

! D E E

Hollandia

Culinair
ontdekkings
magazine

NR. 13

cryogene evoluties
desegmentatie + popcorn + sorbetijs

4 gerecht **Popcorn van tomaatbouillon** | 6 gerecht **Gelakte zwezerik** | 8 **Prêt-à-Manger** collectie meer met minder | 10 verslag **Lo mejor de la gastronomía /2** | 14 **Cryogeen koken /2** | 16 assortiment **Beter bekeken** Gesuikerde slagroom | 18 gerecht **Jonge duif vacuüm gegaard** | 20 **Vraag?Antwoord!** | 22 gerecht **Cryo-bonbon van aardbei** | 24 gerecht **Yoghurtparfait** | 26 **Culinaire estafette** | 28 **Hollandia en Debic spaaractie** | 30 grenzeloos **Rode bietjes**

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 Staas,
Edwin van Lambalgen

Fotografie Peter Staas

Recepten Jeroen van Oijen

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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

Cover suikerwerk van bietjes
(zie pagina 30 | 31)



Column

Met de regelmaat van de klok spreek ik koks van allerlei niveau en pluimage over de meest ingewikkelde dingen. “Waar kan ik stikstof halen en wat kan ik er mee?” “Wat doet alginaat in een basis van alcohol of zuivel?” “Kun je het sap van appels knalgroen houden of maken?” Allerlei vraagstukken waar iedereen wel eens tegenaan loopt. Geen schande om deze vragen te stellen dus. Wij zijn altijd bereid om er in te duiken.

Als er dan een kok belt om te vragen hoe hij 60 eieren kan koken zonder dat ze blauw worden, ben ik echt ontroerd. Daar zaten we stiekem toch een beetje op te wachten. We proberen de drempel zo laag mogelijk te houden en hebben graag dat je ons benadert als er vragen zijn. “Hij kan nog geen ei koken” is een van de meest denigrerende opmerkingen die je over iemand kunt uitspreken en tegelijkertijd gaan ontelbare koks hier de mist in. Gewoonweg omdat het één van de meest moeilijke materiën van het koken is. In een ei zit alles wat te maken heeft met de essentie van koken; het juiste punt van gaarheid bepalen, zonder dat je de kern van het product kunt voelen of zien. Timing en beheersing zijn uitermate belangrijk en de materie is ingewikkeld genoeg om Harold McGee er een stuk of veertig pagina's over vol te laten schrijven.

Een ei is ontzettend complex en het enige product wat van vloeibaar naar vast verandert door het simpelweg te koken! Moet een ei eigenlijk wel in kokend water bereid worden? Sommige vragen zijn niet zo makkelijk te beantwoorden als het in eerste instantie lijkt. Maar de domste vragen blijven de vragen die nooit gesteld worden!

In deze uitgave van IDEE weer een aantal vernieuwende recepturen en een inspirerende reportage over Le Mejor de la gastronomía, het congres waar we in IDEE 12 al over berichtten. Omdat de zomer er aan komt hebben we bewust gekozen voor een extra desserttoepassing in deze uitgave. De chefs die deelnamen aan de culinaire estafette onderstrepen dat nog eens door te laten zien wat er allemaal mogelijk is met onze Debic dessertlijn. En natuurlijk meer over het koken van eieren in onze vraag en antwoord rubriek op pagina 20 en 21.

Succes en veel leesplezier

Jeroen van Oijen

Hij kan nog geen
eitje koken!

Tussen zuurdesembrood gebakken sardine met popcorn van tomaat en olijfolie, limoen crème en basilicumolie

Receptuur voor 10 personen

Sardines

5 verse sardines
zuurdesembrood,
bevoren
Hollandia Beur culinair,
vloeibaar
peper en zeezout

Tomatenbouillon

2 kg. rijpe vleestomaten
zout

Popcorn

450 gram tomatenbouillon
75 gram olijfolie (Hojablanca)
1 gram lecithine

Basilicumolie

1 bos basilicum
2 dl. Olijfolie
zout

limoen crème

1 dl. Hollandia Koksroom
1 limoen
1 dl. Hollandia Slagroom,
ongezoet
groene Tabasco
zout



Popcorn

VAN TOMAAT EN OLIJFOLIE

- Snijd voor de tomatenbouillon de vleestomaten in stukken en vermeng met zout. Leg een bolzeef op een passend bekken of pan en bekleed met een natte theedoek. Doe de tomaten in de zeef en zet onder lichte druk. Laat minimaal 12 uur uitlekken.
- Vermeng 450 gram van de tomatenbouillon met de olijfolie en emulgeer met de lecithine. Giet in een siphon van 0,5 liter en belucht met een patroon.
- Spuit de emulsie in vloeibare stikstof en schep in een afruimbakje. Laat op temperatuur komen in de vriezer.
- Snijd flinterdunne plakken van het bevoren zuurdesembrood en bewaar tot gebruik in plastic.
- Maak de sardines schoon en fileer ze. Verwijder graatjes en snijd eventueel onregelmatigheden weg. Smeer de filets in met olijfolie en leg op een plak zuurdesembrood. Dek af met een tweede plak en duw voorzichtig aan.
- Roer de Koksroom op met sap van de limoen en schep er opgeklopte slagroom door. Breng op smaak met Tabasco en zout.
- Blancheer de basilicum zeer kort en koel snel terug in ijswater. Pureer samen met de olijfolie in de keukenmachine. Laat uitlekken op een fijne zeef en breng de olie op smaak met een beetje zout.

Afwerking

- Bak de sardines voorzichtig in de Beur culinair en zorg dat het brood krokant is en de filet net gaar. Leg kort op keukenpapier en plaats op de borden.
- Werk af met de limoen crème, basilicumolie en leg er als laatste de popcorn bij. Serveer direct.

Meer over de 'popcorn' techniek op pagina 14 en 15



Met specerijensaus gelakte zwezerik met crème van bloemkool en carpaccio van eryngi. Groene asperges en wortellinten.



Receptuur voor 10 personen

Zwezerik

750 gram hartzwezerik
water met zout en
een scheutje azijn
peper, zout en bloem

Specerijensaus

5 dl. kalfsfond
1 steranijs
1 kaneelstokje
1 theel. korianderzaad
100 gram Hollandia Roomboter,
ongezouten

Bloemkoolcrème

300 gram bloemkool
50 gram Hollandia Roomboter,
ongezouten
50 gram Hollandia Végétop,
ongezoet
peper en zout
1 muskaatnoot

Eryngi

2 Eryngi's (Pleurotte Eryngi,
oesterzwamsort)
1 olijfolie
1 citroen
peper en Maldonzout

Overigen

30 groene asperges
1 winterwortel
Hollandia Roomboter,
ongezouten

- Pocheer de zwezerik in water met zout en een scheutje azijn en pel nog warm. Portioneer en plaats tot gebruik in de koeling.
- Kook de kalfsfond samen met de specerijen in tot ongeveer 1/3 deel, zeef en monteer met de roomboter.
- Kook de bloemkool gaar in water met zout en pureer met de Végétop en de roomboter. Breng op smaak met peper en zout.
- Maak net onder de kop van de groene asperges een 2 mm diepe inkeping rondom en schil tot dit punt. Blancheer in gezouten water en koel terug in ijswater.
- Schil de wortel en snijd er op de snijmachine dunne repen van. Blancheer in water met zout en koel in ijswater.

Zwezerik

Afwerking

- Bestrooi de zwezerik met peper en zout en haal ze door de bloem. Bak in Beur culinair en voeg op het laatst de specerijensaus toe. Laat stroperig worden en lak er de zwezerik mee. Plaats op de borden en schep er eventueel nog wat saus op.
- Snijd de Eryngi's flinterdun en leg ze dakpansgewijs op de borden. Besprenkel met olijfolie, citroensap en strooi er wat zwarte peper en Maldonzout op.
- Warm de wortel en asperges op in gezouten water met roomboter en schik ze op de borden.
- Schep er een quenelle warme bloemkoolcrème bij en werk af met vers geraspte muskaatnoot.



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 collectie

Hollandse garnalen met
Granny Smith salade en
avocado-korianderschuim

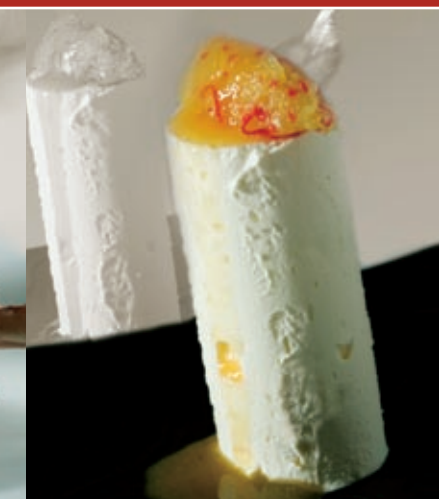
Cappuccino van lamsbouillon en
Colombospice-room, met asperges
en rauwe julienne van peultjes

In karnemelk gemarineerde kalfsmuis
op lage temperatuur gegaard met
zongedroogde tomaatboter

In reuzel gekonfijte
lamskoteletten met
geprakte erwten en mint

Witte chocoladeparfait met
mango-rode peper coulis

Rood fruit onder frambooschuim
op basis van Debic Panna Cotta



Hollandse garnalen met Granny Smith salade en avocado-korianderschuim

Receptuur voor 10 personen

Garnalen		Avocadoschuim	
750 gram	Hollandse garnalen, gepeld	2	avocado's, goed gerijpt
1	olijfolie	2 eetl.	verse koriander-blaadjes
	limoen	1	limoen
	zwarte peper	2 eetl.	Witte wijn azijn
Appelsalade		3 dl.	Hollandia
2	Granny Smith appels, brunoise		Koksroom
	olijfolie	1 blaadje	gelatine, geweekt in koud water
	peper en zeezout	Overig	
		1	verse koriander
			limoen

- Voor het avocadoschuim de avocado samen met de koriander, sap van de limoen en azijn fijnmalen in de keukenmachine. Verwarm een deel van de Koksroom en los er de geweekte gelatine in op. Vermeng met de avocadopuree, de rest van de Koksroom en breng op smaak met peper en zout. Giet in een siphon van 0,5 liter, belucht met 1 patroon en bewaar in de koeling.
- Vermeng de garnalen met olijfolie, rasp en sap van de limoen en zwarte peper.
- Vermeng de appelbrunoise met de olijfolie en peper en zout.

Afwerking

- Schep de appel onder in een glas en schep er de garnalen bovenop. Garneer met limoenrasp en korianderblaadjes.
- Spuit er het avocadoschuim op en serveer direct.

In reuzel gekonfijte lamskoteletten met geprakte erwten en mint

Receptuur voor 10 personen:

Lamskoteletten		Geprakte erwten	
20	lamskoteletten	500 gram	aardappels, kruimig
300 gram	reuzel	1000 gram	fijne tuinerwtjes, diepvries
100 gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	125 gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
	peper en zout	4 dl.	Hollandia Soepen en Sauzen
		8 takjes	verse mint
			peper en zout

- Duw de lamskoteletjes een beetje plat met de lemmet van een koksme.
- Smelt de reuzel met de Beur culinair en leg er de lamskoteletten in. Zet naast het vuur en haal de koteletten er na een half uur uit. Laat een beetje uitlekken en leg ze dan op vetvrij papier.
- Schil en was de aardappels en kook ze in water met zout gaar. Voeg 5 minuten voordat de aardappels gaar zijn de erwten toe en kook deze de laatste minuten mee.
- Prak de aardappels en erwten samen en voeg de boter en Hollandia Soepen en Sauzen toe. Zorg voor een smeuge puree en voeg eventueel wat extra melk toe. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de mint fijn en roer goed door. Voeg eventueel naar smaak nog extra mint toe.

Afwerking

- Bak de lamskoteletten maximaal twee minuten in een hete pan met anti-aanbaklaag. Kruid ze met peper en zout en serveer direct met de geprakte erwten.

Rood fruit onder frambooschuim op basis van Debic Panna Cotta

Receptuur voor 10 personen

Frambooschuim		Rood fruit	
300 gram	Debic Panna Cotta	250 gram	aardbeien
200 gram	frambozen coulis	250 gram	frambozen
50 gram	frambozenlikeur	250 gram	bramen
		250 gram	blauwe bessen
		1	limoen
		1	sinaasappel
		1	takje dragon

- Smelt de Panna Cotta en vermeng met de frambozenpuree en de likeur. Giet in een siphon van 0,5 liter en belucht met 1 patroon. Laat minimaal 4 uur stevig worden in de koeling.
- Maak het rood fruit schoon en vermeng met elkaar. Rasp er de limoenschil over en doe het sap van de sinaasappel erbij.
- Snijd de dragon à la minute en schep door het fruit. Schep in gewenst glaswerk.
- Spuit er à la minute een royale hoeveelheid frambooschuim op. Direct serveren.

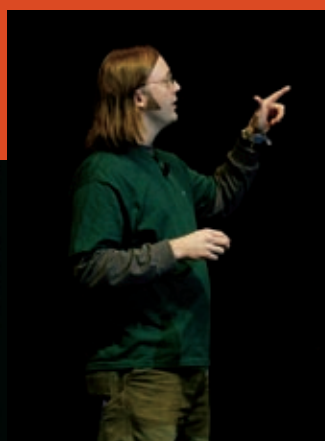
Spanje laat het achterste van zijn tong zien op één van de eerste echte congressen over gastronomie. Hier laten de grote innovatoren hun nieuwste technieken en smaakcombinaties aan de toegestroomde collega vakidioten zien. In Idee12 berichtten we al uitvoerig over Lo Mejor de la Gastronomía. En het houdt maar niet op. Nog 4 pagina's met de meest verrassende acts van de grote meesters.

lomejorde la gastronomia / 2

Wylie Dufresne, WD-50*, New York

In de eerste Michelinids van New York, die eind vorig jaar uitkwam, prijkte er een Michelinster achter de naam van zijn restaurant.

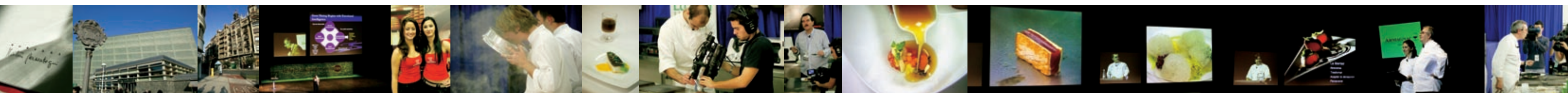
De verschijning van Wylie Dufresne doet meer denken aan een geflippte filosoof en verrassend genoeg blijkt hij daar ook nog in afgestudeerd te zijn. Daarna koos hij toch voor het koksvak en ging het vak leren aan de French Culinary Institute in New York. Uiteindelijk kwam hij bij Jean-Georges Vongerichten terecht die nu zijn zakenpartner is in het in 2003 geopende WD-50. We wisten niet goed wat we van de demonstratie moesten verwachten, omdat we hem van tevoren niet kenden. Ferran Adrià zat vooraan in de zaal met zijn voeten op het podium en dat bleek later niet voor niets zo te zijn, wat een knaller van een demo!



Chocoladebouillon

Zeer interessante techniek waar wij in de toekomst zeker dieper in zullen duiken. Chocoladecouverture wordt vermengd met water van exact 70°C en gelatine. Deze "chocoladesaus" in de vriezer plaatsen. Als je de massa laat ontdooien zal het opsplitsen in chocoladebouillon en vaste bestanddelen. Dufresne maakt een yoghurt-emulsie met metilcellulose die aan tafel als een soort spaghetti in de bouillon gespoten wordt en zijn vorm behoudt.

Cannelloni van garnalen, emulsie van chorizo en Thaise basilicum
Wylie maakt een pastadeeg van garnalen zonder bloem of eieren! Hij gebruikt enzymen om structuren te veranderen met een spectaculair resultaat. Voor dit "deeg" worden garnalen gemengd met 0,5% enzymen (Activa RM) en daarna tussen 2 velletjes plastic geplet en gerold met een deegroller. Daarna minimaal 12 uur koelen en vervolgens in rechthoeken snijden. 4 minuten in water van exact 58°C "koken" en vervolgens weer terugkoelen. Dit pastadeeg wordt als een cannelloni verwerkt met een vulling van garnalen, gekonfijte limoen, dadels, basilicum, cayennepeper en sojascheuten. A la minute wordt de cannelloni 8 minuten opgewarmd in een oven van 105°C en geserveerd met een emulsie van Chorizo, druivenpitolie en een langzaam gepocheerde eidooier.



Carme Rasculeda Restaurant Sant Pau *** | **Martin Berasategui** *** | **Pedro Subijani** Akelare ** | **Joan Roca** El celler de can Roca ** | **Dani Garcia** Restaurant Calima Marbella. | **Andoni Luis Aduriz** Restaurant Mugaritz ** | **Carlo Cracco** Cracco Peck **

Dani Garcia, restaurant Calima, Marbella

Jong talent en vooral bekend in het buitenland van zijn boek *Technica y contrastes*, een nieuwe kijk op koken en structuren. Vooral de zeer uitgebreide toelichting op het werken met vloeibare stikstof geeft het boek een enorme aantrekkingskracht op vooruitstrevende koks.

Tijdens dit congres zat er dan ook een zaal met krap 2000 chefs vol spanning te wachten op zijn demonstratie over de nieuwste frituurtechnieken. Maar het publiek haakte na een kwartier massaal af en aan het einde van de show waren we nog maar met een mannetje of 700 over. Pech voor de ongeduldigen, want het eindresultaat was magnifiek. De reden dat veel mensen afhaakten was de basisbereiding van het frituren; een complete tong of tarbot werd gepaneerd en in een gigantische pan met borrelende olijfolie ondergedompeld. En toen kon het wachten beginnen, 5 minuten en nog geen actie, 10 minuten verder gebeurde er nog maar bar weinig en na een kwartier zagen veel mensen geen reden meer om te blijven hangen. Maar na ongeveer 30 minuten werd de tarbot uit de olie gehaald en begrepen de overgebleven toeschouwers wat Garcia bedoelde.



Doordat het visvlees tussen de graat en het vel bereid wordt, ontstaat een soort dubbele papillote-bereiding. De vis wordt ontdaan van zijn vel, waarna het vel krokant gebakken wordt. De visfilet en het superkrokante vel vormen de basis voor een zeer verfijnd gerecht met bouillon van zijn lever, "mi-cuit" bereide ganzenlever en geraspte sinaasappel.

Daarnaast bereidt Garcia een tong op dezelfde wijze en serveert hem met miso-bouillon en gekonfijte cherrytomaatjes. Beide creaties serveert hij op een speciaal servies, dat bestaat uit een diep bord met een tweede geperforeerde laag waar de visfilet op geserveerd wordt. Aan tafel wordt de bouillon over het gerecht gegoten, waarna dit doorsijpelt naar het garnituur wat in het onderste gedeelte van het bord ligt. Dit geeft natuurlijk een mooie smaakdimensie.

Carlo Cracco, Cracco Peck**, Milaan

Deze Italiaanse tweesterren-chef runt een restaurant in het befaamde gastronomisch warenhuis Peck. Binnen drie jaar kookte hij 2 sterren bij elkaar en hij staat bekend als zeer vernieuwend.

Cracco toont een film over de evolutie van het ei, een spectaculaire inleiding voor het verhaal dat hij wil vertellen over een van zijn nieuwste technieken. Eidooiers worden gemarineerd in een mengsel van 1 kg grof zeezout, 250 gram suiker en 500 gram witte bonenpuree. Deze massa wordt onderin een siliconenvorm geschepd, de eidooier wordt erin gelegd en daarna afgedekt met de massa. Daarna laat men de eidooiers 4 uur marineren op kamertemperatuur en vervolgens worden ze goed afgespoeld.

De gemarineerde eidooiers worden uitgerold tussen twee vellen, met olijfolie ingesmeerd, bakpapier. Daarna laat men het nog 5 uur drogen op keukentemperatuur, alvorens het verder verwerkt wordt.

Met deze bereiding als basis toont hij enkele varianten op Italiaanse klassiekers; spaghetti, garganelli en ravioli. Pastadeeg van enkel en alleen eieren dus!



Langoustines met cocktailsaus

Cracco bereidt een cocktailsaus met als uitgangspunt de gemarineerde eidooiers. Met een staafmixer vermengt hij de eidooier, azijn en tomatensaus met elkaar en serveert dit apart met olijfolie en geslagen room. Alle ingrediënten van de klassieke cocktailsaus zijn aanwezig, alleen de verschijningsvorm is aangepast zodat een sensationeel resultaat bereikt wordt. De langoustines worden kort gestoomd en afgewerkt met selderij en selderijblad.



Nog enkele creaties met deze techniek;

- Soepje van inktvis met aardappel en ravioli van gemarineerde eidooier.
- Spaghetti van gemarineerde eidooier met ansjovis en tomatensaus.

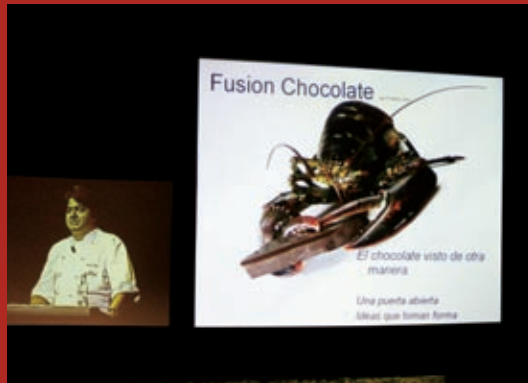


Joel Robuchon | **Frederic Bau** directeur chocoladeschool Varlhona | **Ferran Adria** elBulli *** | **Juan Mari en Elena Arzak** Restaurant Arzak *** | **Wylie Dufresne** Restaurant WD-50 *, New-York | **Jose Andres** Restaurant MiniBar, Washington

Frederic Bau

Frederic Bau is een beroemde toppatissier en creatief directeur van de Varlhona-school.

Hij licht zijn filosofie toe over de fusie tussen de hartige keuken en chocolade. Dat hebben er al meer geprobeerd, maar dit ontstijgt het niveau van al zijn voorgangers. Zijn creaties lijken in eerste instantie niet erg voor de hand liggend, maar door de perfectie in de uitvoering valt alles op zijn plaats.



Hij demonstreert een creatie, gebaseerd op een typische Bau-klassieker, alleen ditmaal met hartige ingrediënten: een terrine van foie gras en chocolade met karwij. Daarbij zoetzure abrikozen en rozijnen en lamellen van krokant brood. Voor de terrine bereidt hij een ganache van chocolade met 72% cacao en melk, waarin verse ganzenlever gepureerd wordt. De ganache wordt op smaak gebracht met zwarte peper en gemalen karwij. Ganzenlever wordt enkele uren gepekeld in fleur de sel en vervolgens koud afgespoeld. Na het kuisen worden de stukken vermengd met de ganache, waarna hij de massa stevig laat worden in de koeling. De terrine wordt gesneden en op bord geplaatst met de krokante broodlamellen en het zoetzuur.

Voor een andere creatie maakt Bau een broodje gravad lax met zoetzuur van rode kool en chocolademayonaise! Lijkt ver gezocht, maar de uitvoering is wederom perfect. Bepaalde stoffen in chocolade vertonen overeenkomsten met die in zalm, waardoor een juiste klik ontstaat. Voor de mayonaise is zeer nauwkeurig werken het belangrijkste ingrediënt! Hij verwarmt cacao-olie tot 40°C. In een bekken wordt eidooier, grove mosterd en mosterdpoeder en sherryazijn met elkaar vermengd, waarna de olie al roerend wordt toegevoegd. Als deze mayonaise in de koelkast wordt bewaard, ontstaat de textuur van ganache wat weer opgeheven kan worden door voorzichtig te verwarmen.

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.

Na de vorige publicatie over cryogeen koken, ofwel het werken met vloeibare stikstof, hebben we veel vragen gekregen over verkrijgbaarheid en prijzen. Veel restaurants twijfelen erg of ze er aan moeten beginnen, omdat ze denken dat je er alleen bolletjes mousse of schuim in onder kunt dompelen om ze zo te voorzien van een krokant laagje. Logische reactie, maar cryogeen koken omvat veel meer dan dat. Zoals je een oven gebruikt voor de meest uiteenlopende toepassingen, zo kan vloeibare stikstof een belangrijke rol spelen tussen alle andere technieken.

Niet alleen bij à la minute bereidingen, maar ook in de mise en place zijn er mogelijkheden die op geen enkele andere manier uitvoerbaar zijn. Wij zijn aan de slag gegaan en hebben ons wederom laten inspireren door Dani Garcia, Ferran Adria en Heston Blumenthal.

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 of chocolade door ze eerst in stikstof te bevriezen
- IJsparels ofwel 'Soleroshots' van fruitcoulis
- Tafelbereidingen van sorbetijs
- Desegmentatie; Citrusfruit verdelen in honderden, zogenaamde "sapzakjes"
- Desegmentatie van frambozen en bramen.
- Solide maken van olijfolie
- Emulsies verwerken tot "Popcorn"

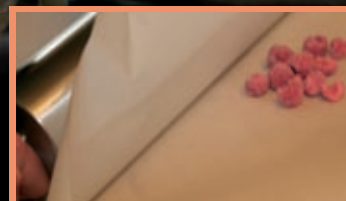


Desegmentatie

Het uitvliezen van sinaasappels en ander citrusfruit kennen we al jaren, maar met vloeibare stikstof kunnen we nog een stap verder gaan. De partjes sinaasappel zijn ook weer opgebouwd uit ontelbare 'sapzakjes' waarin zich het daadwerkelijke sap bevindt. Prachtig om te verwerken in sauzen en dressings of als enkelvoudig garnituur bij voorgerecht of dessert. Ook verrassend: "paneer" een bol of quenelle sorbetijs à la minute met de sapzakjes.

Werkwijze

- Vlies sinaasappels of ander citrusfruit uit. Neem de partjes van 1 sinaasappel en dompel die onder in de stikstof. Als de partjes naar de bodem zakken zijn ze door en door bevroren.
 - Schep ze uit de stikstof en leg ze tussen twee vellen vetvrij papier. Rol er met een rolstok over totdat alle sapzakjes los van elkaar zijn.
 - Breng over in een afruimbakje en laat op temperatuur komen in de vriezer.
- NOOIT direct serveren in verband met de extreme koude van het product!**



Tip
Desegmentatie kan ook toegepast worden op bramen en frambozen.



Mooie toepassingen om een frambozen-dressing te bereiden.



Op deze manier kun je een soort ice-shots van bramen bereiden.

Emulsies verwerken tot "Popcorn"

Met deze techniek kunnen we vloeistoffen emulgeren en de vorm geven van popcorn. De vorm geeft een verrassende presentatie en de temperatuur en structuur geven een aangenaam mondgevoel.

Werkwijze

- Vermeng 450 gram vocht (bijvoorbeeld tomatenbouillon) met 75 gram olijf- of andere olie en emulgeer met 1 gram lecithine. Giet in een siphon van 0,5 liter en belucht met een patroon.
- Spuit de emulsie voorzichtig in vloeibare stikstof, roer los en schep in een afruimbakje. Laat op temperatuur komen in de vriezer.
- Dresseer à la minute op het gerecht.



Tafelbereidingen van sorbetijs

Het sorbetijs wat je op deze manier bereidt heeft een zeer fijne structuur door de snelle kristalvorming. Van vers geperst sinaasappelsap kan in een handomdraai sorbet gemaakt worden, die een zalfachtig mondgevoel geeft.

Werkwijze

voor de hierboven afgebeelde

sorbet van bietensap

- Verwarm 300 gram rode bietensap en 50 gram glucosesiroop samen tot ongeveer 80°C en daarna in de koeling plaatsen tot gebruik.
- Giet à la minute in een, liefst dubbelwandig, bekken en roer met een garde onder toevoegen van de vloeibare stikstof. Roer totdat een mooie zalfachtige sorbet ontstaat. Even oefenen voor de juiste verhouding stikstof/bietensap en de kracht bij het roeren. Serveer direct.

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.

Beter bekeken Gesuikerde slagroom van Hollandia

Hollandiaassortiment

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 roomsmak
- Constante kwaliteit
- Hoge opslag
- Goede stand
- Perfect verwerkbaar

Hollandia Volume + (alleen met suiker)

- 20% extra opslag
- Superieure roomsmak
- 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 roomsmak
- 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

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



Debiccollectie

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

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



Nu nog luchtiger mét behoud van de volle roomsmak!

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 roomsmak 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 °C.
- 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 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.

Zacht gegaarde jonge duif met specerijen en boterjus op basis van het gaarvocht. Wortelpuree met kummel en romige tuinboontjes.

Receptuur voor 10 personen

Jonge duif

5	jonge duifjes
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
	peper en zout
1 liter	gevogelbouillon
50 gram	verse gember
50 gram	karwijzaad
50 gram	korianderzaad
50 gram	kaneel

Boterjus

	gaarvocht van de duifjes
100 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten

Wortelcrème

1	winterwortel
400 gram	bospeen, brunoise
1	ui, gesneden
50 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
30 gram	olijfolie
5 gram	karwijzaad
2 dl.	runderfond
2 dl.	jus d'orange

Tuinboontjes

	tuinbonen
	bonenkruid
	Hollandia Koksroom
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
	sjalot, gesnipperd
	peper en zout



- Schil de winterwortel en snijd in dunne plakken. Blancheer in water met zout en koel in ijswater.
- Fruit de ui in roomboter en olijfolie en voeg het karwijzaad toe, fruit even mee. Voeg de gesneden bospeen en de runderfond toe en kook halfgaar. Voeg nu de jus d'orange toe en kook gaar. Wrijf door een zeef.
- Maak de duiven schoon en verwijder de pezen. Kruid ze met peper en zout, bak ze rondom aan in Beur culinair en laat ze afkoelen.
- Maak de gember schoon en maal met de specerijen tot een pasta. Smeer de duifjes rondom in met de pasta en trek ze per stuk vacuüm met 1 dl. gevogeldefond.
- Gaar 2 uur op exact 62°C in een Roner of ander precisie warmwaterbad en zorg dat de temperatuur niet hoger wordt, omdat anders het effect weg is. Koel de duiven direct in ijswater of snelkoeler en bewaar tot gebruik in de koeling. De duif zal exact de juiste gaarheid hebben met een maximaal sappig effect (à la minute wordt de duif in ongeveer 10 minuten opnieuw opgewarmd tot 60°C. Daarna wordt het gaarvocht verder verwerkt tot de begeleidende saus).
- Dop de tuinbonen, blancheer ze in water met zout en dop ze dubbel. Fruit een sjalotje in Beur culinair en voeg Koksroom toe. Kook snel in tot sausdikte en breng op smaak met peper, zout en vers bonenkruid.

Afwerking

- Plaats de gegaarde duifjes in de Roner op exact 60°C. Haal uit de zakken en snijd de borstfilets van het karkas. Snijd de pootjes los en bak ze kort op de velkant in de Beur culinair.
- Kook het gaarvocht kort in en giet door een zeefje in een ander pannetje. Monteer met roomboter en breng op smaak met zout.
- Verwarm de tuinbonen in de ingekookte Koksroom en schep op de borden.
- Verwarm de wortelpuree en serveer tussen twee plakjes gekookte wortel.

Jonggeduif



Vraag? Antwoord!

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

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 gebeurt er nu eigenlijk in een kikke ofwel slagroomsiphon?

Het patroon wat gebruikt wordt bevat lachgas. Het lachgas expandeert in de siphon tot 7 maal zijn oorspronkelijk volume. Lachgas lost zeer gemakkelijk op in vet en dus ook in het melkvet in de room. Er ontstaat overdruk in de siphon dus als je een opening creëert door de hendel in te duwen, zoekt de slagroom een weg naar buiten. Gebruik je andere substanties dan slagroom dan zal er voor een stevige structuur altijd vet, gelatine of eiwit aanwezig moeten zijn om de lucht vast te kunnen houden. Denk hierbij aan een vruchtenespuma waarin gelatine opgelost is, een lichte aardbeienmousse op basis van Koksroom en een warme chocolademousse op basis van eiwit.

Waarom kan een saus schiften als er een zuurtje bij komt?

Dat heeft alles te maken met de eiwitten. Eiwitten stoten elkaar af bij neutrale pH en trekken elkaar juist aan als er zuur toegevoegd wordt. Bij verhitting gaat dit nog sneller en zullen er klontjes ontstaan van samengeklitte eiwitten. Voeg zuur ook altijd geleidelijk en onder constant roeren toe. Dan heb je het minste kans op schifting en klontvorming. Hollandia Koksroom is dusdanig bewerkt dat de kans op schiften veel kleiner is.

Moet je eieren nu in de keuken of in de koeling bewaren?

Altijd in de koeling. Salmonellabacteriën vermenigvuldigen zich 4 maal sneller op keukentemperatuur dan in de koeling. Eieren kunnen beter bewaard worden in een goed afgesloten bak dan in het karton waar ze in verkocht worden. Ze zullen dan veel minder uitdrogen door de poreuze schaal en de kans dat ze luchtjes opnemen is nihil.

Wat is lecithine en wat kan ik er eigenlijk mee?

De werking van lecithine kennen we allemaal van het begin van onze opleiding. In de mayonaisebereiding zorgt de lecithine in de eidooier er voor dat azijn en olie zich met elkaar emulgeren. Maar lecithine is nu op een andere manier helemaal hot, namelijk voor het maken van luchtige texturen en emulsies. Tijd dus om er eens dieper in te duiken. Lecithine komt van nature voor in noten, zaden, pitten, eidooier en melkproducten. De voornaamste bron van lecithine zijn sojabonen. Lecithine is een natuurlijke emulgator. Voornaamste functie van emulgatoren is het stabiliseren van mengsels met water en olie, ook wel emulsies genoemd. Maar je kan met lecithine ook stabiele schuimige producten maken.

Lecithine wordt in de industrie ook toegepast in:

- chocolade, om de viscositeit (= stroperigheid) te reduceren
- brood, zodat het langer vers blijft
- margarine, zodat het minder spat

Hoe krijg ik een hardgekookt ei het best?

Hierbij is de temperatuur van het water essentieel. In 9 van de 10 gevallen kookt men de eieren terwijl dat juist fout is. Hardgekookte eieren laten zich het best garen in water tussen de 80 en 85°C. Dit zal ongeveer 10 minuten duren voor een knalgele dooier. Als je ze daarna in ijswater koelt heb je het beste resultaat. Kook je eieren op 100°C dan wordt het eiwit rubberachtig, de zwavelgeur wordt veel intenser en door het borrelen van het water heb je veel meer kans dat de schaal barst met alle gevolgen van dien. Bij lagere temperatuur zal het ei de juiste gaarheid hebben, maar toch heerlijk zacht zijn. Met deze wijze van garen voorkom je ook verkleuring van de eidooiers. Dit heeft echter ook te maken met de leeftijd van de eieren, gebruik dus altijd verse eieren.

Ken je klassiekers

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

Steak tartare Dit gerecht ontleent z'n naam aan de Tartaren, een stam uit Mongolië die in de 12e eeuw ten strijde trokken. De legende zegt dat hun kracht zat in het overbruggen van grote afstanden in korte tijd, met als gevolg dat ze geen tijd hadden om te stoppen. Het vlees wat ze als proviand meenamen werd onder het zadel bewaard, waardoor het tijdens de lange ritten vanzelf gehakt werd. Het vlees was op deze manier rauw makkelijk te eten, wat ook weer tijd bespaarde. Toen de Mongolen Rusland veroverden, werd deze vleesbereiding daar ingevoerd. De Russen voegden allerlei ingrediënten toe, zoals ui en eidooier. Duitse zeelui namen het gerecht weer mee naar Hamburg, waarna Duitse emigranten het in de VS invoerden. De rest is geschiedenis?!

Cryo-bonbon "aardbeien met slagroom", Panna Cotta met aardbeien en lolly van citroenparfait en witte chocolade



Receptuur voor 10 personen

Aardbeischuim

10	gram	eiwitpoeder (Ovafine)
100	gram	water
100	gram	aardbeienpuree
25	gram	suiker
1	blaadje	gelatine

Cryo-bonbon

10	bolletjes	aardbeischuim (zie hierboven)
1	dl.	Hollandia Slagroom, gezoet
0,5		vanillestokje

Panna Cotta

700	gram	Debic Panna Cotta
10		aardbeien

Lolly's

250	gram	Debic Parfait citroensap
200	gram	witte chocolade
50	gram	cacaoboter knettersuiker, gecoat



- Voor het aardbeischuim het eiwitpoeder en het water loskloppen met een staafmixer. Minimaal 1 uur in de koeling plaatsen.
- Verwarm de helft van de aardbeienpuree met de suiker en los er de geweekte gelatine in op. Roer er de rest van de aardbeienpuree door.
- Klop het water en eiwitpoeder samen op en voeg de aardbeienpuree met gelatine toe. Klop het geheel nu nog twee minuten op. Plaats een uurtje in de koeling en spuit of schep er bolletjes van. Plaats tot gebruik in de vriezer.
- Verwarm de gezoete room tot ongeveer 50°C, voeg de vanille toe en laat infuseren. Laat enkele uren staan en giet door een zeef. Plaats tot gebruik in de koeling.
- De Parfait opkloppen in de planeetmenger en op smaak brengen met het citroensap. Spuit 20 siliconen bolvormen van 3 cm. doorsnee vol met de parfait en vries in. Los de helften en duw ze op elkaar zodat mooie strakke bolletjes gevormd worden. Duw er venixstokjes in en haal door de vloeibare stikstof of vries ze goed in. Smelt de cacaoboter en de chocolade en haal er de lolly's door. Dip direct in de knettersuiker. Plaats tot gebruik in de vriezer.
- Smelt de Panna Cotta en giet in de gewenste glaasjes. Plaats in de koeling en laat stevig worden.

Cryo-bonbon

VAN AARDBEI

Afwerking

- Leg de bolletjes aardbeischuim 15 seconden in vloeibare stikstof en haal ze direct door de dunne vanilleroom. Haal nog een keer door de stikstof en nogmaals door de room. Plaats tot gebruik in de vriezer.
- Laat een druppeltje van de chocolade/cacaoboter massa op het bord vallen, duw er de lolly in en zet vast met stikstof uit de spuitbus.
- Plaats het glas Panna Cotta op het bord en schep er gesneden aardbei op.
- Leg de cryo-bonbon er à la minute op en serveer direct. Laat de gasten eerst de bonbon opeten voor het mooiste effect.



Soepje van witte chocolade, yoghurt met griekse yoghurtparfait onder wolken watermeloen en honingkaramel



Receptuur voor 10 personen

Soepje

250 gram	Hollandia Vé gétop, ongezoet
120 gram	witte chocolade
80 gram	magere yoghurt

Parfait

600 gram	Debic Parfait
200 gram	griekse yoghurt

Popcorn

450 gram	tomatenbouillon
75 gram	olijfolie (Hojablanca)
1 gram	lecithine

Watermeloen

1 dl.	sap van watermeloen
-------	---------------------

Honingkaramel

150 gram	glucose
150 gram	fondant
100 gram	honing

GRIEKSE

Yoghurtparfait

- Meng de glucose, fondant en honing en kook tot exact 165°C. Stort op een siliconematje en snijd in stukken. Laat uitharden en bewaar in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.
- Voor de flinterdunne honingkaramel een stuk van de hierboven bereide karamel opwarmen tussen twee siliconenmatten in een oven van 160°C. Uit de oven halen en zo dun mogelijk uitrollen met een rolstok. Breek de karamel in stukken.
- Klop de Parfait op en vermeng met de griekse yoghurt. Schep in een spuitzak en vul siliconenvormen. Strijk glad met een paletmes en plaats minimaal 8 uur in de vriezer.
- Verwarm de Vé gétop tot het kookpunt en roer er de witte chocolade door. Vermeng met de yoghurt en plaats tot gebruik in de koeling.

Afwerking

- Giet of spuit het soepje van witte chocolade en yoghurt in diepe borden. Los de parfaits en plaats ze op de soep.
- Giet het watermeloensap in een bak, zodat een zo groot mogelijk oppervlak ontstaat. Schuim op met een staafmixer, zodat maximaal volume ontstaat.
- Schep het schuim op de Parfait en steek er een stukje honingkaramel in.





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 oostafotto

Harry Tjeerdsma, Herberg de Gouden Leeuw te Bronkhorst >> Sebastiaan Gerritsen, boutique hotel Sterrenberg te Otterlo

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.

Crème Brûlée van sereh en mascarpone met een bavarois van citroenmelisse en een gelei van bramen

Creatie van Sebastiaan Gerritsen, boutique hotel Sterrenberg te Otterlo

Crème Brûlée van sereh en mascarpone

2	stokjes	sereh (citroengras)
3	dl.	zoete witte wijn
2	dl.	Debic Crème Brûlée
50	gram	mascarpone

Bavarois van citroenmelisse

200	gram	Debic Crème Brûlée
-----	------	--------------------

Bramengelei

1	liter	Hollandia Végétop, ongezoet
1	liter	Hollandia Végétop, gezoet
6	blaadjes	gelatine
1	bos	citroenmelisse

Parfait van muskaatdruif

1	liter	bramensap
6	blaadjes	gelatine
200	gram	glucose
200	gram	suiker

- Breng de stokjes sereh en de witte wijn aan de kook en laat het inkoken tot ongeveer 0,5 dl. Verwarm de Crème Brûlée en meng dit met het vocht van de sereh en de mascarpone. Meng het geheel goed zodat er geen stukjes mascarpone zichtbaar blijven. Giet in het gewenste servies en laat afkoelen.
- Breng de ongezoete Végétop met de fijngesneden citroenmelisse aan de kook en laat even trekken. Doe hier ook de geweekte gelatine bij en laat het dan afkoelen. Klop de gezoete Végétop lobbij. Wanneer de Végétop met de citroenmelisse genoeg is afgekoeld, het geheel zeven en vermengen met de opgeklopte Végétop. Giet de massa in een vorm.
- Verwarm het bramensap met de suiker en de glucose. Doe de geweekte gelatine er bij en laat het geheel afkoelen. Stort de bavarois en giet hier de gelei overheen.



Taartje van brownie beslag, verse frambozen en Crème Brûlée met een klets kop van frambozen en pimperl. Parfait van muskaatdruif en granité van champagne en rozenlikeur

Creatie van Harry Tjeerdsma, Herberg de Gouden Leeuw te Bronkhorst

Brownie

225	gram	basterdsuiker
50	gram	cacao
75	gram	zelfrijzend bakmeel
2		eieren
2	eetl.	melk
125	gram	Hollandia Roomboter, gesmolten
50	gram	gehakte amandelen

Crème Brûlée

200	gram	Debic Crème Brûlée
-----	------	--------------------

Klets kop van frambozen en pimperl

100	gram	suiker
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
100	gram	frambozen likeur
100	gram	bloem
25	gram	pimperl gehakt

Parfait van muskaatdruif

6		eieren
4		eierdooiers
200	gram	suiker
200	gram	wijn van 100% muskaatdruif (dessertwijn)
1	liter	Hollandia Végétop

Granité

200	cl.	champagne
100	cl.	rozenlikeur
1		vanillestokje
2		steranijs

- Maak een beslag van de aangegeven ingrediënten, bak dit in een rechthoekige vorm af op 180°C en snijd hier na het afkoelen dunne plakjes van.
- Crème Brûlée verwarmen en iets laten doorkoken voor een steviger eindresultaat. Storten op een bakplaat, af laten koelen en er dunne plakjes van snijden (zelfde dikte en grootte als de brownie).
- Leg de brownie en de plak Crème Brûlée op elkaar. Brand de Crème Brûlée af met rietsuiker.
- Maak een mooie muskaatgelei en bedek de verse framboosjes hiermee, zet ze op de Crème Brûlée.
- Verwarm voor de klets koppen de boter, suiker en likeur en strooi hierbij de bloem en de pimperl. Spuit dit op siliconematje en bak dit af op 180°C.
- Voor de Parfait: klopt de eieren met de suiker en de witte wijn au bain marie op tot juiste dikte en klop dit daarna helemaal koud. Spatel de op yoghurt dikte Végétop erbij en giet dit in de gewenste glaasjes en zet deze in de vriezer.
- Kies je voor gemak? Klop dan 6 dl. Debic Parfait op met 1 dl. muskaatwijn en spuit in de glaasjes.
- Meng de ingrediënten voor de granité en zet dit in de vriezer. Roer dit regelmatig met een garde, totdat het een kruimige ijsmassa wordt.

We geven je nu nóg vijf hele goede redenen om aan de slag te gaan met de kwalitatieve zuivelproducten van Hollandia en Debic

Mooie cadeau's kiezen

Tijdens de weken 25 tot en met 32, 2006 kun je met de producten van Hollandia en Debic sparen voor mooie cadeaus

Werken op het scherpst van de snede. Je kent het als geen ander. Snelheid met creatieve kwaliteit, daar draait het om in de keuken. Met Hollandia & Debic als partners aan je zijde. Of het nu gaat om onze hoogwaardige zuivelproducten of, zoals nu, om een spaaractie met mooie cadeaus.

Tijdens de weken 25 tot en met 32, 2006 vind je namelijk op de volgende Hollandia & Debic producten spaarpunten, waarmee je kunt sparen voor de afgebeelde cadeaus:

- Hollandia Slagroom (1 liter, 2 liter en 5 liter)
- Hollandia Spuitbus Slagroom
- Hollandia Koksroom (1 liter en 5 liter)
- Hollandia Soepen en Sauzen
- Hollandia Végétop
- Hollandia Beur culinair
- Hollandia Volume+ (1,75 liter en 5 liter)
- Debic Crème Brûlée
- Debic Parfait
- Debic Panna Cotta
- Debic Crème Anglaise



<p>Siphon (1 liter inhoud)</p> <p>350 punten</p>	<p>Flexipan matje (12 halve bollen met een doorsnede van 70 mm, te gebruiken tussen -40°C en 280°C, vaatwasbestendig)</p> <p>250 punten</p>	<p>Rugzak</p> <p>200 punten</p>	<p>Kookboek Jamie Oliver (Jamie's Italië)</p> <p>260 punten</p>	<p>T-shirt (190 grams! en extra wasbestendige opdruk; zie afbeelding)</p> <p>50 punten</p>
<p>Voor luchtige creaties</p> 	<p>Ideaal in de warme én koude keuken</p> 	<p>Onderweg inspiratie opdoen</p> 	<p>Jamie's kijk op Italië</p> 	<p>Lekker warm</p> 

Spaarkaarten en spaarpunten

De spaarkaarten zitten aan het begin van de actie bijgesloten bij Hollandia Koksroom (1 liter). Of kijk op de spaarpunten tijdens de actie en vraag de spaarkarten aan. Plak het benodigde aantal punten op de spaarkart en kruis je keuze aan op de achterzijde. Vul de spaarkart volledig in en stuur deze vóór 22 september 2006 terug naar Hollandia in een voldoende gefrankeerde envelop. Kaarten die na 22 september binnenkomen, worden niet meer gehonoreerd.

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.

Grenzeloos ro de biet

De rode biet is helemaal terug! Dankzij moderne kooktechnieken is de biet weer hot. Door de bijzondere combinatie van de zoete en de aardse smaak is de biet geschikt voor veel meer doeleinden dan oma's gekookte versie. Zowel in voorgerechten als desserts doet de rode biet het uitstekend en laat hij met een klein beetje hulp altijd zijn beste kant zien. We zijn weer aan de slag gegaan met een aantal vernieuwende bereidingen en technieken. Zoals je van ons gewend bent hebben we Paul Kools van ISPC Breda gevraagd om op zoek te gaan naar wat interessante en gemakkelijke feiten.

Feiten over bietjes

door Paul Kools

- De biet is beter bekend onder de naam 'Kroot'
- Bieten bevatten meer anthocianen (rode kleurstof) dan menig andere rode groente.
- Behalve rode worden er ook gele en witte bieten geteeld.
- Bieten worden in twee hoofdgroepen verhandeld. Namelijk de zomer- en herfstbiet.
- De zomerbiet wordt onder glas geteeld en met het groene loof in bossen verkocht. Ze hebben een kortere kooktijd en zijn lichter van kleur.
- De winterbiet is zeer donker van kleur en heeft een 'zwaardere' smaak.
- Ze bewaren beter en kunnen het zonder koeling makkelijk een paar weken uithouden.
- Let er op dat je ze met schil kookt en het bovenste deel intact laat. Anders verliezen te veel vocht en smaak.
- Bieten zijn nooit echt 'duur', omdat ze niet gevoelig zijn voor allerlei ziekten en makkelijk te telen zijn.
- De biet is een tweejarige plant, hoewel éénjarig verbouwd.



Bietjes gegaard in zeezout

4 rauwe rode bieten
grof zeezout

Was de bietjes, maar schil ze niet. Zet in een pan met een laagje grof zeezout en dek volledig af met zeezout. Laat in ongeveer 1,5 uur garen in een oven van 150°C. Haal de bieten uit het zout, verwijder de schil en verwerk verder als gekookte bietjes. Heerlijk met een beetje basilicumolie en basilicum.



Bietenwolk

500 gram rode bietensap

Giet het sap van de rode biet in een passende bak, zodat een laag van enkele centimeters ontstaat. Zorg voor een zo groot mogelijk oppervlak. Schuim het oppervlak op met behulp van een staafmixer en schep het schuim eraf. Dit schuim blijft met gemak een half uur staan.



Suikerwerk van bietjes

150 gram gekookte rode bietjes
20 gram poedersuiker
25 gram isomaltsuiker
5 gram glucose

Snijdt de bietjes in stukken en doe samen met de rest van de ingrediënten in de thermomix. Verwarm tot een temperatuur van 80°C en draai op een gemiddelde snelheid. Als je geen thermomix hebt, kun je de massa met behulp van een staafmixer pureren in een maatbeker die in een au bain marie van exact 80°C staat. Wrijf de massa door een fijne bolzeef en laat afkoelen. Snijdt mooie, strakke banen uit een vel siliconenpapier ter grootte van een siliconenmatje. Leg het uitgesneden siliconenpapier op de siliconenmat en strijk er de bietenmassa over uit. Verwijder het siliconenpapier en maak zo series. Ongeveer 35 minuten drogen in een oven van 125°C. Bewaren in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.



Snoepjes van rode biet

Gebaseerd op een recept van Heston Blumenthal

1,75 liter bietensap
1 theel. pectine
450 gram kristalsuiker
90 gram glucose
10 gram citroenzuur (geen citroensap)

Kook het bietensap in tot 7 dl. en laat afkoelen. Vermeng 40 gram van de kristalsuiker met de pectine en roer er, onder constant roeren, het ingekookte bietensap onderdoor. Vermeng nu met de rest van de suiker en de glucose en breng aan de kook. Kook tot exact 108°C en voeg het citroenzuur toe. De exacte temperatuur en de toevoeging van het citroenzuur zorgen ervoor dat de massa zich gaat zetten. Stort de massa in een passende bak bekleed met vervrij papier, zodat een laagje ontstaat van ongeveer 1 cm dikte. Laat stollen op keukentemperatuur en snijdt daarna in het gewenste formaat. Haal door kristalsuiker of wortelsuiker (gedroogde wortel met kristalsuiker).



Gedroogd bietenschuim

500 gram rauwe rode bieten
15 gram eiwitpoeder

Schil de bieten en duw ze door een sapcentrifuge. Zet in een pannetje op laag vuur, zodat het schuim bovenkomt. Schep het schuim eraf en laat het bietensap afkoelen. Weeg 300 gram bietensap af en vermeng met het eiwitpoeder. Laat minimaal 12 uur staan. Klop op in de planeetmenger tot een schuim met stevige pieken. Smeer een laag van 1 cm. uit op een plaatje met bakpapier en droog 2 uur in een oven van 90°C. Snijdt in het gewenste formaat en bewaar in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.

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 bavaroses en mousses! En bovendien kunt u nu uit dezelfde hoeveelheid slagroom tot 20% meer toeven halen. Een aanwinst voor ùw keuken!

