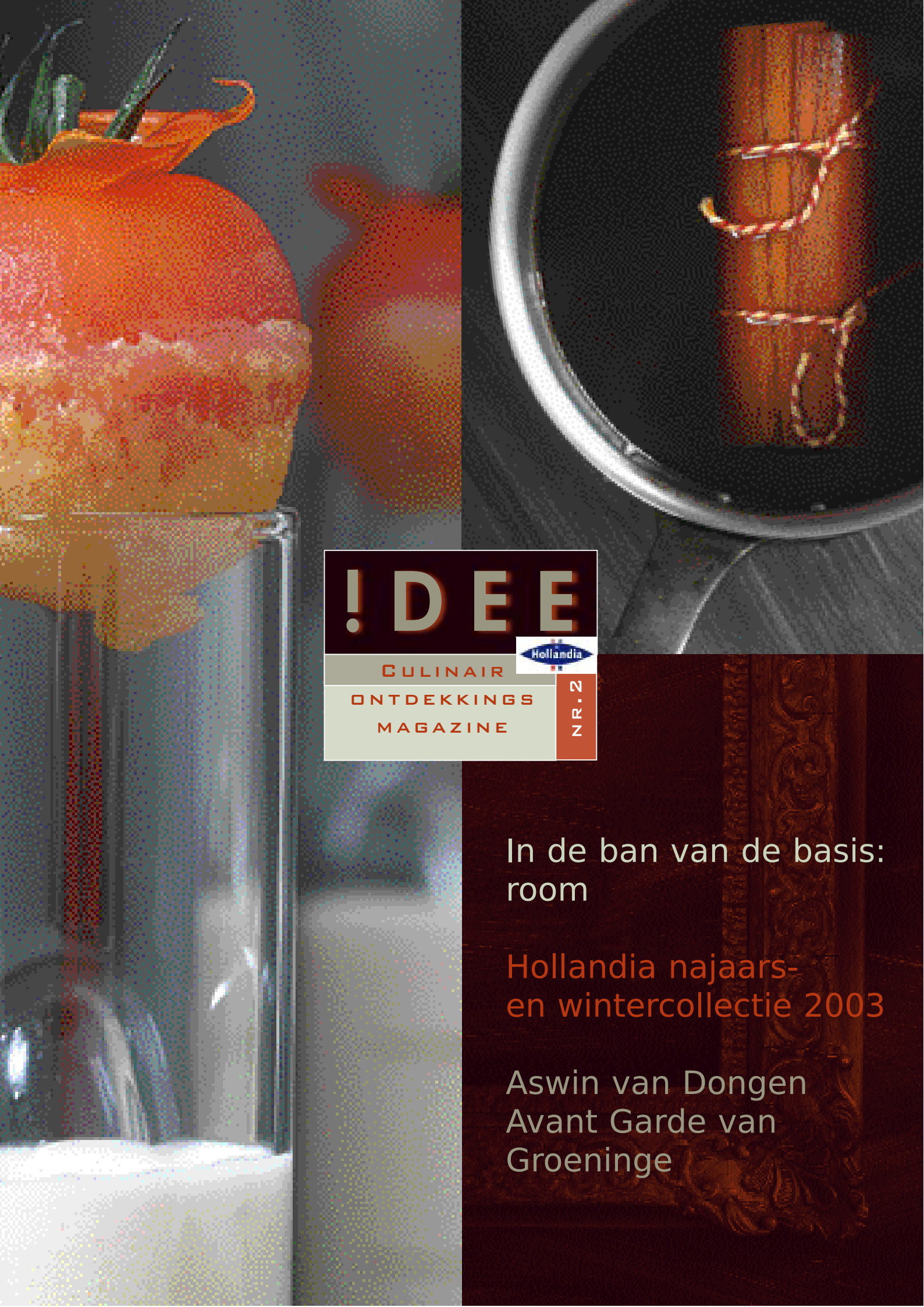




! D E E

CULINAIR
ONTDEKKINGS
MAGAZINE



Z R. 2

In de ban van de basis:
room

Hollandia najaars-
en wintercollectie 2003

Aswin van Dongen
Avant Garde van
Groeninge



Colofon

Uitgave van

Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0184
hollandia@frieslandmadibic.com

Redactie:

Jeroen van Oijen
Maurice Janssen

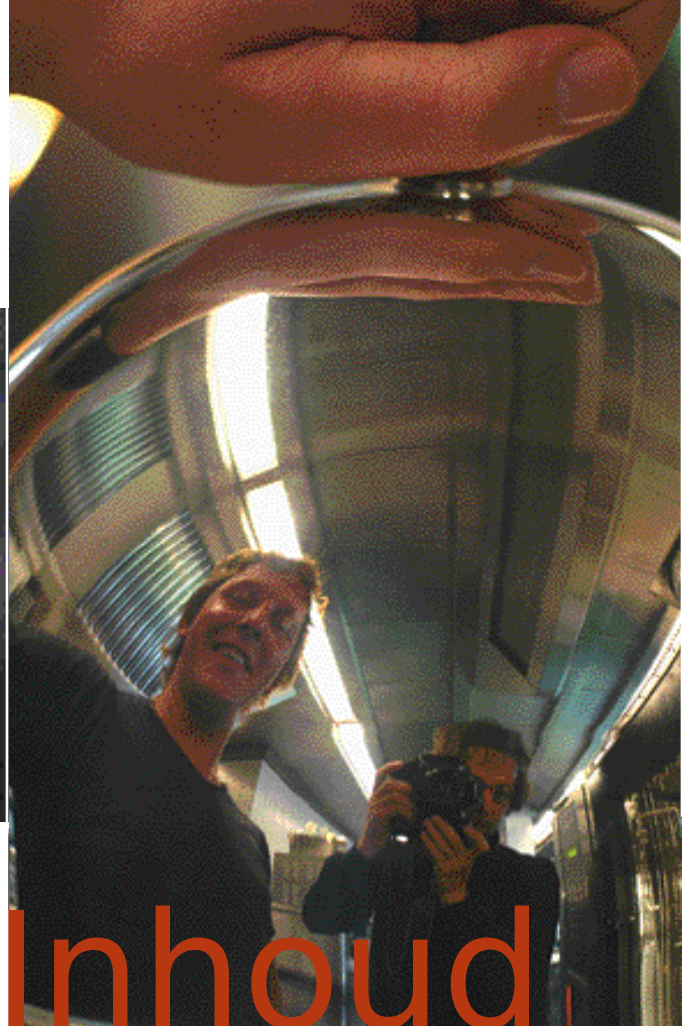
Peter Staes

Fotografie:

Peter Staes

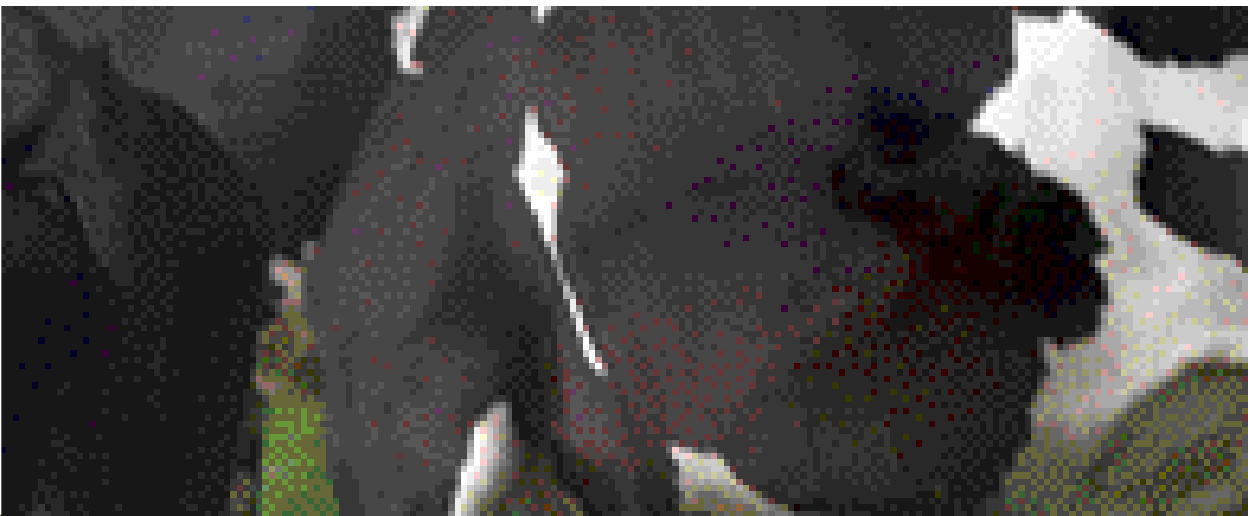
Ontwerp en realisatie:

De Zaak Fortuin



Inhoud

- 4 - Gerecht: Kalfsnek à la Dubarry
- 6 - In de ban van de basis:
Room
- 8 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Hollandia Végétop
- 10 - Culinaire Catwalk
Najaars- en wintercollectie
- 12 - Gerecht: Witte tomatenmousse
- 13 - Gerecht: Jacobsmeestelen op gerookte room
- 14 - Een dag in de keuken met...
Aswin van Dongen
- 16 - Gerecht: Krokante appel met Roquefortcrème
- 17 - Gerecht: Yoghurt with honey
- 18 - Hollandia Challenge 2003
- 19 - Patisserie



Waarom blijft een goed uitgevoerde Dame blanche tot in lengte van dagen een publieksfavoriet? Zit dat alleen in de combinatie van vanille en chocolade of zijn er andere redenen voor haar succes?

Er is nog altijd een grote groep mensen die de toet links laten liggen omdat ze het eenvoudigweg niet spannend genoeg vinden. Uit onderzoek blijkt dat vooral dié groep consumenten op zoek is naar een smaakexplosie en prikkelende texturen in ijs en begeleidend garnituren. Laten we onze culinaire preutsheid overboord gooien, het dessert mag gerust wat meer sex-appeal gaan uitstralen.

Dat kun je bereiken door een aantal confronterende smaken en temperaturen te combineren in een dessert of ijscreatie.

Geef iets wat men niet verwacht, neem bepaalde zekerheden weg, voeg verrassingen toe: dat is spanning.

Moet een vruchtensaus altijd vloeibaar zijn? Wat dacht je van warme(!) chocolademousse in combinatie met zacht vanille-ijs? Het succesvolle Sundae-ijs (nee, geen uitvinding van McDonalds, het was er al eerder) kan met een paar eenvoudige aanpassingen tot een culinaire achtbaan worden verheven die zijn gelijke niet kent. Zacht en romig ijs versus warme vruchtenmousse versus een royale hoeveelheid superkrokante gesuikerde noten. Drie smaken, drie texturen, drie temperaturen. Supersexy.

Sexy eetervaringen

Zo kan het goed zijn om ook andere creaties op de menukaart eens op deze manier te bekijken, hoe opwindend ze eigenlijk zijn en of het een spoortje van herinnering in het culinaire geheugen van je publiek achterlaat. Net als in bovengenoemde desserts kan iedere gang van het menu zintuigen prikkelen die normaal in ruste blijven. Technieken uit de patisserie kunnen ook gebruikt worden in de warme keuken waardoor een gerecht een onverwachte wending krijgt. Vergeet nooit dat je als chef geacht word je publiek te entertainen. Smaak is daar een onderdeel van, humor een vaak vergeten aspect van de totale beleving.

We hopen dat deze uitgave van Hollandia !DEE, evenals de creaties uit de najaars- en wintercollectie, je zullen inspireren om op zoek te gaan naar nieuwe combinaties in smaak en structuur. Een prachtige uitdaging om je nieuwe culinaire ontwerp te meten met dat van je collega's, vind je in de Hollandia Challenge.

Op pagina 18 van dit magazine lees je alles over deelname aan deze zeer interessante wedstrijd. Wie weet zien we je terug op het erepodium tijdens de Hollandia Discovery 2003!

Jeroen van Oijen, creative chef Hollandia

**In karnemelk
gemarineerde
kalfsnek
à la Dubarry
met taco's en
kroketten van
bloemkool**



Kalfsnek

Hoofdgerecht
van
Jeroen van Oijen,
creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Gemarineerde kalfsnek

- 1200 gram kalfsnek
- 5 dl. karnemelk Friesche vlag
- 3 takjes rozemarijn
- 6 takjes tijm
- peper en zout
- Hollandia Beur culinair olijf

Bloemkoolkroketten

- 700 gram bloemkool, schoon
- 150 gram Hollandia echte boter, ongezoeten
- 2 dl. Hollandia slagroom ongezoet
- 50 gram gevogelteglace
- 12 gram gelatineblaadjes(6 stuks)
- zout en peper
- 2 dl. gepasteuriseerd eiwit
- bloem, paneermeel, frituurolie

Bloemkooltaco's

- 500 gram bloemkool, schoon
- 50 gram sjalot, gesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 1 theel. kerriepoeder
- 50 gram Hollandia Beur culinair
- peper en zout
- 250 gram aardappel Nicola

kalfsjus

- 5 dl. kalfsfond
- 1 dl. witte port
- 1 stuks sjalot, gesnipperd
- 2 eetl. grove mosterd
- 10 takjes verse dragon
- 150 gram Hollandia Echte boter, ongezoeten

- Smeer de kalfsnek in met de fijngehakke kruiden en peper en zout. Begiet met de karnemelk en zorg dat de kalfsnek net onder staat. Afdekken en minimaal 24 uur laten marineren.
- Kook voor de kroketten de bloemkool gaar in water met zout en pureer met een stamper. Vermeng met de slagroom, boter, glacé en zorg dat een dunne mousseline ontstaat. Eventueel extra room en boter toevoegen. Breng op smaak met peper en zout. Week de gelatine in koud water en los op in een beetje slagroom van minimaal 60°C. Voeg aan de massa toe en laat afkoelen.
- Spuit er met een spuitzak lange banen van en snijd in stukken. Bevries de salpicon en paneer ze later twee maal à l'Anglaise.
- Voor de taco's "gehakt" maken door de bloemkool rauw te cutteren in de keukenmachine, niet te fijn. Bak het gehakt samen met de gesnipperde sjalot en knoflook in de Beur culinair. Laat op het moment dat de bloemkool beetgaar is de kerrie kort meefruchten. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd met behulp van een mandoline lange julienne van de aardappels en meng ze met peper en zout. Maak met behulp van een stekerring rösti's van 10 cm doorsnee. Maak beetgaar in een oven van 170°C en leg ze daarna in een halve pijpvorm of over een pijp. Bak nog 10 minuten af op 185°C zodat een krokante taco ontstaat.
- Maak een saus door de sjalot aan te fruchten en in te koken met de kalfsjus, witte port en mosterd. Monteer met koude boter en voeg als laatste de verse dragon toe.

Afwerking

- Haal de kalfsnek uit de marinade en spoel goed af met koud water. Dep droog en bak rondom aan in Beur culinair olijf. Plaats de kalfsnek in de oven van 60°C. Laat op deze lage temperatuur in ongeveer 2 uur garen.
- Maak het bloemkoolgehakt warm en vul er de warme aardappeltaco mee. Garneer met verse dragon.
- Frituur de kroketten en prik er per persoon twee aan een spies.
- Trancheer het vlees en maak de borden op.

à la Dubarry





Room



Men neme...

... een koe. Een koe levert ongeveer 30 liter melk per dag. De melk wordt vervolgens in de fabriek gecentrifugeerd waardoor de zogenaamde ondermelk er "uitgeslingerd" wordt. We hebben nu twee producten: room met ongeveer 40% melkvet en ondermelk met 0,1% vet. Deze ondermelk wordt gebruikt om te verwerken tot magere melkpoeder.

... het eindproduct. Na centrifuge hebben we dus een room van ongeveer 40% vet. Om alle bacteriën te doden wordt de room gepasteuriseerd of gesteriliseerd. Hiervoor zijn allerlei nieuwe technieken ontwikkeld om de eigenschappen van room zo min mogelijk te veranderen. Zo wordt de room van Hollandia maximaal 6 seconden op hoge temperatuur verhit zodat de aanwezige melksuikers de kans niet krijgen te karameliseren. Wat je overhoud is een zeer stabiele room die gekoeld tot 4 maanden houdbaar is.

I N D E B A N V A N D E

Over zomer en winter

Koeien krijgen in de winter een ander kostje voorgeschoteld dan in de zomer. Logisch, maar dat heeft ook invloed op het melkvet in de koemelk. In de zomer eten de koeien gras dat zorgt voor zacht melkvet. In de winter krijgen ze hooi en ander droog voer dat zorgt voor hard melkvet. Zoals hierboven omschreven speelt vet een hele belangrijke rol in het eindresultaat en in de ambachtelijke productie zit er dan ook verschil tussen room in de zomer en winter. Door de moderne technieken die Hollandia toepast is het verschil echter minimaal. Je kunt dus rekenen op een constante kwaliteit.

Room is in principe niets anders dan een emulsie van vet en water. Het vet is natuurlijk het melkvet uit de koemelk. Een liter melk bevat ongeveer 4% vet. Wat dus inhoud dat je 10 liter(!) melk nodig hebt om 1 liter slagroom van 40% te maken.

Maar hoe werkt dat nu?





Basis

- Slagroom klopt het beste op bij een temperatuur tussen de 2 en 4 graden.
- Klop slagroom eerst 2 minuten op lage snelheid en de laatste minuut pas op hoge snelheid.
- Zorg dat slagroom altijd goed afgedekt word in de koeling, zuivel neemt zeer snel luchtjes op.

Beter bekeken

HOLLANDIA VÉGÉTOP

- Roomalternatief op basis van plantaardige vetten.
- Ideale basis voor de bereiding van desserts en voorgerechten. Te verwerken in bavaois, parfait én als vulling in mousse.
- Direct klaar voor gebruik (géén risico van verdunnen).
- Goede stand en stevigheid zonder nastijven.
- Transparant van smaak en laat dus gemakkelijk andere smaken zoals coulis toe.
- Constante kwaliteit en een hoog opslagpercentage.

Tip

Bereid eens cappuccino van lamsbouillon met schuim van ongezoete Végétop en kerrie! Heel simpel: breng Hollandia Végétop op smaak met kerrie en een beetje zout en giet in een siphon (slagroomkudde). Spuit à la minute op de lamsbouillon.

- Végétop neemt net als slagroom erg makkelijk smaken op en is dus zeer geschikt om te roken (zie recept Sint Jacobs mosselen).
- Warme chocolademousses uit de siphon kunnen zeer goed met Végétop bereid worden. Zeker omdat chocolade een zeer dominante smaak heeft.
- Als je citroensap of limoensap toevoegt gaat de Végétop (net als slagroom) stremmen, wat inhoudt dat de vloeistof zonder te kloppen dikker wordt.

Recept tip

Végétop is zeer geschikt om te verwerken tot ganache. Hier volgt een perfect recept van een lekkere zachte ganache die zeer geschikt is om in een chocoladedessert te verwerken. Bijvoorbeeld; chocolade in vier texturen en vier temperaturen (voorjaars- en zomercollectie 2003).

Ganache

250 gram bittere chocoladecouverture, gehakt
300 gram Hollandia Végétop gezoet
75 gram Grand Marnier

Breng de Végétop aan de kook en giet op de couverture. Voeg de Grand Marnier toe en blijf roeren tot alle couverture goed opgelost is. Plaats de ganache in de koeling. De ganache laat zich eenvoudig met een spuitzak opspuiten.



HET HOLLANDIA Assortiment

De meeste koks staan nauwelijks stil bij hun room- en botergebruik. Dat lijkt logisch want in de gemiddelde keuken is het ongeveer 10% van de totale ingrediënten. Maar niets is minder waar, de keuze voor een product met specifieke eigenschappen kan een berg tijd en geld besparen.

De room- en boterlijn van Hollandia heeft voor elke keuken een meer dan compleet assortiment.

Koksroom van Hollandia wordt in elke keuken volop gebruikt. Het behoeft nauwelijks introductie. Wanneer een product uitgroeit van merknaam tot soortnaam, zegt dat genoeg over de populariteit. Maar wist je ook dat je er hele hippe desserts mee kunt maken? Door het lage vetpercentage geeft het een hele andere luchtigheid dan slagroom wat een heel bijzonder effect geeft als je er espumas mee maakt.



Gezoete en ongezoete slagroom zijn onmisbaar in elke keuken. Hollandia heeft naast de gewone slagroom een goedkoper roomalternatief, namelijk Végétop. Dat is een plantaardige variant die geschikt is voor alle recepturen waar je normaal slagroom in gebruikt. Naast het voordeel van de lagere prijs is het product ook extra stabiel in de vriezer en koeling.

Echte ongezoeten boter is er in verpakkingen van 250 en 500 gram en kluiten van 5 kilo. De echte boter van Hollandia is geschikt om mee te bakken, te braden, sauzen te monteren en natuurlijk voor de patisserie om er crèmes en beslagsoorten (tuilles e.d.) mee te maken. Voor hotels en banqueting zijn er ook nog de 10 grams pakjes en kuipjes.

timent

Gezouten roomboter aan tafel is bijna nog populairder aan het worden dan kruidenboter en olijfolie. De kleine, dunne rolletjes van Hollandia zijn uniek op de markt. Gasten kunnen er aan tafel hun brood mee besmeren en er eventueel nog wat fleur de sel of peper over strooien, zoals de Belgen doen. Terug naar echt lekker, naar natuurlijke smaken.



In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter en/of margarine. Met **Hollandia Beur culinair** is dat niet nodig omdat hij al geklaard is. Dat scheelt veel handelingen en is per saldo veel economischer, want met klaren verlies je al snel 25 tot 30 procent van het totale gewicht.

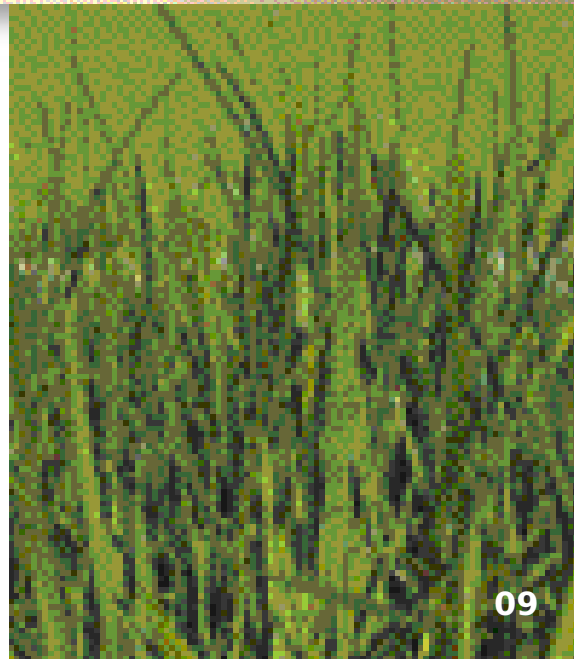
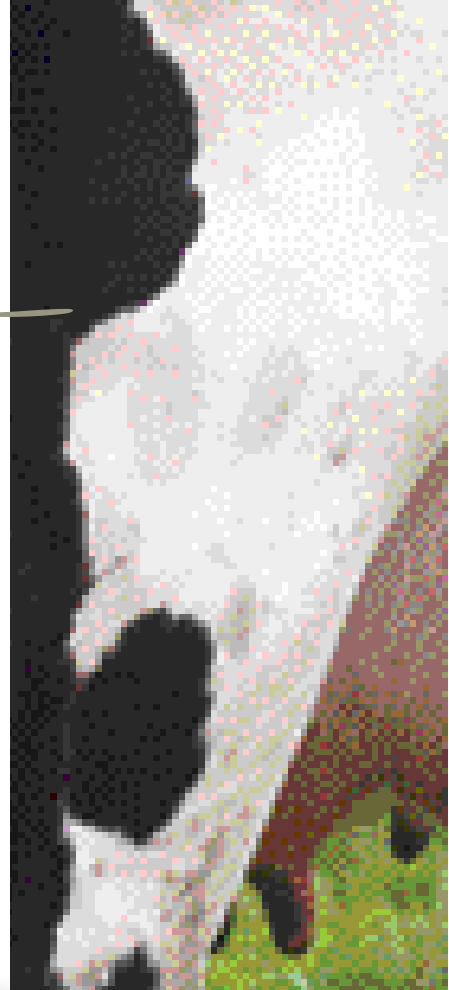
Beur culinair olijf is de supermoderne variant op Beur culinair. Olijfolie is gezond en heeft een veel hogere verbrandingsgraad dan gewone boter. Hollandia voegt aan haar boter extra vierge olijfolie uit Spanje toe. Het voordeel van deze melange is dat je ook daadwerkelijk olijfolie proeft na het bakken van vlees of vis. Vaak verdwijnt de smaak van "gewone" olijfolie boven een temperatuur van 170°C. Toch iets om over na te denken.



Beur culinair smeerbaar is speciaal ontwikkeld voor de banqueting en de lunch. Het wordt geleverd in bakken van 2 kilo. Deze Beur is lekker zacht en vanuit de koeling direct smeerbaar. Hij is dus ideaal om er je eigen kruidige of samengestelde boter van te maken.

In alle creaties uit de Hollandia collectie zitten bovengenoemde producten verwerkt.

Op de linkerpagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Végétop.



Aperitief & snacks

Ananas Batida de coco
60°/6°C

Zoete prikkelende
pijnboompitten met kerrie
en zwarte peper

Retro van ham-meloen

Witte tomatenmousse
op peterseliejus
met kerstomaat beignets

Salade van ganzenlever en appel
in een crouton van palissadebrood

Hoorntje van krokante appel
met Roquefortschuim

Visitekaartjes

Culinair Catwalk

NAJAARS - EN WINTERCOLLECTIE 2003

Voorgerechten

Sint Jacobsmossel op gerookte roomcrème met confit van sjalot en citroenbrandewijn

Hoofd en/of tussengerechten

Herbewerking Sole à la meunière

Warme paté van tongfilet op gepekeld, gegrilde citroen met een citroen-botervinaigrette en aardappelmousseline met peterselie-chlorofyl

In yoghurt gemarineerde kalfsnek met taco's en kroketten "à la Dubarry"

Varkenshaas champignonroomsaus, uitvoering 2003

Desserts

Lolly van omelette Sibérienne

Yoghurt met honing, Griekse yoghurtmousse in honing-fruitgelei, wolken van meloen, ijsparels en krokante meloen

Koffiegelei met warme witte chocolademousse, suikerschotsen en kaneelstokkensorbet

Witte tomatenmousse met peterseliejus en kerstomaat- beignets

Amuse van
Jeroen van Oijen,
creative chef
Hollandia



Receptuur voor 10 personen

Tomatenmousse

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

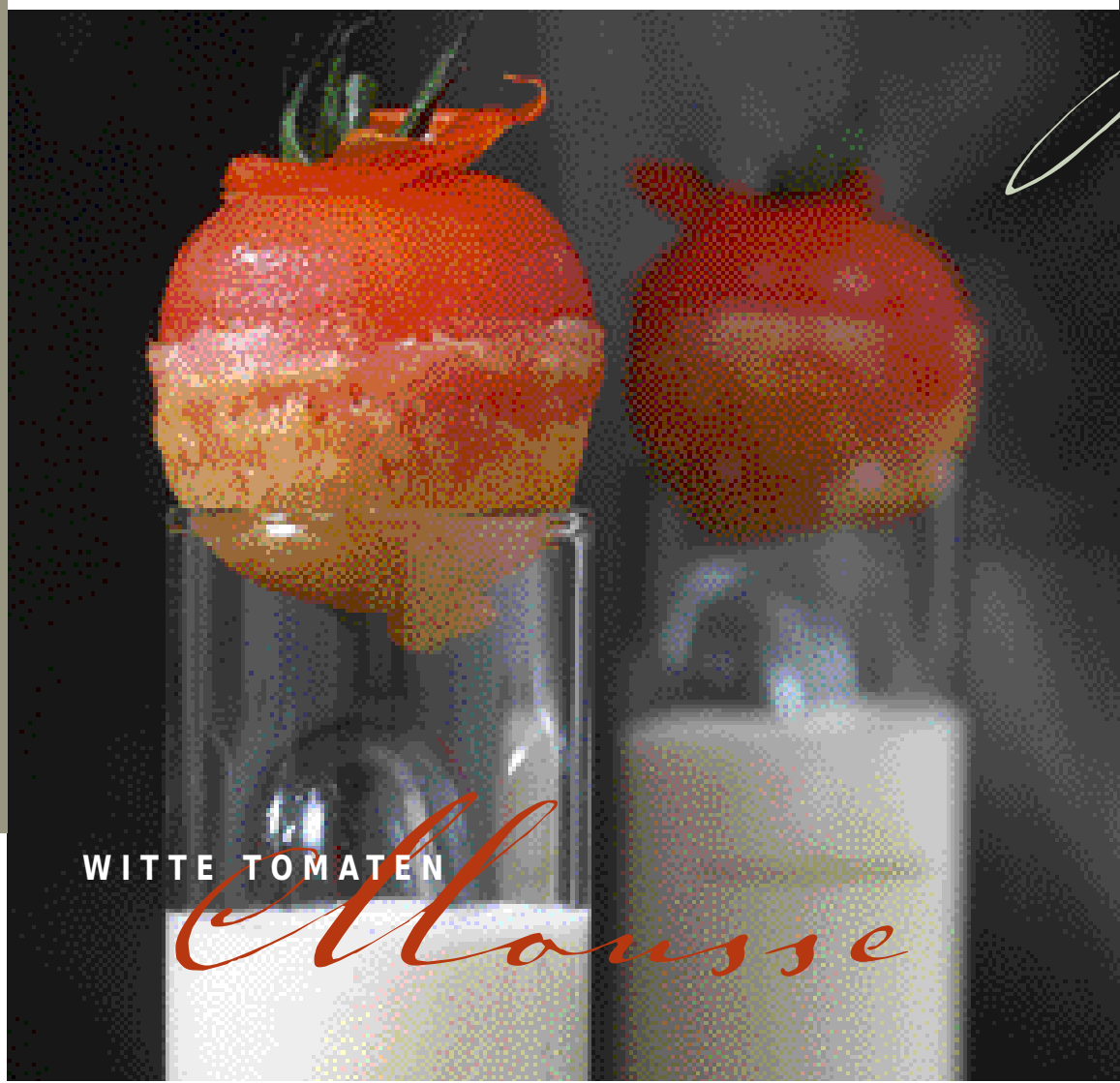
Peterseliejus

- 1 bos peterselie
kalfsbouillon of kalfsjus

Bierbeslag

- 100 gram bloem
- 100 gram maïzena
- 30 gram gepasteuriseerde eidooier
- 2 eetl. bier
- 15 gram bakpoeder
- 1 dl. water
zout
- 10 stuks kerstomaatjes
of kleine trostomaatjes
bloem

- Was en droog de peterselie. Cutter zeer fijn in de keukenmachine en knijp uit met behulp van een oude theedoek of kaasdoek. Breng de jus op smaak met een beetje bouillon of kalfsjus en peper en zout.
- Vermeng de gesneden tomaten met gesnipperde knoflook en sjalot, rozemarijn en peper en zout. Leg op een zeef en hang de zeef boven een pan of bekken. Zet onder lichte druk. Plaats een dag in de koeling. Het zout zorgt ervoor dat het vocht uit de tomaten treedt. Wat je overhoudt is een zeer smakelijke 100% tomatenbouillon.
- Week de gelatine in koud water en los het op in een klein beetje warm gemaakte tomatenbouillon. Laat licht geleren en vermeng met de lobbige geslagen room. Giet wat peterseliejus in glaasjes en spuit er de tomatenmousse op. Laat stevig worden in de koeling.
- Maak een klein kruisje onderin de tomaatjes (laat het kroontje zitten) en plicheer ze kort. Koel in ijswater. Het velletje is nu opgekruld rond het kroontje, laat dit zitten.
- Maak een bierbeslag door alle ingrediënten met elkaar te vermengen. Laat enkele uren staan op een vochtige plaats.
- Doop de tomaatjes tot de helft in een beetje bloem en plaats even in de koeling. Doop de tomaatjes nu tot de helft in het bierbeslag. Frituur in olie van 180°C. Het velletje wordt nu krokant en het beslag goudbruin en gaar.
- Leg de tomaatbeignet bovenop het glaasje met tomatenmousse.



WITTE TOMATEN

Mousse

Sint Jacobsmosselen op gerookte room met een confit van sjalot en citroenbrandewijn

Voorgerecht van Jeroen van Oijen,
creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Gerookte room

- 500 gram Hollandia slagroom ongezoet rookmot
peper en zout
- 4 blaadjes gelatine (8 gram)

Sjalotconfit

- 500 gram sjalotten, schoon
Hollandia Beur culinair
- 50 gram suiker
- 1 stuks citroen
- 2 dl. citroenbrandewijn

Sint Jacobsmosselen

- 20 stuks grote sint jacobsmosselen
Hollandia Beur culinair olijf
Peper uit de molen
Fleur de sel of Sal de Maldon

OP GEROOKTE ROOM

- Giet de room in een platte schaal of bak en rook dit ongeveer een uur in een rookoven op 60°C. Langer hoeft niet want de slagroom neemt de smaak en geur van de rook zeer snel op. Laat afkoelen.
- Week de gelatine in koud water, breng een klein beetje van de gerookte slagroom aan de kook en los er de gelatine in op. Vermeng met de rest van de slagroom en laat stevig worden in de koeling.
- Snij de sjalotten fijn en zweet ze aan in de Beur culinair. Voeg de suiker, zestes van de citroenschil, het citroensap en de citroenbrandewijn toe en kook alles rustig in tot een stroperige confit. Laat afkoelen.
- Bak de Jacobsmosselen in de Beur culinair en breng op smaak met Fleur de sel of Sal de Maldon (zeer grove kristallen, licht zout)

Afwerking

- Snij een gewenste vorm van de gerookte room of maak er quenelles van.
- Spuit er met behulp van een spuitzakje wat confit bij en plaats er de warme Sint Jacobsmosselen bij. Garneer eventueel met wat strepen bieslook.



Organisatie in de topkeuken



EEN DAG IN DE KEUKEN
Aswin

MISE EN PLACE EN OPSLAG

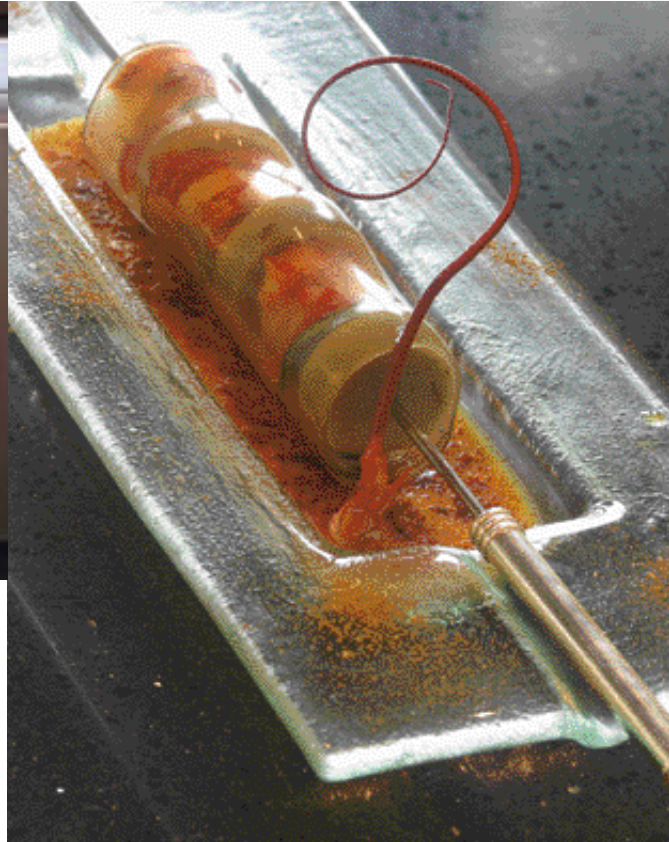
In principe heeft iedere chef de parti in de keuken van Avant Garde zijn eigen systeem voor de mise en place en de indeling van de koelingen. Maar hoe dan ook, alle koelingen zien er hier even strak en overzichtelijk uit.

Alle onbewerkte producten zijn opgeslagen in een grote koelcel achterin de keuken. Iedere parti heeft een aantal eigen koelkastjes onder de werkbank waarin de bewerkte onderdelen van een gerecht opgeslagen zijn.

Iedereen gebruikt dezelfde opslagbakjes, maar de kleur van de plastic driehoekjes geeft aan tot welke parti ze behoren. Dus in de groentekoeling alleen maar bakjes met groene driehoekjes. HACCP omdat het moet, zou je denken, maar het zorgt ook voor het nodige overzicht.

Aan de hand van standaardlijsten wordt per afdeling de mise en place afgewerkt en per gerecht klaargezet op een gastronom plaatje. Alle groentegarnituren voor bijvoorbeeld de gegrilde tarbot staan bij elkaar om ineens uit de koeling gehaald te worden tijdens de doorgifte, erg efficiënt.

Naast de diverse koelingen heeft ook iedere parti een aantal ongekoelde kastjes onder de werkbank. Ideaal voor de opslag van benodigde kruiden en specerijenmengsels en andere vochtgevoelige producten.



"Mijn kookstijl: basic met een twist"

Zo kreeg zijn culinaire loopbaan ook ooit een onverwachte wending. Aswin werkte in een typisch "bussenrestaurant" waar hij samen met een parttime kokkin vier- tot vijfhonderd schnitzels per dag klaar maakte. Na in wat andere zaken gewerkt te hebben, solliciteerde hij op een dag bij De Wilgenplas. Op de eerste werkdag kwam hij erachter dat het bedrijf inmiddels een nieuwe eigenaar had. Zijn naam was Johan van Groeninge, een man die zijn sporen al verdiend had in de gouden tijden van de Swaen. Met een meester van dit kaliber kon hij doorgroeien tot wat hij nu is. Ze zijn nu al weer 8 jaar "bij elkaar" en bezig met een nieuw culinair avontuur, restaurant Avant Garde van Groeninge in Eindhoven.

Als chefkok is Aswin naast Patron-cuisinier Johan inmiddels uitgegroeid tot een serieuze telg van de nieuwe generatie topkoks. Hij bemachtigde in het verleden al een zilveren garde en een zilveren champignon (in twee jaar!) en drukt een duidelijke stempel op de kaart van Avant Garde van Groeninge. Het lijkt bijna een cliché, maar de klassieke keuken is ook in zijn kookfilosofie een onmisbare basis. "Soms heb ik wel eens het idee dat anderen niet begrijpen waar ik naar toe wil met een gerecht en dan wordt het tijd om jezelf wat af te remmen." Maar voegt daaraan toe: "Als het tot in de puntjes perfect is uitgevoerd, kun je heel ver gaan". Met andere woorden: als de basis maar klopt.

Als je de kookstijl van Aswin bekijkt zie je een duidelijke voorliefde voor patisserie terugkomen. Hij gebruikt dan ook graag technieken van deze parti aan het "vlees en viskantje". De crème brûlées van kreeft en ganzenlever, sabayon van sherry en diverse presentatievormen zijn daar mooie voorbeelden van. Het restylen zit in zijn bloed en inspiratie daarvoor doet ie echt overal op. "De meeste ideeën komen vaak in de auto. Maar ook bij de benzinepomp, de supermarkt en zelfs bij de Kijkshop".



MET... van *Langen*



Toevallig hebben Aswin en ik daar dezelfde suikerspinmachine gezien en we delen ervaringen uit over het maken van suikerspinnen met net iets andere smaken. Maar bij het herbewerken van bekende klassiekers, snoep of fast food draait het er vooral om dat je jezelf kunt onderscheiden in originaliteit.

Zijn keukenorganisatie kenmerkt zich door een duidelijke structuur en een nette werkplek is daar een belangrijk onderdeel van: "Je kunt aan iemands werkbank zien hoe die persoon kookt". Het moeilijkste van delegeren is om iedereen qua smaak en gevoel in dezelfde richting te krijgen en volgens Aswin ligt daar dan ook de grootste uitdaging.

Tja, en dan is daar weer die lastige vraag: wat is je favoriete ingrediënt?

"Niet eentje in het bijzonder, maar tomaat springt er voor mij uit in veelzijdigheid. Het komt in zoveel verschillende bereidingen terug". Typisch een antwoord van een iemand die alles heeft gezien en weet wat echt belangrijk is.

Boter, room en Aswin

"We gebruiken eigenlijk weinig boter om sauzen mee af te smaken of te monteren. Daarentegen hebben we hier een aantal interessante bereidingen die op een heel andere manier de smaak van een gerecht verrijken. Zo laten we een mengsel van diverse kruiden en specerijen meetrekken in geklaarde boter waarin we bijvoorbeeld kreeft laten wellen. Een andere verrassende toepassing is een warme dressing van boter, pistache en mosterd. Het zuurtje uit de mosterd, het krokante van de pistache en zeezout en peper maken deze dressing tot een perfecte begeleider van bijvoorbeeld tarbot"

Om vissauzen af te werken voegen we geslagen room toe, wat een mooi vol effect geeft. Natuurlijk is room een onmisbaar ingrediënt in allerlei mousses en crème brûlées maar tegenwoordig ook in een aantal espumas.

Mooi voorbeeld van een creatie waarin room en boter een onmisbare rol spelen; crème brûlée van kreeft, espresso en specerijen met een spies van in specerijenboter gewelde kreeft, gekonfijte tomaat en artisjok. Het spiesje is in zijn geheel omwikkeld met een gelei van honing, espresso en balsamico (zie foto).

Dit signatuur-gerecht heeft Aswin speciaal voor deze uitgave van !DEE gecreëerd en is tekenend voor zijn vakmanschap en onuitputtelijke creativiteit.

En wil je ooit voor Aswin werken, dan zal tijdens de sollicitatie inzet en doorzettingsvermogen zwaarder meetellen dan een cv met een lijst van topbedrijven. Mijn idee!

Jeroen van Oijen



Avant Garde van Groeninge

Frederiklaan 10d, 5616 NH Eindhoven, 040 - 250 56 40



Hoorntje van krokante appel met Roquefortcrème in zoete walnoten

Amuse van
Jeroen van Oijen,
creative chef Hollandia

Receptuur voor 40 stuks

Suikerwater

100 gram kristalsuiker
1 dl. water

Hoorntjes

3 stuks appels, Jonagold
2 dl. suikerwater (zie boven)

Roquefort crème

200 gram Roquefort
200 gram Hollandia Végétop ongezoet
zeezout en zwarte peper

Walnoten

200 gram walnoten
50 gram kristalsuiker
10 gram water
zwarte peper

- Breng de suiker en het water samen aan de kook en kook 1 minuutje door. Laat afkoelen en bewaar maximaal twee weken in de koelkast.
- Schil de appels en snij er met behulp van de snijmachine of Japanse mandoline zeer dunne plakjes van. Leg ze naast elkaar op siliconenmatjes en droog een uur op 110°C.
- Haal de droge plakjes door het suikerwater en karameliseer ze in een oven van 160°C.
- Haal ze uit de oven en maak er met behulp van een conische vorm hoorntjes van. Dit gaat het beste als de appelplakjes half afgekoeld zijn.
- Maak de Roquefort fijn en vermeng met de Végétop. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen. Grof zeezout zorgt voor een extra "bite".
- Kook de suiker en het water tot een lichte karamel. Bak de walnoten kort in Beur culinair olijf en voeg ze aan de karamel toe. Laat de karamel wat donkerder worden en stort de massa uit op een siliconenmat. Strooi er onmiddellijk zwarte peper op. Laat afkoelen en maal het grof in de keukenmachine.
- Schep wat van de walnoten onderin een klein glaasje, plaats er het hoorntje in en vul à la minute met de Roquefortcrème.



Krokante appel
MET ROQUEFORTCRÈME



Griekse yoghurtmousse in honing-fruitgelei

Wolken, ijsparels en chips van Galiameloen

Dessert van Jeroen van Oijen,
creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Yoghurtmousse

400	gram Griekse yoghurt
300	gram Hollandia slagroom ongezoet
120	gram suiker
50	gram citroensap
50	gram water
8	blaadjes gelatine (16 gram)

Honinggelei

300	gram honing
100	gram water
8	blaadjes gelatine
	diverse fruitsoorten zoals; mango, passievrucht, meloen, peer

Bereidingen van meloen

1	stuk Galiameloen
2	blaadjes gelatine
1	dl. suikerwater

WITH HONEY

- Kook voor de mousse het water, de suiker en het citroensap en los er de geweekte gelatine in op. Laat afkoelen tot de vloeistof hangend begint te worden en spatel er de yoghurt doorheen.
- Klop de slagroom tot yoghurtdikte en spatel onder de yoghurtmassa door. Spuit in pipjes en laat minimaal 6 uur stevig worden in de koelkast.
- Kook de 300 gram honing in tot 200 gram. Er ontstaat nu een licht gekarameliseerde honing. Vul dit aan met water zodat weer 300 gram ontstaat. Je hebt nu een honingsiroop met een volle smaak maar het plakkerige is er vanaf. Los de geweekte gelatine op in de warme honingsiroop en laat hangend worden.
- Vermeng de gelei met de diverse soorten zeer fijngesneden fruit. Giet de gelei op een stuk plasticfolie en laat weer even stevig worden. Stort de yoghurt mousses en rol ze in de gelei. Laat stevig worden.
- Schil de meloen en snij met de snijmachine 20 zeer dunne plakken. Leg de plakken op siliconenmatten en droog ze enkele uren in een oven van 80°C.
- Haal de gedroogde meloenplakjes nu door het suikerwater en bak ze ±5 minuten in een oven van 160°C. Laat afkoelen en bewaar eventueel in een afgesloten bakje met siliconenkorrels.
- Boor met een klein parisiennebootje bolletjes uit de meloen en vries ze in. Af en toe losroeren zodat losse ijsparels ontstaan. Omdat meloen zoveel water bevat ontstaat na invriezen het effect van waterijs.
- Pureer de rest van de meloen zeer fijn en wrijf daarna door een zeer fijne zeef. Koel 90% van dit meloen sap in de vriezer tot 1°C. Week de gelatine in water en los op in het overgebleven warmgemaakte meloen sap. Begin dit koud te kloppen in de planeetmenger en voeg dan langzaam het ijskoude meloen sap toe. Na ongeveer 5 minuten kloppen is de massa vervijfoudigd en heb je een enorm schuimige massa. Meteen gebruiken of bewaren in de koeling. Na enkele uren kun je er blokjes van snijden.

Afwerking

- Plaats de yoghurt-honingmousse op een bord. Schep er enkele royale lepels van de meloenwolken bij. Steek twee meloenchips in de gelei. Geef er een eetlepel met ijsparels bij.



C H A L L E N G E 2 0 0 3

Hollandia staat voor een breed assortiment basisingrediënten, op maat voor de professionele keuken. Bovendien hebben we een scherp oog voor creativiteit, ideeën en trends die we graag met jou en je vakgenoten willen delen. Ontwikkelingen die vaak "uit de markt" komen. Hoe zit het met jouw creativiteit in de keuken? Ben je in staat om scherp te, vakmanschap en enthousiasme te gebruiken voor een compleet origineel recept? Wij denken van wel! We nodigen je uit om mee te doen aan de Hollandia Challenge, dé receptenwedstrijd van 2003.



Challenge

HOLLANDIA
2003

**Win met uw recept
een culinair
topweekend!**

**Doe mee met de
Hollandia Challenge
2003**



ZO DOE JE MEE:

Wat moet je doen? Bedenk een origineel recept, waarbij minstens één Hollandia room- of boterproduct op een vernieuwende manier gebruikt. Spaar van de Hollandia producten 6 streepjescodes en stuur die samen met het door jou ontwikkelde recept naar Hollandia.

Gebruik hiervoor het wedstrijdformulier dat je kunt vinden op www.hollandiaculinair.nl.

Graag ontvangen wij ook een foto van het gerecht, omdat de presentatie ook belangrijk is. Let op: om mee te dingen naar de fantastische prijzen moet je inzending voor 15 oktober 2003 binnen zijn.

De hoofdprijs is het waard om uw messen voor te slijpen. Want een geheel verzorgd culinair topweekend naar Barcelona voor 2 personen is een vooruitzicht waar u letterlijk sterren van ziet. Bovendien maken er nog eens 5 winnaars kans op een dinercheque ter waarde van €300,-. Iedere inzending wordt sowieso beloont met een cadeautje.

De winnaars zullen hun prijs uitgereikt krijgen tijdens het grote jaarlijkse Hollandia evenement, Hollandia Discovery, voor een enthousiast publiek van collega-koks.

Wij zien je creaties met smacht tegemoet.

Maurice Janssen, Market Manager Hollandia

Pâtisserie

DE NIEUWE GENERATIE

Keek op cake

Oma's cake, botercake, chocoladecake, gemarmerde cake.

Als onafscheidelijk tafeldame van koffie of thee of, in de vorm van kapsel, als fundering voor taart en gebak.

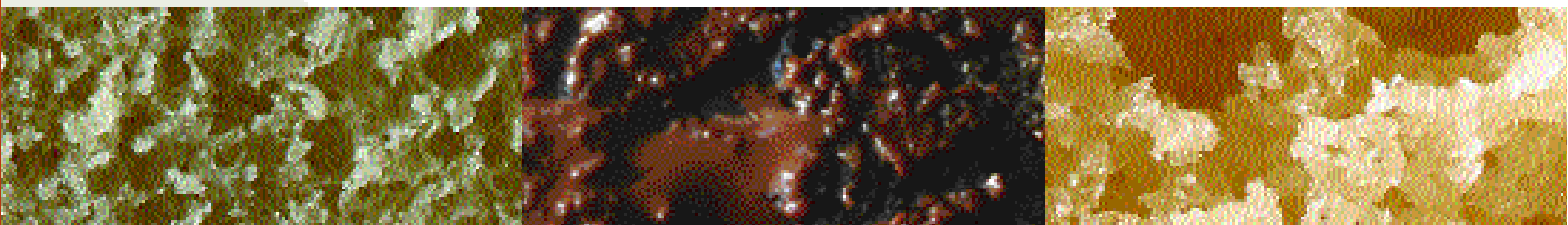
Vaak in min of meer gedroogde vorm maar hoe dan ook niet weg te denken uit patisserieiland. Tijd voor de definitieve comeback van oma's en moeders paradepaardje.

We zijn in een periode aangekomen van restylen ofwel herbewerken van allerlei klassiekers. Nieuwe versie van appeltaart, warm/koude cocktail van Dame blanche en Irisch Coffee in drie vaste structuren. Retro is in. Cake en kapsel passen bij deze manier van vormgeven als slagroom bij aardbeien en banana bij split.

Wat dacht je van espresso in vijf structuren (mousse, wolken, sorbet, gelei en cake), yoghurtcake met hangop van appel en mint en honingijs. En wil je de vrouwelijke gasten in je restaurant verleiden tot het bestellen van een dessert: zachtlopende chocoladecake met warme witte chocolademousse en een open negerzoen met passievrucht. Erg stoer en erg sexy.

Dus, ga aan de slag met garde en bekken en werp eens een andere kijk op cake.

Edwin van Lambalgen



Espresso Cake

227	gram	Hollandia roomboter ongezouten
300	gram	suiker
4		eieren
260	gram	bloem
5	gram	bakpoeder
2	gram	zout
3	eetl	gemalen espresso bonen
4	gram	vanille suiker

- roer de boter en de suiker glad.
 - roer de eieren er één voor één door.
 - zeef de bloem en meng deze met het bakpoeder en zout, mix dit met de boter-massa.
 - spatel dan de gemalen espressobonen erdoor.
 - vorm invetten en beslag in vorm gieten.
- Afbakken op 180°C in 50 à 60 minuten.

Warme Chocoladecake

200	gram	Hollandia boter ongezouten
500	gram	chocolade puur
450	gram	gepasteuriseerd eiwit
100	gram	suiker
200	gram	gepasteuriseerd eigeel

- de boter en chocolade samen smelten tot ongeveer 40°C.
- klof het eiwit, de suiker en het eigeel samen luchtig.
- spatel de boter/chocolademassa erdoor.
- vul flexpanvormen met het beslag en bak af in een oven van 200°C. De kern moet nog traag vloeibaar zijn. A la minute serveren of korter afbakken en later voorzichtig opwarmen.

Yoghurtcake

250	gram	volle yoghurt
175	gram	gepasteuriseerd heelei
200	gram	poedersuiker
1	theel	geraspte citroenschil
60	gram	Hollandia boter ongezouten
250	gram	bloem
1	zakje	bakpoeder

- meng in een bekken de yoghurt met de eieren, poedersuiker en geraspte citroenschil.
- smelt de boter en meng die door het yoghurtmengsel. Voeg dan langzaam de gezeefde bloem en bakpoeder toe en spatel goed door.
- stort in een ingevette vorm en bak ongeveer 45 minuten in een oven van 180°C.

Kruis de degens en doe mee aan de Hollandia Challenge 2003!



Hollandia daagt u uit om uw scherpste, vakmanschap en creativiteit als kok in te zetten voor iets compleet nieuws:

Hollandia Challenge, dé receptenwedstrijd van 2003.

De hoofdprijs, voor het meest originele recept, is een geheel verzorgd culinair topweekend naar Barcelona voor 2 personen!

Verder maakt u ook kans op één van de 5 dinercheques t.w.v. € 300,-.

Ga deze uitdaging aan en kijk op www.hollandiaculinair.nl voor alle informatie en het wedstrijdformulier.