



! D E E



Culinair

ontdekkings
magazine

NR. 14

Koksroom nieuwe generatie

Voor elk doel de juiste Koksroom

4 gerecht **Schuimige soep** | 6 gerecht **Appel ganzenlever**
Soenil Bahadour | 14 techniek **Bindingsangst?** | 16 assortim
| 20 **Vraag?Antwoord!** | 22 gerecht **Konijn bloemkoolcrèm**
| 28 **Hollandia Koksroomlijn** | 30 grenzeloos **Mango**

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,
Edwin van Lambalgen

Fotografie Peter Staes

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 'eidooier'
van room en yoghurt
(zie ook pagina 24 | 25)



lucht

De grote smaak

| 8 **Prêt-à-Manger collectie** meer met minder | 12 inzicht
ent **Beter bekeken** Debic Parfait | 18 gerecht **Scharreleitjes**
e | 24 gerecht **Rode bietjessoep** | 26 **Culinaire estafette**



Column

maker

Lucht is het meest essentiële ingrediënt in de keuken. Zonder zuurstof geen vuur en zonder vuur geen warmte. Lucht is ook nog nooit zo populair geweest als in deze tijd, waarin spelen met structuren volledig ingeburgerd is in de keuken. Met behulp van een siphon worden vloeistoffen tot schuim gespoten en met een staafmixer en wat lecithine kunnen we zelfs van water nog een bijzonder product maken. Maar wat is luchtigheid nu eigenlijk en wat klopt er van de uitspraak dat lucht smaak geeft?

Een schuim is een homogene verdeling van luchtbelletjes in een vloeistof of vaste massa. Soufflés, brood en het schuim op je biertje zijn allemaal vormen van schuim (McGEE). Iedereen weet dat zonder dit schuim geen van bovengenoemde producten bijzonder zouden zijn. Toch wordt er zeer wisselend gereageerd op alle nieuwe ontwikkelingen rondom het veranderen van structuren door toevoeging van lucht. Maar als we de vraag voorleggen aan een aantal productontwikkelaars, geven zij direct een hele reeks voordelen van lucht in een product. Het bepaalt mede de schepbaarheid van ijs en heeft effect op het zoetheitsgehalte. Lucht geeft stabiliteit en het bepaalt mede de kleur. Leuke bijkomstigheid is dat de volumevermeerdering een positieve invloed heeft op het aantal calorieën per liter volume. Dus al heeft lucht zelf geen smaak, het bepaalt voor een belangrijk deel de eindsmaak.

Al in 1988 introduceerde Hollandia het destijds zeer revolutionaire roomproduct Koksroom. Sinds die tijd is Hollandia marktleider onder de kookromen en dus mag je verwachten dat onze productontwikkelaars niet stil zitten. Doordat de keuken verandert, komt er ook een steeds specifiekere vraag naar Koksroom met bepaalde eigenschappen. Daarom zijn er nu drie Koksroom varianten die deze behoefte invullen. In dit magazine vind je alle informatie en natuurlijk diverse toepassingen.

In deze uitgave van IDEE weer een aantal vernieuwende recepturen en uiteraard de allernieuwste technieken. Waaronder een aantal creaties waarin lucht een belangrijke rol speelt en gerechten waarin we duidelijk voor één van de drie Koksromen kiezen.

Succes en veel leesplezier

Jeroen van Oijen

Schuimige soep van kropslahart en koriander onder een wolk van wasabi. In kroepoek gebakken gamba.



Receptuur voor 10 personen

Soep

2		kropsla
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
1		sjalot, gesnipperd
5	dl.	gevogeltefond
5	dl.	Hollandia Koksroom, original
2	eetl	korianderblaadjes

Wasabiwolk

1	dl.	water
5	gram	wasabipoeder
2	gram	zout
0,5	gram	lecithine

Gamba's

10		gamba's eiwit kroepoek, ongebakken
----	--	--

Diversen

10		korianderblaadjes wasabipasta
----	--	----------------------------------

SCHUIMIGE SOEP VAN Kropsla

- Verwijder de buitenste bladeren van de kropsla en scheur de rest in stukken.
- Was en droog in een slacentrifuge.
- Fruit het sjalotje in de boter, voeg de gewassen sla toe en stoof even mee.
- Voeg de Koksroom original en de gevogeltefond toe en kook enkele minuten door.
- Pureren met een staafmixer en door een bolzeef wrijven. Breng op smaak met zout en peper.
- Voor de wasabiwolk het water, wasabipoeder, zout en lecithine samen goed vermengen met behulp van een staafmixer.
- Pel de gamba's en verwijder het darmkanaaltje.
- Maal de ongebakken kroepoek fijn met een keukenmachine of thermomix.

Afwerking

- Peper en zout de gamba's, haal door het eiwit en het kroepoekpoeder en frituur in arachideolie van 180°C. Laat even uitlekken op keukenpapier.
- Maak de soep schuimig met een staafmixer en schep in diepe borden.
- Schuim de wasabi op en schep een flinke wolk op de soep.
- Prik een gefrituurde gamba aan een spies en plaats op de borden.
- Werk de borden af met een klein beetje wasabipasta en korianderblaadjes.

hart



Cocktail van groene appeltjes en ganzenlever, warme bonbon van ganzenlever en appelgelei.



Receptuur voor 10 personen

Groene appelcocktail

500	gram	groene appelpuree (Boiron)
1,4	gram	xantana (texturas Elbuli)

Ganzenlever-room

200	gram	Hollandia Koksroom, original
400	gram	ganzenlever peper en zout

Appelgelei

100	gram	groene appelpuree (Boiron)
0,5	gram	agar agar

Ganzenleverganache

200	gram	ganzenlever
40	ml	calvados
150	gram	Hollandia Koksroom, original
40	gram	fondant peper en zout

- Marineer de in stukken gesneden ganzenlever een nacht in de calvados. Verwarm de ganzenlever samen met de Koksroom en de fondant tot 48°C en pureer in de keukenmachine of doe het in één keer in de thermomix. Breng op smaak met peper en zout en laat opstijven in de koeling.
- Voor de groene appelcocktail de puree koud vermengen met de xantana. Gebruik hiervoor een staafmixer. De luchtbelllen geven een luchtige structuur aan de cocktail. Als je daarna de luchtbelllen wilt verwijderen, kun je de massa vacumeren, waardoor alle lucht eruit gezogen wordt.
- Voor de ganzenleverroom de Koksroom original en de ganzenlever samen verwarmen tot 80°C en op smaak brengen met peper en zout.

Appel

- Meng voor de appelgelei de groene appelpuree met de agar agar en breng al roerende op een laag vuur aan de kook.
- Doe de ganzenleverganache in een spuitzak met een glad spuitmondje. Houd een plastic lepel in de vloeibare stikstof tot de vloeistof niet meer kookt. Haal uit de stikstof en spuit er kleine bolletjes ganache op. Dompel direct weer onder en laat 1 minuut hard worden. Haal uit de stikstof en haal direct door de appelgelei heen. Laat op temperatuur komen in de koeling.

Afwerking

- Verwarm de bonbon van ganzenlever en appelgelei in een warmkast.
- Giet de cocktail van groene appel in glaasjes en spuit of giet er de ganzenleverroom op.
- Serveer direct met de warme bonbon.

Ganzenlever



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.

Prêt-à-Man

In deze uitgave gebaseerd op de nieuwe Koksroomlijn van Hollandia

Warm aardappelschuim met gerookte paling 'in het groen'

Bisque van winterwortel en gamba

IJskoude Gazpacho met



Warm aardappelschuim met gerookte paling 'in het groen'

Receptuur voor 10 personen

Paling

400 gram gerookte paling

Aardappelschuim

300 gram aardappels, bloemig
150 gram Hollandia Koksroom, plantaardig
150 gram kookvocht van de aardappels
50 gram Hollandia Roomboter, ongezoeten
zout, peper
en nootmuskaat

Overig

brunoise appel
kruidensalade
basisdressing

- Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op.
- Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de Koksroom plantaardig, kookvocht en de boter.
- Breng op smaak met zout en nootmuskaat en giet nog warm in de siphon.
- Plaats een patroon en serveer direct of houd warm in een au bain marie/hotpot van maximaal 70°C.
- Maak de paling schoon en rijg elke portie in stukjes aan een prikker.

Afwerking

- Dresseer wat kruidensalade en brunoise appel onder in de glazen en besprenkel met de basisdressing.
- Spuit er het aardappelschuim op en steek er een satéprikker met paling langs. Serveer direct.

IJskoude Gazpacho

Receptuur voor 10 personen

Gazpacho

500 gram vleestomaten, rijp
1 komkommer
(zonder schil
en zaad)
1 rode paprika
3 teentjes knoflook
1,25 dl. olijfolie (van zeer
goede kwaliteit)
2 sneetjes witbrood
(zonder korst)
sherryazijn
zout en peper

ger collectie



warm komkommerschuim en een petit four van gazpachogelei en komkommer Penne Carbonara met pancetta



met warm komkommerschuim en een petit four van gazpachogelei en komkommer.

Kommerschuim

250	gram	komkommer (zonder schil en zaad)
1		sjalotje, gesnipperd
150	gram	gevogeltebouillon
150	gram	Hollandia Koksroom, plantaardig
100	gram	eiwit, gepasteuriseerd zout en peper

Petit four

4	dl.	gazpacho (zie recept links)
8	gram	bladgelatine (Nawegen! Wegen niet altijd 2 gram) komkommer

Croutons

3	sneetjes	witbrood Hollandia Beur culinair, vloeibaar
---	----------	---

- Voor de gazpacho vleestomaten in stukken snijden, paprika's schoonmaken en in stukken snijden, komkommer in grove stukken snijden en de knoflook schoonmaken.
- Pureer alle groenten met 1 dl. water tot een gladde massa.
- Week het witbrood in koud water en voeg samen met de olijfolie toe, pureer even mee en breng de gazpacho op smaak met sherryazijn, zout en peper.
- Minimaal 1 dag in de koeling bewaren, om de smaken goed op elkaar in te laten werken.
- Snijd voor het komkommerschuim de komkommers in grove stukken en fruit samen met het sjalotje in een beetje Beur culinair. Laat het venkelzaad even meefruchten. Voeg de gevogeltebouillon en de Koksroom plantaardig toe en breng samen aan de kook. Laat de komkommer net gaar worden en pureer dan direct. Breng op smaak met zout en peper en giet door een fijne zeef. Laat afkoelen en vermeng met het eiwit. Giet in een siphon en plaats een patroon. Zet de siphon warm in de au bain marie van maximaal 65°C .
- Voor de gazpachogelei 50 gram van de gazpacho verwarmen en er de, in koud water geweekte, gelatine in oplossen. Giet uit over een passend plateau, zodat een laagje ontstaat van 4 mm dikte. Laat stevig worden in de koeling.
- Snijd het witbrood in blokjes en bak er in de Beur culinair croutons van.

Afwerking

- Vul de glaasjes voor de helft met de koude gazpacho en spuit er à la minute het warme komkommerschuim op.
- Steek strakke ronde vormen uit de gazpachogelei en komkommer en stapel ze op. Leg er een aantal croutons op.



Prêt-à-Man

Garnalencocktail 70/7

Zeetong met schuimige witte wijnsaus



Garnalencocktail 70/7

Receptuur voor 10 personen

Warme cocktailsaus

30	gram	eidooier, gepasteuriseerd
60	gram	heelei, gepasteuriseerd
100	gram	zonnebloemolie
25	gram	olijfolie
5	gram	franse mosterd
3	gram	sherryazijn
3	gram	zout
75	gram	tomatenketchup
1	eetl.	cognac
1	eetl.	gembersiroop
0,5	theel.	paprikapoeder
1	theel.	citroensap
75	gram	Hollandia Koksroom, original peper en zout

Roomdressing

1	dl.	olijfolie
1	dl.	arachideolie
		zout en peper
1		citroen
1	dl.	witte wijnazijn
0,5	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig

Overig

500	gram	Hollandse garnalen
100	gram	krabvlees
		komkommer
		bleekselderij
		Granny Smith

- Meng alle ingrediënten van de cocktailsaus met elkaar, breng op smaak met zout en peper en giet de saus in een siphon. Plaats een patroon en plaats de siphon in een au bain marie van maximaal 70°C.
- Voor de roomdressing de oliesoorten, citroensap en witte wijnazijn emulgeren met een staafmixer en op het laatst de Koksroom plantaardig toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.
- Schil de komkommer, bleekselderij en appel, snijd in brunoise en meng met de roomdressing.

Afwerking

- Schep de salade onder in het glas. Verdeel de garnalen en krab erover en spuit er de warme cocktailsaus op.
- Serveer direct.

Bij de bereiding van de cocktailsaus is bewust gekozen voor Koksroom original, dé vervanger van de traditionele room. In de dressing wordt Koksroom plantaardig gebruikt, waardoor de roomsmaak niet overheerst.

ger collectie

Crèmesoep van mosselen



Panna Cotta met ananas en lauriersiroop



Crèmesoep van mosselen

Receptuur voor 10 personen

Crèmesoep

2	kg	mosselen
2	stronken	prei
4	stengels	bleekselderij
2		venkelknollen
2		sjalotjes, gehakt
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
2	dl.	droge witte wijn
5	dl.	Hollandia Koksroom, soepen & sauzen
3	dl.	Hollandia Slagroom, ongezoet
1	liter	visfond
1	liter	gevogeltebouillon
		zwarte peper (uit de molen)
		zout
		bosui

- Was de mosselen en controleer of ze allemaal dicht zijn. Geef ze anders een tikje met de rug van een mes en check of ze alsnog dichtgaan. Gooi ze anders weg.
- Snijd de sjalot, prei, bleekselderij en de venkelknol in grove stukken en was ze goed.
- Smelt de boter in een grote pan en fruit de gesneden groenten. Voeg de mosselen, de witte wijn, en de zwarte peper toe en leg de deksel op de pan. Breng snel aan de kook en schut regelmatig om. Als alle mosselen open staan, zijn ze goed.
- Giet het vocht af en vang op in een pannetje, breng aan de kook en voeg de Koksroom soepen & sauzen toe. Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar ze tot gebruik in de koeling.
- Kook de visfond en de gevogeltefond 1/3 in en giet bij het mossel/roomvocht.
- Klop de Slagroom tot yoghurt dikte en schep door de soep.
- Schep een aantal mosselen en wat fijngesneden bosui in diepe borden en giet er de mosselsoep op.

De andere 4 gerechten worden uitgewerkt in !DEE15

In de hier uitgewerkte recepten wordt gebruik gemaakt van de nieuwe Koksroomlijn van Hollandia.

Op pagina 26 en 27 vind je hier meer informatie over.

Soenil Bahadour, Restaurant De Lindehof, Nuenen

Zijn afkomst

Mijn ouders komen uit Suriname, mijn grootouders uit India en dat zie je terug in mijn keuken. Vooral in het gebruik van kruiden en specerijen. Zo bereiden we lamsvlees met Vadouvan en serveren we regelmatig een gerestylede versie van de Surinaamse Saotosoep. Ook bereiden we tomaten op de plaat, zoals mijn oma dat altijd deed.

Zijn filosofie

Ik houd niet zo van safe koken. Gasten zitten 2 à 3 uur aan tafel en moeten vermaakt worden. Daarom is een stuk entertainment belangrijk. Geen vlakke smaken dus, het moet knallen!



We hebben Soenil gevraagd om een creatie uit te werken, die een goed beeld geeft over zijn keuken en zijn persoonlijkheid. In dit recept heeft hij gekozen voor Franse Tsarskaya oesters. In het seizoen gebruikt hij platte Zeeuwse oesters 0000.



Voor deze reportage konden we eenvoudigweg in Nuenen blijven. Dit Brabantse dorp is naast geboorteplaats van Vincent van Gogh en plaats van redactie van dit magazine, ook vestigingsplaats van een trendy en modern restaurant dat sinds enkele jaren bekroond is met een Michelinster. Restaurant de Lindehof is een modern vormgegeven restaurant, maar wel compact en sfeervol. Soenil Bahadour is er al 12 jaar chef-kok en sinds januari 2006 100% eigenaar. In eerdere publicaties in diverse vakbladen kregen we al een aardig idee van zijn kookstijl en van zijn spontane en open karakter. Aan de hand van een aantal profielen en in een uitwerking van één van zijn creaties, maken we kennis met deze gedreven chef.

Zijn motto

Ik ga helemaal voor het bedrijf, ben altijd als eerste binnen en als laatste weg. Maar mijn belangrijkste ambitie is dat ik mijn hobby op deze manier uit kan blijven oefenen.

Zijn ervaring

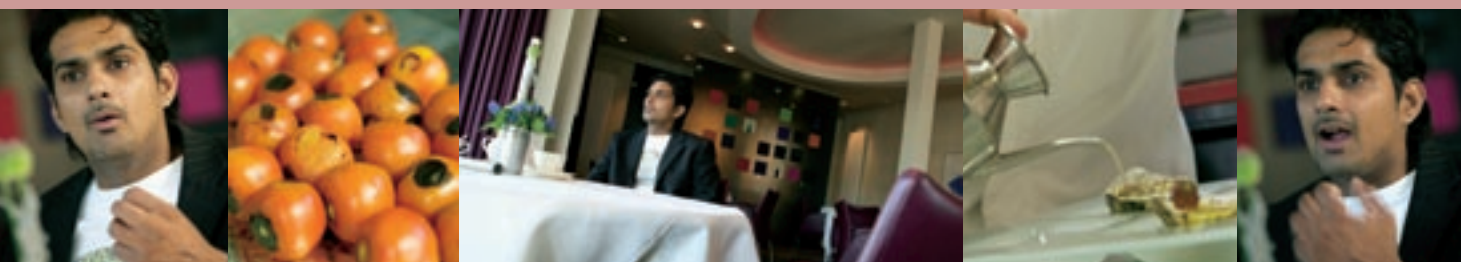
Van pannenkoekenhuis tot de absolute top o.a.; Hostellerie du Chateau in Heeze, Parkheuvel in Rotterdam en Scholteshof van Roger Souvereys.

Zijn smaakmeter

Mijn zoon Ryan (22), hij is ook mijn grote inspirator. Mijn kookstijl stond een beetje stil en Ryan pept het op met zijn enthousiasme en ideeën.

Zijn keuken

Een mix van mijn achtergrond en de klassieke Franse keuken. Ik presenteer erg veel smaken op het bord, maar ik houd nu eenmaal niet van safe koken. Mijn eigen stijl is nog volop in ontwikkeling en is gebaseerd op de ervaring die ik heb opgedaan bij de grote chefs. Uiteraard werken we constant aan verfijning van de bestaande gerechten.



4 BEREIDINGEN VAN Tsarskaya oesters

Oesters op een crème van mierikswortel met een gelei van passievrucht.

Steek hiervoor de oesters open en steek ze los. Maak een crème van mierikswortel, mascarpone en slagroom en spuit in de diepe helft van de oesterschelpen. Leg de oester erop en dek af met een gelei van passievrucht, poedersuiker en gelatine. Laat geleren in de koeling en werk af met verse lavendelbloesem.

Aan tafel gepocheerde oester

Maak een thee van stokvis. Zet de gedroogde vis even aan in boter met een sjalotje, zeewier en knoflook. Blus af met visbouillon en laat goed trekken. Breng op smaak met Japanse vissaus en passeer de thee. De thee wordt aan tafel op de rauwe oester gegoten, waardoor hij als het ware gepocheerd wordt.

Oester met peterseliecoulis en crème van gerookte aardpeer

Aardperencrème. Schil 400 gram aardperen en rook ze kort. Kook ze gaar in 200 gram slagroom, 400 gram melk met 1 tak rozemarijn, peper en zout. Als de massa gaar is, de rozemarijn verwijderen en pureren in de blender. Bind de massa af met 1 gram lota (texturas ElBulli). Doe de massa in een siphon en belucht met een patroon. Houd warm.

Cannelloni van tonijn en oester, met een schuim van soja en sesam/sambal kletskep

Maak van sojasaus, gembersiroop, Japanse vissaus en een beetje visbouillon een krachtige sojasaus. Los er een beetje lecithine in op en schuim op met de staafmixer. Maak een cannelloni van yellowfin tonijn en oester. Schep wat sojaschuim op de cannelloni en garneer met een kletskep van sesam met sambal.

Nieuwsgierig geworden?

Restaurant de Lindehof
Beekstraat 1
5671 CS Nuenen
Tel: 040-2837336
www.restaurant-delindehof.nl

Over bindmiddelen

Chefs en patissiers worden momenteel overspoeld door allerlei nieuwe bindmiddelen en bijbehorende technieken om structuren van producten te veranderen. Een aantal van deze 'nieuwe' producten zullen een vaste plaats krijgen in de restaurantkeuken en een aantal verdwijnen binnen een jaar weer gewoon uit de schappen van de groothandel. Omdat veel van deze 'poedertjes' soms wat tegennatuurlijk op ons overkomen, is het goed om er eens beter naar te kijken. Daarom leek het ons leuk om een bindmiddel, dat iedere chef in huis heeft, onder de loep te nemen én een bindmiddel waar eigenlijk nog vrijwel niets van bekend is. Achtereenvolgens gelatine en metilcellulose.

Gelatine wordt al tientallen jaren gebruikt voor de bereiding van diverse soorten patisserie, maar metilcellulose is nieuw in de keuken. De werking van gelatine kennen we. Metilcellulose heeft weer hele andere eigenschappen.

Gelatine

Gelatine is een eiwit dat uit botten en huiden van dieren wordt gewonnen en in veel levensmiddelen wordt toegepast. Het is waarschijnlijk bij toeval ontdekt toen huiden van dieren of botten samen met het vlees werden gekookt, om het laatst mogelijk eetbare gedeelte van het rauwe materiaal te verkrijgen. Gelatine wordt gebruikt voor gatering, verdikking en emulgering.

Metilcellulose

Metilcellulose is zowel een verdikkings- als geleermiddel en kan in koud én warm water opgelost worden. Het geleert als er warmte toegevoegd wordt en verdikt bij koude. Als je Metilcellulose oplost in een vloeistof, bijvoorbeeld in het recept met passievruchtencoulis, dan zie je het direct verdikken. Als het product daarna verwarmt wordt, gaat het geleren.

Bindings



Warme, gegratineerde marshmallow van passievrucht in een soepje van pure chocolade en kokos

angst?



Consommé van
bittere chocolade
met vermicelli
van yoghurt

Warme, gegratineerde marshmallow van passievrucht

250	gram	passievruchtcoulis (Boiron)
3,5	gram	metilcellulose
7	gram	bladgelatine (Afwegen! Niet alle blaadjes wegen 2 gram)

- Weeg exact 3,5 gram metilcellulose af en meng door 200 gram van de passievruchtcoulis met behulp van een staafmixer. Zorg dat alles goed vermengd is.
- Plaats in de koeling en laat afkoelen tot 3°C. Roer tussentijds regelmatig door. Dit koelen is nodig om de Metilcellulose te laten zetten.
- Haal nu uit de koeling en laat in de keuken op een temperatuur van 14°C komen.
- Week de gelatine voor in koud water en los op in de resterende 50 gram passievruchtcoulis, die tot 50°C voorverwarmd is.
- Klop de passievrucht-metilcellulose massa op in de planeetmenger en voeg het gelatinemengsel toe als deze licht begint te binden.
- Klop nog 7 minuten door tot een zeer luchtige merengue is ontstaan.
- Spuit direct op borden of mise en place op siliconenpapier.
- Plaats enkele uren in de koeling.
- De marshmallows kunnen onder de salamander verwarmd worden.
- Serveer in een soepje van pure chocolade en kokos

Consommé van bittere chocolade met vermicelli van yoghurt

Consommé

1	liter	water
200	gram	bittere chocolade
6	gram	bladgelatine
50	gram	eiwit

- Verwarm het water tot 70°C en voeg de chocolade toe.
- Meng goed door en voeg de in koud water voorgeweekte gelatine toe.
- Giet in een passende bak en plaats afgedekt 12 uur in de vriezer.
- Laat ontdooien en wacht tot de chocolade en het vocht gaan separeren.
- Giet het vocht af en passeer door een zeef.
- Doe het eiwit onder in een pan en giet er de chocoladebouillon op.
- Verwarm rustig totdat de eiwitkoek boven drijft.
- Giet door een fijne bolzeef met passeerdoek of neem een zogenaamde Superbag.
- Bewaar de heldere chocoladeconsommé tot gebruik in de koeling.

Yoghurtvermicelli

350	gram	yoghurt
150	gram	water
7,5	gram	metilcellulose (Metil uit de lijn texturas van Adria)

- Verwarm het water tot 85°C en voeg de metilcellulose toe.
- Los goed op en voeg de yoghurt toe. Plaats in de koeling.
- De yoghurt zal nu stollen in hete vloeistof en een spaghetti/vermicelli vormen.
- Deze toepassing is extra spectaculair als dit aan tafel gebeurt, zoals bij deze chocoladeconsommé.

Afwerking

- Verwarm de chocoladeconsommé tot ongeveer 80°C, giet in een verwarmd glas en serveer direct. Spuit er aan tafel dunne slierten yoghurt in. De yoghurt zal direct vorm krijgen en houden.

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 succes is verzekerd.

Hollandiaassorti

Hollandia Koksroomlijn

- Ideale basis voor bereiding van voorgerechten, soepen en sauzen
- Schift niet
- Maakt een bain-marie-, diepvries en ovenbestendig eindproduct
- Loopt niet terug, indien luchtig geslagen
- Niet of nauwelijks vlies- of klontvorming
- Constante kwaliteit

Hollandia Slagroom in spuitbussen

- (alleen met suiker)
- Goede stand
 - Volle romige smaak
 - Mooie structuur
 - Unieke technologie
 - Extra veel toefen

Hollandia Slagroom

- (met en zonder suiker)
- Superieure roomsmaak
 - Constante kwaliteit
 - Hoge opslag
 - Goede stand
 - Perfect verwerkbaar

Hollandia Volume + (alleen met suiker)

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

Hollandia Végétop

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

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

Met Hollandia staan wij al jaren zij aan zij met de chef in de keuken. Met het merk Debic dichten we het laatste gat in de vraag naar topkwaliteit basisproducten voor de gastronomie. De Debic dessertcollectie is gemakkelijk in gebruik en nodigt uit om eindeloos te variëren en te creëren. 4 basisproducten, 1001 mogelijkheden, mogen we voorstellen....



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 Bourbon

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

Beter bekeken Debic Parfait

ment

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



Topkwaliteit
wordt een klein kunstje

Debic basis voor Parfait is een gebruiksvriendelijke variant op de klassieke Parfait. De ambachtelijke bereiding, op basis van eidooiers, suikersiroop en geslagen room, bevat een aantal kritische punten. De Parfaitbasis van Decic hoeft je alleen maar op te kloppen in de planeetmenger, waarna je er naar wens tot 20% smaakstoffen aan toe kunt voegen. Van een klein scheutje likeur, specerijen, aroma's en compounds tot verse fruitcoulis. Alles is mogelijk om je eigen stempel op het eindresultaat te drukken.

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

Voorbeelden van diverse smaken en toepassingen

- Irisch coffeeparfait
- Kruidnagel-basilicumparfait met een ijskoude mangogelei
- Parfait bananasplit, banaanparfait met lopende vulling van pure chocolade
- Hazelnotenparfait
- Platte kaasparfait met framboospareltjes en citroen
- Omelette Siberienne met vanille- en frambozenijs
- Dame Blanche Parfait, vanilleparfait met krokante chocolade en lopende vulling van pure chocolade
- Pina Colada Parfait

Kijk voor nog meer mogelijkheden van onze Parfait in het Decic Dessertmagazine.

Scharreleitjes op drie manieren.



Receptuur voor 10 personen

Scharreleitje scampiragout

20		scampi's
2	eetl.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
1		sjalotje, gesnipperd
1	teentje	knoflook, gesnipperd
2	eetl.	tomatenpuree
2	dl	Hollandia Koksroom, original
10		eieren
		dragon
		peper, zout
		roomboter bladerdeeg

Scharreleitjes roerei/zalm

10		eieren
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
1		sjalotje, gesnipperd
		basilicum
100	gram	Hollandia Koksroom, original
100	gram	gerookte zalm
20	gram	haringkaviaar

Scharrelei CRYO-roerei tomaat

1	kg	rijpe tomaten
		zout
75	gram	olijfolie
1	gram	lecithine

Tartaar

10		coquilles Saint Jaques
		olijfolie
1		citroen
		peper en maldon zout

- Voor de scampiragout de sjalot en knoflook in de Beur culinair aanfruitsen en de tomatenpuree ontzuren. Voeg de Koksroom original toe en kook in tot yoghurt dikte. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en vermeng met de rauwe, in stukjes gesneden scampi's.
- Tik de kopjes van de eieren met behulp van een eiertikker en giet de inhoud eruit. Spoel de eierschalen van binnen schoon en laat drogen.
- Neem de helft van de eiervolk en vermeng met de fijngesneden dragon, peper en zout.
- Vul de 10 eierschalen voor de helft met de ragout en giet er een laagje van de ei/dragonmassa op. Dek af met een uitgestoken rondje bladerdeeg en plaats in de koeling.
- Voor de scharreleitjes met roerei en zalm, de kopjes van de 10 eitjes verwijderen met een eiertikker. Was de schalen in koud water.
- Smelt boter in een pan, voeg de eieren toe en bereid smeugig roerei.
- Voeg de Koksroom original toe en breng op smaak met peper, zout en basilicum.
- Snijd de gerookte zalm in fijne brunoise en voeg aan het roerei toe. Vul de eitjes hiermee en werk af met de haringkaviaar.
- Snijd de tomaten in stukken en pureer met 1 dl water en zout in de blender. Giet op een bolzeef met passeerdoek en laat enkele uren uitlekken. Meng 450 gram van het heldere uitlekvocht met de olijfolie en emulgeer met de lecithine.
- Tik de kopjes van 10 eieren en giet de inhoud eruit. Spoel schoon en vul met de tomaat/olijfolie emulsie.
- Snijd tartaar van de coquilles en breng op smaak met olijfolie, peper, zout en citroensap.

Afwerking

- Strijk het bladerdeeg van de ragouteitjes af met losgeklopte eidooier en bak 11 minuten in een oven van 200°C.
- Plaats deze eitjes, de eitjes met roerei en de eitjes met tomaat/olijfolie emulsie, in eierdopjes en dien samen met de tartaar op.
- Neem een dubbelwandig bekken en bereidt het roerei van tomaat en olijfolie met behulp van vloeibare stikstof. Doe dit aan tafel voor het showelement. Schep het 'roerei' op de tartaar van coquilles.



eitjes



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

Heb je een vraag?

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 in onze kenniskluis die we graag met jullie delen.

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

Overige bronnen

Wat is agar agar nu eigenlijk?

Smaakloze substantie die samen met een vloeistof een gelei kan vormen. Agar agar wordt gewonnen uit diverse soorten zeewier uit de Indische en Grote oceaan. Het wordt verkocht als doorzichtige strengen of als poeder. Als het in een vloeistof verwarmd wordt, komt het plantenslijm los en bij afkoeling van de vloeistof ontstaat er een gelei. Het wordt al jarenlang gebruikt in de levensmiddelenindustrie en in Japan heeft het een vaste plaats in de keuken. Door diverse toepassingen, waaronder warme gelei van Ferran Adria, is dit geleermiddel de laatste jaren zeer populair geworden.

Hoe kan ik de lekkere smaak van een houtskoolbarbecue aan gegrild vlees krijgen?

Veel gasten waarderen de smaak van houtskoolbarbecue heel erg, maar het is in de gemiddelde keuken erg lastig om een houtskoolvuurtje aan de gang te houden. Een hele leuke en eenvoudige oplossing is: houtskool mee te laten trekken in olie. Steek daarvoor een kilo houtskool aan en laat gloeien tot ze volledig wit zijn. Laat afkoelen tot ongeveer 100°C en giet er een liter arachideolie op. Voeg een theelepel zout toe en laat het geheel 2 dagen trekken. Giet door een koffiefilter of een Superbag. De olie kan gebruikt worden om vlees in te bakken of om à la minute even te lakken. Met een druppeltje citroensap, wat peper en zout maak je een heerlijke marinade voor groenten. De olie kan ook verwerkt worden in een vinaigrette.

Waarvoor wordt metilcellulose gebruikt en wat is het?

Metilcellulose is zowel een bindmiddel, een verdikkingsmiddel, een geleermiddel als een emulgator. Het kan in koud water opgelost worden. De viscositeit en geleivorming nemen toe bij hogere temperaturen. In de levensmiddelenindustrie wordt het gebruikt in mayonaise, fritessaus, gebaksvullingen en ijs. We kwamen voor het eerst in aanraking met dit product in San Sebastian, tijdens het culinaire congres Lo Mejor de la Gastronomía. Daar gaf de Amerikaanse chef Willy Dufresne van WD-50 een demonstratie met enkele interessante toepassingen van metilcellulose. In dit magazine vind je een aantal toepassingen op pagina 14 en 15. Metilcellulose is in de groothandel te koop onder de naam METIL, uit de lijn texturas van ElBulli.

Ken je klassiekers

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

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)

Hoe tik ik de kapjes van eitjes er mooi strak af?



Met een zogenaamde 'eggtopper'. Plaats de eiertikker op de bovenzijde van een scharreleitje en trek de pin terug (zoals bij een flipperkast) en laat met gemiddelde kracht op de eierschaal tikken. Als je de juiste kracht gebruikt (even oefenen), haal je een perfect gesneden kapje van het ei af. Leeggieten, even schoonspoelen met koud water en tot gebruik in de koeling bewaren.

Wat is Panna Cotta en waar bestaat het uit?

Panna is het Italiaanse woord voor room. Cotta betekent gekookt. Panna Cotta betekent dus niets anders dan gekookte room en is een echte Italiaanse klassieker die straalt van eenvoud. De meeste recepten bestaan uit melk en/of room, suiker en gelatine en het wordt vaak in glaswerk of porseleinen potjes geserveerd. Tegenwoordig zie je ook steeds vaker 'gestorte' variaties als onderdeel van een dessert. Het fruit, coulis of andere sauzen waarmee de Panna Cotta geserveerd wordt, bepalen de uiteindelijke smaakbeleving. De essentie van Panna Cotta zit in de hoeveelheid gelatine. Het moet net genoeg binding geven om het op te kunnen lepelen, maar het moet wel lekker wegsmelten in de mond. De Panna Cotta van Debic voldoet aan alle eisen van de kritische chef-kok, maar dan met het gebruiksgemak dat past bij deze tijd van inkrimpende keukenbrigades.

Carpaccio Dit is oorspronkelijk een gerecht van dingesneden rauwe ossenhaas, mayonaise, worcestersaus, tabasco en witte peper. Vaak geserveerd als voorgerecht. Het gerecht werd bedacht in 1961 in Venetië, Italië. Giuseppe Cipriani, de eigenaar van Harry's Bar in Venetië, had vele beroemde stamgasten, waaronder Charlie Chaplin en Ernest Hemingway. Een Venetiaanse gravin, Amalia Nani Mocenigo, was ook een veelgeziene gast. Zij leed aan bloedarmoede en moest van haar dokter rauw rood vlees eten. Cipriani bedacht daarop de carpaccio-schotel. Hij noemde dit gerecht naar de schilder Vittore Carpaccio, van wie op dat moment een overzichtstentoonstelling werd gehouden in Venetië. De heldere roodtonen van de schilder deden Cipriani denken aan het rood van de ossenhaas. Tot op de dag van vandaag staat de carpaccio-schotel op het menu van Harry's Bar (nu gerund door zoon Arrigo), maar de gast moet er wel bijna 100 euro voor neertellen!

Langzaam gegaarde konijnenbout met crème van pijnboompitten en bloemkool. Japanse bereiding van de filet.



Receptuur voor 10 personen

Konijnbouillon

2		konijnen
1		ui
1		prei
1		winterwortel
1	fles	rode wijn rozemarijn, tijm, salie
3	liter	water zout

Konijnenbout

4		konijnenbouten
2	dl.	konijnbouillon
250	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten peper en zout

Pijnboompit/bloemkool crème

350	gram	bloemkool
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
100	gram	Hollandia Koksroom, plantaardig
50	gram	pijnboompitten

Konijnfilets

4		konijnfilets
1	dl.	Japanse sojasaus
1	teentje	knoflook
1		limoen

Eryngi paddestoelen

3		Eryngi's (paddestoelen) Hollandia Beur culinair, vloeibaar
---	--	--

- Snijd de filets uit de konijnen en verwijder de achterbouten. Houd deze apart voor de overige bereidingen. Snijd de karkassen in stukken en zet aan in Beur culinair. Voeg de gesneden groenten toe en bak even mee.
- Blus af met de wijn en laat de aanbaksels even loskoken. Voeg de kruiden toe en vul aan met het water. Laat 2 uur trekken, passeer en reduceer tot de helft.
- Neem de 4 overgebleven achterbouten en kruid ze met peper en zout. Stop per stuk in een vacuümzak en voeg een flinke klont boter en een halve deciliter konijnbouillon toe. Trek vacuüm en gaar 12 uur in de Roner op exact 65°C.
- Kook de bloemkool beetgaar in water met zout en cutter met de boter en de Koksroom plantaardig. Voeg de pijnboompitten toe en cutter even mee. Breng op smaak met peper en zout.
- Vlies de konijnfilets en snijd in 20 mooie stukjes. Roer de sojasaus, het sap van de limoen en de fijngesneden knoflook door elkaar en marineer hier de filets in.

Konijn

Afwerking

- Haal de bouten uit de vacuümzakken en vang het vocht op in een pannetje. Kook in en schuim de saus, met behulp van een staafmixer, op met de boter.
- Haal het vlees van de konijnenbout en bak heel kort bruin in de Beur culinair.
- Verdeel het vlees over de borden en schep er de crème van pijnboompitten en bloemkool bij.
- Steek de gemarineerde filets aan spiesjes en bak kort in Beur culinair. Rasp er een klein beetje limoenschil op.
- Snijd de Eryngi's in plakken en bak kort in Beur culinair. Kruid met peper en zout.
- Plaats de spiesjes en de Eryngi's op de borden en schep er de schuimige saus bij.



Rode bietjessoep met een eidooier van yoghurt, balsamicogelei en olijfoliepoeder.



Receptuur voor 10 personen

Rode bietjessoep

600 gram gekookte bietjes
zout en zwarte peper

Balsamicogelei

100 gram balsamico
100 gram water
50 gram suikersiroop (1:1)
1,2 gram agar agar

Eidooier

400 gram yoghurt
100 gram Hollandia Slagroom,
ongezoet
1 gram bladgelatine
50 gram suikerwater (1:1)
7,5 gram alginaat
1,5 liter water

Olijfoliepoeder

2 dl. olijfolie
vloeibare stikstof

- Voor de rode bietjessoep de bieten 5 minuten pureren in de thermomix. Giet door een fijne bolzeef en breng op smaak met zout en zwarte peper.
- Meng alle ingrediënten voor de balsamicogelei en verwarm al roerende tot ongeveer 80°C. Giet in een passend bakje, zodat een laagje ontstaat van 1 cm dikte en laat afkoelen.
- Week voor de eidooiers de gelatine in koud water en los op in 50 gram verwarmde Slagroom.
- Meng met de rest van de Slagroom, het suikerwater en de yoghurt.
- Meng het water en de alginaat met elkaar met behulp van een staafmixer.
- Laat even staan tot de luchtbelletjes verdwenen zijn.
- Laat een grote afweeglepel (15 ml) met het yoghurtmengsel in het water/alginaatbadje zakken en laat 1 minuut liggen.
- Spoel voorzichtig af in een bakje koud water.
- Deze 'eidooiers' kunnen mise en place bereid worden.
- Giet olijfolie in een, liefst dubbelwandig, bekken en giet er al roerend de vloeibare stikstof bij, totdat zich een fijn poeder vormt. Schep in een bewaarbakje en plaats in de vriezer om op temperatuur te laten komen. **Nooit direct serveren i.v.m. extreme koude!**

Afwerking

- Schep of giet een laagje bietensoep in diepe borden en leg er een 'yoghurt-eidooier' in.
- Snijd strakke blokjes van de balsamicogelei en leg drie stuks op ieder bord.
- Werk de borden af met een flinke eetlepel olijfoliepoeder, een beetje zoutkristallen en zwarte peper.

RODE
Bietjes

soep





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.

culinaire

Wouter van Laarhoven, Restaurant De Molen te Kaatsheuvel >>

De voorwaarden voor de uitwerking van de opdracht zijn: Het dessert moet de volgende producten en/of onderdelen bevatten; Debic

Vijf bereidingen van abrikoos

Creatie van Wouter van Laarhoven Restaurant de Molen te Kaatsheuvel

Parfait van abrikoos

1	liter	Debic Parfait
2	dl.	abrikoos puree
1	dl.	Apricot brandy

Poeder van apricot brandy en vertjus

400	gram	vert jus
250	gram	abrikozen coulis
200	gram	suiker
200	gram	apricot brandy
500	gram	water
± 1	dl.	vloeibaar stikstof

Lolly van abrikoos Panna Cotta met karamel van basilicum

500	gram	Debic Panna Cotta
200	gram	abrikoos puree
100	gram	abrikoos likeur
200	gram	suiker
8	blaadjes	basilicum
500	gram	witte chocolade
100	gram	cacaoboter

Soufflè van abrikoos en basilicum

1000	gram	abrikoos puree
300	gram	suiker
		sap van 1 citroen
80	gram	zetmeel
3	blaadjes	basilicum
3	stuks	eiwit

Cryo bonbon van abrikoos

0,5	liter	Hollandia Végétop, gezoet
0,3	liter	abrikoos puree
0,2	liter	Debic Crème Brûlée abrikoos likeur

- Sla de basis Parfait op in een planeetmenger en voeg beetje bij beetje de andere ingrediënten toe.
- Als de massa luchtig is, storten in kleine ringetjes.
- Doe al de ingrediënten in een pan en breng het aan de kook.
- Stort de massa in een bak en zet het in de vriezer.
- Als het bevroren is, blenderen in een thermoblender en langzaam de vloeibare stikstof toevoegen.
- Bewaar het in de vriezer, à la minute serveren.
- Basis Panna Cotta samen met de puree en likeur verwarmen, storten in kleine bombe matjes en aan laten vriezen.
- Suiker karameliseren, basilicum toevoegen en hard laten worden op vetvrij papier. Daarna vermalen tot poeder.
- Witte chocolade smelten en verdunnen met de olie.
- Wanneer de Panna Cotta bevroren is, 2 halve bolletjes op elkaar zetten en een lollystokje er doorheen prikken, vervolgens door de chocolade halen en daarna door het poeder, laten ontdooien en serveren.
- Suiker koken tot 135°C met een beetje water, bij de puree gieten en afbinden met het zetmeel en citroensap. Daarna goed door laten koken.
- Basilicum ragfijn snijden.
- 1 eetlepel soufflé basis verwarmen en monteren met 3 opgeslagen eiwitten en de basilicum.
- De massa in een beboterd en besuikerd bakje storten, gladstrijken en afbakken op 180°C 6 minuten.
- Verwarm de Crème Brûlée en vermeng het daarna met de andere ingrediënten. Breng op smaak met likeur en stort de massa in een siphon met 1 patroon.
- Een paar keer goed schudden en frituren in vloeibaar stikstof.



esta fette

Marcel de Leeuw, Bilderberg Garden Hotel/Restaurant de Kersentuin te Amsterdam

Parfait, Debic Panna Cotta, Hollandia Végétop, een vers kruid (geen mint), minimaal 1 nieuwe toepassing van Debic Panna Cotta.

Panna Cotta van rauwmelkse Ricotta, in vanille boter gebakken ananas gevuld met een gelei van dragon, waarbij een savarin van chocolade en een kleine Parfait



Creatie van Marcel de Leeuw, Bilderberg Garden Hotel / Restaurant de Kersentuin te Amsterdam

Crème Brûlée van

rauwmelkse Ricotta kaas

100	gram	rauwmelkse Ricotta kaas
2	dl.	Debic Panna Cotta

- Smelt de Panna Cotta, brokkel de Ricotta erin en maal fijn met de staafmixer. Zeef door een fijne haarzeef.
- Stort de massa in een vorm en laat het 5 minuten staan.
- Zet daarna in de vriezer en laat hard worden.
- Los de vorm, zet op een rekje en geleer af. Laat de bombe rustig ontdooien.

Savarin van Chocolade

1	dl.	Hollandia Végétop, ongezoet
5	stuks	eiwit
5	stuks	eidooier
225	gram	suiker
135	gram	chocolade
170	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
70	gram	bloem

- Klop de eiwitten samen met de suiker tot stijve pieken.
- De chocolade, room en boter au bain marie smelten.
- De dooiers losroeren en door chocolademassa roeren.
- De chocolademassa door het eiwit spatelen.
- Op het laatst de bloem erdoor spatelen.
- De massa in de vormen doen en afbakken op 190°C gedurende 8 minuten.
- Direct in de vriezer plaatsen. Als het product bevroren is, lossen uit de vorm.
- Als het gerecht mee gaat, 5 minuten in de oven verwarmen op 190°C.
- Klein beetje kaneelsaus in het midden laten lopen.

Kaneelsaus

2	dl.	Hollandia Végétop, ongezoet
20	gram	suiker
		mespuntje vanille
1		kaneelstokje

- Alle ingrediënten in een pannetje doen en op een laag vuur laten trekken.
- Als de kaneelsmaak goed is doorgetrokken, het geheel passeren, af laten koelen en in een spuitflesje doen.

- De boter smelten en laten trekken met de vanille.
- De ananas hierin goudgeel bakken en af laten koelen.

In vanilleboter gebakken ananas gevuld met een gelei van dragon

1	stuks	ananas
0,5	stokje	Bourbon vanille
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

- De champagne samen met de rest van de ingrediënten in een pannetje doen (behalve de agar agar).
- Dit ongeveer 10 minuten laten trekken en passeren.
- Laat aan de kook komen en voeg de agar agar toe.
- 1 minuutje door laten koken, iets laten koelen, in het midden van de ananas gieten en op laten stijven.
- A la minute in de oven opwarmen op 60°C gedurende 5 minuten.

Gelei van dragon

2	dl.	champagne
2	gram	agar agar wit
40	gram	dragon
35	gram	suiker

- Klop de Parfait in de planeetmenger luchtig.
- Vouw kleine puntzakjes van de auwel en vul ze met de Parfait.
- Zet de puntzakjes in de vriezer en laat ze een paar uur aanvriezen.
- Als het gerecht meegaat, de puntzakjes met een beetje chocolade op het bord vastzetten.

Kleine Parfait

3	dl.	Debic Parfait
1	vel	auwel (snoeppapier)

HollandiaKoks

Voor elk doel de juiste Koksroom

Hollandia is op het gebied van kookroom niet voor niets marktleider met Koksroom.

En dat blijven we. Want met onze nieuwe Koksroomlijn zetten we de standaard wat betreft smaakbeleving, kwaliteit en prijs. Met deze lijn komen we volledig tegemoet aan uiteenlopende behoeften. Met topkwaliteit als uitgangspunt kun je als kok voortaan perfect inspelen op de noodzakelijke keuzes die je in de praktijk van alle dag maakt. Voor elke toepassing en elk doel de juiste Koksroom!



Hollandia Koksroom Original

De enige echte

Koksroom Original heeft de smaaksensatie van traditionele room, maar niet de nadelen ervan. De Koksroom van Hollandia schift niet en is in de moderne ambachtelijke keuken bij uitstek dé vervanger van de traditionele room. Een terechte keus als de roomsmaak een essentiële rol speelt in de smaakbeleving. Bijvoorbeeld in een à la carte gerecht als gestoomde tongfilet in witte wijnsaus.



roomlijn



Hollandia Koksroom Soepen & Sauzen

Koksroomalternatief op basis van melkvetten

Koksroom Soepen & Sauzen heeft alle functionele eigenschappen van Koksroom en is door het lagere melkvetpercentage het ideale alternatief als je de balans zoekt tussen je kwaliteits-standaard en een kostenbesparend inkoopbeleid. De bereiding van een grote hoeveelheid roomsoep voor een evenement vraagt nu eenmaal een andere aanpak dan een bereiding in een à la carte keuken. In dit soort hoeveelheden heeft Koksroom Soepen & Sauzen een positieve invloed op je keukenpercentage mét behoud van een kwalitatief eindresultaat.



Sterke punten van de Hollandia Koksroomlijn

- Ideale basis bij de bereiding van voorgerechten, soepen en sauzen
- Schift niet in warme toepassingen of zuurhoudende gerechten
- Maakt van soepen en sauzen een bain-marie-, diepvries en ovenbestendig eindproduct
- Loopt niet terug, indien luchtig geslagen en verwerkt in soepen en sauzen
- Geeft niet of nauwelijks vlies- of klontvorming
- Heeft een constante kwaliteit

Hollandia Koksroom Plantaardig Koksroomalternatief op basis van plantaardige vetten

Koksroom Plantaardig heeft alle functionele eigenschappen van Koksroom en is een ideaal alternatief voor gerechten waarin de roomsmak niet mag overheersen. Bijvoorbeeld wanneer je het vetgehalte nodig hebt voor een bepaalde stevigheid in de structuur, terwijl je de smaak van de groenten voorop wil laten staan. Of als maximale luchtigheid geboden is. Zoals in een gazpacho met luchtig komkommerschium. En bovendien is Koksroom Plantaardig budgettair zeer aantrekkelijk.

De uitwerking van de hier afgebeelde gazpacho staat op pagina 9.

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.

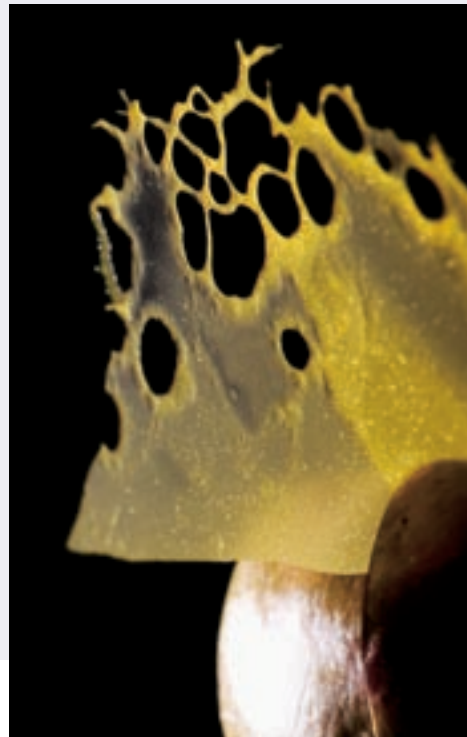
Grenzeloos

Mango is misschien wel de meest bijzondere vrucht ter wereld. De smaak en textuur zijn zeer bijzonder en moeilijk te vergelijken met andere vruchten. In de keuken zowel hartig als zoet te verwerken. Rijp vooral in desserts en onrijp bijvoorbeeld te gebruiken voor chutneys met koriander, lombok en rode ui. We zijn weer aan de slag gegaan met een aantal vernieuwende bereidingen en technieken. Zoals je van ons gewend bent, hebben we groenten- en fruitfreak Paul Kools van ISPC Breda gevraagd om op zoek te gaan naar wat interessante en vermakelijke feiten.

Feiten over mango

door Paul Kools

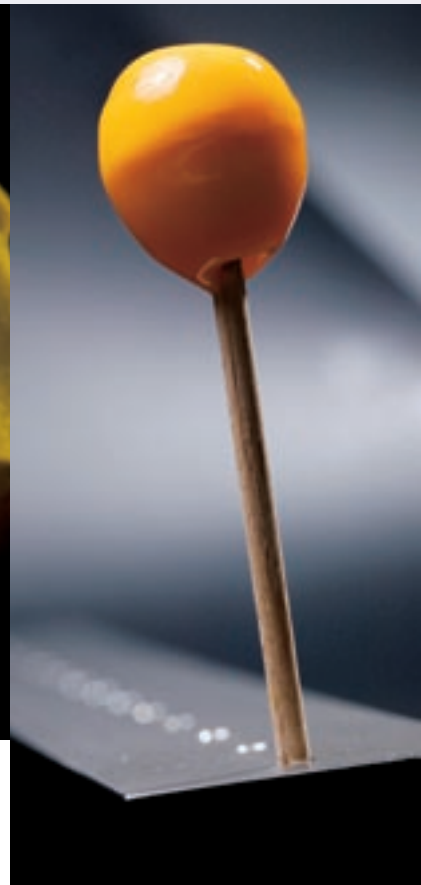
- Er zijn wereldwijd meer dan 1000 variëteiten te vinden, die in alle landen met een tropisch klimaat groeien.
- Een opvallende soort is de 'Huevos de Torros', vrij vertaald 'stierenballen'. Gelukkig niet zo genoemd om de smaak, maar wel om de vorm.
- De meest voorkomende soort is de KENT. Ondanks dat dit ras het meest verhandeld wordt, zijn er grote verschillen. Dat ligt o.a. aan het land van herkomst, klimaat, grondsoort en natuurlijk verschillen in oogsttijd.
- Mango's laten zich het best rijpen bij 20/24 °C. Onder de 13 °C slaat het vruchtvlees zwart uit (laagtemperatuurbederf). Daarom worden de beste Mango's ingevlogen en niet per boot vervoert. Vliegen is duurder, maar beter voor de gezondheid van de vrucht.
- Prijsverschillen kunnen oplopen van 2 tot 15 euro per kilo! Afhankelijk van het gebruik is het zeker de moeite en het geld waard om voor de dure te kiezen.
- De kleur van een Mango zegt absoluut niets over de rijpheid. Als je de steelaanzet lichtjes kneust en de vrucht zachtjes druk geeft, komt er een soort hars uit dat op en top naar Mango ruikt. Dan weet je dat je een geweldig ding hebt. Nu alleen nog de kunst om hem op tijd te verwerken.



Suikerwerk van mango

150	gram	mangopuree
45	gram	poedersuiker
25	gram	isomaltsuiker
5	gram	glucose

- Doe de mangopuree 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.
- Snijd mooie strakke banen uit een vel siliconenpapier ter grootte van een siliconenmatje. Leg het uitgesneden siliconenpapier op de siliconenmat en strijk er de mangomassa 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.



IJsgelei

Deze bevroren vruchtengelei krijgt door de aanwezige glucose een bijzonder smeltgedrag en wordt nooit echt hard.

500	gram	mangopuree
120	gram	glucose
4	gram	gelatine, in koud water geweekt

- Verwarm 100 gram mangopuree met de glucose tot 80°C en los er de geweekte gelatine in op. Vermeng met de rest van de mangopuree.
- De puree kan nu op twee manieren verwerkt worden; direct als gelei op een ijsdessert, of apart als ingevroren geleilaag. Op de foto een ijslolly van yoghurt-parfait met een laagje mangogelei.



Eidooier van mango

125	gram	mangopuree
125	gram	water
0,7	gram	citras (texturas ElBulli)
0,9	gram	alginaat (texturas ElBulli)
6,5	gram	calciumchloride (texturas ElBulli)
1	liter	water

- Los de citras op in de 125 gram water en meng er dan met behulp van een staafmixer de mangopuree en het alginaat door. Laat een half uur staan om de luchtballen te laten verdwijnen.
- Meng de liter water met de calciumchloride.
- Neem een afweeglepel van 15 ml en schep die vol met de mangomassa. Laat in het calciumchloride-badje zakken en laat 2 minuten liggen. Spoel af in een bakje koud water en serveer direct. Bijvoorbeeld zoals op de foto met een schuim van kokosmelk, Slagroom en gelatine.

Mango'cakejes'

400	gram	mangocoulis
100	gram	water
7	gram	bladgelatine (Afwegen! Niet alle blaadjes wegen 2 gram)

- Verwarm het water en los er de in koud water geweekte gelatine in op. Vermeng met de koude mangocoulis en giet in een siphon. Belucht met 1 patroon en plaats enkele uren in de koeling.
- Zet plastic bekertjes in de vriezer en spuit ze halfvol met het mangoschuim. Plaats direct terug en laat enkele uren bevriezen.
- Knip de bekertjes à la minute open en los de mango'cakejes'. Serveer als onderdeel van een mangodessert.

Mangoschuim

300	gram	Debic Panna Cotta
200	gram	mangocoulis

- Smelt de Panna Cotta en vermeng met de mangopuree. Giet in een siphon van 0,5 liter en belucht met 1 patroon. Laat minimaal 4 uur 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 bavaroises en mousses! En bovendien kunt u nu uit dezelfde hoeveelheid slagroom tot 20% meer toeven halen. Een aanwinst voor ùw keuken!

