

! D E E



Culinair
ontdekkings
magazine

NR. 18



firstimpressions

4 de techniek in beeld **Vacuümgaren** | 8 **Amuses** | 12
gerecht **Sneeuwbal** | 18 assortiment **Hartig & Zoet** |
inspiratie | 26 **Prêt-à-Manger collectie** | 30 grenzeloo

Colofon

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

Redactie Jeroen van Oijen,
Maurice Janssen, Peter Staes

Fotografie Peter Staes

Recepten Jeroen van Oijen,
Mathieu Faasen

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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

Cover Amuse
(zie pagina 8 t/m 11)



gerecht **Rosbief van hert** | 14 gerecht **Kalfsnek** | 16
20 **Vraag?Antwoord!** | 22 **Culinaire estafette** | 24 **Soep**
s Pistache



Sommige technieken hebben zo'n hoog sex-appeal dat ze er om vragen om met het publiek gedeeld te worden. Koken met vloeibare stikstof is er één van, à la minute roken onder de stolp hetzelfde verhaal. Het zijn ook deze technieken die alle aandacht naar zich toe trekken. Echter, een techniek als vacuümgaan maakt het mogelijk om het ultieme doel te bereiken in de kookkunst; een perfecte cuisson.

Toch is vacuümgaan zo'n methode die zich niet echt leent om over de Bühne gebracht te worden. Juist dit, in combinatie met het feit dat het in eerste instantie nogal omslachtig lijkt, maakt het voor een grote groep koks minder interessant. En dat is natuurlijk erg jammer, want het zijn juist dit soort technieken die een echte bijzondere toegevoegde waarde geven. Gewoon omdat het er lekkerder van wordt.

Onzin of perfectie? Vacuümgaan

Omdat de eerste indruk altijd de belangrijkste blijft, hebben we ook vier pagina's inspiratie voor amuses uitgewerkt. Amuses die de spanning al wat op kunnen wekken, voordat de eerste gang van het (kerst)menu geserveerd wordt. Nieuwe smaakcombinaties en technieken, maar ook verrassende manieren om ze te presenteren. In deze recepten spelen de producten van Hollandia een mooie ondersteunende rol en zorgen met hun specifieke eigenschappen voor een geweldig eindresultaat.

We hebben met veel plezier de 18e uitgave van Hollandia !DEE gemaakt, mogen maken, want zo bijzonder vinden we het nog steeds. Ook het komende jaar zullen we weer alles op alles zetten om zowel onze producten als dit magazine op het allerhoogste niveau te houden.

Veel leesplezier en succes met de drukke feestdagen,

Jeroen van Oijen

In alle uitgaven van Hollandia !DEE komen wel nieuwe technieken voor en met regelmaat komen daar vragen op. Vragen die vaak telefonisch te beantwoorden zijn, maar een beeld zegt meer dan 1000 woorden. Vandaar dat we in deze vaste rubriek telkens een techniek uitwerken in tekst en beeld en aan de hand van enkele recepten laten zien wat de toepassingen zijn.

Vacuümgaan

Naast de kwaliteit van een ingrediënt zijn het de smaak - en daaraan onlosmakelijk verbonden cuison - waar het allemaal om draait in de topkeuken. Misschien minder spectaculair dan andere nieuwe technieken, maar het vacuümgaan is de belangrijkste 'nieuwe' techniek van de laatste jaren. En inderdaad, dat 'nieuwe' moet tussen haakjes, omdat de techniek op zich natuurlijk helemaal niet nieuw is. Denk maar eens aan Cas Spijkers, die in de jaren 90 al furore maakte met gerechten als vacuümgegaarde tarbot, geïnjecteerd met peterselienat. De vernieuwing zit hem echter in het feit dat we veel meer weten over de exacte gaartemperaturen en het gebruik van de nauwkeurigheid van moderne (laboratorium)apparatuur. Deze techniek is weer nieuw leven ingeblazen door Joan Roca van El Celler de Can Roca en Salvador Brugués, die een eigen culinair onderzoeks- en trainingsbureau runt.

Benodigd materiaal

- Roner of ander precisie warmwaterapparaat
- Vacuümzakken in diverse formaten
- Een vacuümmachine

stap voor stap vacuümgaan

1. Bereid het te gaar product voor en portioneer, let op hygiënisch werken!

2. Vouw de rand van een vacuümzak om, zodat deze niet vies wordt en stop het product in de zak.

3. Voeg waar nodig nog smaakstoffen, zoals olijfolie, boter en/of kruiden toe. Vouw de rand van de vacuümzak weer om en trek vacuüm.



Dubbele winst!

Op hier afgebeelde foto's zie je het levende bewijs van de hoeveelheid vochtverlies bij de klassieke bereiding ten opzichte van het vacuümgaan.



De basis van het vacuümgaan

Bij vacuümgaan verwarmen we een luchtledig verpakt product voor langere tijd, op een lagere temperatuur dan we traditioneel zouden doen. Alle natuurlijke sappen blijven op deze manier in het product en de smaken die we toevoegen zullen veel geconcentreerder terugkomen in het eindresultaat. We zullen de algemene bereiding hier stap voor stap uitwerken. De richtlijnen voor temperatuur in verhouding tot gewicht en bereidingstijd vind je in de tabel hiernaast.

Belangrijk!

Het allerbelangrijkste van deze techniek is de kwaliteit en versheid van de ingekochte ingrediënten en de hygiënische verwerking daarvan! Bedenk je goed wat er kan gebeuren als je een onhygiënisch product lange tijd op lage temperatuur gaat verwarmen. Werk tijdens het hele proces met schone materialen.

Temperatuurtabel voor direct en indirect vacuümgaan

Bron: Sous-vide cuisine, Joan Roca en Salvador Brugues

Product	Gram	Watertemp.	Kerntemp.	Tijdsduur	Afwerking
Zeebaars	200	50°C	45°C	15 min.	op vel bakken
Tonijn	150	50°C	38°C	11 min.	dichtschroeien
Zalm	200	50°C	38°C	13 min.	serveren
Entrecote	200	65°C	50°C	15 min.	dichtschroeien
Duif, heel	600	62°C	62°C	2 uur	regenereren, dichtschroeien
Lamsbout	600	63°C	63°C	24 uur	dichtschroeien
Lamsfilet	150	65°C	60°C	18 min.	dichtschroeien
Eendenborst	200	65°C	62°C	25 min.	dichtschroeien
Uien	500	70°C	70°C	1 uur	verwerken
Asperges	500	98°C	95°C	30 min.	verwerken
Banaan	100	60°C	60°C	20 min.	serveren
Peren	100	80°C	80°C	40 min.	serveren of afkoelen

4. Zorg dat de Roner op exact de juiste temperatuur staat en plaats het gevaccineerde product in het water.

5. Als de gaartijd verstreken is, haal het dan uit het water en koel het snel in ijswater (als het recept dit vereist).

6. Verwerk het product, zoals vermeldt staat in de kolom 'afwerking' in de afgebeelde tabel.

7. Verwerk het kookvocht in de begeleidende saus.



Op de eerste foto ligt een nog rauwe Cote de Boeuf van exact 450 gram. Zo hebben we twee stuks van exact 450 gram afgewogen. De eerste hebben we keurig rondom aangebraden, gepeperd en gezouten en op lage temperatuur (65°C) gegaard tot een kerntemperatuur van 62°C. Dit is al een hele voorzichtige manier om vlees te bereiden en het eindresultaat is qua smaak en malsheid super. Gaan we wegen, dan komen we uit op een gewicht van 374 gram. Bereiden we het andere stuk vlees vacuüm en schroeien we het achteraf dicht, dan komen we uit op een gewicht van 414 gram. Tel uit je winst! En het resultaat is nóg beter.

De techniek in beeld

vervolg

De gerechten

Uiteraard zijn we weer aan de slag gegaan met deze nieuwe mogelijkheden en hebben een aantal mooie gerechten uitgewerkt, waar de techniek in verwerkt is.



Zachtgegaarde zalmfilet met een saus van gezouten citroen, venkelstampot en gedroogde venkel.

De zalm is vacuüm geeraard met een beetje olijfolie, peper en zout. De saus is een verfijnde witte wijnsaus, waar gezouten Marokkaanse citroen in verwerkt is. Het stampotje geeft een heerlijk fris accent door de aanwezige venkel. De gedroogde venkel zorgt voor een mooi structuurcontrast.

Zachtgegaarde kabeljauw onder krokante huid met een eigen jus en verse laurier. Gebakken schorseneren.

In dit geval garen we de kabeljauwfilet met de huid, om die na het garen heel kort krokant te bakken. De verse laurier is met de vis meegegaard, waardoor het gaarvocht meteen de juiste smaak heeft om later samen met Koksroom en Roomboter de saus te gaan vormen. De gebakken schorseneren maken het geheel tot een uitgebalanceerd tussen- of hoofdgerecht.



Op lage temperatuur gegaarde eendenborst met een schuim van de eigen jus en roomboter. Wortelsinaasappel mousseline en geïsoleerde zoete aardappel.

Als je vlees of wild vacuüm bereid, mis je maar één ding. En dat is de prettige smaak, die ontstaat na het bakken van het vlees (door de zogenaamde Maillard-reactie). Daarom doen we dit alsnog na het garen, wat als bijkomend voordeel heeft dat je net wat extra hitte aan het vlees meegeeft. Ook hier is het gaarvocht met al zijn smaak gebruikt voor de uiteindelijke saus.



Met vanille gegaarde Conferencepeer met sabayon van het gaarvocht, notenparfait en sesam-citruskoekje.

Een ideale manier om de peer te garen zonder risico op verkleuren. Bijkomend voordeel is de hoge smaakconcentratie in de peer en de uitgesproken smaak van het gaarvocht. Dit vocht gebruiken we als basis voor een mooie sabayon.

You never get a second chance to make a first impression. En zo is het maar net, ook in de restaurantwereld. Dat begint al bij aankomst, de inrichting, ontvangst door de gastvrouwen en -heren en natuurlijk de tafelschikking. Maar wat dan?

Zet je brood en boter op tafel? Wasabinoten en zoute stengels van de bakker? Leuk voor een borrel, maar wat vertel je daarmee over wie er achter de schermen staan te buffelen? Wat zegt het over die creatieve geesten die de gast een (kerst)avond in de watten gaan leggen?

amuses

First impressions



Met alle nieuwe mogelijkheden die er zijn in het spel der structuren, kun je voor weinig geld iets verrassends op tafel toveren. De spanning zit niet altijd in het exclusieve van de ingrediënten, maar meer in de bereiding en de combinaties. Dat begint simpel bij een pijnboompit of walnoot die gekarameliseerd wordt met specerijen, een smakelijk trostomaatje gepaneerd met popcorn of een krokante pizzastengel.

Smaken en structuren

- Gekonfijte pistachenootjes met specerijen (zie grenzeloos)
- Pistachenootjes in eetbare schaal (zie grenzeloos)
- Parmezaan olijfolie krokant met limoenmarmelade
- Bloody Mary granitée met lobbige room en basilicum, trostomaatje gepaneerd met zoute popcorn
- Kwarteleitje in krokant truffelbrood met zoutkristallen
- Klassieke Vichyssoise met flinterdunne gestoofde prei en koekje van zwarte peper
- Grove mosterdsoep onder een melkschuim met rommelkruid en een spiesje gebakken mango
- Bokkenpootje van tonijn en oesters met een tomaatpiccalilly en wodka crème
- Boven specerijen gerookte langoustine met appel-kerriecompoete
- Schuimige soep van langoustine en wortel
- Hollandse garnalen op rauwe venkelsalade met een warme cocktailsaus
- Beignets van kikkerhammetjes met een mousseline van zoete uien
- Gestoofde ossenstaart met essence van kastanjechampignons onder een warm schuim van aardappel, champignonchips
- Tonijn gemarineerd in sojasaus en gemberolie met geroosterde sesam en wasabicrème
- Crème van maïs en vanille met poeder van gepofte maïs
- Geroosterde zalmbuik met sojasaus, koriander en wasabimayonaise
- Tartaar van langoustines met gebakken bloedworst en eendenleverschuim
- Half gedroogd tomaatje met warm schuim van geitenkaas en gedroogd spek
- In roomboter gegaarde zalm onder zalmeitjes met Griekse yoghurt en vanille-olie

Presentatie en opmaak

Amuses zijn de visitekaartjes van de keuken en dat visitekaartje zegt veel over datgene wat je voor de rest van iemand kan verwachten. De presentatie van amuses moet dus verrassend, maar ook praktisch zijn. Omdat amuses vaak met meerdere tegelijk op tafel komen, is het wel zo handig als ze gecombineerd worden op één stuk hoofdservies. Zo kun je leesteen op maat laten zagen bij een natuursteenleverancier en daar meerdere soorten miniservies op combineren. Glaasjes, lepels, eierdopjes, pipetjes, prikkers e.d. kunnen samen op een elegante manier geserveerd worden. Ook een goede tip; neem een klein diep bordje, zoals op de foto, en doe daar een klein soepje in. Neem een passende lepel waar de tweede amuse op geserveerd wordt. De gast eet eerst de amuse van de lepel en met diezelfde lepel wordt het soepje gegeten. Superpraktisch en het oogt prachtig.



Trostomaatjes gepaneerd in zoute popcorn

- Mondeer (ontvel) de kleine trostomaatjes door het velletje rondom horizontaal door te snijden met een scherp mesje.
- Dompel ze 10 seconden onder in kokend water en dompel ze daarna direct onder in ijswater.
- Haal het onderste velletje eraf en vouw het bovenste gedeelte naar boven, dit is het handvaatje.
- Bereidt een zakje gezouten magnetronpopcorn volgens aanwijzingen op de verpakking.
- Maal de popcorn fijn in de keukenmachine of blender en bewaar in een goed afgesloten bakje.
- Kruid de tomaatjes à la minute met een beetje zwarte peper en duw ze in de gemalen popcorn. Serveer direct.



Meer inspiratie en alle recepten
kun je vinden op
www.hollandiaculinair.nl





Parmezaan olijfolie krokant met limoenmarmelade

10	vel	brickdeeg
200	gram	Parmezaanse kaas, geraspt
150	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar limoenmarmelade

- Snijd de vellen brickdeeg met behulp van de pastamachine tot tagliatelle.
- Vermeng de tagliatelle met de Beur culinair en haal door de geraspte Parmezaanse kaas.
- Maak er heel luchtige bolletjes van (ongeveer 4 gram).
- Leg ze in kleine flexipanmatjes en bak 5 à 6 minuten op 140°C.
- Haal ze uit de matjes en bak 3 à 4 minuten los op de plaats in een oven van 160°C totdat ze mooi bruin zijn.
- Werk de bolletjes af met een mespuntje limoenmarmelade en serveer direct.



Kwarteleitjes in krokant truffelbrood met zoutkristallen

- Kook de gewenste hoeveelheid kwarteleitjes in twee minuten. Laat schrikken en pel direct. Bewaar in water.
- Vries voorgebakken wit stokbrood in. Haal uit de vriezer en snijd de ronde kanten weg, zodat een rechthoek overblijft. Snijd er flinterdunne plakken van en leg uit op een plank of plateau.
- Vermeng de truffelpasta met Hollandia Beur culinair en eventueel extra peper en zout. Smeer het brood in met een kwastje en wikkel de eitjes erin.
- Bak 2 minuutjes af in een oven van ongeveer 180°C.
- Serveer direct en leg op ieder eitje wat zoutkristallen (Sal Maldon).

Je kunt de truffelpasta eenvoudig vervangen door bijvoorbeeld:

tomatentapenade, zwarte olijvenpasta, ansjovispasta, paddenstoelenpasta of knoflook/kruidentpasta.

Rosbief van hert gepocheerd in soja-specerijenfond met hete bliksem. Gelei van speculaas en rijstchips van VOC-specerijen.

Een gerecht waarbij we twee klassieke verschijningsvormen als inspiratie hebben genomen; rosbeef en hete bliksem. Het Nederlandse VOC-verleden zit er subtiel in verwerkt door gebruik te maken van Oosterse specerijen en bereidingen. Een krokante structuur in dit gerecht komt van de rijstchips. Supersimpel en ook makkelijk als aperitiefhapje te serveren. Een tweede verrassing komt van de appel, die volledig transparant, maar nog krokant is - zoals een verse appel.



Receptuur voor 10 personen

Gepocheerde hertfilet

1500	gram	hertfilet
1	liter	water
6		kaneelstokken
12		steranijs
4	eetl.	Five spice poeder
6	eetl.	suiker
4	dl.	zoete sojasaus (Manis)
2	dl.	dunne sojasaus (Kikkoman)
4	dl.	rijstazijn

Hete bliksem

200	gram	aardappels, in stukken
1		grote ui, gesnipperd
1	dl.	Hollandia Koksroom, original
2	dl.	kippenbouillon
2		kruidnagels
		zout en peper
2		appels, Elstar in stukken
1	dl.	water
30	gram	suiker
0,5	gram	ascorbinezuur (Vitamine C)

Speculaasgelei

200	gram	water
40	gram	suiker
1	gram	agar agar
3	gram	speculaaskruiden

Rijstchips

3		kleine rijstvellen (Toko)
		gepasteuriseerd eiwit
		rommelkruid
		zout

- Laat voor de pocheerfond alle ingrediënten ongeveer een half uur met elkaar trekken.
- Pocheer de hertfilet in deze fond tot een kerntemperatuur van 65°C en koel daarna direct terug.
- Voor de hete bliksem de aardappels samen met de ui aanfruiten en met de kruidnagels, kippenbouillon en de Koksroom Original gaarkoken. Pureren en door een zeef wrijven.
- Voor de appel de suiker en het water samen verwarmen en de ascorbinezuur toevoegen. Af laten koelen en daarna samen met de getourneerde appel vacumeren. Laat minimaal 4 uur liggen en de appels zullen volledig transparant worden, maar hun krokante bite behouden.
- Het water, de suiker, agar agar en speculaaskruiden samen opkoken en in een passend bakje gieten. Snijd in mooie strakke blokjes.
- Bestrijk de rijstvellen aan twee kanten met eiwit en bestrooi met de specerijen en zout. Laat de vellen nu weer volledig droog worden.
- Verhit neutrale olie tot 190°C en laat de rijstvellen er één voor één in zakken.
- Wacht tot ze volledig uitgezet zijn (net als kroepoek) en haal ze dan direct uit de olie. Frituur de vellen zo één voor één en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Rosbief v

Afwerking

- Verwarm de aardappelcrème tot lauwwarm en smeer op de borden.
- Snijd de hertfilet in de dunne plakken en plaats op de aardappelcrème.
- Maak de borden verder op met de speculaasgelei, transparante appel en de rijstchips.
- Zeef een beetje van de pocheerfond en trek een streep over de borden met behulp van een kwast.
- Neem een glazen stolp en blaas er met behulp van een mechanische wietpijp rook onder (zie voor informatie IDEE 17). Verwijder de stolp aan tafel. Het gerecht krijgt zo een zeer lichte rooksmaak.

an hert



Lage temperatuur gegaarde kalfsnek met een ballonnetje van rode portsaus, geglaceerde zwezerik met limoencroutons. Gele bietenmousseline en transparante chips van truffelaardappel.

Kalfsnek is spotgoedkoop en vaak ondergewaardeerd, maar door deze manier van garen heb je een supermals en sappig eindresultaat. Met de vernieuwende bereidingen van de saus en de groenten breng je veel spektakel voor een relatief lage inkoopprijs. Het spreekt voor zich dat je eenvoudig bereidingen weg kunt laten of aanpassen aan jouw manier van werken.



Receptuur voor 10 personen

Kalfslende

1500	gram	kalfslende
7,5	dl.	olijfolie
4	teentjes	knoflook
		peper en zout
1	eetl.	limoenrasp
2	takjes	rozemarijn
		gerookt zeezout

Ballonnetjes

200	gram	kalfsfond (alleen van het afsnijdsel, geen botten)
40	gram	ingekookte rode port
0,8	gram	Xanthaangom (Xantana van Texturas)
9	gram	Glucosyl (Texturas)
1	liter	water
5	gram	Alginaat (Algin van Texturas)

Zwezerik

600	gram	hartzwezerik
4	dl.	kalfsfond
100	gram	verse gemberwortel
75	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
1		limoen
		kleine croutons, gefrituurd in olie

Gele bietenmousseline

600	gram	gele bietjes, rauw
150	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Truffelaardappel

4		truffelaardappeltjes
		zout en peper
		stukje verse gember
		olijfolie

- Vermeng voor de kalfsnek de olijfolie, knoflook, peper en zout, geraspte limoenschil en de rozemarijntak.
- Leg de kalfslende in een braadslede en giet er zoveel olie bij, totdat het vlees net onder staat.
- Plaats in een oven van 100°C tot het vlees een kerntemperatuur bereikt heeft van 65°C.
- Vermeng de kalfsfond en ingekookte rode port met elkaar in een maatbeker en voeg eventueel nog zout toe.
- Roer eerst de Glucosyl erdoor en vervolgens de Xanthaangom met behulp van een staafmixer.
- Meng het water met de alginaat en los volledig op met behulp van een staafmixer. Laat enkele uren staan om de luchtbellen te verwijderen of trek vacuüm, zodat de lucht eruit gezogen wordt.
- Blancheer de kalfszwezerik in water met zout en laat in het vocht afkoelen. Verwijder de vliezen en portioneer.
- Kook de kalfsfond in met de geraspte gember en monteer met de Roomboter.
- Was de gele bieten en kook ze gaar in water met zout. Verwijder de schil en duw ze door een bolzeef. Monteer met de Roomboter en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.
- Rasp een beetje limoenschil over de croutons en vermeng met elkaar.
- Kook de truffelaardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en verwijder de schil.
- Wrijf de aardappels door een zeef en breng op smaak met peper, zout en geraspte gember. Houd er rekening mee dat de massa gedroogd wordt, waardoor de smaak dus sterker zal worden.
- Smeer de massa dun uit op een siliconenmatje, voor strakke vormen kun je een sjabloon gebruiken.
- Droog de massa een half uurtje in een oven van 60°C. Bewaar tot gebruik in een goed afgesloten bakje.
- Vermeng een beetje van de truffelaardappelpuree met olijfolie en doe over in een spuitzakje.

Afwerking

- Snijd de kalfsnek in strakke porties en plaats op de borden met een beetje gerookt zeezout.
- Neem een afweeglepeltje uit de Eines-set van ElBulli Texturas en laat een lepeltje rode Portsaus in het alginaatbadje zakken. Laat 2 minuten liggen.
- Haal de nu gevormde ballonnetjes uit het alginaatbad en leg even in een beetje warme kalfsfond van ongeveer 70°C. Leg daarna op de kalfsnek.
- Haal de zwezerik door de bloem en bak krokant in Hollandia Beur culinair. Blus af met de gemberfond en laat kort glaceren.
- Duw de bovenkant van de zwezerik in de limoencroutons en plaats op de borden.
- Frituur de chips van truffelaardappel kort in olie van 115°C, zodat ze krokant en transparant worden.
- Spuit kleine dopjes truffelaardappelpuree op de borden en steek er de chips in.
- Werk af met de gele bietenmousseline.



Kalfsnek

Sneeuwbal.

Een stukje nostalgie als inspiratiebron voor een dessert. Alle structuren van yoghurt die in dit dessert samenkomen, zijn vormgegeven als een ouderwets sneeuwballengevecht. Met deze manier van vorm- en naamgeving creëer je een totaal andere beleving aan tafel en zullen je gasten blij verrast zijn.



Receptuur voor 10 personen

Sneeuwbal

6	dl.	Delec Parfait
1	dl.	Griekse yoghurt
1		limoen
100	gram	Bresseliene (Callebaut)
100	gram	pistachenoten, fijngehakt
100	gram	gecoate knettersuiker
200	gram	witte chocolade
100	gram	cacaoboter

Yoghurtschuim

300	gram	yoghurt
2	gram	Delec Panna Cotta

Yoghurtstreusel

125	gram	bloem
125	gram	zachte boter
125	gram	poedersuiker
75	gram	yoghurtpoeder

Truffels van yoghurt en witte chocolade

185	gram	Griekse yoghurt
300	gram	witte chocoladecoverture yoghurtstreusel

Yoghurtsneeuw

600	gram	Griekse yoghurt
100	gram	suikerwater 1:1

- Klop de Parfait op in de planeetmenger en meng er de yoghurt door. Breng op smaak met het sap van de limoen.
- Doe de Parfait in een spuitzak en vul siliconenvormen dusdanig dat er in het midden een ruimte overblijft om te vullen.
- Meng de Bresseliene, gehakte pistache en de knettersuiker met elkaar en vul de openingen in de Parfait op. Plaats enkele uren in de vriezer en plaats 2 halve bollen op elkaar. Omdat de vulling geen samenhang heeft kun je 1 halve bol Parfait het beste afdekken met een stukje stevig plastic, dat je er later tussenuit trekt.
- Vries de bollen aan elkaar en spuit ze af met een mengsel van cacaoboter en witte chocolade.
- Smelt voor het yoghurtschuim de Panna Cotta en meng er de yoghurt door. Giet in een halve liter siphon.
- Belucht met een patroon en laat enkele uren in de koeling liggen.
- Doe voor de yoghurtstreusel alle ingrediënten in een bekken en vermeng alles losjes met de hand.
- Ga nu te werk zoals bij een kruimeldeeg. Wrijf het deeg voorzichtig tussen de handen, zodat kruimels ontstaan.
- Laat 2 uur rusten op keukentemperatuur en bak vervolgens af in een oven van 120°C. Bewaar in een goed afgesloten bak.
- Verwarm voor de truffels de Griekse yoghurt en de witte chocolade samen tot 35°C en giet in een passend bakje. Laat stevig worden in de koeling.
- Spuit er kleine bolletjes van en rol door de yoghurtstreusel.
- Vermeng voor de yoghurtsneeuw de yoghurt met het suikerwater en giet met 1 deciliter tegelijk rustig in vloeibare stikstof.
- Laat volledig bevroren en maal direct fijn in een thermoblender.
- Breng het nu verkregen poeder direct over in een ijskoud afruimbakje en plaats afgedekt in de vriezer.
- Serveer nooit direct, maar laat minimaal 2 uur op temperatuur komen in de vriezer.

Sneeuw

Afwerking

- Plaats alle onderdelen, behalve de sneeuw, op ijskoude leesteen of een ander bord naar wens.
- Schud er royaal yoghurtsneeuw over, zodat een mooi winterlandschap ontstaat.

bal



Wilt u ook maximaal de smaak
van ingrediënten voorop laten staan?

Vindt u de puurheid van smaken ook belangrijk?

Op zoek naar inspiratie voor soepen
die hieraan voldoen?

Probeer Koksroom Plantaardig van Hollandia, dé Koksroom die de puurheid
van smaken in lichte gerechten, zoals soepen, voorop laat staan.

Exclusief verkrijgbaar
bij uw groothandel!

Kijk voor meer inspiratie op: www.hollandiaculinair.nl

Bekijk zeker ook de "Soepen Special" van Hollandia (gratis te downloaden).



Hollandia



Hollandia staat al jaren zij aan zij met de chef in de keuken. Met het merk Debic wordt het laatste gat in de vraag naar topkwaliteit basisproducten voor de gastronomie gedicht.

Met de Debic dessertcollectie kan naar hartelust worden gevarieerd en gecreëerd. De vier basisproducten bieden door hun gebruiksgemak 1001 mogelijkheden.

Hollandia & Debic bieden zo samen een meer dan compleet assortiment voor de hartige en zoete keuken. Ze vormen dé smaakvolle en zekere basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en succes is verzekerd.

Hollandia Koksroomlijn

(Original, alternatief Soepen & Sauzen en alternatief Plantaardig)

Hollandia Slagroom in spuitbussen

(alleen met suiker)

Hollandia Slagroom

(met en zonder suiker)

Hollandia Volume +

(alleen met suiker)

Hollandia Végétop

(met en zonder suiker)

Hollandia Beur culinair lijn

(vloeibaar, bakken en smeren)

Hollandia Echte Boter

(ongezouten en lichtgezouten)

Debic



Vanaf nu
nieuwe verpakkingen
bij uw groothandel!

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 Brûlée

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

Debic Crème Anglaise Bourbon

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

Debic Parfait

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

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

Waarom moet je aubergines in zout leggen voor het bakken?

Aubergines hebben de eigenschap heel veel boter en/of olie op te nemen. Door ze eerst te zouten, verandert er iets in de structuur en zuigen ze minder olie op. Leg in plakken of blokjes gesneden aubergine in een vergiet en bestrooi ze met flink wat zout, laat een halfuur staan en spoel ze daarna af met koud water. Even uitlekken en ze kunnen daarna in de Beur culinair gebakken worden.

Wat gebeurt er nu precies tijdens het klaren van boter en waarom doe je het überhaupt?

Je warmt de roomboter op tot hij gesmolten is. Bovenop komt dan een laag droog wei-eiwit dat je er af schept. Onder het botervet ligt depot, dat haal je eruit en gooi je weg. Wat overblijft, is boterolie met een veel hogere verbrandingsgraad dan gewone boter, waardoor je beter kunt bakken en braden. De Roomboter van Hollandia heeft een smeltpunt van ongeveer 32°C. Dat wil dus zeggen dat de geklaarde boterolie in een reguliere restaurantkeuken vloeibaar is. Het is dus niet nodig om een pannetje boterolie continue op een plaat op het fornuis te zetten. Dat is zelfs slecht voor de kwaliteit.

Specerijenboter om in te bakken. Diverse specerijen zoals kruidnagel, kaneel, steranijs en zwarte peper een half uurtje mee laten trekken in Hollandia Beur culinair. Eventueel kerrie toevoegen voor nog meer smaak en een mooie kleur bij het bakken.

Warme kruidenboter. In plaats van boter luchtig te kloppen en te vermengen met knoflook en verse kruiden, kun je de boter klaren en de smaakmakers mee laten trekken. Gebruiken om groenten en aardappels mee te glaceren.

Roomboter klaren blijft een intensief werkje en als je het niet nauwkeurig doet, verlies je al snel 30% van de totale massa. Hollandia Beur culinair bevat geklaarde boterolie en geeft hetzelfde eindresultaat als 100% geklaarde boter. Dat bespaart je veel werk, ongemak en geld.



Ken je klassiekers

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



Het innovatiecentrum Link! te Nuenen

ntwoord!

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

Eric Driessen, levensmiddelentechnoloog, specialist emulsies en bindmiddelen

Jeroen van Oijen, Creative chef Hollandia

Mathieu Faasen, Culinaire en patisserie adviseur

Paul Kools, groenten en fruit

Harold McGee on food & cooking (chemie)

Larousse gastronomique (klassiek)

Weet wie je eet. Marcel Grauls

Hoe bewaar ik avocado's en hoe kan ik het rijpingsproces versnellen?

Bewaren

Hier bestaan heel veel misverstanden over en je hoeft je niet te schamen als je er naast zat. Avocado's komen namelijk uit verschillende klimaatzones en dat brengt verschillende bewaarcondities met zich mee. Het komt er eigenlijk op neer dat het klimaat waar de avocado groeit, bepaalt hoeveel kou de vruchten kunnen verdragen. De varianten uit Mexico komen uit de koele subtropische hooglanden en verdragen een temperatuur van 4°C, de variant uit Guatemala begint af te takelen als de temperatuur onder de 12°C komt. Je groenteboer kan meer vertellen over het ras, klimaatzone en bewaar temperatuur.

Rijpen

Een avocado begint pas na de pluk te rijpen en dat doet hij het beste op een temperatuur van 15-24°C. Als je het proces wilt versnellen stop je de avocado's samen met een banaan in een papieren zak. Banaan bevat ethyleen en dat versnelt het rijpingsproces. Als avocado's onrijp in de koeling bewaard worden, zal de celstructuur beschadigen, maar als de vrucht rijp is, kan deze zonder problemen een aantal dagen in de koelkast bewaard worden. Eenmaal gesneden of gepureerde avocado altijd goed afdekken om bruin worden te voorkomen. Ook vermengen met citroensap stopt het oxidatieproces.

Kun je een gelei maken van ananas?

We hebben altijd geleerd dat je van ananas geen bavares kunt maken, omdat ananas de structuur van gelatine afbreekt. Logisch gevolg is dus dat je ook geen gelei van ananas kunt maken, omdat dat ook met gelatine gebonden is. Maar het verschil zit in het feit of je rauwe of gekookte ananas gebruikt. Ananas bevat, samen met nog enkele andere vruchten, een enzym dat eiwit afbreekt. Gelatine is eiwit en dus houdt de geleerende werking geen stand. Als je ananas voldoende verwarmt, saboteer je het enzym en is het probleem opgelost. Ingeblikte ananas is ook voldoende verwarmt en kan dus zo gebruikt worden voor gelei en bavares. Als je ananas zelf wilt verwarmen, doe dit dan zo kort mogelijk. Dus: snel aan de kook brengen en weer afkoelen. Dan heb je wel de voordelen maar niet de nadelen.

Tarte Tatin is een grote Franse klassieker. De appeltaart wordt omgekeerd gebakken en het is een eenvoudige, maar briljante bereiding. Deze verrukkelijke taart met gesmolten karamel, de smaak van in boter gebakken appels en zijn knapperige korst, is per toeval ontdekt door de Franse gezusters Caroline en Stéphanie Tatin. Deze zussen baatten een hotel uit in Lamotte-Beuvron, 176 km ten zuiden van Parijs. Ondanks dat de dames al bijna honderd jaar overleden zijn, bestaat het Hotel Tatin nog steeds en is de vestigingsplaats een soort culinair bedevaartsoord geworden.

Kleine eenpersoonsvarianten op deze klassieke appeltaart noemt men Tartelettes Tatin. Heerlijk als warm taartje, maar ook als onderdeel van een dessert met slagroom en vanille-ijs.

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.
Vanuit het zuiden van Limburg, klimmen we langzaam omhoog naar het noorden.

De voorwaarden

Maak een warm tussengerecht en houd rekening met het seizoen.
Ingrediënten: Hollandia Beur culinair, Hollandia Koksroom plantaardig,
1 seizoensgroente, 1 vis-, schaal- of schelpdier van het seizoen.
Invulling met regioproducten geniet de voorkeur. Maximaal
3 hoofdingrediënten, maximaal 15 ingrediënten totaal.

culinai

Krokant gebakken dorade, gepofte vijg en tasty tom tomaat, aubergine zalf.

Edwin Soumang, is eigenaar en chef-kok van het onlangs geopend restaurant One te Maasniel.

Hij is dit ambitieuze plan samen begonnen met zijn Canadese vriendin Bethany, die hij heeft leren kennen in Australië.

Na een ruim 5 maanden durende intensieve verbouwing, waarmee ze het restaurant helemaal zelf hebben kunnen vormgeven, mag het resultaat er absoluut zijn.

Edwin heeft met zijn 30-jarige leeftijd in al heel wat keukens ervaring opgedaan, van restaurant 'Guillaume at Benneton' in het Sydney Opera house tot aan 'de Librije' en de 'Fat Duck' en heeft daar veel culinaire baggage meegekregen.
Het gezellige restaurant heeft plaats voor 45 gasten, maar toch kiest hij er bewust voor om maximaal 35 gasten van een onvergetelijk diner te laten genieten. Het kleine keukenteam kan zo alle aandacht schenken aan de vooral Europees gerichte keuken, met voornamelijk bijzondere streekproducten en hier en daar eens een flinke uitschieter.
In zijn stijl van koken herken je meteen dat het uitgangspunt vanaf de klassieke basis vertaald wordt naar een eigentijdse frisse tint.



Receptuur voor 10 personen

Dorade

10		Dorade filets
10	plakjes	dun gesneden brioche
50	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Aubergine zalf

5		aubergines
1	dl.	Hollandia Koksroom, plantaardig
4	eetl.	olijfolie
5	takjes	thijm
50	gram	knoflook
		zeezout, peper

Gepofte tasty tom tomaat / vijgen

10		tasty tom tomaat
10		vijgen
1	dl.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
4	takjes	thijm
		zeezout, peper

Basilicumolie

0,5	dl.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
0,5	dl.	olijfolie
1	bosje	basilicum (alleen de blaadjes)
		zeezout, peper



re estafette

Zachtgegaarde kreeft met een crème van Bretonse wortel en citroengras, poffertjes van Ratte aardappel en een schuimende saus van champagne.

Mischa Trommelen, chef de cuisine en eigenaar van restaurant "Thaiphoo" te Roermond

Receptuur voor 10 personen

Zacht gegaarde kreeft

5	stuks	kreeften
		(Canadese à 500 gram)
10	liter	krachtige groentebouillon

Poffertjes van ratte aardappel

1	kg.	ratte aardappel
0,5	liter	Hollandia Koksroom, plantaardig
1	dl.	witte wijn
0,5	dl.	volle melk
1	liter	groentebouillon
300	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
3	stengels	citroengras
1	eetl.	olijfolie extra vergine

Champagnesaus

2	dl.	champagne
4	eetl.	Hollandia Slagroom, (onzezoet) lobbij
1	dl.	visbouillon
250	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten zeezout, peper



"Eerlijk en puur eten combineren met een bijzondere omgeving, dat is de kracht van restaurant Thaiphoo", volgens Mischa.

Het restaurant met een zeer trendy uitstraling is dan ook met diverse interieur-awards bekroond. De basis van het koken heeft deze 26-jarige chef en ondernemer geleerd bij onder andere Toine Hermesen. Steeds weer opnieuw probeert hij de ultieme harmonie te creëren tussen zijn Frans-Internationaal gerichte keuken en de moderne invloeden van deze tijd. Alleen al om het feit dat hij, samen met zijn collega Guido Janssen, alleen de allerbeste kwaliteit van Biologische en streekproducten gebruikt, ontstaan in deze keuken bijzondere culinaire hoogstandjes.



soepinspira

De helft van de culinaire wereld houdt zich druk bezig met de innovatieve moleculaire keuken, parallel loopt er een volledig andere trend: de roep om de puurheid van smaken. Waarbij er alle aandacht is voor producten van topkwaliteit en groenten die we al lang vergeten waren. Wie beide stromingen bestudeert en het beste uit beide werelden toepast op de bereiding van bijvoorbeeld soepen, komt tot verrassende resultaten. Onze creatieve chefs zijn hiermee aan de slag gegaan en hebben een collectie soepen gecreëerd die prachtig passen in een lunchmenu of als verrijking van je menukaart. Het spreekt voor zich dat de mogelijkheden onbeperkt zijn, maar ter inspiratie hebben we zeven recepturen uitgewerkt waarop je natuurlijk naar hartenlust kunt variëren.

Inspirerende recepten

Mosselsoep met saffraan en Udon-noedels. | Soepje van tomaat en paprika geparfumeerd met kaneel en basilicum. Koud bereide komkommersoep, spiesje van komkommersandwich. | Soepje van kastanje- en anijschampignons ge en grijze garnalen. Mikado van zuurdesembrood. | Schuimige kreeftensoep met gestoofde zeekraal en op de huid



tie



Welke smaak geef je de hoofdrol met Koksroom Plantaardig?

In de soeprecepten die je hier ziet, ontwikkeld als inspiratiebron voor chefkoks die op zoek zijn naar pure smaken, is gebruik gemaakt van Hollandia Koksroom Plantaardig. Deze moderne variant biedt dezelfde voordelen als de originele Koksroom, maar laat meer ruimte over aan de puurheid van smaken, die in lichte gerechten zoals deze soepen, voorop moeten staan. Ga zelf aan de slag met Koksroom Plantaardig van Hollandia en ontdek de eindeloze mogelijkheden.

Crostini met buffelmozzarella en tomaat. | Aardappelsoep met prei, gerookte paling en zwarte truffelolie. | parfumeerd met dragon. Toastje met rauwe champignons en truffelolie | Witlofsoep met gember, mandarijn gebakken zeebaars.



Iedere uitgave van Hollandia !dee zit vol met nieuwe technieken en spannende smaakcombinaties. Maar tijdens onze zoektocht naar vernieuwing vergeten we niet, dat er door veel van onze lezers voor grotere groepen en in hoog tempo gekookt moet worden. Vandaar dat we de Prêt-à-Manger collectie in het leven hebben geroepen. De term Prêt-à-Manger komt van Prêt-à-Porter, wat in de modewereld staat voor draagbare kleding die direct afgeleid is van de haute couture. In iedere uitgave van dit magazine geven we 4 gerechten die creatief en verrassend zijn, maar wel rationeel te bereiden.

Prêt-à-Man

Grove mosterdsoep onder een melkschuim met rommelkruid en een spiesje van mango.

Receptuur voor 10 personen

Mosterdsoep

0,5	liter	Hollandia Koksroom, soepen & sauzen
4	dl.	gevogelte bouillon
100	gram	grove mosterd
1	eetl.	franse mosterd
1		sjalotje
		Hollandia Beur culinair, vloeibaar
		zeezout en zwarte peper

Melkschuim met rommelkruid

1	dl.	melk
1	theel.	rommelkruid

Spiesje van mango

1		mango
		zwarte peper

- Fruit het sjalotje kort aan in een beetje Beur culinair, voeg de Koksroom Soepen & Sauzen en de kippenfond toe en breng aan de kook.
- Voeg de mosterd er aan toe en laat dit geheel inkoken tot een licht gebonden soep.
- Breng op smaak met zeezout en peper.
- Snijd van de mango blokjes van 1 cm x 1 cm en paneer de helft naar wens met zwarte peper. Rijg aan een prikker.
- Verwarm de melk samen met het rommelkruid tot ongeveer 70°C en schuim dit zeer luchtig op.

Afwerking

- Giet de soep in de borden en werk af met een royale lepel melkschuim en een mangospiesje.



ger collectie



In broodkruim gebakken verse geitenkaas met een compote van peer en kerrie. Met luchtig schuim van gerookt spek.

Recept voor 10 personen

Gebakken geitenkaas

750	gram	verse geitenkaas
50	gram	Japans broodkruim
2	eetl.	patent bloem
1		ei
		Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Gerookt spek schuim

5	dl.	Hollandia Koksroom, soepen & sauzen
250	gram	gezouten spek
2	gram	sucro
		zout en peper

Compote van peer

5		peren
1	dl.	witte wijn
1		citroen
1	theel.	kerrie

- Snijd het spek in kleine stukken.
- Breng het spek samen met de Koksroom Soepen & Sauzen aan de kook en laat vervolgens gedurende 20 minuten op een laag vuur trekken.
- Breng op smaak met zout en peper en passeer deze saus door een bolzeef.
- Voeg de sucro aan de saus toe en roer dit goed door.
- Giet vervolgens in een siphon, belucht met een patroon en houd warm.
- Schil de peren en snijd ze in brunoise.
- Kook de brunoise goed gaar samen met de witte wijn, citroen en kerrie.
- Pureer dit vervolgens tot compote, en laat afkoelen.
- Snijd van de geitenkaas vierkante dobbelstenen.
- Roer vervolgens het ei goed los en haal de dobbelstenen eerst door de patentbloem en het eimengsel.
- Haal de dobbelstenen door het Japanse broodkruim (Panko).
- Bak de dobbelstenen goudbruin in de Beur culinair en serveer met een salade van rucola en gebakken paddestoeltjes.

Prêt-à-Manger

Rollade van Limburgs scharrelvarken met romige appelstroopsaus.

Receptuur voor 10 personen

Livar varkens Rollade

1300 gram	Livar vlees (nek zonder been, in plakken van 1,5 cm dik)
750 gram	Livar gerookt spek in plakken
250 gram	gedroogde abrikozen
250 gram	gedroogde pruimen
80 gram	pistachenoten
	peper
	zout

Romige appelstroopsaus

2 dl.	Hollandia Koksroom, original
100 gram	appelstroop

- Plet het nekvlies tussen plasticfolie tot een dikte van 1 cm.
- Leg 3 plakken vlees op plastic slagersfolie langs elkaar en zet een half uurtje weg in de koeling.
- Vermeng in een bekken de pruimen, abrikozen en pistachenoten.
- Neem het vlees uit de koeling en leg onderaan de plakken het mengsel van abrikozen, pruimen en pistache pitten in een baan van 4 cm breed.
- Breng op smaak met een beetje peper en zout.
- Begin het vlees van beneden aan op te rollen zodat er een rollade ontstaat.
- Dek de rollade goed af en zet nog even terug in de koeling, zodat het vlees weer stevig aanvoelt.
- Neem het vlees uit de koeling en beleg deze met de plakken gerookt spek, en wikkel deze om de rollade heen.
- Bindt de rollade op, en gaar deze in een voorverwarnde oven van 160°C op een kerntemperatuur van 65°C.
- Breng de Koksroom Original samen met de appelstroop aan de kook en laat dit even inkoken tot een mooie sausdikte.
- Portioneer het vlees en serveer bijvoorbeeld met gekookte witlof en schorsenerenpuree.



collectie

In dezelfde Prêt-à-Manger collectie:



Kijk voor deze recepten op www.hollandiaculinair.nl

Schwarzwälder kirsch 2007.

Receptuur voor 10 personen

Kirsch Parfait

1	liter	Debic Parfait
300	gram	kersensiroop (uitlekvocht Amarene kersen)
4	eetl.	kirsch

Warme chocolade mousse

200	gram	pure chocolade couverture
150	gram	Hollandia Végétop, ongezoet
150	gram	eiwit, gepasteuriseerd
1		lachgaspatroon

Garnituur

300	gram	Amarene kersen
0,5	dl.	kirsch

- Klop de Parfait op tot yoghurt dikte en voeg de kersensiroop toe, klop 1 à 2 minuten verder op hoge snelheid.
- Vul de glazen met de Amarene kersen en de kirsch.
- Spuit de Parfait iets boven de vulling tot 2 cm onder de rand, stop er een rietje in en vries meteen in.
- Breng de Végétop aan de kook, roer de couverture er goed door en direct daarna het eiwit.
- Giet de massa in een halve liter siphon en plaats een patroon.
- Even schudden en in een au bain marie van maximaal 70°C plaatsen, af en toe schudden
- Haal de glazen met Parfait uit de vriezer en spuit de warme chocolademousse erop, en serveer direct.



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 pi

Pistachenoten zijn voor veel mensen al eeuwenlang een echte delicatesse. Archeologen hebben aangetoond dat de noot al in 6700 voor Christus als voedsel diende. Er zijn verhalen bekend dat er al Egyptische koningen waren, die verslaafd waren aan deze lekkernij. Naast snack bij de borrel wordt er ook veel pistache gebruikt in ijsbereiding, bonbons, desserts en als ingrediënt in hartige gerechten. Voor deze grenzeloos zijn we weer op zoek gegaan naar nieuwe toepassingen voor de hartige keuken en patisserie.



Feiten over pistache

door Paul Kools

- Onder noten vallen enkelzadige dopvruchten. Het vruchtbeginsel is verhout.
- Sommige noten zijn botanisch gezien geen noot, maar (net als bijvoorbeeld de walnoot en kokosnoot) een steenvrucht. Zoals een perzik en een kers.
- Ze bevatten veel vet en eiwitten. En ook allergenen, waar mensen opgezwollen kelen en andere allergische reacties van kunnen krijgen. (staat op veel levensmiddelen als waarschuwing vaak vermeld).
- Pistache zijn ovale ZADEN en groeien in trossen aan 10 meter hoge bomen. Z.g. pruikenbomen. Van oorsprong is hij inheems uit Azië. Maar ook in Europa veel geteeld en verhandeld.
- De variant uit Iran staat bekend om hun extreem goede kwaliteit, hoewel er rond 1995 een ziekte in terecht kwam, waardoor ze enige tijd verboden waren om in te voeren.
- Tussen de harde bast en het 'vruchtvlees' zit een bruin vliesje, dat voor sommige bereidingswijze verwijderd wordt om de fel groene kleur te behouden. Na het oogsten worden ze in een pekeldbad gedaan en daarna gedroogd. De schil splijt dan open, zodat ze gepeld kunnen worden. Deze methode zorgt voor een minder vet product dan wanneer ze gebrand worden in olie en daarna gezouten.

Gekonfijte pistache met specerijen

In deze receptuur wordt de pistache eerst gekonfijt in honingsiroop en daarna kort gefrituurd in olie. Zo ontstaat een heerlijk krokant suikerwerkje rond de nootjes en samen met de specerijen geeft dit een zeer verfijnde smaak. Heerlijk bij het aperitief of als snack bij de borrel.

Honingsiroop		
60	gram	pistache, gepeld
225	gram	suiker
300	gram	water
450	gram	honing

- Vermeng de suiker, het water en de honing in een pan en verwarm tot alles goed opgelost is.
- Doe de pistachenootjes in een pannetje en schep er zoveel honingsiroop bij, zodat ze net onderstaan.
- Breng aan de kook, haal direct van het vuur en schuim het oppervlak goed af.
- Herhaal deze handelingen nog twee maal en laat bij de laatste keer de nootjes in de siroop staan. Laat 24 uur op keukentemperatuur intrekken.
- Haal de nootjes uit de siroop en frituur ze tot de buitenkant egaal krokant is. Dit gaat vrij snel, dus let goed op dat ze niet verbranden.
- Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met de sechuanpeper, steranijs, korianderzaad en een beetje zout.

Pistachepoeder

Dit is een hele praktische manier om een ragfijn poeder van pistache te maken, zonder dat er tijdens het fijnmaken een pasta ontstaat. Door de extreme koude van de vloeibare stikstof bevriest de in de pistache aanwezige olie en kan de noot makkelijk vermalen worden. Dit poeder kan heel lang bewaard worden in de vriezer, zonder dat het ranzig wordt.

100	gram	pistache, gepeld
		vloeibare stikstof

- Laat een grote plastic lepel met gepelde pistachenootjes in de vloeibare stikstof zakken en wacht tot de vloeistofspiegel weer rustig is. Nu zijn de nootjes volledig bevroren.
- Breng ze nu direct over in een (thermo)blender en maal snel fijn.
- Bewaar dit pistachepoeder in een afgesloten bakje in de vriezer.

Dit poeder kan verwerkt worden in ijs, desserts, suikerwerk, of als afwerking van bonbons.

stache



Pistache terug in de schaal, cryogeen

Deze toepassing is eigenlijk een omgekeerde wereld. We nemen gepelde pistachenootjes en brengen die terug in een eetbare(!) schaal. Een bijzondere gimmick en superlekker als aperitiefsnack, dessertamuse of als onderdeel van hartige of zoete gerechten.

100	gram	pistache, gepeld
100	gram	hazelnoot pâté
		hazelnootolie
		vloeibare stikstof

- Meng de hazelnootpâté met hazelnootolie, zodat de massa wat vloeibaarder is.
- Haal de nootjes door de hazelnootpâté, maar zorg dat ze los van elkaar blijven.
- Laat ze direct in de stikstof zakken en maximaal 20 seconden liggen.
- Haal uit de stikstof en serveer direct op een ijskoud bordje.



Luchtig pistachebiscuit

80	gram	pistache, gepeld
125	gram	eiwit
80	gram	eidooier
80	gram	suiker
20	gram	bloem

- Maak het pistachebiscuit door alle ingrediënten samen te pureren in de blender of thermomix. Passeer door een fijne zeef en laat 2 uur rusten in de koeling.
- Giet in een siphon en belucht met 1 patroon. Spuit een laagje van 3 cm in een plastic bekertje en gaar de massa 50 seconden in een 900 Watt magnetron op de hoogste stand.
- Laat even afkoelen en knip het bekertje kapot om de biscuit te lossen.
- Zo krijg je een superluchtige, makkelijk te bereiden, biscuit.



Pistachekrokant

140	gram	pistache, zeer fijn gemalen (zie recept hiernaast)
75	gram	Isomalt
75	gram	glucose
140	gram	fondant

- Voor de pistachekrokant de glucose en fondant samen verwarmen en vermengen.
- De Isomalt toevoegen en samen koken tot 160°C. Laat terugkoelen tot 120°C en voeg het pistachepoeder toe. Giet de massa op een siliconenmat en snijd of knip in stukken van 5 bij 5 cm.
- Verwarm de stukken 5 minuten tussen 2 siliconenpapiertjes in een oven van 170°C. Rol uit met een rolstok en snijd direct in strakke banen van 1 cm breed. Vorm ringen rond een metalen buis of steker en bewaar in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.



Superieur luchtig komkommerschuim dankzij Koksroom alternatief Plantaardig

U wilt in een Gazpacho met luchtig komkommerschuim de smaak van de groenten voorop laten staan. Dan gebruikt u Koksroom alternatief Plantaardig, het alternatief op basis van plantaardige vetten met een neutrale smaak. Ideaal voor gerechten waarin u het vetgehalte nodig heeft voor een bepaalde stevigheid in de structuur, maar waarbij de roomsmaak niet mag overheersen. Of bijvoorbeeld als maximale luchtigheid is geboden. Koksroom alternatief Plantaardig heeft alle functionele eigenschappen van Koksroom en is bovendien ook budgettair zeer aantrekkelijk.

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

