

! D E E



Culinair

ontdekkings
magazine

NR. 19

SanSebastian

culinair congres



techniek
in woord en beeld

Essentiële sauzen

Frambozen

Terugkijken en vooruit zien

Om te weten waar je staat, is het wel eens goed om achterom te kijken. Gewoon even kijken welke weg je nu eigenlijk hebt afgelegd en waar het je gebracht heeft. Zo kijkt Hollandia terug op zijn 20 jarig bestaan. In die jaren zijn we samen met de Nederlandse chefs getuige geweest van een geweldige culinaire evolutie. Van de tijden van doperwtjes en worteltjes uit blik tot de huidige toepassingen van eerder vergeten groenten. Invloeden uit de klassieke Franse keuken, Aziatische smaken en de nieuwste innovaties uit de Spaanse keuken, hebben de gastronomie van de lage landen mede gevormd. Nu ligt er een stevige fundering voor verdere ontwikkeling van de Nederlandse keukenidentiteit, met dank aan de grote chefs van de Hollandse gastronomie!

Ook Hollandia !DEE bereikt een mijlpaal met zijn 5 jarig bestaan. Dat is een mooie reden om eens flink te evalueren en waar nodig verbeteringen door te voeren. We hebben besloten om dit magazine twee maal per jaar uit te gaan geven. Daarnaast brengen we een aantal specials uit. Verder zul je een duidelijker onderscheid zien tussen de verschillende thema's en collecties en gaan we voor elke uitgave op reportage bij één van onze lezers. Ter inspiratie zijn we weer naar San Sebastian gereisd om verslag te doen van het culinaire congres wat daar jaarlijks plaatsvindt. En natuurlijk weer een nieuwe techniek, een hele eenvoudige weliswaar, maar wel één met grote mogelijkheden! Een techniek die draait om essentiële ingrediënten; groentesap, boter en gezond verstand. De chef als verlengstuk van moeder natuur.

Wij wensen je een heel inspirerend jaar toe!

Namens het Hollandia Team,

Jeroen van Oijen



04 Techniek in beeld Essentiële sauzen

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 één beeld zegt meer dan 1000 woorden. Vandaar dat we in deze vaste rubriek telkens een techniek in tekst en beeld uitwerken.

Essentiële sauzen



08 !DEE in de keuken Sofitel Cocagne

We zoeken onze lezers op om te kijken wat we uit !DEE kunnen terugvinden in de keuken en op de menukaart.

12 Haute cuisine collectie

Vergelijkbaar met de Haute couture die in de modewereld op de catwalk wordt getoond, is de Haute cuisine collectie vooral een bron van inspiratie in de keuken.

14 Gestoofde paling

16 Koraalrif

18 Bounty inside out

Haute cuisine collectie



20 San Sebastian

26 Assortiment

San Sebastian

28 Prêt-à-Manger collectie

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. De Prêt-à-Manger collectie van !DEE omvat dan ook toegankelijke recepten. We vergeten namelijk niet, dat er door veel van onze lezers voor grotere groepen en in hoog tempo gekookt moet worden.

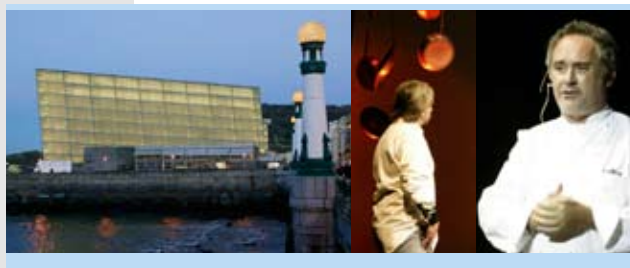
30 Canneloni van Waldorfsalade

31 Avocado-soep

32 Pasta

33 Crepinette van lam

Prêt-à-manger collectie



34 Vraag?Antwoord!

36 Innovatie Nieuwe Hollandia spuitkop

38 Grenzeloos Frambozen

Veel ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.



Essentiële sauzen

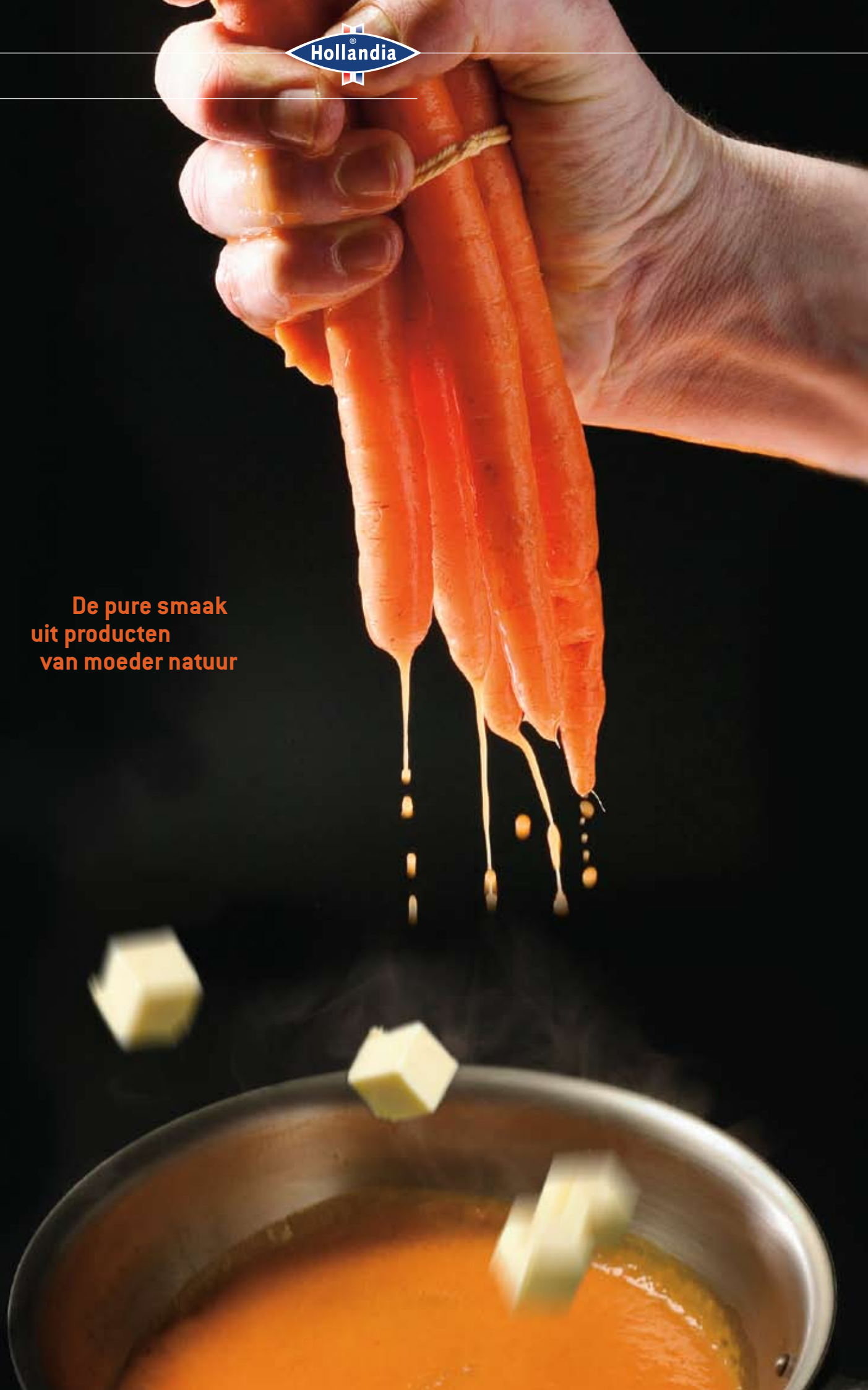
de chef als verlengstuk van de natuur

De meeste sauzen in de klassieke keuken worden gemaakt op basis van een fond. In wezen niets meer of minder dan een extract van diverse soorten aromatische producten. Vlees, vis, schaaldieren, wild en gevogelte vormen de basis en naast een bouquet van groenten en kruiden zijn ze de belangrijkste smaakgevers. Dit geeft een heel uitgesproken resultaat, maar hebben we die basisfonds eigenlijk wel nodig? Levert moeder natuur niet een aantal producten, die al zoveel smaak hebben dat ze weinig ondersteuning nodig hebben?

Naast de trend van de innovatieve en wetenschappelijke keuken loopt er parallel een hele andere stroming; de eerlijke en pure keuken. Beide stijlen zijn echter prima te verenigen in één keuken en dat bewijst deze manier van sauzen bereiden. We gebruiken het pure sap van groenten en kruiden om een hele uitgesproken smaak te verkrijgen, maar we komen dan echter binding tekort. Daar komt een stukje innovatie om de hoek kijken in de vorm van Xanthaangom, ook wel bekend als Xantana. Deze zorgt voor een mooie viscositeit zonder in smaak te overheersen of een bloemig karakter achter te laten. De roomboter zorgt voor het romige, rijke karakter.



**De pure smaak
uit producten
van moeder natuur**





Essentiële saus

Deze manier van werken vraagt - nog meer dan normaal - om de beste ingrediënten, omdat er vrijwel niets is om afwijkingen te maskeren of op te halen. Maak daarom nauwkeurig je keuze en kies enkel seizoensproducten voor zover van toepassing. Let op met het gebruik van Xanthaangom, omdat het een enorme bindkracht heeft. Weeg nauwkeurig af en leg de gewichten vast op papier om een constante kwaliteit te verkrijgen.

Benodigd materiaal

- sapcentrifuge
- (thermo)blender of keukenmachine
- staafmixer

Stap 3



Stap 5



Stap 6



Schuimsaus op basis van essences

Ook de schuimige saus is helemaal van deze tijd. We zijn hier uitgegaan van het principe van een goed cappucinoschuim. Het vetgehalte in de melk zorgt in combinatie met de temperatuur voor een perfecte schuimlaag, zelfs na 10 minuten! Voor dit schuim maken we bijvoorbeeld gebruik voor het uitlekvocht van paddenstoelen, die we warm opschuimen met roomboter. De luchtbelletjes zijn allemaal gevuld met de aromamoleculen van de gekozen groenten. Zo komen bij iedere hap alle smaken vrij. Een bijzondere ervaring!

Benodigd materiaal

- bolzeef
- passend bekken
- étamine (passeerdoek) of theedoek
- staafmixer

Stap 2



Stap 5



Stap 6



Essentiële saus op basis van groenten Stap voor stap

1. Roer voor alle bereidingen eerst Xanthaangom aan met 100 delen water. Dus: 10 gram Xanthaangom en 1000 gram water volledig oplossen met behulp van een staafmixer. Bewaar in de koeling.
2. Maak de groenten schoon, zoals je dat normaal ook zou doen. Dus: worteldelen schillen, asperges schillen, peulvruchten afhaken, enz.
3. Duw de groenten door een sapcentrifuge en vang het vocht op.
4. Kook direct en snel in tot de gewenste smaakconcentratie.
5. Roer er per 2 dl. ongeveer een eetlepel opgeloste Xanthaangom door (dit is ongeveer 10 gram en bevat 1 gram Xanthaangom).
6. Voeg de in blokjes gesneden roomboter toe en kook even door.
7. Proef en breng eventueel op smaak met een beetje zout. Niet te veel, want we willen de smaak van de essence niet maskeren.

Schuimige saus op basis van essence Stap voor stap

1. Neem 1 kg. champignons en hak grof in de keukenmachine.
2. Meng met 50 gram keukenzout en leg op een met de étamine beklede bolzeef.
3. Dek af met plasticfolie en plaats een gewicht van ongeveer een kilo op het plastic.
4. Laat de champignons nu ongeveer 4 uur uitlekken.
5. Verwarm het uitlekvocht in een pijpje (of hoog pannetje) in een au bain marie van maximaal 75°C en monteer met roomboter.
6. Schuim het oppervlak op met een staafmixer, zodat een maximale hoeveelheid schuim ontstaat.

De pure essentie van 'eerlijk' op je bord

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.

**Gestoofde slakjes met een
essence van peterselie
en knoflookroom.
Gefrituurde peterselie.**



**Op de huid gebakken zeebaars
op romige venkel, met een
stroperige essence van wortel.**



**Gebakken kabeljauw
met notenboter en laurier,
twee bereidingen van pastinaak
(gebakken en essence).**

**Lamskoteletjes met risotto,
geparfumeerd met mint en een
essence van doperwtjes.**

Kijk voor de recepten op www.hollandiaculinair.nl

Wat doen de lezers van dit culinair ontdekkingsmagazine !DEE met alle informatie? Wat zien we daar nu eigenlijk van terug in de praktijk? De proef op de som; we zoeken onze lezers op en kijken wat we terug kunnen vinden op de menukaart en willen weten wat de chefs daar zelf aan toegevoegd of veranderd hebben. Als we er toch zijn, kijken we meteen een dag mee achter de schermen.

Sofitel Cocagne Eindhoven

De nieuwste Hollandia !DEE gaat van hand tot hand in de keuken, waarna Hans ze veilig opbergt in zijn bewaarmappen.

In deze uitgave van !DEE brengen we een bezoek aan Sofitel Cocagne Eindhoven (onderdeel van Accor Hotels Nederland), waar Chef Hans Melis ons een kijkje voor én achter de schermen gunt. Hans is jong (31), maar nuchter over wat hij bereikt heeft op zijn leeftijd. Hij heeft veel respect voor zijn brigade en geeft ruimte aan zijn medewerkers om zich te ontwikkelen. Die tijd en ruimte krijgt hij op zijn beurt ook weer van zijn leidinggevende, wat hij ten volle benut.

Zo ging Hans kort geleden op stage bij The Fat Duck, waar hij veel inspiratie opgedaan heeft. Maar je zult geen gerechten van Heston Blumenthal op zijn kaart terugvinden, hoogstens een vernieuwende manier van vormgeven of een techniek om zijn kookstijl te verfijnen. De brigade van dit hotel bestaat uit maar liefst 16 mensen, waarvan er gemiddeld 6 à la carte staan. De 2 patissiers nemen de zoete kant van de restaurants en de banqueting voor hun rekening.

1 | Chef Hans Melis voor het prestigieuze Sofitel Cocagne Eindhoven. 2 | Verrassende manier van presenteren; een dekseltje van ijs op een glas. 3 | Tom van Woerkum aan de slag met één van zijn vernieuwende creaties. 4 | Een prachtige variant op een recept uit grenzeloos pistache (!DEE 18) In deze versie is de extreem luchtige spongecake gedroogd en bestrooid met knettersuiker. 5 | Onder andere gezien in !DEE 1 uit 2003, maar nog steeds een geweldig subtiel garnituur; krokante yoghurt op basis van fondant, glucose, isomalt en yoghurtpoeder. 6 | Zelfs het ontbijtconcept is helemaal van deze tijd.

1



COGNACNE Eindhoven



2



3



4



5



“Hier krijgen mensen de ruimte om zich te ontwikkelen en dat zie je overal terug”

6



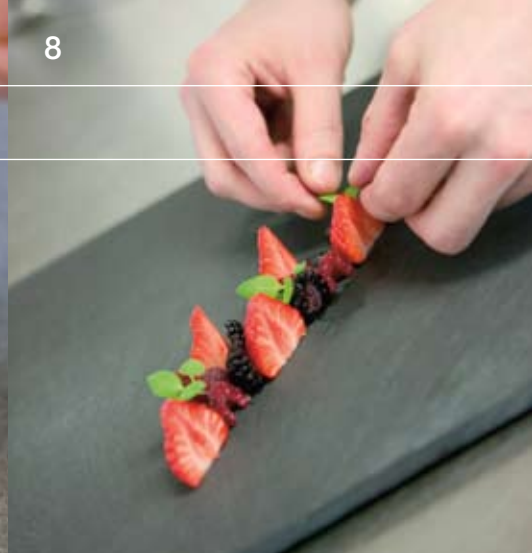
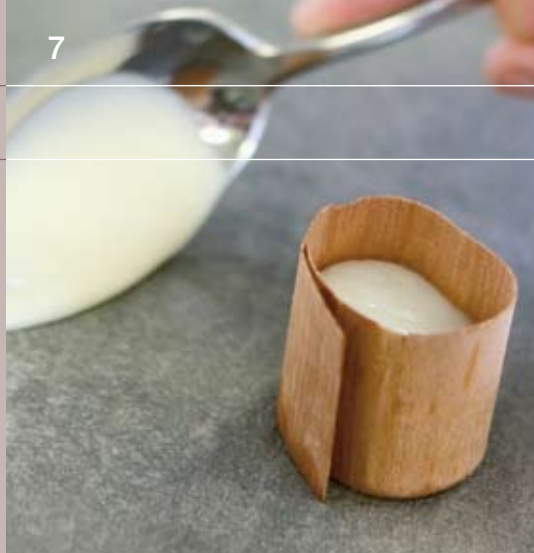
“Het item over de smaak van geur in !DEE 17 inspireerde ons tot een nieuwe variant op één van onze hardlopers!”

In een internationaal georiënteerd hotel als Sofitel Cocagne Eindhoven komen gasten van over de hele wereld. Dat uit zich in de hoge score van enkele gerechten op de à la carte kaart. Met name de Cannelloni met Ragù Bolognese en de Australische ossenhaas knallen eruit. In deze gerechten zien we veel terug van het streven naar perfectie in deze keuken. Eén van de chefs in de keuken ging bijvoorbeeld op stage bij één van de beste Italianen in Nederland en samen met de nieuwe inzichten die Hans meenam uit Engeland, creëerden ze de perfecte Ragù Bolognese. Ook de Mixed Grill kan niet van de kaart, maar met wat aanpassingen past deze internationale favoriet helemaal in de filosofie van deze gepassioneerde brigade. Het item in !DEE 17 over de smaak van geur inspireerde tot een bereiding in cederhout, tot grote tevredenheid van de gasten.

Speciaal voor ons wordt een exclusief kijkje achter de schermen gegund. We kijken over de schouders mee als twee prachtige gerechten van de kaart worden bereid; Frambozen & yoghurt en Espresso van kwartel, bereidt in de espressomachine (!) en geserveerd met een marshmallow van kwartelbouillon, zachtgegaard kwartelboutje en kroepoek van kwartel. Zie de beschrijvingen hiernaast.

7 | Een gerecht met coquille, gegaard in cederhout en geserveerd met walnotendressing en venkelschuim.

8 | Ook het presenteren op leisteen komt regelmatig terug in !DEE, een prachtige wijze van presenteren die voor veel contrast in de opmaak zorgt. 9 | Frambozen & yoghurt. 10 | Vooral voor zo'n groot hotel, is de keuken erg sfeervol en compact. 11 | Chef Hans Melis aan de slag met kwartelkroepoek. 12 | Marshmallow van kwartel. 13 | Bereiding van de kwartelepresso. 14 | Concept en opmaak zijn hier perfect op elkaar afgestemd.



11



12



13



14



Frambozen & yoghurt

[afb 9]

In het glaasje heeft patissier Tom van Woerkum een frambozensorbet gespoten en het glaasje vervolgens afgedekt met een gedroogde amandelsponge met knettersuiker. Het kubusje bestaat uit frambozen-parfait, afgespoten met roze gekleurde chocolade. Op de parfait ligt een bolletje frambozencremeux, die door een gelei met plantaardige gelatine of Gellan wordt gehaald. Daarop ligt weer een stukje krokante yoghurt.

De salade is mooi strak opgebouwd door alle snijkanten van het fruit naar buiten te richten, waarna hij afgearneerd is met limoencress.

Het dessert is afgewerkt met een yoghurtsabayon en yoghurt-kokospoeder.

Espresso van kwartel, bereidt in de espressomachine (!) en geserveerd met een marshmallow van kwartelbouillon, zachtgegaard kwartelboutje en kroepoek van kwartel.

[afb 14]

Schitterend innovatief gerecht, waarbij de smaak van kwartel centraal staat. Voor de espresso worden de karkassen fijn gemaakt in de keukenmachine en gedroogd in de oven. Daarna nogmaals fijnmalen in de (thermo) blender, waardoor een fijn poeder ontstaat. Dit poeder gaat samen met een hoeveelheid rondkorrelrijst in de piston van een espressomachine (enkel voor dit doel gebruikt). In plaats van met water, wordt deze espresso gezet met kwartelbouillon, die koud in het reservoir van de machine gaat. Als de espresso gezet wordt, ontstaat er een mooie crèmelaag gelijk aan die van een goed gezette espresso.

De marshmallow wordt gemaakt van kwartelbouillon, volle melk en gelatine, waarna ze samen opgeklopt worden. Storten op een passend plaatje, koelen en vervolgens uitsteken. De marshmallow wordt door Parmezaanpoeder gehaald en op het bord gevuld met het kwartelpootje. De kroepoek is gemaakt van kwartel en tapiocameel.

Zomer-inspiratie

Veel van wat er in de modewereld op de catwalk getoond wordt, zien we nooit terug in de winkel. Toch vormen de creaties uit de haute couture collecties vaak de inspiratiebron voor latere trends in de mode. De confectiemode, zoals we hem kennen, wordt ook wel Pret-à-Porter genoemd, ofwel draagbare kleding. Zo maken we voor dit magazine elk jaar een Haute cuisine collectie en een Prêt-à-Manger collectie.

In deze uitgave van !DEE vind je drie van de zes creaties uit de Haute cuisine collectie. Deze gerechten zijn bedoeld om te inspireren op het gebied van smaakcombinaties, structuren en vormgeving. Is het hele gerecht te ingewikkeld voor jouw stijl van werken? Neem er dan vooral kleine onderdelen uit en laat de rest voor wat het is.

Gestoofde paling

met specerijen-karamel, preimousseline en gerookt palingijs.



Dit voor- of tussengerecht bevat een aantal hele mooie contrasten in smaak en structuur. De vette, zoute smaak van de paling combineert perfect met het zoete en gekruide karakter van het flinterdunne suikerwerk. De preimousseline is een echte aanrader, de smaak van de prei blijft mooi intact en de structuur is superzacht en romig. Met kippenbouillon, Hollandia Végétop en paling maak je heel eenvoudig gerookt palingijs, dat naast een smaakcontrast ook wat tegenwicht in temperatuur geeft. Het appeltje tenslotte, geeft een heerlijk fris karakter en is een perfecte tegenhanger van het vette van de paling.

Kijk voor nog meer inspiratie en recepten

Koraalrif

**Fruits de Mer en
vloeibare schaaldierenpaté.**



Vormgeven in de keuken is al lang niets nieuws meer. Chefs zijn altijd al bezig om de onderdelen van een gerecht op een zo mooi mogelijke manier te rangschikken op het bord. Maar er spelen wat nieuwe stijlen die we niet eerder kenden, maar die veel mogelijkheden geven. Zo hebben we eerder al eens een dessert vormgegeven als een sneeuwbal in een sneeuwlandschap (nostalgie) en maakten we een verrassingsei met slagroom en vloeibare stikstof. Uitgangspunt voor dit gerecht is de klassieke Fruits de Mer, die we opgemaakt hebben als een soort koraalrif. In plaats van de klassieke cocktailsaus hebben we een vloeibare schaaldierenpaté gemaakt van verse gamba's en Koksroom. Een geweldig innovatieve bereiding die echt wat toevoegt aan de beleving.

Bounty inside out



Een geweldige knipoog naar één van de meest populaire chocoladerepen aller tijden; de Bounty. Kokos en chocolade vormen een fantastische combinatie en het is in het verleden al vaker een uitgangspunt voor nieuwe desserts geweest. Door wat logisch denkwerk en toepassing van enkele nieuwe inzichten, kunnen we met vrijwel dezelfde ingrediënten een binnenstebuiten gekeerde Bounty maken die de liefhebber op het puntje van zijn stoel zal krijgen. Om de beleving compleet te maken, creëren we nog wat contrast door de toevoeging van twee verrassende bereidingen van ananas en de kokoslikeur Malibu.



Receptuur voor 10 personen

Paling

1000 gram	bakpalingen
500 gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
3 dl.	witte wijn

Specerijenkaramel

150 gram	fondant
75 gram	isomaltsuiker
75 gram	glucose
10 gram	specerijen (steranijs, koriander en kruidnagel)

Preimousseline

3 stronken	prei
30 gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
300 gram	gevogeltebouillon
400 gram	volle melk
200 gram	Hollandia Koksoom, plantaardig
5 gram	Gellan (Texturas ElBulli)

Gerookt palingijs

6 dl.	gevogeltebouillon
600 gram	gerookte paling
6 dl.	Hollandia Végétop, ongezoet
200 gram	Malto (Texturas ElBulli)
200 gram	glucose
6 blaadjes	gelatine

Garnituur

3	appels (Granny Smith)
2 bossen	lenteui
	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Gestooofde paling

specerijenkaramel, preimousseline en gerookt palingijs.

- Fileer de palingen en verwijder de huid.
- Snijd de paling in 3 gelijke stukken en rol de paling strak op in plasticfolie. Vries even aan, zodat een stevig rolletje ontstaat en prik enkele gaatjes in het plastic.
- Stoof de palingrolletjes in het mengsel van de witte wijn en roomboter, 20 minuten op 50°C op de rand van de kachel of in een au bain marie.
- Kook de fondant, isomaltsuiker en glucose tot 155°C. Haal van het vuur en laat doortrekken tot 160°C. Maal de specerijen fijn. Laat de suiker terugkoelen tot 120°C, roer de specerijen er snel en krachtig door en stort op een siliconenmatje.
- Breek het suikerwerk en maal tot een fijn poeder in de (thermo)blender.
- Bewaar het suikerwerk in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels.
- Was de prei en verwijder het groen. Snijd de prei in dunne ringen en zweet aan in de roomboter.
- Doe met de overige ingrediënten in de (thermo)blender en blender op volle snelheid 10 minuten op 90°C. Passeer het mengsel door een zeef en koel terug op ijswater (af en toe goed doorroeren).
- Wel voor het ijs de gelatine in koud water. Breng de gevogeltebouillon aan de kook en laat de paling 10 minuten van het vuur meetrokken.
- Passeer door een zeef en voeg de rest van de ingrediënten toe aan de hete bouillon.
- Schep deze basis in Pacojet bekertjes en vries minimaal 12 uur in. Draai het ijs à la minute op.
- Schil de appel en snijd in fijne brunoise.
- Maak de lenteui schoon en verwijder het groen. Vacumeer ze per 10 stuks en gaar per zakje 1 minuut in de magnetron en koel direct terug.

Afwerking

- Verwarm de paling in de roomboter, dep droog en breng op smaak met peper en zout.
- Druk de bovenkant van de paling in de gemalen specerijensuiker en smelt om de paling heen m.b.v. een gasbrander.
- Verwarm de preimousseline en dresseer op het bord.
- Snijd de lenteuien in de lengte doormidden en dep droog. Bak in een hete koekenpan met Beur culinair, zodat ze mooi krokant worden.
- Dresseer de brunoise van appel op het bord en leg hierop een quenelle palingijs.



Verrassend gerecht met mooie contrasten
in smaak en structuur



Receptuur voor 10 personen

Vloeibare schaaldierenpâté

400	gram	gamba's
500	gram	Hollandia Koksroom, original
4	gram	zout

Aardappelcrème

400	gram	aardappels
100	gram	volle melk
200	gram	olijfolie, Hojablanca

Saffraanmosselen

500	gram	mosselen
2	dl.	witte wijn
3	gram	Kappa [Texturas ElBulli]
3	gram	saffraan

Kokkels

40		kokkels
1	teentje	knoflook, gesnipperd Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Gestoomde gamba's

10		tijgergarnalen
1	liter	water
6	takjes	rozemarijn
10		kruidnagels

Inktvis

30		inktvisentakels Hollandia Beur culinair, vloeibaar
----	--	--

Overige

3		kleine kingcrab poten, gekookt
30		Hollandse garnalen, ongepeld zalmkaviaar

Garnituur

zeesla, zeekraal

Koraalrif

Fruits de Mer en vloeibare schaaldierenpâté.

- Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Blender de gambastaarten samen met het zout en de Koksroom 30 minuten op 60°C in de (thermo)blender. Passeer door een fijne bolzeef en bewaar in de koeling.
- Kook de aardappels een half uur op 60°C. Koel terug op ijswater.
- Zet een pan op het vuur en kook de aardappels gaar.
- Passeer de aardappels en wrijf door een passe vite. Voeg de melk toe en als laatste de olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
- Kook de mosselen gaar in de witte wijn en saffraan en koel de mosselen en het vocht samen terug.
- Meng het mosselvocht met de Kappa en breng aan de kook. Haal de mosseltjes uit de schelp en haal door het saffraan-Kappa mengsel. De gelei zal direct stollen. Bewaar ze in een afgesloten bakje in de koeling.
- Pel de staartjes van de Hollandse garnalen, maar laat de koppen intact.
- Pel de staarten van de tijgergarnalen.

Afwerking

- Breng het water met de rozemarijn en de kruidnagel aan de kook en stoom hierboven de tijgergarnalen net gaar. Snijd de garnalenstaarten in stukjes.
- Bak de inktvisentakels kort in de Beur culinair en breng op smaak met peper en zout.
- Verhit de Beur culinair, fruit de knoflook even mee en voeg de kokkels toe. Bak tot alle schelpen openstaan en breng op smaak met enkele draaien met de pepermolen.
- Doe de schaaldierenpâté en de aardappelcrème in spuitzakken en spuit dopjes op de borden.
- Maak de borden op, zodat het idee ontstaat van een koraalrif met de schaal- en schelpdieren, zeekraal en zeesla.

Een geweldig innovatieve bereiding
met klassieke 'Fruits de Mer' als uitgangpunt





Receptuur voor 10 personen

Kokosparfait in pure chocolade

500	gram	Delec Parfait
50	gram	geraspte kokos (klapper)
150	gram	kokosmelk
50	gram	Malibu
200	gram	pure chocolade couverture
100	gram	cacaoboter

Omgekeerde "Bounty"

200	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	suikerwater {1:1}
200	gram	pure chocoladecouverture
300	gram	cacaoboter
100	gram	geraspte kokos (klapper)

Chocoladesaus

100	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	gram	melk
100	gram	suikerwater {1:1}
200	gram	pure chocoladecouverture

Malibugranitée

250	gram	Malibu
250	gram	water

Ananaskrokant

200	gram	ananascoulis (maximaal 10% suiker)
-----	------	---------------------------------------

Ananassaus

200	gram	ananascoulis
-----	------	--------------

Bounty inside out

- Klop de Parfait op en vermeng met de kokosmelk, geraspte kokos en Malibu.
- Vul Flexipanmatten (nr. 7267) met de kokosparfait en plaats enkele uren in de vriezer.
- Smelt de couverture en de cacaoboter au bain marie. Los de kokosparfait en haal ze door de chocolade met behulp van een bonbonvorkje of prikker. Plaats terug in de vriezer.
- Breng voor de ganache de slagroom en het suikerwater aan de kook en giet op de chocoladecouverture. Roer glad en koel snel terug.
- Vul Flexipanmatten (nr. 7267) met de ganache en strijk glad af. Vries enkele uren in.
- Smelt de cacaoboter en houd vloeibaar op een temperatuur van ongeveer 50°C. Los de bevroren ganache en haal ze door de cacaoboter, met behulp van een dunne prikker of bonbonvorkje. Laat uitharden, haal nogmaals door de cacaoboter en duw direct in de geraspte kokos, zodat de nog niet uitgeharde cacaoboter de kokos vastzet. Plaats in een goed afgesloten bak en bewaar op een niet te warme plaats in de keuken.
- Meng voor de granitée de Malibu met het water en vries samen in. Roer ieder half uur stevig door met een vork, zodat een mooie granitée ontstaat.
- Voor de chocoladesaus de melk, slagroom en suikerwater aan de kook brengen en goed vermengen met de couverture.
- Maak de krokante ananas, zoals het frambozenpapier op pagina 38/39 van dit magazine.

Afwerking

- Neem een stevige keukenkwast en strijk de chocoladesaus op de borden.
- Plaats de kokosparfait en de omgekeerde Bounty op de chocoladesaus en werk de borden af met de krokante ananas, kleine puntjes ananassaus en een glaasje met Malibugranitée.

Een grote knipoog naar
één van de meest populaire chocoladerepen aller tijden



Lo Mejor de la gastronomía

Het beste van de gastronomie, daar staat de titel van dit culinaire congres voor. Van ons had het ook 'Lo mejor de la gastronomía del mundo' mogen heten, want de top uit heel de wereld gaf acte de presence op dit Spaanse culinaire spektakel.

De kunst van het delen

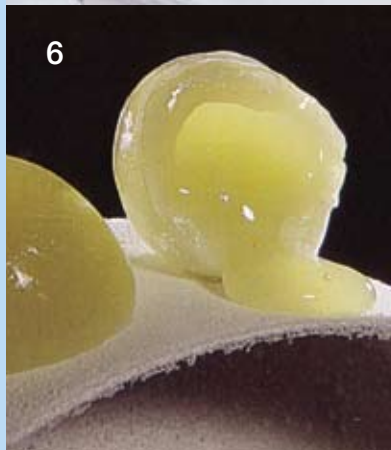
Zoals we al eerder mochten ervaren tijdens congressen in Madrid en San Sebastian, zijn de Spanjaarden niet bang om hun kennis te delen. Als geen ander volk beheersen ze de kunst van het delen en misschien is dat wel het belangrijkste leermoment voor de aanwezige Nederlandse chefs. Ook is er ongelooflijk veel aandacht en respect voor chefs uit de rest van de wereld. Nog meer dan voorheen heeft de organisatie haar pijlen gericht op de landen die wat minder in de internationale culinaire spotlights staan, zoals Nederland, België, Amerika en Rusland. Wel jammer dat door allerlei omstandigheden en blessures de Nederlandse top en de Amerikaanse Grant Achatz moesten afzeggen, want dat gaf toch wat gaten in het verder schitterende programma. In totaal waren er maar liefst 60 demonstraties gepland, verdeeld over 4 dagen. Om het overzichtelijk te houden, zullen we de belangrijkste nieuwe technieken en filosofieën hier kort uitwerken.



1



3



6



7

Misschien wel de sprekende creatie



9



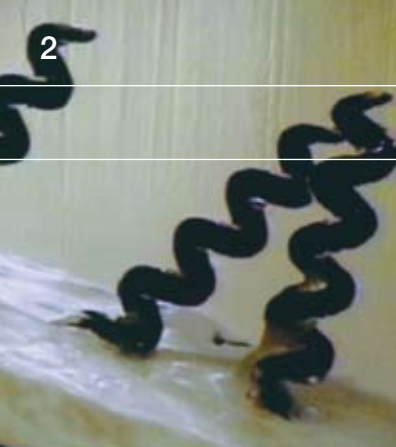
10



11



2



Hollandia



Pedro Subijani, Akelare ***

Transparante fusilli

Deze altijd innovatieve topchef weet keer op keer te verrassen en demonstreerde dit jaar weer een drietal creaties. Eén van de opvallendste technieken zijn de fusilli (normaal van pastadeeg) die hij van een neutrale gelei maakt, waarna ze gevuld worden met de begeleidende sauzen. Subijani maakt een gelei van een halve liter water, 50 gram plantaardige gelatine en brengt die aan de kook. De gelei wordt vervolgens hangend gemaakt op koud water. Daarna wordt een kurkentrekker ondergedompeld in vloeibare stikstof en vervolgens door de gelei gehaald. Nu kunnen de fusilli's van de kurkentrekker gehaald worden, waarna ze gevuld worden met diverse groentepurees, die een bereiding van rode mul begeleiden. Voor de bereiding van rode mul wordt alles van het visje gebruikt. Van de graten wordt een poeder gemaakt, waarmee de vis gekruid wordt en de leverpjes worden gebakken en als onderdeel van het gerecht geserveerd.

4



5



8



meest tot de verbeelding
was 'De Postduif'.



Denis Martin, Denis Martin **

Originele invalshoeken

Eén van de onverwachte hoogtepunten, deze Zwitserse chef. Zijn stijl is volledig gebaseerd op de keukens van ElBulli en The Fat Duck, maar toch met hele originele invalshoeken. Zo demonstreerde hij een gerecht met een warm aardappelschuim en een poeder van bloedworst, wat gemaakt wordt met vloeibare stikstof.

Hij maakt een warm schuim met eiwit en spek en spuit die op een in vloeibare stikstof bevroren eidooier. Leuke knipoog naar het gebakken ei met spek.

Met groene appels maakt hij de bekende eidooiers met alginaat en calciumchloride, waarna hij ze met een speciale spuitbus met vloeibare stikstof (niet die spuitbussen met chocolade cooler) van buiten heel snel befrist.

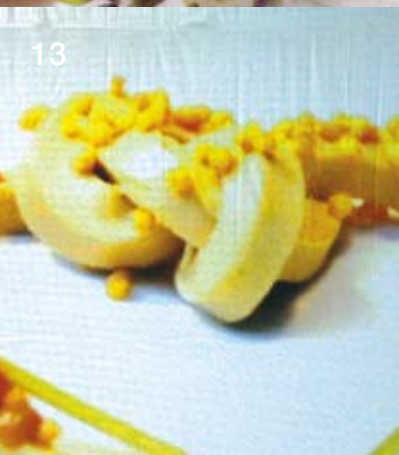
Luchtpost

Zijn meest tot de verbeelding sprekende creatie was zonder twijfel de "Postduif". Qua smaak of combinatie niet erg verrassend, maar de bereiding en presentatie riepen een enorm 'wow-gevoel' op bij het publiek. De borstfilet wordt aangebraden en met rozemarijn en een stroop vacuümverpakt. Dit vacuümzakje gaat weer in een luchtpostenvelop, waarna het geheel kort en op hoog vermogen in de magnetron gaat. De 'brieven' gaan in een mand, waarna ze aan tafel uitgeserveerd worden. De timing is hier de essentie voor een perfecte cuisson.

12



13



1 | Pedro Subijani. 2 | Kurkentrekkers om fusilli te maken.

3 | Rode mul met de transparante fusilli. 4 | Denis Martin. 5 | Poeder van bloedworst met aardappelschuim. 6 | De appelbolletjes van Denis Martin.

7 | De Postduif. 8 | Het thema van 2007: technologie. 9 | De populaire Berasategui. 10 | Kristallen van Rode poon! 11 | Willy Dufrense.

12 | Macarons van garnaal. 13 | Knoop van ganzenlever.

Martin Berasategui, Restaurante Martin Berasategui ***

Kristallen van rode poon

Misschien wel de populairste chef van Spanje, met zijn bijzonder vriendelijke uitstraling een zeer toegankelijk persoon. Het gejuich en geroep van de tribune onderstrepen zijn sterrenstatus. Zijn gerechten kenmerken zich door een enorme verfijning en een zeer zuivere opmaak. Als hij in totaal maar liefst 10 gerechten laat zien, gaan de Spanjaarden echt compleet uit hun dak. Bij één van die gerechten krijgt hij het voor elkaar om de schubben van een poonfilet als kristallen overeind te krijgen - schitterend! Hiervoor wordt de huidzijde van de rode poonfilet overgoten met olijfolie van 200°C, waardoor de vis gaart, de kristallen omhoog komen en tevens krokant worden. De poon wordt begeleid door een gelei van kornkommerschil en geklaard mosselvocht, tartaar van Bonito, rauwe bloemkool en een emulsie van tomaat en appelcider.

Willy Dufresne, WD-50 *, New York

Macarons van garnaal

Deze afgestudeerde filosoof is de Willy Wortel van de Amerikaanse gastronomie en zijn kookstijl wordt geroemd door Adria en Blumenthal. Hij staat al voor de 5e keer op dit congres en niet zonder reden. Hij heeft een zeer verrassende kijk op koken, is een ster in het herbewerken van klassiekers en beheerst een aantal zeer vooruitstrevende technieken. Zo demonstreert hij Macarons van garnalen met een vulling van dragon. Hiervoor wordt garnalenbouillon vermengd met metilcellulose, maltodextrine en xanthaangom en in een planeetmenger tot een merengue geklopt. Daarna wordt de merengue opgespoten en 24 uur gedroogd in de Ezidry. De beiden helften worden op elkaar gezet met een puree van geblancheerde dragon en een eitje.

Ganzenlever in de knoop

Ganzenlever wordt door Dufresne verwerkt tot een soort marshmallow met behulp van Xanthaan en een andere gomsoort. Dit wordt opgewarmd tot 80°C en vermengd met eidooier, waarna het in banen gesneden wordt en verwerkt tot een knoop. Een wel heel vernieuwende manier om ganzenlever te verwerken, vindt ook het uitzinnige publiek.

14 | Quique Dacosta. 15 | Papier van eekhoorntjesbrood.

16 | De uiterste precisie van Dacosta. 17 | Het bos als inspiratie voor de vormgeving. 18 | Joan Roca. 19 | De rand van het glas wordt gegarneerd met gambapoeder. 20 | De geur van het bos komt uit de 'atmosfeer'. 21 | Herfst 2007 op het bord. 22 | The Dry Gambini.

23 | Dani Garcia. 24 | Het Koraalrif.

14



15



17



18



21



23





Quique Dacosta, El poblet **

Namaakbos

Volgens Ferran Adria het grootste talent van Spanje en dat blijkt vooral uit zijn bijzondere smaakcombinaties en manier van vormgeven op het bord. Hij geeft dit jaar twee uitgebreide demonstraties, één omdat hij voor de zoveelste keer een prijs gewonnen heeft en één om zijn nieuwste creaties te tonen.

Dacosta haalt veel inspiratie uit kunst, natuur en architectuur en vooral zijn landschappen beginnen een begrip te worden. Zijn winnende creatie was dan ook een gerecht genaamd 'El bosque animado' wat zoiets betekent als 'geanimeerd bos'. Een zeer omvangrijke receptuur, maar wel zeer doordacht en vol met interessante technieken. Eén van die technieken is een soort papier van mineraalwater, tapiocameel en poeder van gedroogde eekhoortjesbrood. Hiervoor worden de ingrediënten uitgestreken op siliconenpapier en gedroogd op 110°C.



19



20



22



24

Joan Roca, El Celler de Can Roca **

Herfst 2007, gevat in een gerecht

Roca is net als Berasategui mateloos populair en weet het publiek keer op keer te verrassen met nieuwe technieken. De gebroeders Roca kennen we al van het vacuümgaan, aromatherapie en natuurlijk de wietpijp, dus de verwachtingen liggen ongekend hoog. Dit jaar staat het destilleerapparaat de Rotaval centraal en gaat het vooral over het versterken en ondersteunen van natuurlijke aroma's. Zo wordt er een creatie genaamd 'herfst '07' gedemonstreerd, waarin alle onderdelen begeleid worden door hun eigen essence. Gekonfijt eekhoortjesbrood met een essence van eekhoortjesbrood, rode biet met essence van rode biet en haasfilet met essence van hazenfond. Verder komt er een puree bij van maniok en wordt het gerecht afgewerkt met truffel, bietblad en mosterdcress. Als extra dimensie verschijnt er een apparaatje op tafel met de geur van een bos in het najaar.

The Dry Gambini

De Dry Gambini, de tweede creatie van Roca is een sterk conceptuele knipoog naar de Dry Martini. De Gambini verwijst naar de gebruikte gamba's die op vier manieren verwerkt worden. Als eerste een destillaat van de koppen, vermengt met wijnalcohol en xanthaangom. De cocktailprikker bestaat uit het staartvlees en de uiteinden van de staart. Op de rand zit wat poeder van gedroogde gambakoppen. En als laatste een soort tablet van gambaoïe en maltodextrine (Malto).

Dani Garcia, Restaurante Calima, Marbella

Koraal duiken

Deze zeer bescheiden kok is vooral bekend om zijn vernieuwende kookstijl, waaronder veel technieken met vloeibare stikstof. Dit jonge talent weet telkens weer te verbazen met eenvoudige, maar spectaculaire creaties. Net als Quique Dacosta laat ook Garcia zich inspireren door de natuur en specifiek door de zee. Hij presenteert een soort koraalrif met truffelaardappelpuree, zeegroenten en kokkels. Bijzonder knap vormgegeven, met elkaar versterkende smaken.

Carme Rasculeda, Sant Pau ***

Eetbaar glas

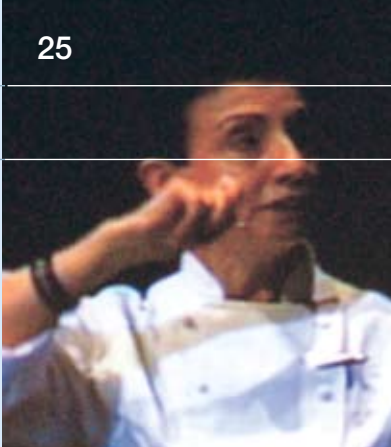
Uitzonderlijk getalenteerde cheffin en naast Anne Sophie Pic de enige vrouwelijke driesterrenchef ter wereld. Ze laat een bijzondere creatie zien, waarbij het gerecht geserveerd wordt in een eetbaar glas. Het glas is gemaakt van een gelei van witte wijn en gevuld met een escabeche, een creme van langoustines, wolken basilicum en ijs van Sherryazijn.

Anatoly Komm, Anatoly Komm, Moskou

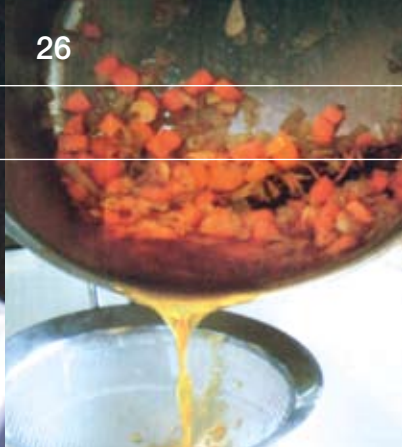
Gastronomisch barbarisme ontkracht

Deze Rus lijkt vooral gestuurd te zijn om ons te vertellen dat de Russen al lang geen barbaren meer zijn. Dit aan de hand van een prachtige film met zwart wit beelden van het oude Rusland, afgewisseld met opnamen uit zijn keuken. Hij vertaalt de echte Russische smaak in een aantal ultramoderne gerechten, die op hun beurt weer geïnspireerd zijn op de Spaanse innovatieve keuken. Ook laat hij zien dat technieken, zoals de kaviaar en eidooiers met alginaat, al in de zestiger jaren in de Russische ruimtevaart zijn ontwikkeld. Verder laat hij een leuke variant zien op de klassieke Bortsch, opgebouwd met ijs, schuim, gedroogde rode biet en een eidooier van zure room.

25



26



29



31



34



35



Emotie gaat
techniek is een

37



38



27



28



Hollandia

Ferran Adria, ElBulli ***

Hoe krijg je 2500 koks stil?

Onvoorstelbaar, iedere keer als je denkt dat de grens van de vernieuwing bereikt is, komt er weer wat nieuws uit de koker van de Adria's. Hun restaurant ElBulli is en blijft de grote vernieuwer en de zaal ging wederom uit z'n dak, althans, tussen de muisstille momenten door. Veel nieuwe technieken dus en sommige zijn weer briljant in hun eenvoud. Met Trisol (nieuw in texturaslijn), bloem en water maken ze een soort tempurabeslag, waar eidooiers van diverse vloeistoffen gefrituurd kunnen worden. De Trisol geeft de tempura een structuur van brood en zorgt dat de vloeistof binnen blijft.

Kaassoufflé

Dit wordt een hit! Met puree van rijst, parmezaan, zout en eiwit maken ze een beslag wat uitgestreken wordt op siliconenpapier. Na drie uur drogen, bestrooien met sesamzaad en in smalle rechthoeken snijden. 55 minuten in een oven van 160°C en je hebt geweldige, volledig holle soufflés, die nog het meest doen denken aan Pommes soufflés.

Met een speciale mal en suikerwerk van yoghurt worden orchideeën nagemaakt, die bijna niet van echt te onderscheiden zijn en, in tegenstelling tot veel suikerwerk, ook nog ergens naar smaken.

Met cacaoboter worden bevroren vloeistoffen flinterdun gecoat, waarna ze in de koeling op temperatuur komen en van binnen weer vloeibaar worden.

Maar het allermooiste zijn de bevroren fruitsoorten. Hiervoor wordt een gelei van aardbei in siliconenvormen met de exacte afdruk van aardbeien gegoten. Net als vormbonbons, de overvloedige gelei weggieten en enkele uren koelen. Daarna wordt de gelei gevuld met aardbeiensorbetijs. Na het lossen zien ze eruit als kraakverse aardbeien! Echt geweldig en ook toegepast op andere soorten fruit.

30



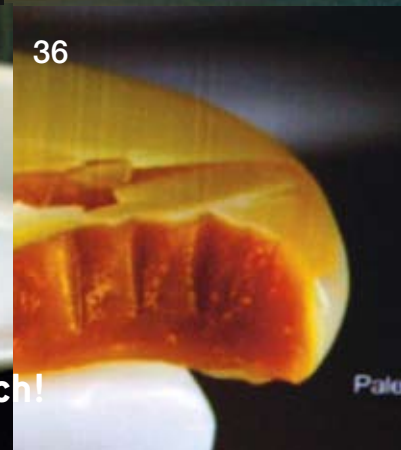
32



33

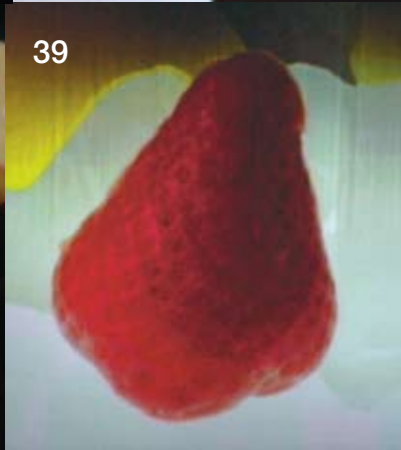


36



altijd boven techniek,
weg en geen doel op zich!

39



25 | Carne Rasculada. 26 | Garnalenbouillon van Rasculada.

27 | Speciale vorm om 'glazen' te maken. 28 | Het bijzondere gerecht

van Carne. 29 | Anatoly Komm uit Rusland. 30 | Bortsch nieuwe

stijl. 31 | Zwart-witbeeld uit de film van Komm. 32 | De grootste van

allemaal: Ferran Adria. 33 | Holle kaassoufflé. 34 | Vloeistoffen worden

gepaneerd met Trisol. 35 | Krokante buitenkant, vloeibaar van binnen.

36 | Praliné, gecoat met cacaoboter. 37 | Speciale mallen voor de

bereiding van orchideeën. 38 | Orchideeën van krokante yoghurt.

39 | De ijs-aardbei.

Hollandia en Debic



Hollandia staat al jaren zij aan zij met de chef in de keuken, dit jaar 20 jaar om precies te zijn. 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 basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en succes is verzekerd.



Friesland Foods Professional hanteert de strengste normen, met als doel voedselveilige producten van uitzonderlijke kwaliteit op de markt te brengen; HACCP, BRC (voedselveiligheid), ISO 9001 (kwaliteit) en KKM (traceerbaarheid).

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 Panna Cotta

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

Debic Crème Anglaise Bourbon

- Makkelijk te gebruiken
- Een snel te bereiden, smaakvolle garnituur voor chocoladegebak, Tarte Tatin en ijsdesserts.
- Diverse verwerkingsmethoden
- Ideale verse begeleider van desserts
- Makkelijk te doseren

Debic Crème Brûlée

- Vloeibare basis
- Ambachtelijk en vers
- Bourbon vanille
- Perfecte structuur
- Talloze combinaties mogelijk

Debic Parfait

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

Hollandia



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

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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

Cover Essentiële saus
(zie pagina 4 t/m 7)

**Wilt u ook een
perfecte presentatie
van uw gerecht?**

**Vindt u een professionele
slagroomtoef belangrijk?**

Op zoek naar de oplossing?

Probeer dan nu eens de nieuwe
spuitbus slagroom van Hollandia
met de innovatieve spuitkop,
die zorgt voor een prachtig volle
slagroomtoef met fraaie, scherpe
randen.

**Kijk voor meer inspiratie op
www.hollandiaculinair.nl**

Prêt-à-Manger zomercollectie

De Prêt-à-Manger collectie bestaat uit gerechten die creatief en verrassend zijn, maar wel rationeel te bereiden. Een praktische inspiratiebron voor iedereen die in hoog tempo en voor grotere groepen moet koken.

Canneloni

van Waldorfsalade.



Moderne variant van een klassieke Waldorfsalade, in dit geval met gerookte kip. Heel stijlvol en toch rationeel voor te bereiden.

Avocadosoep

à la Guacamole.



Combinatie van soep en cocktail. De avocadosoep en de tomatensalsa vullen elkaar perfect aan en de krokante tortilla zorgt voor een hartige toevoeging.

Steaksandwich

met hummus
en zoet-zuur van ui.



De ultieme sandwich met krokant brood, geschroeid vlees en Noord-Afrikaanse smaken.

Pasta

met in saffraansaus gebakken gamba, grapefruit en peterseliestucturen.



Gewoon heel erg lekker, eenvoudig te maken en subtiel afgewerkt met grapefruit voor een fris karakter.

Crepinette van lam

met mozzarella, gegrilde paprika en basilicum. Aardappelsalade met hangop.



Leuke gimmick op de crepinette, ofwel de gehaktbal. Het garnituur blijft door het varkensnet mooi op z'n plaats.

Champagnedruiven

onder warm vanilleschuim.



Dit dessert bevat alle contrasten die een goed dessert tot een succes maken. En dat voor een zeer lage kostprijs.



Cannelsoni

van Waldorfsalade.

Receptuur voor 10 personen

Cannelsoni

2	knolselderij
2	groene appels
500 gram	gerookte kalkoenborst

Knolselderijroom

100 gram	Hollandia Koksroom, original
200 gram	knolselderij (afsnijdsels)
3 gram	selderijzout

Mayonaise

40 gram	eidooier
5 gram	zout
5 gram	suiker
2	sinaasappels
5 dl.	zonnebloemolie

Garnituur

veldsla, roodlof, walnoten
sinaasappelpartjes

- Snijd de knolselderij in fijne brunoise en blancheer 2 minuten in kokend water.
- Doe de afsnijdsels van de knolselderij in een vacuümzak en meng met de Koksroom en het selderijzout. Trek vacuüm en gaar in een stoomoven of Roner.
- Snijd de appels in fijne brunoise en meng met de geblancheerde knolselderij.
- Snijd de kalkoenborst in dunne plakken op de snijmachine.
- Meng voor de mayonaise de eidooier met het zout, de suiker en het sap van de sinaasappels. Voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.
- Meng de helft van de mayonaise met de brunoise van appel en knolselderij.
- Passeer de knolselderijroom door een fijne zeef en meng met de rest van de mayonaise, zodat een mooie dressing ontstaat.
- Leg de plakjes kalkoenborst overlappend over elkaar op een stuk plasticfolie.
- Leg de Waldorfsalade op de kalkoenborst en rol de salade op tot een cannelsoni. Snijd à la minute in porties.
- Was de veldsla in ijswater en laat goed uitlekken.

Afwerking

- Dresseer de cannelsoni op het bord en nappeer de dressing eromheen.
- Garneer met walnoten, sinaasappelpartjes, veldsla en roodlof.



Avocadosoep

à la Guacamole.

Receptuur voor 10 personen

Avocadosoep

5		zeer rijpe avocado's
5	dl.	gevogeltebouillon
4	dl.	Hollandia Koksroom, soepen & sauzen
1	bos	verse koriander

Tomatensalsa

10		tomaten
1		rode ui
10	gram	knoflook
1		kleine rode peper
1		limoen
50	gram	olijfolie
3	gram	zout

Garnituur

1		bloemtortilla
30	blaadjes	verse koriander
2		limoenen

- Snijd de avocado's in de lengte rondom tot de pit in en verwijder de pit. Lepel het vruchtvlees eruit.
- Blender het vruchtvlees, de bouillon, Koksroom soepen & sauzen en koriander.
- Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout.
- Mondeer (ontvel) de tomaten, snijd in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in fijne brunoise.
- Snipper de ui, hak de knoflook fijn en snijd de rode peper in fijne ringen.
- Zweet de ui aan in de olijfolie en fruit de knoflook en rode peper even kort mee. Voeg de tomaten, het limoensap en zout toe, breng aan de kook en koel direct terug.
- Pluk de korianderblaadjes en snijd de limoenen in achten.
- Snijd de tortilla in lange repen en frituur rondom een stalen buisje of steker op 180°C. Bewaar in een goed afgesloten bakje.

Afwerking

- Strijk een klein stukje van de rand van de glazen in met eiwit en duw in een bakje met Japanse peper.
- Snijd de schil in van de limoen en garneer op de rand van het glas.
- Schep de tomatensalsa in een cocktailglas en leg er wat blaadjes verse koriander op.
- Giet of schenk de koude avocadosoep er in de keuken of aan tafel op.
- Plaats de tortillakrul op de rand en garneer met de blaadjes koriander.

Kijk voor de techniek van deze
peterselie essence op pagina 4 t/m 7

Gamba-Pasta

met saffraansaus, grapefruit en peterseliestructuren.

Receptuur voor 10 personen

Gamba's		
10		gamba's Hollandia Beur culinair, vloeibaar
Grapefruit		
2		rode grapefruits
Saffraansaus		
1	dl.	witte wijnazijn
2	liter	Hollandia Koksroom, plantaardig
50	gram	sjalot (grof gehakt)
20	gram	knoflook (grof gehakt)
		olijfolie, saffraandraadjes zout en peper
Peterselie		
30	takjes	verse peterselie (frituren)
1	dl.	peterselie essence

- Pel de staarten van de gamba's, maar laat de koppen intact.
- Verwijder het darmkanaal en dep de gamba's droog. Bak à la minute in de Beur culinair.
- Kook de pasta al dente in kokend water met zout.
- Maak de knoflook en sjalotten schoon en snijd in grove stukken.
- Zweet de knoflook en sjalotten aan in de olijfolie en blus af met witte wijnazijn en saffraan.
- Voeg de Hollandia Koksroom plantaardig toe en laat de saus een half uur trekken op laag vuur.
- Passeer door een zeef en meng met de pasta.
- Snijd de schil van de grapefruit en snijd de partjes uit.
- Snijd de grapefruit voorzichtig klein met een scherp mes. (Dit kan ook met behulp van stikstof. Bevestig de partjes in vloeibare stikstof. Haal uit de stikstof en leg tussen twee vellen vetvrij papier. Neem een rolstok en maal de partjes fijn tot individuele sapzakjes).

Afwerking

- Bak de gamba's kort in de Beur culinair en breng op smaak met peper en zout.
- Dresseer de pasta met de saffraansaus op het bord en leg de gamba erop.
- Bestrooi met de sapzakjes van de grapefruit en garneer met gefrituurde peterselie en het essence van peterselie.

Aardappelsalade met hangop.

Kijk voor het recept en de uitwerking op www.hollandiaculinair.nl



Crepinette van lam

met mozzarella, gegrilde paprika en basilicum.

Receptuur voor 10 personen

Lam

7		lamsracks
1		varkensnet, in water geweekt
5	bollen	mozzarella
7		gegrilde rode paprika's verse basilicum Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Parmezaanschuim

200	gram	geraspte Parmezaanse kaas
225	gram	halfvolle melk
225	gram	Hollandia Végétop, ongezoet

- Maak de lamsracks schoon, kruid ze met peper en zout en bak rondom aan in de Beur culinair. Laat enkele uren zachtjes garen in een warmtecast of oven tot een kerntemperatuur van 62°C.
- Breng voor het Parmezaanschuim de melk aan de kook en voeg van het vuur af de parmezaanse kaas toe. Dek af met plasticfolie en laat een half uurtje infuseren. Zeef de geïnfuseerde melk en meng met de room. Breng op smaak met zout en giet door een doek. Doe in een halve liter siphon, belucht met 1 patroon en leg minimaal 2 uur in de koelkast.
- Snijd de lamsracks los en beleg met uitgestoken gegrilde paprika en mozzarella en verse basilicum.
- Rol de lamsracks in het varkensnet en bak goudbruin in de Beur culinair.

Afwerking

- Maak de borden op met de aardappelsalade, het lamsvlees en het Parmezaanschuim.
- Geef er eventueel gegrilde aubergine bij.

Vraag?Antv

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. 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.

Wat is chlorofyl en hoe maak je het?

Chlorofyl is de groene bladkleurstof van planten. Chlorofyl kun je in principe uit alle groene bladgroenten en kruiden halen, bijvoorbeeld uit brandnetel, rucola, boerenkool, spinazie, bladselderij enz. Hieronder geven we de werkwijze met peterselie.

Pluk peterselie en maal fijn in de keukenmachine. Pers het vocht eruit met behulp van een theedoek en zeef het in een pannetje. Verwarm het vocht tot ongeveer 45°C. Het water gaat nu scheiden van de groene kleurstof, de chlorofyl. Giet dit op een bolzeef met theedoek, laat uitlekken tot al het vocht eruit is en krab het chlorofyl van de theedoek. Deze chlorofyl kan gebruikt worden in sauzen, risotto, aardappelmousseline en natuurlijk in pure vorm als onderdeel van een creatie. Bijkomend voordeel; chlorofyl is supergezond!

Wat is Malto eigenlijk?

Malto is de naam waaronder EIBulli het product maltodextrine op de markt brengt. Het is een zogenaamd 'vulmiddel' of 'bulkproduct' en wordt in de industrie onder andere gebruikt om droge stofgehalten te verhogen. Het is hier een ideaal middel voor, omdat het bijna smaakloos is en geen extra calorieën toevoegt. Het heeft een heel laag zoetgehalte, omdat het gewonnen wordt uit zetmeel. Ook neemt het heel goed olie op, waardoor je olie een vaste vorm kunt geven.

Kan ik ook infusies maken van Hollandia Beur culinair?

Een infusie is niets anders dan een vloeistof waar je smaakstoffen in mee laat trekken, zodat ze hun aroma afgeven. Het beste voorbeeld is thee, wat in Frankrijk ook wel infusion wordt genoemd. Als je aromaten laat meetrekken in een open pan, verlies je erg veel van de essentiële smaken en geuren. Doe je het in een vacuüm, dan kunnen deze waardevolle stoffen geen kant op en blijft al het goede behouden.



Nog een belangrijk punt is de temperatuur. Om de oorspronkelijke smaak van de roomboter in Beur culinair te behouden, infuseren we op lage temperatuur. In de praktijk trekken we een hoeveelheid Beur culinair vloeibaar en smaakgevers samen vacuüm in een vacuümsak en laten die in een warmwaterbad onder de 75°C trekken.

Voorbeelden van infusies

- Kruidnagelboter om zeetong in te bakken.
- Houtskoolboter om vlees in te bakken.
- Citroentijmboter om zalm in te konfijten.
- Gerookte knoflookboter om in te konfijten of te bakken.

Voor recepten zie de !DEE Boterspecial op www.hollandiaculinair.nl

voord!

Kun je Debic Crème Anglaise Bourbon ook warm serveren?

Dit dessertproduct is gemaakt om zowel warm als koud te serveren. Door zijn samenstelling zal de saus bij het verwarmen iets dunner worden.

Maar je kunt er ook een warm schuim van maken met behulp van de siphon en een beetje eiwit. Neem 350 gram Debic Crème Anglaise Bourbon en meng die met 150 gram gepasteuriseerd eiwit. Giet dit in een halve liter siphon en belucht met 1 patroon. Zet minimaal een half uur in een au bain marie van maximaal 70°C.



Serveer bij vers fruit of bijvoorbeeld sodadruiven.

(onderdeel van de Prêt-à-Manger collectie, zie www.hollandiaculinair.nl).



Heb je een vraag?

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

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

Eric Driessen

levensmiddelentechnoloog,
specialist emulsies en
bindmiddelen

Jeroen van Oijen

Creative chef Hollandia

Co van Tilburg

culinair adviseur

Paul Kools

groenten en fruit

Overige bronnen

Harold McGee on food & cooking
[chemie]

Larousse gastronomique (klassiek)
Weet wie je eet. Marcel Grauls

Ken je klassiekers

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

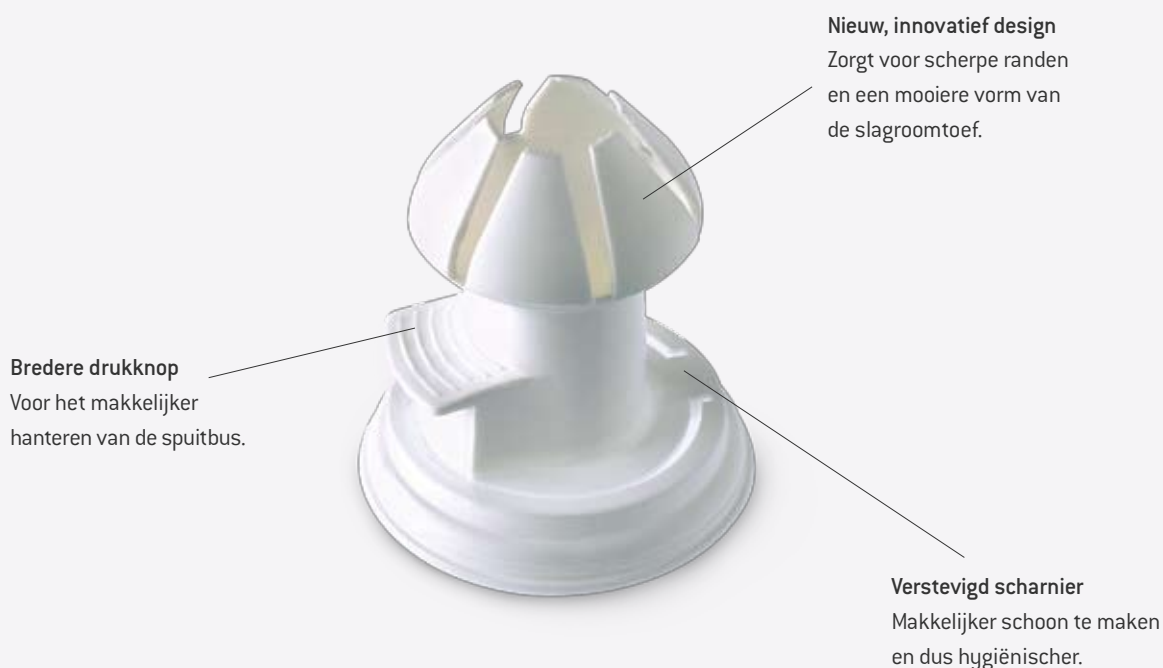
Omelette siberienne

De kracht van dit ijsdessert is het contrast van de ijskoude inhoud en de vaak warme, nog brandende buitenkant. De originele bereiding bestaat uit een laag met likeur getrempeerd kapsel, vanille-ijs en sorbetijs onder een dikke laag Italiaans schuim. De verassing zit hem in het feit dat dit dessert aan tafel of aan het buffet afgebrand wordt. Het eiwit zorgt voor een isolerende werking waardoor het eiwit zelfs in de oven afgebrand kan worden. Het origineel stamt waarschijnlijk al uit 1866, maar is weer in de mode gekomen in 1895 door toedoen van de chef-kok Jean Giroi van Hotel de Paris in Monte carlo.

Een perfecte slagroomtoef met de nieuwe spuitkop van Hollandia

Bij Hollandia zijn we niet snel tevreden. Dus aangezien onze gesuikerde slagroom al de beste stand en stevigheid had, zijn we aan de slag gegaan met de presentatie. Met een volledig nieuwe spuitkop als gevolg. Dat lijkt klein nieuws, maar de gevolgen zijn indrukwekkend. De spuitkop zorgt voor een prachtig volle slagroomtoef met fraaie, scherpe randen. Kortom, over smaak valt niet te twisten, maar voor vakmanschap kun je gelukkig kiezen!

Onze nieuwste innovatie schuilt achter de dop van onze spuitbus





Een perfecte presentatie
van uw slagroomtoef!



Ondersteboven werkt het best!

Voor het allerbeste resultaat met onze vernieuwde spuitkop, is het belangrijk dat je de spuitbus loodrecht ondersteboven houdt. Hieronder zie je hoe je in drie stappen tot een perfecte presentatie komt.



Voor gebruik
2 à 3 keer
goed schudden.



Tijdens het spuiten
de bus loodrecht
op zijn kop houden.



Spuitmond
regelmatig
reinigen.

De slagroom gekoeld bewaren
en net voor consumptie opspuiten.

Verkrijgbaar
bij uw grossier!

Frambozen

Frambozen behoren tot het meest luxe fruit dat in de keuken gebruikt wordt. Deze kwetsbare vrucht heeft een prachtige uitstraling en combineert heel goed met andere ingrediënten uit de patisserie, maar ook in de hartige keuken heeft ze haar plaats verworven.

Bovendien zijn frambozen enorm gezond. De vruchtjes bevatten veel meer gezonde stoffen dan bijvoorbeeld tomaten, kiwi's en broccoli, die bij de meeste mensen veel beter bekend zijn als gezonde voedingsmiddelen. Dit fruit wordt dan ook op vele manieren dankbaar gebruikt in de keuken en patisserie, maar wat weten we er nu eigenlijk van?

Frambozenpapier



500 gram frambozenpuree
(max. 10% suiker)

- Kook de frambozenpuree zachtjes in tot de helft.
- Laat afkoelen tot ongeveer 40°C en strijk met behulp van een paletmes zeer dun uit op siliconenmatjes.
- Laat 3 uur drogen in een oven van 50 à 60°C.
- Haal uit de oven en trek de vellen direct van de siliconenmatjes.
- Laat uitharden en bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Frambozentuilles



100 gram Frambozenpuree
(Boiron)
20 gram glucose
60 gram Hollandia Roomboter,
ongezouten
60 gram bloem
40 gram poedersuiker
60 gram gepasteuriseerd eiwit

- Kook de frambozenpuree samen met de glucose in tot een pasta. Voeg eventueel nog wat rode levensmiddelenkleurstof toe voor een uitgesprokenere kleur.
- Laat de roomboter zacht worden en vermeng met de frambozenpasta.
- Voeg de bloem, het eiwit en de poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa.
- Smeer de massa met behulp van het gewenste sjabloon uit over siliconenmatjes.
- Bak 5 minuten af in een oven van 160°C.
- Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Frambozenbonbon Frambozensegmenten Frambozentoffee



20		frambozen
150	gram	witte chocoladecouverture
90	gram	yoghurt
100	gram	pistache suikerwater {1:1}

- Verwarm de Griekse yoghurt en de witte chocolade samen tot 35°C en giet in een passend bakje. Laat stevig worden in de koeling en doe later over in een spuitzak met een dunne gladde spuitmond.
- Maak de pistache ijskoud in de vriezer of met behulp van vloeibare stikstof en maal fijn in blender of keukenmachine (als de pistache ijskoud is, vormt zich tijdens het malen minder snel een pasta).
- Neem mooie stevige frambozen en vul ze voorzichtig met de yoghurt-chocoladeganache.
- Haal door het suikerwater en rol direct door de gemalen pistache.
- Serveer direct als friandise of onderdeel van een dessert.

frambozen
vloeibare stikstof
siliconenpapier

- Laat de gewenste hoeveelheid frambozen voorzichtig in de stikstof zakken. Als ze naar de bodem zakken, zijn ze door en door bevroren.
- Schep ze uit de stikstof en leg ze tussen twee vellen vetvrij papier. Rol er met een rolstok over totdat alle sapzakjes los van elkaar zijn.
- Breng over in een afruimbakje en laat op temperatuur komen in de vriezer.

NOOIT direct serveren in verband met de extreme koude van het product!

300	gram	frambozenpuree
300	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
250	gram	suiker
75	gram	honing
25	gram	limoensap
3	gram	zout

- Breng alle ingrediënten samen aan de kook en roer regelmatig door.
- Laat afkoelen en giet in een spuitflesje.

Feiten over frambozen

door Paul Kools

- De framboos behoort tot de verzamelsteenvruchten. Ieder 'blaasje' is namelijk een aparte vrucht op zich.
- Frambozen zijn supergezond! Het hoge gehalte anti-oxidanten en vitaminen maken van deze vrucht een bron van ziekteremmers.
- Frambozen worden op diverse manieren gekweekt waardoor ze over een lange periode geoogst kunnen worden.
- De periode loopt van april tot eind december en dan zijn er natuurlijk nog buitenlandse frambozen.
- De meest verkochte framboos is roze/rood maar er zijn ook gele verkrijgbaar. Deze is wat minder krachtig van smaak maar heeft een mooie vanillegeur.
- Frambozen versterken de smaak van aardbeien. Als je een mousse of bavaroise van aardbeien maakt voeg dan ook een deel frambozenpuree toe.
- Frambozen zijn naast vers ook bevroren en zelfs in partjes te koop. Voor laatstgenoemde worden de frambozen met behulp van vloeibare stikstof uit elkaar gehaald.
- Tegenwoordig zijn er zelfs gevriesdroogde frambozen en is er frambozenpoeder te koop. Dit geeft veel nieuwe toepassingen in patisserie en in desserts.
- Frambozen combineren heel goed met yoghurt, witte en pure chocolade maar ook koffie en zoethout combineren geweldig.



**De nieuwe spuitkop
van Hollandia...**



...voor een professionele toef!



Bij Hollandia zijn we niet snel tevreden. Dus aangezien onze gesuikerde slagroom al de beste stand en stevigheid had, zijn we aan de slag gegaan met de presentatie. Met een volledig nieuwe spuitkop als gevolg. De vernieuwde spuitkop zorgt voor een prachtig volle toef met fraaie, scherpe randen. Kortom, over smaak valt niet te twisten, maar voor vakmanschap kun je gelukkig kiezen!

Wil je de vernieuwde spuitbus in actie zien? Kijk op www.hollandiaculinair.nl



Vrijheid van smaak