

! D E E



Culinair
ontdekkings
magazine

NR. 15



Emulsies

Achtergronden en toepassingen

4 gerecht **Coquilletartaar BBQ** | 6 gerecht **Yoghurt Tandoori**
Desserttapas | 14 techniek **Bindingsangst?** | 16 assort
Oesters in structuren | 20 **Vraag?Antwoord!** | 22 gerecht
| 26 **Culinaire estafette** | 28 Hollandia Koksroomlijn **Koks**

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 'yoghurtnoedels'
(zie ook pagina 6 | 7)



| 8 **Prêt-à-Manger** collectie meer met minder | 12 inzicht
timent **Beter bekeken** Soepen & Sauzen | 18 gerecht
Lamsbout, hutspot | 24 gerecht **Chocoladestructuren**
room alternatief **Plantaardig** | 30 grenzeloos **Koffie**



Roken

in de keuken?

Nee, geen nieuwe discussie over roken in de horeca, laat staan over roken in de keuken! Vorig jaar gezien in San Sebastian; Joan Roca demonstreerde er een aantal nieuwe toepassingen met rook in de gastronomie.

Roken is een eeuwenoude manier om te conserveren en smaak te geven. In wezen is roken een hele langzame manier van braden, zij het op zeer lage temperatuur. Na het warm en koud roken uit de klassieke keuken is er een veel subtielere manier van roken op komst; à la minute roken op het bord! In dit magazine een gerecht, waarbij een deconstructie van hutspot onder een stolp gerookt wordt. Zuivel, en met name room en boter, heeft de neiging om heel snel geur op te nemen. Dat is voor deze techniek een groot voordeel.

De bediening verwijdt de stolp aan tafel, waardoor de rookgeur vrijkomt en de gast getuige is van een essentieel onderdeel van de bereiding. Stukje entertainment aan tafel dus. En dat vermaak blijft een zwaar onderschat onderdeel van de totale beleving in veel restaurants. Veel mensen gaan uit, omdat ze wat te vieren hebben en dan heb je als keuken en bediening een verantwoordelijkheid. Toch?

Voor je ligt alweer de 15e uitgave van Hollandia !DEE, wat inhoudt dat we alweer 4 jaar verschijnen. De spontane reacties, na het uitkomen van ieder nieuw magazine, stimuleren ons telkens weer om op zoek te gaan naar nieuwe technieken en smaakcombinaties. In deze Hollandia !DEE een aantal passende creaties voor het koudste seizoen en een aantal suggesties om het kerstmenu te verrijken met (dessert)amuses.

Succes met de drukke feestdagen, vermaak ze!

Jeroen van Oijen

Rauwe tartaar “BBQ-stijl” van Sint Jakobsschelpen, sorbet van komkommer en gember, kardemomcrème.



Receptuur voor 10 personen

Houtskoololie

500	gram	houtskool
5	dl.	arachideolie
		zout

Tartaar

10		verse Sint Jakobsschelpen
		houtskoololie (zie recept)
		limoensap
		Ichimi Togarashi
		(Japans chilipoeder)

Komkommersorbet

400	gram	komkommer, geschild
50	gram	ingelegde Japanse gember
50	gram	sap van ingelegde gember
3	gram	zout
10	gram	gesneden sjalot

Coquilles-komkommencilinder

10		verse Sint Jakobsschelpen
		Hollandia Beur culinair,
		vloeibaar
		komkommer

Kardemomcrème

3	dl.	Hollandia Koksoom,
		original
3		kardemompeulen
1		limoen
		zout en peper

Tartaar

- Steek voor de houtskoololie de houtskool aan en laat gloeien tot ze volledig wit zijn. Laat afkoelen tot ca. 100°C en giet er de arachideolie op. Voeg een theelepel zout toe en laat het geheel 2 dagen trekken. Giet door een koffiefilter of een Superbag.
- Voor de komkommersorbet de geschildte komkommer pureren met de rest van de ingrediënten en door een fijn bolzeef gieten. Draai het tot sorbet in een sorbetiere of doe het met vloeibare stikstof. Vermeng hiervoor al roerende het komkommersap met vloeibare stikstof tot het de consistentie van sorbetijs heeft.
- Kook de Koksoom samen met de kardemom in tot een stevige crème en breng op smaak met limoen, zout en peper.

Afwerking

- Voor de tartaar de Sint Jakobsschelpen fijnsnijden en op smaak brengen met de houtskoololie, limoensap en de Japanse chili. Zorg dat de barbecuesmaak heel subtiel aanwezig is. Zo ontstaat een verrassend effect; een rauw product met de smaak van vis die op de barbecue bereid is.
- Snijd de Sint Jakobsschelpen voor de cilindertjes in dunne plakken en steek eventueel uit. Bak in een droge pan en vorm er samen met de komkommer mooie cilindertjes van.

Maak de borden op met een quenelle komkommersorbet en tartaar. Plaats het cilindertje erbij en werk af met de kardemomcrème.

BBQ stijl



Yoghurtnoedels met Zeebaars “Tandoori”.



Receptuur voor 10 personen

Yoghurt noedels

150	gram	water
7,5	gram	metilcellulose (Metil)
250	gram	magere yoghurt
100	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet

Garam masala (Indiaas specerijenmengsel)

2	eetl.	komijnzaad
2	eetl.	korianderzaad
2	eetl.	zwarte peperkorrels
1	eetl.	kardemomzaad
1	eetl.	kruidnagels
1		kaneelstokje
1	theel.	geraspte nootmuskaat
1/2	theel.	saffraandraadjes

Zeebaars

1000	gram	zeebaarsfilet, geschubd
------	------	-------------------------

Tandoori

1	eetl.	citroensap
1	eetl.	knoflook
1	eetl.	gember
1	theel.	garam masala (recept zie boven)
1	theel.	tijm
1/2	theel.	cayennepeper
1	theel.	zout
2	eetl.	Hollandia Koksroom, original

Overigen

Tijmblaadjes
Saffraandraadjes
olijfolie vermengt met garam masala

- Verwarm het water voor de yoghurtnoedels tot 85°C en voeg de metilcellulose toe.
- Los goed op en voeg de yoghurt en de slagroom toe. Plaats in de koeling en laat terugkoelen tot minimaal 10°C.
- Rooster voor de garam masala alle specerijen, behalve de nootmuskaat en de saffraan, in een droge pan tot ze licht verkleurd zijn. Vermeng met de saffraan en nootmuskaat en maal tot poeder in een vijzel, keukenmachine of koffiemalertje. Bewaar in een goed afgesloten bakje.
- Verdeel de zeebaars in gelijke porties en snijd de geschubde huid enkele malen in met een scherp mes.
- Meng voor de Tandoori alle ingrediënten met elkaar en smeer de zeebaars aan de vleeskant goed in. Laat enkele uren marineren in de koeling.

Afwerking

- Verwarm een pan met gezouten water tussen 60 en 80°C en spuit er, met behulp van een spuitflesje, de yoghurt in zodat zich noedels vormen. Metilcellulose geleert tussen 60 en 80°C en houdt zijn vorm totdat het afkoelt.
- Bak de zeebaars kort op de huidzijde en plaats enkele minuten onder de salamander tot de vis de juiste cuisson heeft en de Tandoori mooi bruin is.
- Schep de yoghurt noedels op de borden en werk af met olijfolie met garam masala, saffraan en tijmblaadjes.
- Strooi er eventueel nog wat zoutkristallen over.

Yoghurt



Tandoori

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

Schuimige bisque van winterwortel en gamba's,
"eidooier" van room en cognac

Warm aardappelschuim met gerookte
paling 'in het groen'



Schuimige bisque van winterwortel en gamba's, "eidooier" van room en cognac

Receptuur voor 10 personen

Schuimsoep

20	gamba's
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
2	winterwortels
2 grote	uien
	water
	peper en zout
150 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten

Cognac/room "dooier"

1 dl.	cognac
1 dl.	Hollandia Slagroom, ongezoet

- Pel de gamba's en bewaar de koppen. Snijd de winterwortel en de uien in grove stukken.
- Bak de gambakoppen in een beetje Beur culinair en voeg de wortel en ui toe. Fruit even mee en blus dan af met water, zodat alles net onder water staat.
- Breng aan de kook en laat minimaal 2 uur tegen de kook aan trekken. Cutter de koppen en de groenten en druk alles door een fijne zeef.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Het maken van de eidooier van cognac en room kan alleen met vloeibare stikstof. (Heb je dit niet, dan kun je de room en cognac natuurlijk ook vloeibaar toevoegen.) Neem een afweeglepeltje van 10 ml en dompel die onder in de stikstof tot hij ijskoud is. Haal naar boven en vul de lepel met cognac. Dompel onder en laat door en door bevriezen. Haal uit stikstof, tik de bevroren cognac los en dompel direct onder in de vloeibare slagroom. Haal nog enkele seconden door de stikstof en nogmaals door de room. Plaats in de vriezer om op temperatuur te laten komen. Na ongeveer een half uur is de cognac -18°C en dus vloeibaar. De room is bij deze temperatuur krokant en vormt dus een mooi laagje.
- Schuim de soep à la minute op met de roomboter en serveer in een diep bord.
- Leg er aan tafel de eidooier van cognac in. De gast kan de dooier kapot tikken, waardoor de cognac door de soep loopt.

ger collectie



Penne Carbonara met pancetta

IJskoude Gazpacho met warm komkommerschuim en een petit four van gazpachogelei en komkommer



Penne Carbonara met pancetta en parmezaanpapier

Receptuur voor 10 personen

Carbonarasaus

200	gram	pancetta
1		sjalotje, gesnipperd
2	eetl.	olijfolie
2,5		Hollandia Koksroom, original
10		eidooiers
		peper en zout
200	gram	parmezaanse kaas, geraspt

Penne

500	gram	penne
-----	------	-------

Parmezaanpapier

100	gram	parmezaanse kaas
10	gram	bloem
1	gram	kerriepoeder

- Voor het parmezaanpapier; rasp de parmezaanse kaas zeer fijn met een Microplane rasp en vermeng met de bloem. Verhit een pan met anti aanbaklaag en strooi er het kaas/bloemmengsel in. Bak mooi goudbruin en draai eventueel om. Leg op bakpapier en snijd of knip direct in de gewenste vorm. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.
- Kook de penne in ruim kokend water met zout.
- Snijd de pancetta in reepjes en fruit samen met de gesnipperde ui in de olijfolie. Voeg wat peper toe en hou warm.
- Meng de Koksroom met de eidooiers en roer los. Breng op smaak met peper en zout en voeg de helft van de parmezaanse kaas toe.
- Giet de penne af, laat uitlekken maar spoel niet af, doe terug in de pan en vermeng direct met de gebakken pancetta en het eidooier/Koksroommengsel. Door de warmte van de pasta zal het ei gaan binden en mooi rond de penne blijven hangen.
- Serveer direct in een diep bord met het parmezaanpapier en de rest van de parmezaanse kaas.



Prêt-à-Man

Zeetong met schuimige witte wijnsaus



Garnalencocktail 70/7



Op de graad gestoofde zeetong met witte wijnsaus en gestoofde prei

Receptuur voor 10 personen

Zeetong

10	zeetongen, zonder vel
1	prei
1 dl.	witte wijn
	Hollandia Roomboter, ongezouten
	zout en peper

Witte wijnsaus

1	sjalot, gesneden
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
4 dl.	visfond
2 dl.	Hollandia Koksroom,
	original
1 dl.	witte wijn
75 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
1 dl.	citroensap
	peper en zout

- Verwarm voor de saus enkele eetlepels Beur culinair in een sauspan en fruit er de sjalot in. Blus af met de witte wijn, visfond en Koksroom en kook in tot de helft. Zeef en monteer à la minute met de roomboter. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout.
- Snijd de prei in dunne julienne, stoof kort in de roomboter en voeg de witte wijn toe. Snijd de kop en de staart van de zeetongen en kruid met peper en zout. Leg op de gestoofde prei en stoof de tong gaar onder een deksel of leg er vetvrij papier op. Bedruip regelmatig met het stoofvocht.
- Plaats de zeetong op een bord en werk af met de opgeschuimde witte wijnsaus. Geef er gestoofde en gefrituurde prei bij en eventueel sodadruiven (zie !DEE 12).

ger collectie

Panna Cotta met ananas en lauriersiroop



Crèmesoep van mosselen



Panna Cotta met ananas en lauriersiroop

Receptuur voor 10 personen

Panna Cotta

500 gram Debic Panna Cotta

Lauriersiroop

250 gram suiker

2,5 dl. water

4 blaadjes verse laurier

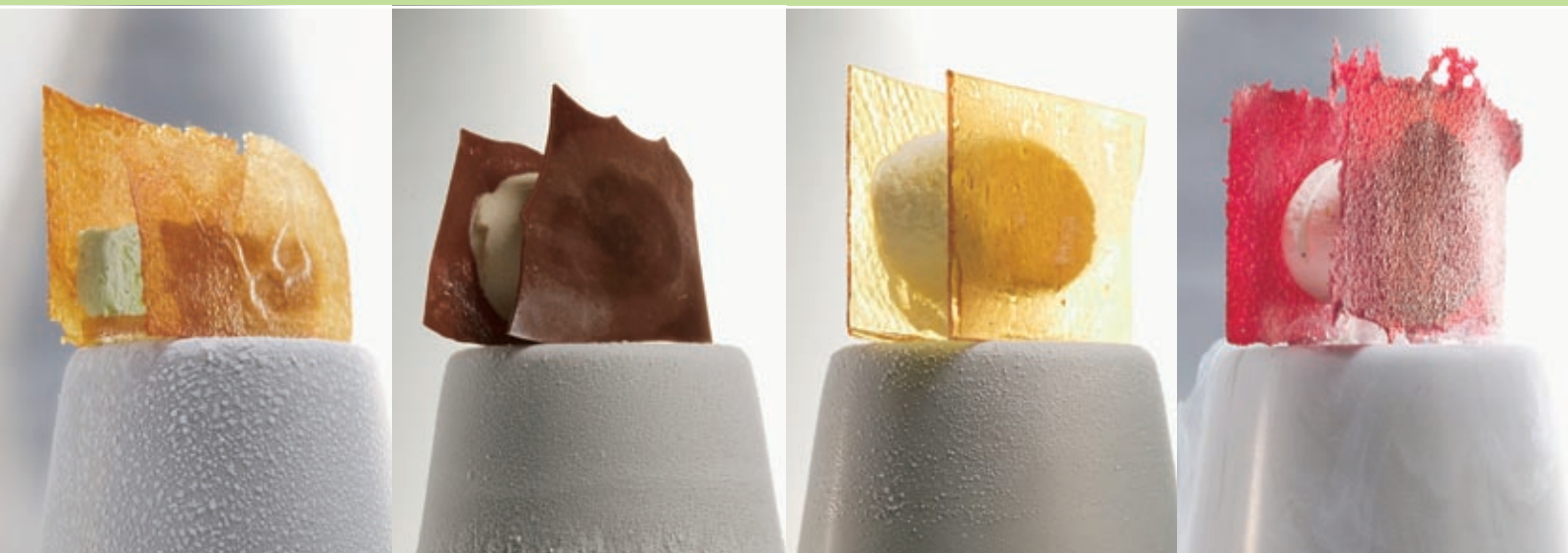
- Laat de Panna Cotta smelten (niet doorkoken) in een pan en giet in flexipan savarinvormen.
- Voor de lauriersiroop de suiker en het water samen aan de kook brengen. Voeg de verse laurier toe en laat een halfuur op een laag vuur trekken.
- Laat afkoelen en giet in een spuitflesje. Bewaar in de koeling.
- Snijd de ananas in de gewenste vorm en marineer eventueel van tevoren al in de lauriersiroop.
- Los de Panna Cotta en plaats op de borden. Schep de ananas erop en werk af met de lauriersiroop.
- Geef er eventueel apart een kokosparfait bij op basis van Debic Parfait en kokosmelk.

Ananas laat zich heel mooi combineren met kruiden en specerijen. Hier hebben we een siroop gemaakt met verse laurier, die à la minute als dressing over het dessert gaat. De Panna Cotta geeft een mooie neutrale basis en een tegenhanger in structuur.

De andere 4 gerechten
zijn uitgewerkt in !DEE14

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 je voorstellen... het concept pré-dessert, dé PR voor uw dessertkaart!

Dessert tapas



Van links naar rechts

Kruidnagel-basilicumparfait met krokante mango

Mintparfait met gekarameliseerde pure chocolade

Griekse yoghurtparfait met honingkaramel

Platte kaasparfait met krokant suikerwerk van rode biet



Van links naar rechts

Citroen en kaneel, de echte Crema Catalana

Japanse groene thee met Kafirlime

Cappuccino en pure chocolade

Sinaasappel-Grand Marnier onder krokante specerijensuiker

In het klassieke 18 gangenmenu zaten meerdere gangen fruit en zoete desserts. Een tijd lang was het grand dessert het meest bestelde dessert, omdat de echte liefhebber kon proeven van allerlei kleine zoetigheden. En nu lijkt het pré-dessert, dessertamuse of desserttapas de culinaire wereld te gaan veroveren. En zeker met het kerstdiner in zicht zijn er mogelijkheden om eens een flink stukje PR voor de zoete kant van je keuken te doen. De meeste restaurants hebben hun kerstmenu al klaar, maar er is zeker nog ruimte om een aantal zoete verrassingen in het feestmaal in te bouwen. En zie het niet als een extra kostenpost binnen het kerstmenu, maar zie het als dé mogelijkheid om extra PR te geven aan je eigen dessertkaart voor 2007. Daarom geven we in deze laatste !DEE van het jaar een aantal makkelijk te bereiden, maar zéér spectaculaire suggesties om de gast tot het einde van het diner op het puntje van de stoel te laten zitten.

Eigenlijk kun je ieder dessert in miniformaat aanbieden, maar de suggesties die we hier geven hebben een meer conceptmatige benadering en een groot nostalgisch gehalte. Gasten vinden het vaak erg grappig om weer eens in een ijswafel te bijten of aan een lolly te likken. Het verkleinen of juist vergroten van alledaagse zaken werkt sowieso erg aanstekelijk en vermakelijk.

Laat je niet afschrikken door de hoeveelheid werk, want je kunt vertrouwen op de dessertproducten van Debic. Kwalitatieve basisproducten waarmee je 1001 creaties kunt maken. De recepten zijn te vinden in voorgaande uitgaven van Hollandia !DEE, het Debic dessertmagazine en natuurlijk op www.debic.nl



Van links naar rechts

Macedoine de fruits et Panna Cotta met specerijensiroop

Kaviaar van Panna Cotta met framboosshots

Chinese lepels met vanille Parfait à la Dame Blanche



Bindings

Emulsies

Chefs en patissiers kunnen tegenwoordig kiezen uit allerlei nieuwe bindmiddelen, emulgatoren, geleermiddelen en bijbehorende technieken om structuren van producten te veranderen. Tegennatuurlijk? Vaak is onwetendheid een belangrijke reden om er weer snel mee te stoppen. Daarom lijkt het ons goed om er eens beter naar te kijken. Deze keer zullen we dieper ingaan op de emulgatoren.

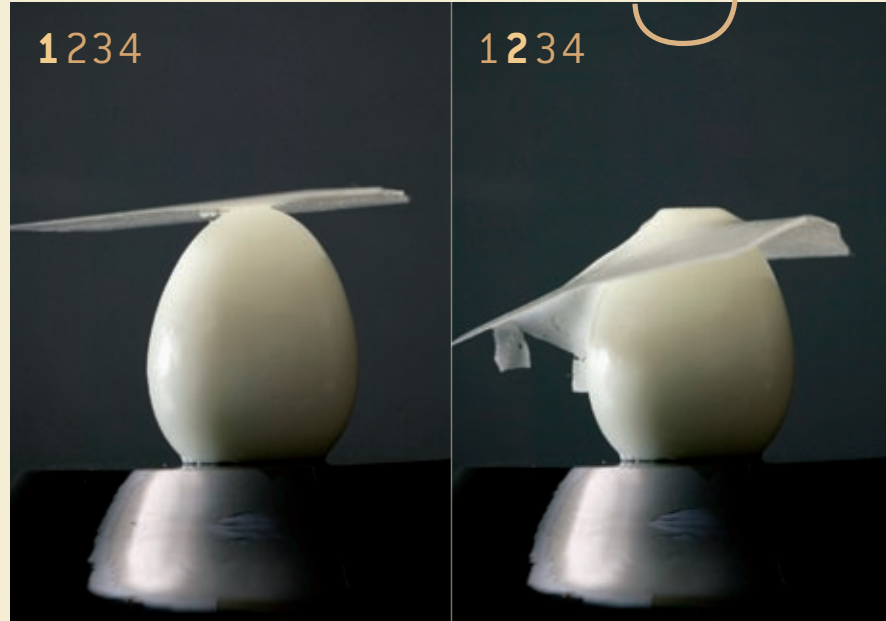
Vet en water laten zich niet goed mengen. Neem als voorbeeld een dressing, waar na verloop van tijd een laagje olie op drijft. Om deze twee stoffen goed te kunnen mengen voor een mayonaise of schuimige saus, gebruiken we een emulgator. De emulgator zal een plek zoeken tussen de olie- en waterfase. Dit plekje noemen we het grensvlak. De emulgator neemt de spanning weg, zodat de vet- en watermoleculen zullen samenvloeien. Gebruikten we voorheen nog eidooiers als emulgator in mayonaise, nu zijn er diverse emulgatoren op de markt die nieuwe toepassingen bieden.

Sucro:

Sucro is een suikerester en wordt gewonnen uit vetten en suiker door middel van fermentatie. Het vindt zijn oorsprong in Japan en wordt daar veel gebruikt bij de productie van Sake. Esters hebben normaal gesproken een heel aangename smaak, dat aan fruit doet denken. Zo bestaat bijenhoning uit veel geurige esters die bij verwarming verdwijnen. Daardoor verliest de honing zijn karakteristieke aroma. Sucro is vrijwel smaak- en geurvrij, maar gebruik het met mate en weeg nauwkeurig af. Maak eens een mayonaise op basis van fruit of gebruik de emulgator in vettige sauzen. Los de Sucro op in het waterdeel van de saus en verwarm tot 70°C. Monteer de saus met het vettige deel en schuim op met de staafmixer. Er zal zich een stevig en zeer luchtig schuim vormen. Sucro werkt niet goed wanneer de saus erg zuur is (pH<4) en een zoutgehalte > 3% heeft.

Glycerine

Glycerine is één van de meest toegepaste emulgatoren en wordt al sinds een eeuw toegepast in margarine. Een glycerinemolecuul toont veel vergelijkingen met een vetmolecuul. Los de glycerine op in verwarmde olie van 60°C. Emulgatoren, zoals Sucro en glycerine, kunnen ook worden toegepast in suikergoed. Het eindproduct zal hierdoor minder snel gaan plakken. Zie het recept van het suikerwerk van olijfolie.



Saffraan-botersaus

2	dl.	witte wijn
6		saffraandraadjes
150	gram	Hollandia Roomboter, gezouten
1,5	gram	Sucro

- Kook de witte wijn en de saffraandraadjes samen in, tot een halve deciliter. Los er de Sucro in op, monteer met de boter en schuim op met een staafmixer.
- Deze botersaus wordt superluchtig en kan enkele malen opgewarmd worden.

angst?

1234



1234



Kwarteleitjes in flinterdun olijfoliesuikerwerk

20		kwarteleitjes
100	gram	Isomaltsuiker
25	gram	glucose
1,5	gram	Sucro (texturas ElBulli)
45	gram	olijfolie
1,5	gram	glycerine (Glice van Texturas ElBulli)

- Kook de Isomaltsuiker, glucose en Sucro tot 160°C.
- Verwarm de olie tot maximaal 60°C en los er de glycerine in op.
- Vermeng nu beetje bij beetje, en onder voortdurend roeren, de olijfolie met het gekookte suikermengsel. In eerste instantie lijkt het dat de massa schift, maar de Sucro en glycerine zullen zorgen dat de zaak emulgeert.
- Stort de suikermassa op een siliconenmatje, laat uitharden en breek in stukken. Bewaar in een bakje met siliconenkorrels.
- Verwarm een stukje van het suikerwerk in een oven van 160°C en rol zo dun mogelijk uit tussen siliconenmatjes.
- Kook de kwarteleitjes 2 minuten en spoel ze volledig koud. Pel de eitjes en dep ze goed droog.
- Breek het suikerwerk in stukken van ongeveer 4 bij 4 cm en leg op de eitjes. Verwarm voorzichtig met een brander en laat zo over de eitjes heen smelten. Laat uitharden en serveer direct met een beetje Maldon zout.



Schuimige roomsoep van gerookte paling

150	gram	gerookte paling afval
1	dl.	witte wijn
3	dl.	visbouillon
5	dl.	Hollandia Koksroom, original
2	gram	Sucro

- Laat het afval van gerookte paling meentrekken in witte wijn, visbouillon en Koksroom en laat licht inkoken tot de juiste smaak bereikt is.
- Zeef de soep, voeg de Sucro toe en schuim op met de staafmixer.

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.

Hollandia assorti

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 dichtten 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

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



Beter bekeken Koksroom alternatief Soepen & Sauzen

Koksroom alternatief 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.

Kijk voor meer inspiratie op:
www.debie.nl en www.hollandiaculinair.nl

Schuimige roomsoep van Zeeuwse oesters en tuinkers, appelgelei met oester en oestersorbet.



Receptuur voor 10 personen

Roomsoep

10		Zeeuwse oesters
200	gram	Hollandia Roomboter , ongezouten
1,5	dl.	witte wijn
3	dl.	visfond
3	dl.	gevogeltefond
2	bakjes	tuinkers
3	dl.	Hollandia Koksroom, original
1	gram	Sucro (texturas ElBulli) zout en peper

Appelgelei

500	gram	groene appelpuree (Boiron)
2	gram	agar agar

Oestersorbet

10		Zeeuwse oesters
2	dl.	mineraalwater
1		citroen
		zwarte peper
		vloeibare stikstof

Overigen

10		Zeeuwse oesters
		tuinkers

- Open de oesters voor de roomsoep en vang het vocht op, bewaar het vocht. Maal de oesters fijn in de keukenmachine en vermeng met de roomboter. Maak er een rolletje van en laat stevig worden in de koeling.
- Kook de witte wijn, gevogeltefond, oestervocht en visfond 1/3 in en voeg de Koksroom toe. Kook enkele minuten door en plaats tot gebruik in de koeling.
- Blancheer de tuinkers kort in kokend water en pureer met een beetje water.
- Giet de appelpuree op een Superbag (ultrafijne zeef) en knijp het heldere vocht eruit. Meng 3 dl van het heldere vocht met de 2 gram agar agar en kook even op. Giet uit op een plaatje, zodat een laagje ontstaat van enkele millimeters. Laat afkoelen.
- Steek voor de oestersorbet de oesters open en pureer samen met het oestervocht, citroensap, zwarte peper en mineraalwater. Nu kun je de massa op 2 manieren verwerken tot een sorbet; met een Pacojet of met vloeibare stikstof. Pacojet; giet de massa in een Pacojet beker, vries in en draai er à la minute een sorbet van. Voor de stikstofbereiding de massa oproeren met vloeibare stikstof tot de consistentie van sorbetijs ontstaat.

Afwerking

- Verwarm de oestersoep en monteer met de oesterboter. Breng op smaak met zout en peper, voeg de tuinkerspuree toe en schuim op met de Sucro.
- Steek grote en kleine cirkels uit de appelgelei en plaats op de borden. Steek de laatste oesters open en plaats op de appelgelei. Werk af met de tuinkers.
- Schep een bolletje van de oestersorbet en plaats op de appelgelei.

VARIATIES VAN
Zeeuwse



oesters

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 Trimoline eigenlijk?

Trimoline is de commerciële benaming van een Belgische producent voor een type invertsuiker. Invertsuiker bestaat uit glucose en fructose en verlengt de houdbaarheid van producten waarin het verwerkt is. Honing heeft grote overeenkomsten met invertsuiker, maar dan met de smaak-, geur- en kleurstoffen van nectar, het zoetgehalte is hetzelfde. Invertsuiker wordt vaak in ijsbereidingen gebruikt om ijs schepbaar te houden bij -18°C . Het relatief zoetgehalte van invertsuiker is 1,3, dat wil zeggen dat het 1,3 maal zoeter is dan kristalsuiker.

Hoe hou ik mijn verse kruiden het langst fris?

Maak onderscheid tussen harde en zachte kruiden.

- Harde kruiden zoals tijm, laurier en rozemarijn kunnen een week bewaard worden (lichte indroging). Dat kan omdat het geen kwetsbaar blad, maar juist een dik en vlezig blad heeft. Invriezen is een heel goede optie om ze daarna weer als vers te kunnen verwerken. Gedroogd (hang de bos op zijn kop in een droge omgeving) kun je de kruiden een aantal maanden goed houden. Uiteindelijk zal er wel veel smaak verloren gaan. Gedroogde kruiden moet je altijd eerder aan een gerecht toevoegen dan verse. Ze geven namelijk later smaak af.
- Zachte kruiden (majoraan, dragon, bladpeterselie, lavas enz.) drogen veel sneller. Hun bladeren zijn dun, waardoor het vocht er sneller uit verdampst. Als je ze wilt drogen, snijd je de bladeren zeer fijn en verspreid ze over een groot oppervlak. Eenmaal droog kun je ze in een bewaarbak of strooibus doen. Vers kun je ze het beste in een nat stuk keukenpapier rollen en in de koelkast bewaren. In een tempex doos zijn de kruiden wat beter beschermt tegen de kou, waardoor ze nog langer meegaan. Invriezen gaat wel, maar de kristalvorming van het ijs breekt de celstructuur van het blad af en de kruiden zullen papperig worden.
- Uitzondering op alle eerder genoemde bewaarmethoden is basilicum. Hier zitten etherische 'oliën in. Dat zijn vluchtige oliën, die ook bijvoorbeeld in citrusvruchten zitten. Als basilicum onder de 10°C graden bewaard wordt slaat de olie zwart uit en de plant wordt slap. De beste bewaartemperatuur is rond de 15°C graden. Je kunt de basilicum met de stelen in een klein laagje lauw water zetten. Basilicum kan ook goed bewaard worden in een met lucht gevulde plastic zak. Bijkomend voordeel is dat de bladeren op deze manier niet kneuzen.

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.

Paul Kools, specialist groenten en fruit
Tom van Meulebrouck, Stagiaire Food design
Co van Tilburg, emulgatoren en bindmiddelen
Jeroen van Oijen, Creative chef Hollandia

Harold McGee on food & cooking (chemie)
Larousse gastronomique (klassiek)

Wat is Xantana?

Xantana staat voor Xanthaangom. Xanthaangom is één van de vele microbiologisch gevormde gommen en wordt, dankzij zijn vele positieve eigenschappen, verreweg het meeste toegepast in de levensmiddelenindustrie. De naam Xanthaan is afkomstig van de bacterie *Xanthomas campestris*. Xanthaangom wordt namelijk verkregen door de fermentatie van suikers met deze bacterie. Het product kan worden toegepast als stabilisator, verdikkingsmiddel, geleermiddel en emulgator. Deze alleskunner is niet gevoelig voor afbraak door zuren en heeft een goede vries-dooistabiliteit. Aroma's komen sneller vrij tijdens het kauwen van een product waarin xanthaangom is verwerkt, maar de interessantste eigenschap is dat het verwerkbaar is in koude toepassingen. Bovendien hoeft je er maar heel weinig van te gebruiken om binding te geven. De vloeistof hoeft niet eerst verhit te worden om de Xanthaan op te lossen en bindkracht te geven, zodat alle aroma's bewaard blijven.

Wat is wasabi nu eigenlijk en wat zijn de kwaliteitsverschillen?

Wasabi is een zeer scherpe smaakgever uit de Japanse keuken, die vaak gebruikt wordt bij sushi- en andere visgerechten. De op mosterd gelijkende substantie wordt gemaakt van de wortels van de *Wasabia Japonica*, die op mierikswortel lijken maar een opvallend groene kleur hebben. Deze wortel groeit alleen onder helder stromend water en is zelfs in Japan niet overal verkrijgbaar. Daardoor is verse wasabi in Japan ook erg duur. De smaak is echter veel frisser dan de wasabi zoals wij hem kennen. Bovendien stijgt het niet direct naar je neusholtes, maar geeft het een prettige scherppte.

De meeste 'wasabi' die hier op de markt aangeboden wordt, is geen echte wasabi, maar een imitatie ervan. Deze is dan gemaakt van groengekleurde radijs, of een mengeling van mierikswortel, radijs, mosterd en bladgroen.

Escabeche Escabeche komt oorspronkelijk uit het Spaanse Catalonië. De eerste recepten dateren uit de 14de eeuw. De naam is afgeleid uit het Arabisch/Perzisch en betekent zure stoof. Het originele recept bevat gebakken vis die koud geserveerd wordt in een warme saus van azijn, paprika, knoflook, ui en kruiden. De saus werd gebonden met geroosterd brood. Er zijn ook recepten bekend die noten en gedroogde zuidvruchten bevatten of de vis vervangen door gevogelte of vlees. Het gerecht wordt hierdoor minder uitgesproken van smaak. De originele Escabeche bestaat uit een vette vissoort, zoals tonijn, sardines of makreel. De saus behoort een zuurtje te hebben. Men mag de 'Escabeche' niet door elkaar halen met 'Ceviche', het Zuid-Amerikaanse broertje van dit visgerecht. De rauwe vis in de Ceviche wordt gegaard in citroen- of limoensap en geserveerd met olijfolie en koriander.

Deconstructie van hutspot gerookt onder de stolp. Vacuümgegaarde lamsbout doorregen met zoethout.



Receptuur voor 10 personen

Lamsbout

1500 gram	lamsbout zonder been
10 stukjes	zoethout
	peper en zout
	olijfolie

Uien crème

750 gram	witte uien
1 dl.	witte wijn
2 dl.	gevogeltefond
3 dl.	Hollandia Koksroom, original

Wortelpuree

500 gram	winterwortel
1	sjalotje
50 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
30 gram	olijfolie
5 gram	kummel
2 dl.	runderfond
2 dl.	jus d'orange

Aardappelmousseline

500 gram	kruimige aardappels
300 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten

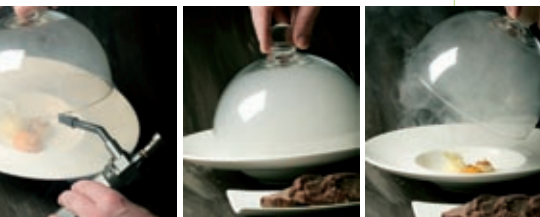
Overigen

1	aardappel
1	ui
	kummel
	rookmot

- Slijp punten aan de stokjes zoethout met behulp van een puntenslijper en steek ze door het lamsvlees. Kruid het vlees met peper en zout en smeer in met goede olijfolie. Stop in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar 12 uur op 63°C in een Roner of ander zeer nauwkeurig warmwaterbad. Werk zeer nauwkeurig en hygiënisch in de mise en place, in verband met de lage temperaturen!
- Snijd voor de uien crème de uien grof en zweet zachtjes in Beur culinair. Voeg de witte wijn en de gevogeltefond toe en kook rustig gaar op een heel laag pitje. Voeg halverwege de kooktijd de Koksroom toe en laat verder gaar worden. Pureer en wrijf door een zeef. Laat eventueel nog verder indikken tot een stevige crème.
- 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 de kummel toe, fruit even mee. Voeg de geblancheerde wortel en de runderfond toe en kook halfgaar. Voeg nu de jus d'orange toe en kook gaar. Wrijf door een zeef.
- Kook de aardappels gaar en pureer ze. Smelt de roomboter en vermeng met de aardappelpuree. Slap eventueel af met een beetje melk en breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de aardappel tot rechthoeken en schaf er zeer dunne plakjes van. Snijd de ui in zeer dunne ringen en droog samen met de aardappel in een oven van 130°C. Kruid met zout en bewaar in een goed afgesloten bakje.

Afwerking

- Haal het lamsvlees uit de zakken en vang het gaarvocht op in een pannetje. Kook snel in en monteer met roomboter.
- Snijd het lamsvlees en plaats op warme borden.
- Spuit de aardappel, wortel en ui met een spuitzak op de borden en garneer met de gedroogde aardappel, kummel en ui.
- Neem een elektrische wietpijp en stop de vulpijp vol met rookmot. Laat gloeien met behulp van een gasbrander en blaas rook onder een stolp. Plaats de stolp op een bord en breng naar de gast. Haal de stolp er aan tafel af. De heerlijke geuren zullen nu vrijkomen en de rookmaak is zeer subtiel aanwezig in de hutspotgroenten, zodat het idee ontstaat dat er rookworst in het gerecht verwerkt is.



L A M S B O U T E N
Hutspot



gerookt

Melkchocoladeparfait in krokante groene thee, poederijs van espresso en witte chocolade en toffee van Baileys cream.



Receptuur voor 10 personen

Parfait

500	gram	Debic Parfait
100	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
100	gram	melkchocolade
250	gram	witte chocolade
50	gram	cacaoboter
10	gram	groen thee poeder zwart sesamzaad

Chocoladekaramel

90	gram	fondant
40	gram	glucose
40	gram	pure chocoladecouverture

Basis poederijs

150	gram	halfvolle melk
20	gram	glucose
2	eetl.	oploskoffie
300	gram	witte chocoladecouverture
500	gram	Hollandia Végétop, ongezoet vloeibare stikstof

Toffee

150	gram	suiker
50	gram	water rum om te flamberen
150	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
25	gram	Baileys cream

- Klop de Parfait op en smelt de melkchocolade met de Végétop. Vermeng met elkaar en klop nog even goed door. Spuit in een halve bollen flexipan, strijk af en vries in.
- Smelt de witte chocolade met de cacaoboter en meng er de groene thee, en eventueel een beetje groene kleurstof, doorheen. Los de halve bollen Parfait en steek een satéprikker in de platte zijde. Haal 2 maal door de chocolade en duw in de zwarte sesam. Verwijder de prikkers en plaats de Parfaits tot gebruik in de vriezer.
- Voor de chocoladekaramel de glucose en de fondant koken tot 155°C. Van het vuur halen en terug laten koelen tot 130°C.
- Voeg de fijngesneden couverture toe en roer goed glad. Stort onmiddellijk op een siliconenmatje en leg er een tweede matje bovenop.
- Rol uit tot ongeveer 5 mm en laat afkoelen. Breek in stukken en bewaar in een afgesloten bakje met siliconenkorrels.
- Neem een stukje van de krokante chocolade en laat zacht worden tussen twee siliconenmatjes in een oven van 160°C. Haal uit de oven en rol direct zo dun mogelijk uit.
- Laat afkoelen en breek in stukken. Bewaar ook nu weer in een bakje met siliconenkorrels.
- Voor het poederijs de chocolade smelten tot 50°C. Breng de melk aan de kook met de glucose en vermeng met de oploskoffie. Giet bij de chocolade, vermeng goed met elkaar en vermeng met de vloeibare Végétop. Plaats tot gebruik in de koeling.
- Meng voor de toffee van Baileys het water met de suiker en laat karameliseren. Flambeer met een scheutje rum en laat loskoken. Voeg de Slagroom toe en laat licht inkoken. Voeg de Baileys toe en laat afkoelen.

Afwerking

- Leg de chocoladekaramel tussen twee siliconenmatjes en zet 5 minuten in een oven van 160°C. Als de massa zacht genoeg is deze uitrollen met een deegroller tot 1 millimeter dikte. Laat uitharden en breek in stukken.
- Spuit een beetje van de overgebleven groene theechocolade op de platte kant van 2 halve bollen Parfait en plak er zo een stukje chocoladekaramel tussen. Plaats op de borden en spuit er een beetje toffee van Baileys bij.
- Giet of spuit de gewenste hoeveelheid van het basis poederijs in vloeibare stikstof en laat hard bevriezen.
- Maal zeer fijn in een thermoblender of keukenmachine. Serveer direct of maak mise en place in de vriezer.

chocolade

structuren



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

culinaire

Erik Hermans, De Limonadefabriek, Streefkerk >>

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

Mousse van Bossche Koek® gevuld met een honing Panna Cotta, sinaasappel Crème Brûlée en roomijs van gedroogde cranberries.

Creatie van Erik Hermans, De Limonadefabriek, Streefkerk

Mousse van Bossche Koek®

200	gram	Debic Panna Cotta
150	gram	Bossche Koek®
3	blaadjes	gelatine
200	gram	Debic Parfait
100	gram	Hollandia Végétop, gezoet

- Verwarm de Panna Cotta tot 80°C. Los de gelatine erin op. Verkruiemel de koek erin en blijf roeren tot een gladde massa. Spatel de opgeslagen Parfait eronder door en daarna de opgeslagen Végétop.

Panna Cotta van tijmhoning

400	gram	Debic Panna Cotta
50	gram	tijmhoning

- Verwarm de Panna Cotta samen met de honing en vul hiermee kleine flexipanmatjes. Laat 5 minuten afkoelen op de werkbank en vries ze in.
- Vul stekertjes met de mousse van Bossche Koek® en druk hierin de bevroren Panna Cotta.

Crème Brûlée van sinaasappel

200	gram	Debic Crème Brûlée
2	stuks	sinaasappel rasp
3	gram	agar agar

- Kook de Crème Brûlée samen met de rasp en de agar agar.
- Laat hem iets afkoelen en giet hem op de taartjes.

Roomijs van gedroogde cranberries (Parfait)

175	gram	Debic Panna Cotta
125	gram	gedroogde cranberries
600	gram	Debic Parfait

- Verwarm de Panna Cotta tot 80°C. Wel hierin de cranberries. Laat 10 minuten staan en maak het geheel fijn in de blender.
- Klop de Parfait stijf en spatel 500 gram onder de massa door.
- Stort in een bak en verdeel de rest van de Parfait erover. Zet in de vriezer. Tijdens het rollen van de bollen ijs krijg je een gemarmerd effect door de twee kleuren.

Crème van citroentijm

300	gram	Debic Crème Brûlée
200	gram	Hollandia Végétop, gezoet
10	takjes	citroentijm
30	gram	custard

- Draai het geheel fijn in de blender en verwarm het daarna tot tegen het kookpunt. Laat afkoelen.

Opmaak

- Los het taartje en brand af met rietsuiker. Leg hierop een bolletje roomijs met een gedroogd peperkoekje. Rondom gekarameliseerde appelbolletjes met daar tussen de crème van citroentijm. Garneer met gesuikerde takjes citroentijm en schuim van sinaasappel.



estafette

Hugo van der Loo, Restaurant de Gieser Wildeman, Noordeloos

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



Chocolade taartje met pruimen en sinaasappellavendel chiboustcrème en hazelnootparfait met een sabayon van pistache.

Creatie van Hugo van der Loo, Restaurant de Gieser Wildeman, Noordeloos

Sabayon van pistache

125	gram	eidooier
15	gram	pistache compound
50	gram	suiker
75	gram	water
125	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
2	gram	gelatine
2		patronen

- De Végétop lobbij kloppen.
- Klop nu een sabayon van de overige ingrediënten en als het gereed is de geweekte gelatine toevoegen.
- Het geheel af laten koelen en de lobbij geklopte Végétop toevoegen.
- Giet in een siphon en belucht met 2 patronen.

Krokant van chocolade

125	gram	suiker
100	gram	glucose
100	gram	melkcouverture

- Kook een karamel van de suiker, glucose en een beetje water. Kook deze tot 150°C en voeg nu de chocolade toe. Laat de karamel afkoelen en draai de karamel in de koffiemolen fijn.
- karamelpoeder nu zeven boven een siliconenmatje en circa 4 minuten afbakken op 160°C. Vorm er een mooi puntzakje van terwijl hij nog warm is.

Chocolade kapsel

50	gram	ei
90	gram	suiker
125	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
2	stuks	sinaasappel geraspt
1	stuks	vanille stokje
100	gram	bloem
25	gram	cacaopoeder
5	gram	bakpoeder
10	gram	Grand Marnier

- Sla het ei en de suiker luchtig en klop de Végétop lobbij. Voeg de vanille en sinaasappelrasp toe. Vermeng nu het opgeslagen ei met de Végétop en voeg aan dit geheel de gezeefde bloem, cacaopoeder, bakpoeder en Grand marnier toe. Vermeng dit goed. Spuit nu de siliconenmatjes $\frac{3}{4}$ vol en bak circa 12 minuten af op 180°C.

Sinaasappel-lavendel chiboustcrème

500	gram	Debic Panna Cotta
1	dl.	jus d'orange
40	gram	sinaasappel geraspt
5	gram	verse lavendel fijn gesneden
50	gram	eiwit
100	gram	suiker
30	gram	water
10	gram	Grand Marnier

- Smelt de Panna Cotta en voeg de jus d'orange, rasp en de lavendel toe en laat dit 1 uur trekken.
- Passeer nu de basis en laat dit hangend worden.
- Breng de suiker en het water aan de kook, sla het eiwit op, giet er geleidelijk het suikerwater bij en laat dit koud kloppen.
- Vermeng met de hangende Panna Cotta en verwerk het in het chocoladetaartje.

Chocolade schuim

60	gram	eiwit
150	gram	suiker
5	gram	cacaopoeder
10	gram	maïzena

- Sla het eiwit op en voeg langzaam de suiker toe. Als het een mooi taai schuim is, de cacaopoeder en de maïzena toevoegen en opspuiten in de maat van het taartje en op 90°C in circa 3 uur laten drogen.

Hazelnootparfait

500	gram	Debic Parfait
100	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
100	gram	hazelnootpasta
50	gram	nougatine (50gr florantine, 30gr hazelnoot gebrand gedraaid)

- Klop de Végétop lobbij en voeg de hazelnoot pasta en florantine mix toe.
- Klop de Parfait luchtig en voeg dan het hazelnoot/Végétop mengsel toe.
- Spuit de Parfait in de cilinders en vries dit in.
- Afgarnen met hazelnoot en afsprengen met een mengsel van 300 gram melkchocoladecouverture en 60 gram cacaoboter d.m.v een elektronische verfspuit.

Pruimen compôte

250	gram	helder vocht van uitgelekte pruimen compôte
2	gram	agar agar

- Kook het vocht op en voeg de agar agar toe.
- Kook het geheel even door en stort zo dun mogelijk op een plaat. Snijd de geleï in de juiste vorm en vul nu met uitgelekte compôte en rol dit op.

Hollandia

Hollandia Koksroom alternatief Plantaardig

Een Koksroom alternatief op basis van plantaardige vetten. Koksroom Plantaardig heeft alle functionele eigenschappen van Koksroom met een neutrale smaak. Hij heeft ook niet de kenmerkende nasmaak van plantaardige vetten. Het is daarom een ideaal alternatief voor gerechten waarin de roomsmaak op de achtergrond hoort te treden en de smaak van de ingrediënten op de voorgrond hoort te staan. In gerechten zoals een gratin, espuma of een dressing krijg je, door gebruik te maken van de Koksroom Plantaardig, een compleet andere smaakbeleving, dan als je gebruik zou maken van een room.

Probeer het nieuwe alternatief voor Koksroom van Hollandia, Koksroom Plantaardig, eens in bijgaande recepten en overtuig jezelf!

De nieuwe variant maakt deel uit van de Koksroomlijn van Hollandia die voor elk doel de juiste Koksroom biedt. Met andere woorden: qua kwaliteit, smaaksensatie en prijs uw beste keus.



Verkrijgbaar
bij uw grossier!

Witte tomatenmousse

600	gram	vleestomaten, in grove stukken
		peper, zout, rozemarijn en knoflook
3	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig
12	gram	bladgelatine (6 blaadjes)

- Vermeng de gesneden tomaten met gesnipperde knoflook en sjalot, rozemarijn, peper en zout. Leg op een zeef en hang de zeef boven een pan of bekken. Zet onder lichte druk. Plaats een dag in de koeling. Het zout zorgt ervoor dat het vocht uit de tomaten treedt. Wat je overhoudt is een zeer smakelijke 100% tomatenbouillon.
- Week de gelatine in koud water en los op in een klein beetje warm gemaakte tomatenbouillon. Laat licht geleren en vermeng met de lobbige geslagen Koksroom. Spuit de tomatenmousse in glaasjes en laat stevig worden in de koeling.
- Serveer met basilicumolie en beignets van kerstomaat.

iaKoksroomlijn



Warm tomatenschuim (niet afgebeeld)

400	gram	gezeefde tomaten uit blik
1		sjalot, gesnipperd
1	teentjes	knoflook
50	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
3	takjes	tijm
3	takjes	rozemarijn
2	dl.	groentebouillon
2	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig
250	gram	gepasteuriseerd eiwit

- Fruit de sjalot en knoflook in de Beur culinair en voeg de tomaat, tijm, rozemarijn en groentebouillon toe en laat even doorkoken.
- Voeg de Koksroom toe, kook nog enkele minuten door en breng op smaak met peper en zout.
- Wrijf door een fijne bolzeef en vermeng met het eiwit. Giet in een siphon en belucht met lachgas.
- Houd warm in een au bain marie van maximaal 65°C, anders garen de eiwitten en verstopt de siphon.

Avocadocrème

2		avocado's, goed gerijpt
2	eetl.	verse korianderblaadjes
1		limoen
4	eetl.	olijfolie
		peper en zout
3	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig

- De avocado samen met de koriander, sap van de limoen en azijn fijnmalen in de keukenmachine.
- Verwarm 1/5 van de Koksroom en los er de geweekte gelatine in op.
- Voeg de rest van de Koksroom toe en vermeng met de avocadopuree.
- Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en bewaar in de koeling.
- Serveer met Hollandse garnalen en salade van appel en komkommer.

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

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

Koffie heeft zo'n vaste plaats in ons dagelijks leven, dat het bijna niet is voor te stellen dat het ooit heel anders was. Koffie werd pas in de 17e eeuw vanuit Arabië via Turkije in Europa geïntroduceerd. In Arabië was koffie drinken aan het eind van de 15e eeuw een dagelijks ritueel, dat deel uitmaakte van de samenleving. Arabieren worden dan ook beschouwd als de eerste koffiedrinkers.

In Venetië wordt omstreeks 1645 het eerste Europese koffiehuis geopend. Daarna gaat het snel: Oxford, Londen, Den Haag, Marseille en andere steden volgen. In Parijs zijn er in 1690 al 250 koffiehuisen. In de eeuwen daarna neemt koffie een vaste plek in binnen onze cultuur. En nu kunnen we niet meer zonder, want de meeste mensen drinken bijna 4 kopjes koffie per dag.

Ook in de keuken heeft koffie een vaste plaats, natuurlijk in desserts, maar tegenwoordig zelfs in hartige gerechten. Tijd dus om eens te kijken wat er allemaal mogelijk is met dit fenomeen.



Feiten over koffie

Bron: www.de.nl

- Wereldwijd zijn er ongeveer 20 miljoen mensen in de koffie-industrie werkzaam.
- Na olie is koffie het meest verhandelde product ter wereld.
- Brazilië is 's werelds grootste koffieproducent.
- Er zijn meer dan 60 verschillende koffiesoorten. Alleen de koffiesoorten Arabica en Robusta zijn economisch relevant.
- Koffie met cafeïne heeft een gunstig effect op de alertheid en verbetert, zowel overdag als 's nachts, de prestaties bij het uitvoeren van verschillende werkzaamheden.
- Donker gebrande koffie is vooral populair in Zuid-Europa.
- Een goede koffieplant levert jaarlijks ongeveer 1 kilogram groene koffiebonen op.
- In tegenstelling tot wat veel mensen denken, groeit koffie niet als bruine boon aan de plant, maar als een rode bes waarin twee groene bonen verborgen zitten.
- Tijdens het branden droogt de koffieboon uit en karameliseren de suikers in de boon.
- De kwaliteit van koffie is niet alleen afhankelijk van de melange. Ook de verhouding water/koffiemaatsel tijdens het zetten is van belang.

Ultra light coffee cookies

De structuur van deze "koekjes" lijkt het meest op Oase, wat gebruikt wordt om bloemstukken in te maken. Superlicht en luchtige structuur als onderdeel van een koffiedessert of om te vullen met een chocolade-koffie ganache.

125	gram	water
125	gram	gepasteuriseerd eiwit
7,5	gram	eiwitpoeder (of Ovafina van Unifine)
25	gram	suiker
5	gram	oploskoffie

- Meng alle ingrediënten met elkaar in een bekken en roer los.
- Klop 5 minuten op in de planeetmenger en laat vervolgens 2 minuten rusten.
- Klop weer 10 minuten op in de planeetmenger tot stevige pieken.
- Smeer een laag van 1 cm uit op een plaatje met siliconenpapier en droog 1,5 tot 2 uur in een oven van 100°C.
- Snijd in het gewenste formaat en bewaar in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.

Kaviaar van koffie

20	gram	basilicumzaadjes
240	gram	water
30	gram	suikerwater (1:1)
20	gram	oploskoffie

- Vermeng de basilicumzaadjes met het water en laat een halfuurtje staan. De zaadjes zullen water aan zich binden en gaan er uitzien als echte kaviaar. De zaadjes zelf zijn neutraal van smaak.
- Voeg nu het suikerwater toe en roer er de oploskoffie door. Bewaar tot gebruik in de koelkast.
- Serveer in een glazen schaal met een kaviaarlepeltje en serveer aan tafel met een dessert van vanillepoffertjes (i.p.v. blini's) en halfgeslagen gezoete Slagroom (i.p.v. zure room). Zo creëer je een leuke variant op blini's met zure room en kaviaar.

koffie



Poederijs van koffie en witte chocolade

Het ijskoude poeder verdooft eerst de smaakpapillen, waarna het smelt en alle smaak vrijgeeft; een echte smaakexplosie!

2 dl. koffie-witte chocoladesaus
(zie recept hiernaast)
vloeibare stikstof

- Giet of spuit de gewenste hoeveelheid van de koffie-witte chocoladesaus in vloeibare stikstof en laat hard bevriezen.
- Maal direct tot een zeer fijn poeder in een thermoblender of keukenmachine.
- Serveer direct of maak een voorraadje in de vriezer.



Koffie-witte chocoladesaus

150	gram	halfvolle melk
20	gram	glucose
2	eetl.	ingekookte espresso
300	gram	witte chocoladecouverture
500	gram	Hollandia Végétop, ongezoet

- Smelt de chocolade tot 50°C.
- Breng de melk aan de kook met de glucose en vermeng met de espresso.
- Giet bij de chocolade, vermeng goed met elkaar en vermeng met de vloeibare Végétop.
- Plaats tot gebruik in de koeling.

Koffie"biscuit"

360	gram	espresso
120	gram	water
8	gram	gelatineblad (afwegen, niet alle blaadjes wegen 2 gram!)

- 70 gram van het water en de espresso met elkaar vermengen en in de koeling of vriezer plaatsen. Terug laten koelen tot 1°C.
- Verwarm de resterende 50 gram water en los er de voorgeweekte gelatine in op.
- Begin dit op te kloppen in de planeetmenger tot het volume flink toeneemt.
- Voeg nu beetje bij beetje het koude espresso-watermengsel toe en klop tot ongeveer 5 maal het oorspronkelijke volume.
- Schep direct in een ijskoude bak, zodat een laag ontstaat van enkele centimeters dik. Dek af met folie en plaats direct in de koeling.
- Snijd er à la minute mooie blokjes van en serveer als onderdeel van een dessert.

Bv. Koffie"biscuit" met roomijs, krokante chocolade en toffee van Baileys.



Verkrijgbaar
bij uw grossier!

Superieure witte wijnsaus dankzij Koksroom Original

Met een à la carte gerecht als gestoomde tongfilet in witte wijnsaus zet u uw gasten het allerbeste voor als u Koksroom Original van Hollandia gebruikt. De enige echte Koksroom die instaat voor absolute topkwaliteit. Met 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. Uw terechte keus als de roomsmaak een essentiële rol speelt in de smaakbeleving.

Koksroom Original maakt deel uit van de nieuwe Koksroomlijn van Hollandia die voor elk doel de juiste Koksroom biedt. Met andere woorden: qua kwaliteit, smaaksensatie en prijs uw beste keus.

