trek vacuüm. Verwarm ze 20 minuten in een au bain marie of Roner van 65°C. Dit komt zeer nauwkeurig om een perfect resultaat te krijgen.
- Maal de gemberkoek fijn in een foodprocessor en droog 1 uur in een oven van 90°C. Bewaar tot gebruik in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

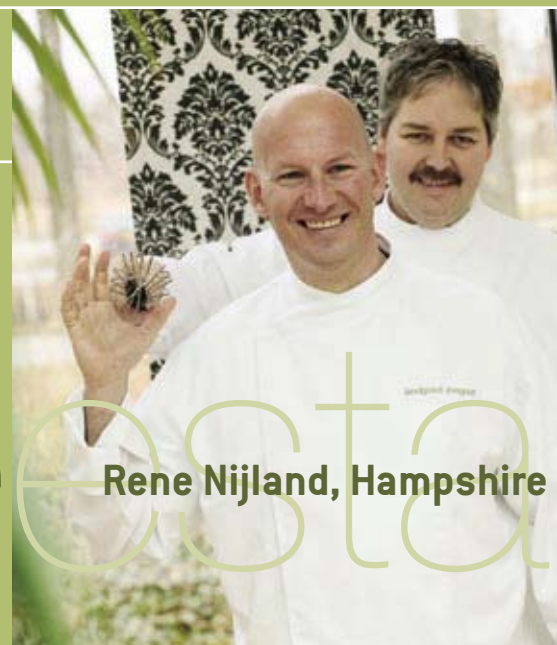
Afwerking

- Snijd de gegaarde banaan in 20 gelijke stukken en paneer de helft met de gedroogde gemberkoekkrumels. Plaats de kroketjes op de borden en steek er een houten vorkje in. Leg de andere stukjes gegaarde banaan eveneens op de borden en schep er wat gaarvocht op.
- Los de rumparfait, plaats op de borden en steek er een stukje banaanpapier in.
- Spuit er een beetje kokosschuim bij.

Hollandia gaat weer een jaar lang met dezelfde ingrediënten door het land. Per uitgave van IDEE maken 2 chefs een creatie met de voorgeschreven ingrediënten en voorwaarden.

De eerste chef wordt aangewezen door Hollandia, de tweede door de aangewezen chef. Zo zullen we langzaam afdalen van het Noorden naar het Zuiden. Aan het eind van het jaar kunnen we zien wat er leeft onder de Nederlandse keukenchefs en wat de trends zijn.

culinaire



Rene Nijland, Hampshire

Taartje van Valrhona chocolade met een hart van Crème Brûlée met lavendel en een Jelly van tropisch fruit en gember met een vulling van mango-specerijen mousse

Rene Nijland, Hampshire hotel Avenarius

Crème Brûlée geperfumeerd met lavendel

150 gram Debic Crème Brûlée
3 takjes lavendel

Ganache van melkchocolade

150 gram Debic Crème Brûlée
1 dl. Hollandia Végétop
350 gram melkchocolade Valrhona

Kletskep van safari

100 gram suiker
100 gram Safari
100 gram boter
100 gram bloem gezeefd

Jelly van gember en tropisch fruit

1 liter multivruchtensap
1 dl. gembersap
12 gram agar-agar

Compote van mango en specerijen

1 mango
200 gram water
250 gram suiker
1 vanillestokje
2 steranijs

Mousse van mango en specerijen

200 gram compote van mango
250 gram Hollandia Végétop



- Crème Brûlée met de lavendel takjes verwarmen en 10 minuten laten trekken. Storten in flexipanmatjes en invriezen.
- Végétop verwarmen en de chocolade hierin smelten, Crème Brûlée toevoegen en glad roeren.
- Boter, suiker en safari verwarmen, van het vuur halen en de bloem erdoor spatelen. Uitstrijken op siliconematjes en op 180°C in 8 minuten afbakken.
- Vruchtensap en gember aan de kook brengen met de agar agar en dun uitstorten op een teflon matje.
- Végétop stevig opkloppen en de compote erdoor spatelen.



De voorwaarden voor de uitwerking van de opdracht zijn:

Het dessert moet de volgende producten en/of onderdelen bevatten; Debic Crème Brûlée, Hollandia Végétop, een vers kruid maar geen mint, minimaal 1 nieuwe toepassing van Crème Brûlée.

fototo

hotel Avenarius >> Toine Smulders, restaurant Giga's op landgoed Avegoor



Semi-freddo van Crème Brûlée, mille feuille van hazelnoten met room van korianderzaad en sinaasappel

Toine Smulders, restaurant Giga's op landgoed Avegoor

Semi-freddo van Crème Brûlée

140	gram	gebrande hazelnoten
620	gram	Debic Crème Brûlée
7		eiwitten
100	gram	suiker
70	gram	Grand marnier

Room met korianderzaad en sinaasappel

3	dl.	Hollandia Végétop scheutje wodka
1	eetl.	korianderzaad
1		schilletje van sinaasappel
50	gram	suiker

Mille feuille van hazelnoten

250	gram	suiker
50	gram	hazelnotenpoeder
50	gram	bloem

- Klop de eiwitten en de suiker mooi taai, brand de hazelnoten mooi bruin en breek met behulp van een deegrol in stukjes. Giet de Grand marnier bij de Crème Brûlée en vermeng dit met de eiwitten en de gebroken hazelnoten. Vries 3 à 4 uur in en schep er mooie quenelles van.

- Laat de gekneusde koriander met wat suiker, wodka en de schilletjes van de sinaasappel op een matig vuur trekken. Zeef het en laat afkoelen. Voeg de overige Végétop erbij en klop op tot het mooi spuitbaar is.

- De suiker laten karameliseren. Af laten koelen en in de keukenmachine fijnmalen. Vermeng dit met het hazelnotenpoeder en de bloem. Zeef alles door een fijne zeef en bak er tuilles van.

Afwerking

- Schep met een lepel de semi-freddo tot een quenelle. Leg hierop een hazelnootkrokant, spuit hierop de room van korianderzaad en sinaasappel. Leg er weer een hazelnootkrokantje op en herhaal dit.
- Bestrooi met wat gemalen pistachenootjes en serveer direct.

Room is in principe niets anders dan een emulsie van vet en water. Het vet is natuurlijk het melkvet uit de koemelk. Een liter melk bevat ongeveer 4% vet. Wat dus inhoud dat je 10 liter (!) melk nodig hebt om 1 liter slagroom van 40% te maken. Maar hoe werkt dat nu?

Men neme een koe...

Een koe levert ongeveer 30 liter melk per dag. De melk wordt vervolgens in de fabriek gecentrifugeerd, waardoor de zogenaamde ondermelk er 'uitgeslingerd' wordt. We hebben nu twee producten; room met ongeveer 40% melkvet en ondermelk van 0,1% vet. Deze ondermelk wordt gebruikt om te verwerken tot magere melkpoeder.

Het eindproduct

Na centrifuge hebben we dus een room van ongeveer 40% vet. Om alle bacteriën te doden wordt de room gepasteuriseerd of gesteriliseerd. Hiervoor zijn allerlei nieuwe technieken ontwikkeld om de eigenschappen van room zo min mogelijk te veranderen. Zo wordt de room van Hollandia maximaal 6 seconden op hoge temperatuur verhit, zodat de aanwezige melksuikers niet de kans krijgen te karameliseren. Wat je overhoud is een zeer stabiele room die gekoeld tot 4 maanden houdbaar is.

Over zomer en winter

Koeien krijgen in de winter een ander kostje voorgeschoteld dan in de zomer. Logisch, maar dat heeft ook invloed op het melkvet in de koemelk. In de zomer eten de koeien gras, wat zorgt voor een zacht melkvet. In de winter krijgen ze hooi en ander droog voer, wat zorgt voor een hard melkvet. Zoals hierboven omschreven speelt vet een hele belangrijke rol in het eindresultaat en in de ambachtelijke productie zit er dan ook verschil tussen room in de zomer en winter. Door de moderne technieken die Hollandia toepast, is het verschil echter minimaal. Je kunt dus rekenen op een constante kwaliteit.

slagroom

We hebben iets nieuws te melden over onze gesuikerde slagroom... **Hij is verbeterd!**
Nu nog luchtiger mét behoud van de volle roomsmmaak!

Gesuikerde slagroom van Hollandia stond altijd al aan de top. Maar stilstand is achteruitgang. Zeker in een markt die continu in beweging is. Dus dat we onze gesuikerde slagroom van een nieuw recept hebben voorzien, is geen toeval. Want Hollandia verplicht zichzelf om te blijven werken aan verbeteringen, nieuwe recepturen, verrassende producten en verbeterde verpakkingen. Allemaal onderdeel van het Hollandia Innovation Programme. En dit vindt u terug in onze gesuikerde slagroom. Hij is nu nog luchtiger. En tegelijkertijd blijft u de volle roomsmmaak proeven die u zo waardeert! Ook de stand en de stevigheid zijn van Hollandia kwaliteit. Eigenschappen, die Hollandia gesuikerde slagroom tot de slagroom maken voor bavaroises en mousses! En bovendien kunt u nu uit dezelfde hoeveelheid slagroom tot 20% meer toeven halen. Een aanwinst voor uw keuken!



Tips

- Slagroom klopt het beste op bij een temperatuur tussen de 2 en 4 graden.
- Klop slagroom eerst 2 minuten op lage snelheid en de laatste minuut pas op hoge snelheid.
- Zorg dat slagroom altijd goed afgedekt wordt in de koeling, zuivel neemt zeer snel luchtjes op.

Bij gebruik in een slagroommachine:

- Verhoog de luchttoevoer van de slagroommachine voor een optimaal resultaat.
- Controleer visueel of het gewenste resultaat bereikt is.

Bij gebruik in een planeetmenger:

- Klop de slagroom iets langer op voor een optimaal resultaat.
- Controleer visueel of het gewenste resultaat bereikt is.

Bij gebruik in een siphon:

- Gebruik minder slagroom in de siphon dan gebruikelijk.

m



Heeft u nog vragen of opmerkingen?
Bel dan ons servicenummer 0800 - 2357666 (BELROOM)

Veel ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden. Kortom, we staan er niet echt meer bij stil terwijl we van een nieuw product alles willen weten. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.

Grenzele

Yoghurt is een zuivelproduct dat helemaal in deze tijd past; het heeft een goed imago omdat het licht verteerbaar is en zorgt voor een goede darmflora. Het geeft een frisse toon in zoete en hartige gerechten en smaakt zeer natuurlijk.

Met speciale dank aan Pascal van Loon

Feiten

- Yoghurt is een gefermenteerd melkproduct: het is melk die door de werking van bepaalde bacteriën tot stremming wordt gebracht. In feite wordt de melk verzuurd door er een "yoghurtcultuur" aan toe te voegen.
- De melk wordt eerst gepasteuriseerd op 80°C voor het doden van eventueel aanwezige ziektekiemen en daarna teruggebracht naar een temperatuur van 40°C. De "yoghurtcultuur" wordt toegevoegd aan de verwarmde melk. Dit blijft dan gedurende 4 tot 6 uur onder constante temperatuur staan, zodat de bacteriecultuur zijn werk kan doen. Hierna wordt het versneld afgekoeld en is de yoghurt klaar voor consumptie.
- Deze yoghurtcultuur bestaat uit een mengsel van 2 bacteriën: *Lactobacillus bulgaricus* en *Streptococcus thermophilus*.
- Als er andere culturen gebruikt worden, mag het geen yoghurt heten. Biogarde is bijvoorbeeld yoghurt die van een andere bacteriecultuur gemaakt is.
- Yoghurt wordt al meer dan 4000 jaar gemaakt door verschillende volkeren in verschillende delen van de wereld.
- Yoghurt is een levend product. De bacteriecultuur die erin leeft kan je steeds gebruiken om (zelf) nieuwe yoghurt te maken.



Granny Smith-yoghurt sorbet

250	gram	yoghurt
150	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	gram	vers sap van Granny Smith
100	gram	suikerwater (1:1)
1	eetl.	glucose

Meng het suikerwater, appelsap en de glucose en verwarm tot 85°C. Voeg de yoghurt en slagroom toe. Laat afkoelen en draai er een sorbet van.

Hangop espuma

1	liter	yoghurt
2	dl.	Hollandia Slagroom, gezoet

Laat de yoghurt een nacht uitlekken op een bolzeef met kaas- of theedoek en vang het vocht op. Gebruik het vocht voor heldere yoghurtgelei. Meng de hangop met de gezoete slagroom en giet in een slagroomsiphon. Belucht met een patroon en spuit à la minute op.

osyoghurt



Yoghurtparfait

5	dl.	Debic Parfait
2	dl.	Griekse yoghurt
1		limoen

Klop de Parfait stevig op en vermeng met de yoghurt. Maak op smaak met limoensap. Schep over in een spuitzak en spuit in de gewenste vorm. Laat minimaal 8 uur invriezen.



Krokante yoghurt

150	gram	fondant
75	gram	glucose
75	gram	isomalt-suiker
60	gram	yoghurtpoeder

Kook glucose, fondant en isomaltsuiker tot 160°C, laat afkoelen tot 130°C en roer er krachtig het yoghurtpoeder door. Stort op een plaat en laat half afkoelen. Snijd de plak in stukken en laat afkoelen. Maal de brokken tot een zeer fijn poeder in een elektrisch koffiemalertje. Bewaar het poeder in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels. Strooi met behulp van een klein bolzeefje wat poeder op een siliconenmatje en plaats ongeveer 2 minuten in een oven van 160°C. Laat even afkoelen en steek ze van de mat. Bewaar ook nu weer in een bakje met siliconenkorrels.



Heldere yoghurtgelei

4	dl.	uitlekvocht hangop
4	blaadje	gelatine

Verwarm een halve deciliter uitlekvocht tot ongeveer 60°C en los er de in koud water geweekte gelatine in op. Meng met de rest van het uitlekvocht en giet in een passend bakje of plaatje dat even in de vriezer heeft gestaan. Laat stevig worden in de koeling.

We hebben iets nieuws te melden over onze gesuikerde slagroom



Hij is verbeterd!



Gesuikerde slagroom van Hollandia stónd altijd al aan de top. Maar stilstand is achteruitgang. Zeker in een markt die continu in beweging is. Dus dat we onze gesuikerde slagroom van een nieuw recept hebben voorzien, is geen toeval. Want Hollandia verplicht zichzelf om te blijven werken aan innovatie, nieuwe recepturen, verrassende producten en verbeterde verpakkingen. Allemaal onderdeel van het Hollandia Innovation Programme. En dit vindt u terug in onze gesuikerde slagroom. Hij is nu nóg luchtiger. En tegelijkertijd blijft u de volle roomsmak proeven die u zo waardeert! Ook de stand en de stevigheid zijn van Hollandia kwaliteit. Eigenschappen, die Hollandia gesuikerde slagroom tot dé slagroom maken voor bavarises en mousses! En bovendien kunt u nu uit dezelfde hoeveelheid slagroom tot 20% meer toeven halen. Een aanwinst voor ùw keuken!

