



! D E E



Culinair

ontdekkings
magazine

NR. 23

The Flemish Primitives

de nieuwste
technieken en
innovaties

techniek
in woord en beeld
vacuümbereiden

Haute cuisine collectie
De smaak van het seizoen

grenzeloos:
olijven

De smaak van het seizoen

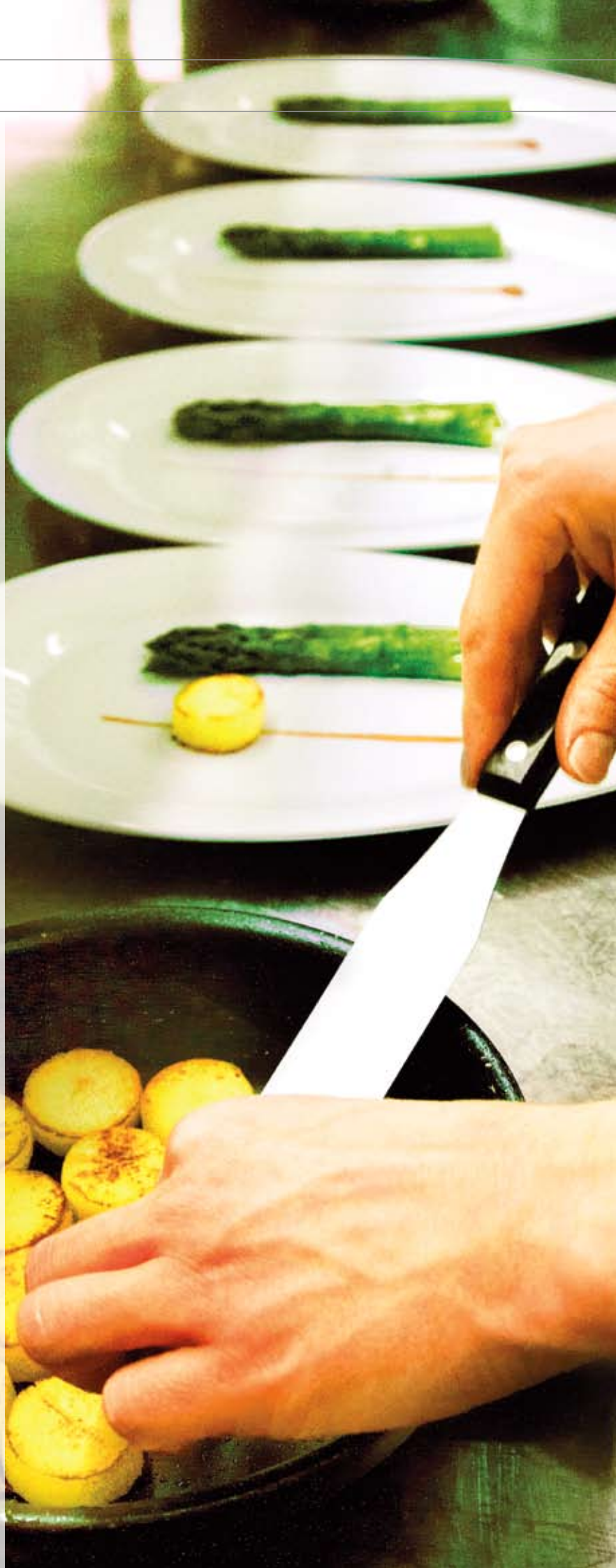
De trend lijkt gezet en het kabinet kondigde het al aan: bezuinigen lijkt het nieuwe 'credo' te worden. Maar wellicht slaan we een beetje door. In de stormachtige economische tijden is het goed om kritisch te blijven en daarmee is het ook goed om bepaalde afwegingen te maken.

Ons credo luidt dan ook: 'Houd het hart warm en het hoofd koel!' Durf te kiezen voor de kwaliteit van verse en pure producten van het seizoen. Goedkoop kan duurkoop betekenen. Doordat de kwaliteit te wensen over laat, leidt de inkoop van deze ingrediënten vaak tot derving aan inkomsten. Vooral in deze tijd, waarbij de consument extra kritisch is en eist dat de prijs/kwaliteit van het aanbod verbeterd moet worden. Conclusie: een subliem gerecht valt of staat met de kwaliteit van goede ingrediënten. Kwaliteit kent zijn prijs, maar levert aan het eind van de streep rendement op in de vorm van een uitmuntende smaak. Iets waarvoor gasten graag terugkeren naar jouw restaurant.

Deze 23ste uitgave van !dee magazine bevat volop zonnige inspiratie met Nederlandse seizoensingrediënten zoals makreel, lam, zomerkoninkjes en asperges voor op de menukaart. Plus een techniek waarmee je de kwaliteit van ingrediënten kunt waarborgen, door ze met veel precisie te bereiden. Verder een reportage van The Flemish Primitives. Een culinair evenement, waar de nieuwste technieken en innovaties voor de restaurantkeuken werden gepresenteerd door toonaangevende chefs. Last but not least een 5-tal toepassingen met olijven. Een product dat tevens zeer goed te integreren valt in de zoete kant van de keuken.

Veel leesplezier
Het Hollandia team

Cover Vacuumbereiden (zie pagina 4 t/m 7)



04 Techniek in beeld Koken onder vacuüm

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.

Vacuümbereiden



08 !DEE in de keuken The Flemish Primitives

Op maandag 8 februari was Brugge het gastronomische hart van de wereld. Een evenement waarbij 50 top chefs en wetenschappers uit heel de wereld acte de presence gaven.

The Flemish Primitives



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 Makreel
- 16 Geuldam lam
- 18 Asperge
- 20 Rabarber

Haute cuisine collectie



22 Assortiment

24 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.

- 26 Doperwtensoepp
- 27 New York Bagel
- 28 Eendenborst
- 29 Doradefilet

Prêt-à-manger collectie



30 Vraag?Antwoord!

34 Grenzeloos: Olijven

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.

Koken onder Vacuüm

Koken met precisie in de au bain Marie van de 21ste eeuw

Sous vide koken is onder de meeste koks een bekende techniek. Een aantal jaar geleden kreeg sous vide koken een andere dimensie, dankzij de Roner. De Roner is een warmwaterbad, waarmee men op nauwkeurige wijze ingrediënten kan bereiden.

De twee basisbeginselen, die vacuümbereidingen onderscheiden van andere kooktechnieken zijn: we verpakken ingrediënten in een hittebestendige vacuümzak en we koken het in water dat zelden boven een maximale temperatuur van 85°C uitkomt. De techniek kan zeer goed toegepast worden op vis en vlees, maar ook groenten, fruit, ijscomposities en chocolade kunnen worden bereid op deze manier.

**Vacuümbereiden is geen ingewikkelde of mysterieuze materie.
Het is een open en eerlijke techniek, waarbij precisie vereist is.**





Ananas in caramel van Sauvignon blanc en vanille
Kijk voor het recept op www.hollandiaculinair.nl

Waarom vacuümbereiden?

Vacuümbereiden is een relatief nieuwe techniek. Wanneer iets nieuw voor ons is, roept dat veel vragen op. Het antwoord is simpel: d.m.v. deze techniek kunnen resultaten worden bereikt, die op geen enkele andere manier worden bereikt. Op deze pagina's zullen we dieper ingaan op de materie van het vacuümbereiden.

De voordelen van lage temperaturen

Hitte is het belangrijkste ingrediënt van het koken en het is dan ook van belang om ingrediënten op een precieze wijze te verhitten. 1, 2 of 3 graden verschil in temperatuur kan een ingrediënt maken van top tot flop. Bij bereiding van bijvoorbeeld vlees op een traditionele wijze, zien we gradaties in gaarheid. Als het ware wordt een soort dartbord gecreëerd, waarbij de buitenkant heel heet wordt om een maillardreactie te creëren. Aan de binnenkant krijg je een soort kringen van well-done, medium-well, medium tot een kern (bullseye) die rare is.

Het voordeel van koken op een lagere temperatuur is, dat het product gelijkmatig wordt gegaard. De temperatuur van de Roner wordt ingesteld op de gewenste kerntemperatuur. Bovendien treedt er geen verlies van vleessappen op beneden een temperatuur van 65°C. Zodoende blijft het vlees heerlijk sappig en kleurt niet grijs, zoals we dat zien bij vlees dat voor langere tijd wordt gesmoord. Achteraf kan altijd nog worden gekozen om het product te sauteren en zodoende het vlees zijn geliefde roostersmaak te geven. Dit wordt ook wel maillardreactie genoemd.

Zie **!dee 18** of kijk op www.hollandiaculinair.nl voor de stap voor stap uitleg van het vacuümbereiden



Kombubouillon

Zie pagina 14
voor een toepassing

Kombubouillon (zeewier)

Infuseer 1 liter water met 10 gram kombu zeewier op 65°C voor één uur. Kombu is een zeer goede bron van umami en bevat 1200mg/100g glutamate.

Temperatuurtabel voor vacuümbereidingen

Product	Temperatuur	Tijdsduur
Aardappel	85°C.	60 mi
Ananas	75°C.	60 min.
Artisjokken	85°C.	75 min.
Asperges, wit	85°C.	30 min.
Chocolade	53°C.	12 uur.
Inktvis	64°C.	10 uur.
Kombu	65°C.	60 min.
Kreeft	59,5°C.	15 min.
Lamsbuiik	65°C.	48 uur.
Makreel	61°C.	12 min.
Paling	59°C.	10 min.
Rabarber	60°C.	15 min.
Sorbet	65°C.	30 min.
Vanille-ijs	82°C.	30 min.
Venkel	85°C.	40 min.
Wortel	85°C.	45 min.
Zeetong	60°C.	10 min.

De voordelen van sous vide koken

Het gebruik van hittebestendige vacuümszakken biedt een aantal voordelen. Er kan hygiënisch gewerkt worden door gebruik te maken van afgesloten zakken. Bovendien kan het product na bereiding snel worden teruggekoeld. Naast de hygiënische aspecten zijn er nog meer voordelen. Aroma's kunnen niet vrijkomen in de afgesloten zak en blijven op deze manier behouden voor een optimale smaaksensatie. Daarnaast blijft het voedsel er ook smaakvoller uit zien. Vlees en vis behouden hun vorm. Groenten behouden hun intense kleur en vallen niet uit elkaar. Fruit wordt transparant en krijgt een compacte structuur door de vacuümdruk, wat de smaak ten goede komt. Bovendien is het heel eenvoudig om snel producten te marinieren.

Inktvispasta

Maak de inktvis schoon en gaar de inktvis 10 uur op 64°C. Snijd de inktvis in lange repen en verwerk verder als een Italiaanse pasta.



Op maandag 8 februari was Brugge het gastronomische hart van de wereld. Een evenement waarbij 50 top chefs en wetenschappers uit heel de wereld acte de presence gaven. Om een idee te geven wat er allemaal op het programma stond tijdens dit culinaire evenement, vind je in deze reportage een impressie van deze innoverende dag, waarbij we een aantal presentaties van diverse chefs onder de loep hebben genomen.

The Flemish Primitives

Delen, creëren & innoveren

Dit culinaire evenement is een verwijzing naar een generatie Vlaamse schilders van de vijftiende- en zestiende-eeuw, die werkzaam waren en elkaar inspireerden in Brugge. Toentertijd één van de belangrijkste handelscentra van Europa. De schilders ontwikkelden een vernieuwende stijl in de schilderkunst. De kunstwerken zijn herkenbaar aan de zeer realistische manier van schilderen met veel oog voor detail. Zó is in een handomdraai de link gelegd met het gelijknamige culinaire evenement, dat plaatsvond op 8 februari jl. Gerenommeerde chefs presenteerden tijdens The Flemish Primitives in samenwerking met wetenschappers de meest uiteenlopende concepten op het gebied van de gastronomie.

**Op maandag 8 februari was Brugge
het gastronomische hart van de wereld.**

1 | Impressie van het podium met kookeiland 2 | Moderne versie van Kimchi 3 | Zwevende discoballen van chocolade 4 | Sang Hoon in opperste concentratie 5 | Een aandachtig luisterend publiek 6 | Chocolade emulsies als cosmetica gepresenteerd 7 | De geur van patatten 8 | De elektronische chip met computergestuurde druppels vloeistof 9 | Sergio Herman

1



2



3



Zwevende
discoballen
van chocolade

4



5



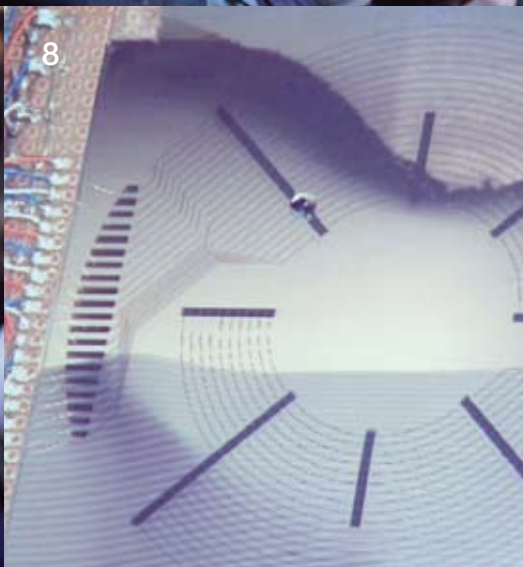
6



7



8



9



Dancing droplets of bergamot on a plate Sergio Herman, Restaurant Oud Sluis***

Sergio Herman lijkt te verkeren in de bloei van zijn carrière. Een nieuw boek in samenwerking met fotograaf Tony le Duc is in volle ontwikkeling en zijn tweede zaak 'Pure C' in de duinen van Cadzand werd in maart geopend. Sergio Herman is volgens velen op weg om één van de meest vooruitstrevende chefs van Europa te worden. Samenwerking met één van Nederlands meest talentvolle designers, Job Smeets is daar slechts een voorbeeld van. Als klap op de vuurpijl presenteerde de driesterrenchef tijdens dit evenement een revolutionair bord in samenwerking met Jeroen Lammerteyn van de K.U. in Leuven.

Het nieuwe bord met ingebouwde chip maakt een dynamische smaakcombinatie mogelijk. Rond het voedsel worden aromatische druppels bergamot aangebracht op de elektroden. Tijdens het opdienen kunnen de druppels richting het gerecht worden gestuurd. Druppels pure bergamotcitroen, die vanzelf gaan bewegen en dansen op je bord. Tot de dag van vandaag moet een druppel vloeistof altijd gebonden worden met een verdikkingsmiddel, anders loopt het immers van het bord af. Bovendien zal de smaak van een verdikkingsmiddel te allen tijde de smaak van de bergamot beïnvloeden. De kracht van dit concept zit juist in de zuivere smaak van een product en de verfijning van de gastronomie anno 2010.

10 | Jordi Roca 11 | Volledig uitverkochte zaal
12 | Het gerecht van Sergio Herman 13 | De Emulsionfire
werd groots gepresenteerd 14 | Een trotse Roger van
Damme 15 | Steerimpressie 16 | De Emulsionfire
17 | Poncho's ter bescherming tegen de ejaculerende
bombe 18 | Sang Hoon Degeimbre 19 | Getting ready
for lift-off, chocolade raketjes!

10



12



11



13



Een
Roger

15



17



18





14 trotse van Damme



Emulsionfire Roger van Damme, Restaurant het Gebaar

Roger van Damme, chef van het jaar in België, creëerde in samenwerking met onze Belgische collega's van Debic en de Universiteit van Leuven een aantal emulsies op basis van chocolade. Onder een emulsie verstaan we een mengsel van vet en water. Daarin onderscheiden we een water in olie (w/o) en een olie in water emulsie (o/w). Voorbeelden van een w/o en een o/w zijn respectievelijk roomboter en slagroom. Voor het bereiden van de emulsies werd gebruik gemaakt van innovatieve apparatuur: de Emulsionfire. Door een emulsie te bereiden in de Emulsionfire wordt een zodanig sublieme substantie verkregen, die op geen enkele andere manier kan worden bereid. Het grote voordeel van Emulsionfire is de stabiliteit van de emulsie ná 10 uur. En dat is ook de definitieve stabiliteit gedurende 5 à 6 dagen! Door gebruik te maken van magneten, ontstaat een zeer fijne verdeling van de oliebolletjes in de continue waterfase.

Op het moment dat de met chocolade-ganache gevulde cosmeticapotjes aan het publiek werden uitgedeeld, verscheen er een brede glimlach op het gezicht van een trotse Roger van Damme. Het resultaat van de diverse crèmes was verbluffend. Een fluwelen mondgevoel, een perfecte 'flavour release' met de stabiliteit van een niveacrème.

De parfumkeuken Jordi Roca, El Cellar de can Roca***

De gebroeders Roca waren misschien wel de grootste publiekstrekken van het evenement. Wegens een technisch mankement ging er helaas het één en ander mis. De presentatie over de applicaties met de nieuwste versie van de Rotaval viel daardoor een beetje in het water. Jordi, de jongste telg en patissier van de familie presenteerde daarentegen een aantal innovatieve desserts. Zijn jeugdige enthousiasme en passie voor het patisseriesvak doen hem tot grote hoogtes stijgen. Jordi analyseert bijvoorbeeld parfums en transformeert deze geuren tot goed doordachte dessertconcepten. Eternity - Calvin Klein bestaat uit een vanillecrème, basilicumsaus, granité van mandarijnen en ijs van bergamotcitroen. Trésor - Lancôme bestaat uit een crème van perziken, honinggelatine, rozen en mispels in een vanillestroop.

Kimchi Sang Hoon, Degeimbre-L'air du Temps**

Sang Hoon Degeimbre bracht inspiratie die teruggaat naar zijn Zuid-Koreaanse roots. (Hij werd op 5-jarige leeftijd geadopteerd uit Zuid-Korea en groeide op in België.) De van huis uit geschoolde sommelier heeft een gedurfde stijl van koken, waarin hij wetenschappelijke technieken toepast met niet voor de hand liggende smaakcombinaties.

De chef demonstreert een moderne versie van Kimchi. Kimchi is gefermenteerde chinese kool op smaak gebracht met chilipepers en knoflook. Het nr. 1 volksvoedsel van Zuid-Korea. Het productieproces van Kimchi kan vergeleken worden met andere gefermenteerde producten als yoghurt en zuurkool. Diverse groenten als rapen, kolen en knolgewassen worden omgetoverd tot een moderne vorm van Kimchi, die als volgt tot stand komt. De groenten worden vooraf kort geblancheerd. Zodoende komen er suikers vrij, die nodig zijn voor de fermentatie. Er wordt 1 - 8% zout en een starterscultuur toegevoegd aan de geblancheerde groenten. De starterscultuur produceert melkzuur (lactose) en koolstofdioxide (CO₂), die een karakteristieke smaak geven aan de Kimchi. De groenten worden gevaccineerd in een vacuümzak en moeten circa 1 week fermenteren op kamertemperatuur. Om de smaak te bevorderen worden gistextract en zetmeel toegevoegd aan de gefermenteerde groenten.

Chocolate to the extreme Dominique Persoon, en James 'Jocky' Petrie, The Fat Duck***

Als twee belhamels presenteerden deze toptatissiers diverse chocoladeconcepten. Van Willy Wonka's chocoladerivier tot een ejaculerende bombe van witte chocolade, waarbij het publiek gehuld werd in plastic poncho's. Volgens Jocky is het doel van de demonstratie dan ook om de gasten een andere beleving van chocolade te geven. Chocolade kan namelijk geserveerd worden op diverse manieren. Niet alleen warm en koud, maar zelfs ook in een hartige toepassing. Alle zintuigen werden geprikkeld met een bonbon van witte chocolade gevuld met een crème van komkommer en gerookte paling in de vorm van Belgische patattekjes met de geur van rokend frituurvet uit een spuitbusje.

Haute cuisine voorjaarscollectie 2010

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 iedere uitgave een Haute cuisine collectie en een Prêt-à-Manger collectie.

In deze uitgave van !DEE vind je de vier 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.

Makreel

ceviche, furikake, ijs en bapao van makreel met komkommer, koriander, soda en krokante room.



Zie tec
voor de

Makreel is goed verkrijgbaar in de zomerperiode en tevens laag in kostprijs. Een vette vis, die zeer vers bereid moet worden. Dit voorgerecht bestaat uit diverse bereidingen van dit oer-Hollandse visje. Een ceviche, hartig ijs en populaire bapao zorgen voor een verrassend spel in structuren. Heel speciaal is de bereiding van de furikake van makreel. Een gedroogd Japans condiment, dat gebruikt wordt om de rijst mee op smaak te brengen. In combinatie met komkommer, sinaasappel, koriander en gember een heerlijk frisse combinatie voor de zomer.

Kijk voor nog meer inspiratie

Lam

diverse bereidingen van het Geuldallam met Noord-Afrikaanse invloeden.



hnik in beeld bereidingen onder vacuüm.

Asperge

à la flamande 2010.



Rabarber

met gemarineerde aardbeien in vlierbloesem en geitenyoghurt-aardbeiensorbet.



De smaak van het seizoen.

Twee bereidingen van lamsvlees die beiden op lage temperatuur sous vide zijn bereid. De filet wordt in eerste instantie onder vacuüm gemarineerd in olijfolie en verse tijm. Dit geeft een subtiele smaak aan het delicate lamsvlees, dat vervolgens op een lage temperatuur gelijkmatig wordt gegaard. De filet krijgt zodoende een perfecte cuisson. De tweede bereiding is minder toegankelijk en behoeft iets meer voorbereiding. Een bereiding van het buikspek van lam zien we te weinig terug op de menukaart.

‘A la flamande’ is de vakterm voor een garnituur bij asperges en bestaat uit eieren en boter. Later is hier ook ham en peterselie aan toegevoegd, wat geen verkeerde keus is geweest. De smaakcombinatie is intact gebleven. De ingrediënten zijn alleen in een iets andere vorm gegoten en er is gebruik gemaakt van de techniek van het vacuümbereiden.

Wie denkt aan de zomer, denkt aan aardbeien. Aardbeien van de koude grond zijn dan ook een echte delicatessen. In dit dessert zijn de aardbeien onder vacuüm geïnfuseerd met vlierbloesemsiroop. Ze vormen zo een perfect huwelijk met de frizure rabarber en vino Tinto. Een fris dessert met zomerse invloeden.



Receptuur voor 10 personen

Ceviche van makreel

2	stuks	makreel
20	gram	korianderzaad
1	stuks	sinaasappel
100	gram	zout
100	gram	suiker
2	gram	transglutaminase

Furikake van makreel

3	stuks	makreel
1	liter	kombubouillon (zie techniek pag 4 t/m 7)
20	gram	mirin
20	gram	sojasaus

IJs van gerookte makreel

600	gram	gerookte makreel
600	ml.	gevogeltebouillon
600	ml.	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	glucose
200	gram	Malto
6	blaadjes	gelatine

Komkommergelei

600	ml.	komkommersap
3	blaadjes	gelatine
10	gram	poedersuiker
3	gram	zout

Krokante room

100	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	gram	verse roomkaas
50	gram	water
6	gram	methylcellulose
1,5	gram	zout

Garnering

10	gram	Blue Ocean bloemen
10	gram	korianderblaadjes
100	ml.	koriandergel
1	liter	soda sinaasappel/gember
1	stuks	komkommer
10	stuks	bapao's

Makreel

ceviche, furikake, ijs en bapao van makreel met komkommer, koriander, soda en krokante room.

- Filleer de vijf verse makrelen en bedek met een mengeling van zout, suiker, korianderzaad, sap en zestes van 1 sinaasappel. Bedek de makrelen een uur met dit mengsel.
- Spoel de makrelen voorzichtig af en dep droog.
- Verwijder het doorzichtige leerachtige velletje van de makrelen.
- Poeder transglutaminase op de vleeskant van 4 filets.
- Leg 2 filets op elkaar en rol strak op in 2 à 3 lagen plasticfolie en vries in.
- Gaar de resterende filets in de kombubouillon gedurende 8 minuten.
- Giet het water weg, dep de vis droog en hak in fijne stukken. Meng de makreel met de sojasaus en de mirin en verwarm op laag vuur totdat de stukjes makreel licht en droog zijn. De vis zal eruit zien als een soort vezeltjes. Koel terug en bewaar in een afgesloten bak in de koelkast.
- Wel voor het ijs de gelatine in koud water. Breng de gevogeltebouillon aan de kook en laat de gerookte makreel 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.
- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm een deel van het komkommersap en los hierin de geweekte gelatine, het zout en suiker in op. Verdeel over een rechthoekige vorm.
- Koel terug en snijd in gewenste vorm.
- Voor de krokante room, het water aan de kook brengen en het zout en de methylcellulose erin oplossen. Haal van het vuur, voeg de slagroom en de roomkaas toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Strijk het mengsel uit op siliconenpapier en laat een nacht drogen op kamertemperatuur.
- Breek de roomkrokant in stukjes en bewaar in een afgesloten doos met siliconenkorrels.
- Meng 200 ml. suikerwater (1/1) met een bosje koriander en 10 gram korianderzaad. Vries minimaal 12 uur in en cutter fijn in de Pacojet. Passeer door een fijne zeef en reserveer in een spuitflesje.
- Voor de soda, 300 ml. water, 180 gram suiker en 20 gram fijn geraspte gember aan de kook brengen. Terugkoelen en samen met 1 liter vers sinaasappelsap mengen.
- Passeer door een fijne zeef en giet in een liter siphon en belucht met een koolzuurgaspatroon.

Afwerking

- Spuit de soda in een flesje.
- Dresseer de komkommergelei en furikake van makreel op het bord. Werk af met de ceviche, ijs, komkommer, koriandergel, bloemen en roomkrokant.

Zie Vraag?Antwoord!
voor de bapao.





Receptuur voor 10 personen

Bereidingen van lam

1	kg.	lamsflanken
80	gram	colorozout
1	liter	water
4	gram	transglutaminase
500	gram	lamsfilet
100	ml.	olijfolie, Hojablanca
10	gram	tijm

Artisjokken met paprikagelei

20	stuks	artisjokken, violet
1	liter	pekelwater van olijven
3	stuks	paprika, rood
250	ml.	gevogeltebouillon
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
50	gram	olijfolie, Hojablanca
7	gram	iota-carrageen
1	gram	gellangom
1	gram	harissa

Auberginepuree

2		aubergines
100	gram	zout
100	gram	suiker
4	takjes	tijm
100	ml.	olijfolie, Hojablanca
100	ml.	yoghurt, volle
4	gram	uniquebinder

Crème van gepofte knoflook en sesam

25	gram	knoflook
25	gram	sesam, wit
200	ml.	gevogeltebouillon
200	ml.	Hollandia Koksroom, original
2	gram	gellangom

Aardappelgnocchi

700	gram	eigenheimer
200	gram	bloem
100	gram	eieren
100	gram	ricotta
100	gram	fetakaas
100	ml.	lamsjus

Geuldal lam

diverse bereidingen met
Noord-Afrikaanse invloeden.

- Pareer de lamsflanken en pekel minimaal 12 uur.
- Spoel de flanken een half uur onder koud stromend water.
- Dep de flanken droog, bestrooi met transglutaminase en rol op in plasticfolie.
- Vacumeer in een vacuümzak en gaar 48 uur op 65°C.
- Pareer de lamsfilet en rol strak op in de plasticfolie.
- Prik een aantal gaatjes in de folie en vacumeer samen met de olijfolie en tijm in een vacumeerzak en laat 12 uur marinieren.
- Maak de artisjokken schoon en vacumeer samen met het pekelnat van de olijven. Gaar de artisjokken een uur op 85°C. en koel direct terug op ijswater.
- Blaker de paprika's zwart m.b.v. een gasbrander en verwijder het velletje en de zaadlijsten.
- Voeg alle ingrediënten toe aan een thermoblender en gaar de gelei een half uur op 85°C. Stort op een plaatje en reserveer in de koeling.
- Halveer de aubergines en bedek een uur met de suiker en het zout.
- Spoel de aubergines af, dep ze droog, vacumeer met de tijm en olijfolie en gaar 1 uur op 70°C.
- Lepel het vrucht vlees uit de aubergines en cutter samen met de olijfolie, yoghurt en uniquebinder tot een gladde massa.
- Pof de knoflook 10 minuten in de oven op 225°C.
- Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan.
- Voeg de gevogeltebouillon, slagroom, knoflook en gellangom toe.
- Cutter de massa fijn en passeer door een zeef.
- Koel terug en cutter glad met een staafmixer.
- Verdeel de puree op plasticfolie en vries in.
- Voor de gnocchi, de aardappel koken en pureren.
- Meng de aardappel met de bloem en ricotta.
- Breng op smaak en strijk de gnocchi 2 cm. dik uit op een ovenplaat bekleed met plasticfolie.
- Koel terug en stoom de gnocchi 4-5 min. in de oven.
- Koel terug en snijd in brunoise.
- Bak de gnocchi krokant in olijfolie en blus af met lamsjus.
- Werk verder als een pommes fondant en rasp er op het laatst de fetakaas over.

Afwerking

- Snijd de bevroren crème van knoflook en sesam in lange banen en dresseer op een warm bord.
- Verdeel de auberginepuree en aardappelgnocchi op het bord.
- Steek de paprikagelei uit en vul hiermee de artisjokken. Regeneer de artisjokken in de oven en dresseer op het bord.
- Snijd de lamsflanken in dunne lapjes en bak aan beide zijden krokant. Haal de lamsfilet uit de olijfolie en vacumeer opnieuw. Gaar in een warmwaterbad op 17 min. op 56°C.

Diverse toepassingen
van bereiden onder vacuüm.





Receptuur voor 10 personen

Ham

800	gram	bovenbil, varken
300	gram	vetspek, varken
80	gram	colorozout
1	liter	water
2	gram	nootmuskaat
3	gram	peper, wit
10	gram	knoflook
25	gram	Dijon mosterd
100	gram	panko
10	gram	peterselie
3	gram	polyfosfaat
50	ml.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Asperges

600	gram	asperges, wit
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
4	gram	zout

Roomei

100	ml.	Hollandia Slagroom, ongezoet
180	gram	eiwit, gepasteuriseerd
10		kwarteleitjes
7	gram	zout

Pommes Persil

1	kg.	aardappel, Charlotte
500	ml.	aspergebouillon
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
25	gram	peterselie
4	gram	zout

Hollandaise

2		eieren, vers
10	ml.	citroensap
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Peterseliechips

10	gram	peterselie
50	ml.	olijfolie

Asperge

à la flamande 2010.

- Verwarm het water en los er het colorozout in op. Koel terug en pek de bovenbil en het vetspek voor 12 uur.
- Spoel het vlees 30 minuten onder koud stromend water en dep het vlees droog.
- Snijd het vlees in kleine blokjes en meng met de nootmuskaat en peper.
- Laat een nacht in de koeling rusten en meng met het polyfosfaat.
- Haal door een gehaktmolen van 1 cm. doorsnede. Koel terug en haal het vlees vervolgens door een fijnere molen van 0,5 cm. doorsnede.
- Pof de knoflook 10 minuten in de oven op 220°C. en meng met het vlees.
- Verdeel het vlees in vacuümzakken en schraap m.b.v. een krabber alle luchtballen uit de zak en schraap de worst in de vorm van een rechthoek.
- Gaar de worsten 2 uur op 70°C. en koel terug op ijswater.
- Schil de asperges en doe samen met de boter en het zout in een vacuümzak.
- Gaar de asperges 30 min. op 85°C. en koel direct terug op ijswater.
- Meng voor het roomei, de slagroom en het gepasteuriseerde eiwit en breng op smaak met 2 gram zout. Verdeel in een rechthoekige vorm en gaar 30 min. op 90°C.
- Scheid de eidooiers van de kwarteleitjes en bewaar deze in een bakje water met zout.
- Snijd het eiwit in rechthoeken en boor aan de bovenkant een klein gaatje. Leg hier een kwarteleidooiertje op.
- Voor de Pommes Persil, de aardappels schillen en uitsteken met een grote pommes parisiëneboor.
- Vacumeer de aardappels met de aspergebouillon en een takje peterselie.
- Gaar de aardappelen 30 minuten op 85°C. en koel terug op ijswater.
- Voor de peterseliechips een bord strak bekleden met vershoudfolie.
- Het bord insmeren met de olijfolie en de blaadjes peterselie hierop dresser.
- Gaar 1 minuut in de magnetron op 1000 Watt.

Afwerking

- Verwarm de asperges en het ei en dresseer op het bord.
- Snijd de ham bij in rechthoeken. Bestrijk twee zijdes met mosterd en paneer in het broodkruim met peterselie. Bak de ham krokant aan beide zijdes en dresseer op het bord.
- Verwarm de aardappels in de roomboter en breng op smaak met peper, zout en gehakte peterselie. Werk het gerecht af met peterseliechips en Hollandaise.

Voor de bereiding van de stabiele Hollandaise
zie vraag en antwoord op pagina 30-31.





Receptuur voor 10 personen

Rabarbertaartje

2	kg.	rabarber
400	ml.	grenadinesiroop
400	ml.	Tinto Fino
100	ml.	suikerwater
5	blaadjes	gelatine
200	gram	roomkaas
100	gram	Hollandia Slagroom, gezoet

Gemarineerde aardbeien

250	gram	aardbeien
100	ml.	vlierbloesemsiroop

Sorbet van geitenyoghurt

500	ml.	geitenyoghurt
60	gram	kristalsuiker
65	gram	glucose
30	gram	invertsuiker
3	gram	ijsstabilisator

Sorbet van aardbeien

600	ml.	Mara des Bois puree
150	ml.	suikerwater [1/1]
30	gram	invertsuiker
3	gram	ijsstabilisator

Crumble van aardbeien

125	gram	bloem
125	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
125	gram	kristalsuiker
10	gram	yoghurtpoeder
20	gram	aardbeien, gevriesdroogd
5	druppels	rode kleurstof

Rabarber

gevuld met gemarineerde aardbeien
in vlierbloesem en geitenyoghurt-aardbeiensorbet.

- Snijd de rabarber in batons van 3 cm.
- Vacumeer de rabarber samen met de grenadinesiroop in een vacuümzak en marineer 6 uur in de koelkast.
- Gaar de rabarber 15 min. op 65°C. en koel direct terug op ijswater.
- Zeef het vocht en plaats de rabarberbatons aan de binnenkant van een rechthoekige steker en reserveer in de vriezer.
- Week de blaadjes gelatine in koud water.
- Kook de wijn samen met het suikerwater en voeg het overgebleven gaarvocht van de rabarber toe. Los hierin de gelatine op en verdeel over de rabarbertaartjes.
- Meng de roomkaas met de slagroom en reserveer in een spuitzak met spuitmondje.
- Vacumeer de aardbeien samen met de vlierbloesemsiroop en laat minimaal 1 uur marineren.
- Meng alle ingrediënten in een vacuümzak met de geitenyoghurt. Gaar 15 minuten op 65°C. en koel terug.
- Laat de sorbetmassa een nacht rusten in de koeling.
- Kook voor de aardbeiensorbet, water, kristalsuiker, glucose en ijsstabilisator. Meng met de aardbeienpuree en laat een nacht rusten in de koeling.
- Vermeng voor de yoghurtcrumble alle ingrediënten in een bekken. Wrijf het deeg voorzichtig met de handen, zodat er kruimels ontstaan. Laat 2 uur rusten op keukentemperatuur en bak vervolgens af in de oven op 160°C.
- Bewaar in een goed afgesloten bak.

Afwerking

- Turbineer beiden sorbets in de ijsmachine en marmer met elkaar.
- Dresseer het rabarbertaartje op het bord en werk af met doppen roomkaascrème.
- Verdeel de crumble en de aardbeien op het bord.
- Werk af met een quenelle ijs en takjes limoencress.

Mooie klassiek zomerse
combinatie.



Hollandia assortiment



Hollandia Koksroomlijn

[drie varianten: Original,
alternatief Soepen & Sauzen en
alternatief Plantaardig]

Hollandia Slagroom in spuitbussen

met unieke spuitkop
[alleen met suiker]

Hollandia Slagroom

[met en zonder suiker]

Hollandia Volume +

[alleen met suiker]

Hollandia Slagroom alternatief

[plantaardig alternatief
met en zonder suiker]

Hollandia Beur culinair lijn

[twee varianten: vloeibaar en smeerbaar]

Hollandia Echte Boter

[ongezouten en lichtgezouten]

FrieslandCampina 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 staat al jaren zij aan zij met de chef in de keuken en biedt topkwaliteit basisproducten voor de horeca-professional. Met een meer dan compleet assortiment voor de hartige en zoete keuken biedt Hollandia de smaakvolle en zekere basis om in alle vrijheid te kunnen creëren. Mespuntje talent erbij en succes is verzekerd.

Colofon

Uitgave van
FrieslandCampina Professional
Postbus 137
5670 AC Nuenen
Tel. 040-295 1201
hollandia.nl@frieslandcampina.com

Redactie Maurice Janssen,
André van Dongen,
Tom van Meulebrouck

Recepten André van Dongen,
Tom van Meulebrouck

Fotografie Kasper van 't Hoff

Ontwerp en realisatie
De Zaak Fortuin, Papendrecht

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



Vraag ernaar bij
je grossier



Koksroom Original

Nu ook in handzame 2 liter verpakking!

De smaaksensatie van traditionele room,
maar niet de nadelen ervan. In de moderne
à la carte keuken bij uitstek dé vervanger
van de traditionele room.

De terechte keuze als de roomsmak
een essentiële rol speelt in
de smaakbeleving.

Laat je adviseren en **bel gratis 0800-BELROOM**

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.

Doperwtensoep

met crostini van groene asperges en Colonnata spek.



De groenten van Hak voedde menig Nederlander op met de licht gezoete doperwtjes uit de welbekende potjes. Verse doperwten hebben een karakteristieke smaak, maar zijn helaas een korte periode in het jaar verkrijgbaar. Als basis voor de soep wordt om deze reden gebruik gemaakt van diepvries doperwten. De doperwtensoepp wordt op smaak gebracht met een minimale hoeveelheid mint. De mint mag namelijk niet overheersen in de soep, maar moet de soep net een frisse twist meegeven. Groene asperges en het stevig gezouten Colonnataspek maken dit gerecht een ideale starter om de appetijt op te wekken.

New York bagel

met gerookte zalm en crème van roomkaas.



De unieke vorm van de bagel is ontstaan vanwege de praktische voordelen die het met zich meebrengt. Het brood wordt ondergedompeld in kokend water en vervolgens afgebakken in een hete oven. Door het gebruik van deze methode en de vorm van het broodje gaat het deeg gelijkmatiger. De bagels worden na het bakken op een lange stok geregen en op deze manier getransporteerd. De bagel vindt zijn oorsprong in Oost Europa, maar is in de loop der tijd door Joodse immigranten naar de V.S. gebracht. De Joodse gemeenschap eet volgens bepaalde voedingsregels. Deze regels worden ook wel koosjer of kashoet genoemd. De belangrijkste regel bij het bereiden van koosjer voedsel komt erop neer dat je geen vlees en zuivelproducten mag combineren. Zo mag je geen wit kadetje met roomboter en osseworst eten. Een bagel met zalm en zure room daarentegen, mag wel.

Gebraden eendenborst

met lentegroenten en gratinaardappelen.



Gebraden eendenborst kan elk seizoen op de menukaart aangeprijsd worden. In combinatie met fijne lentegroenten en zorgvuldig bereide gratinaardappelen is dit een eenvoudige combinatie voor de echte vleesliefhebber.

Doradefilet

op de huid gebakken, met saffraanrisotto en schelpdieren.



Dorade komt het beste tot zijn recht wanneer deze gebakken of gegrild wordt. Let er wel op dat de vis niet te droog wordt. Dorade is een mediterrane vissoort, die door toedoen van de klimaatveranderingen zich langzaam een weg naar de Noordzee zwemt. In combinatie met Zeeuwse mosseltjes, kokkeltjes uit de Noordzee en een smeuijge saffraanrisotto is dit een tussengerecht dat herinneringen oproept aan de Mediterranee.

Gerookte paling

met asperges en fris schuim van komkommer.



Het aspergeseizoen komt langzaam op gang en deze primeurgroente mag natuurlijk niet ontbreken op de menukaart. Tezamen met Hollandse ingrediënten als gerookte paling en een fris schuim van komkommer wordt een mooie smaakcombinatie gevormd.

Mini-clafoutis

met gepocheerde perziken en yoghurt-lavendel ijs.



Een clafoutis is van oorsprong een luchtig taartje gevuld met kersen en vindt zijn herkomst in de Provence. Het basisrecept toont veel gelijkenissen met dat van een rijk pannenkoekenbeslag. In deze variant is gekozen om de taart te vullen met zomerse perziken en te serveren met yoghurtijs dat is verrijkt met lavendel. De deegkrumels geven het gerecht structuur.



Doperwtensoep

met crostini van groene asperges en Colonnata spek.

Receptuur voor 10 personen

Doperwtensoep

1	liter	Hollandia Koksroom, plantaardig
750	ml.	gevogeltebouillon
500	gram	doperwten, diepvries
15	gram	knoflook
50	gram	sjalot
1	takje	mint
300	ml.	witte wijn, droge
20	ml.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
10	gram	zout

Garnering

200	gram	groene asperges
1	plak	Tramazinni brood
100	gram	lardo di Colonnata
100	ml.	Hollandia Slagroom, ongezoet

- Snijd voor de doperwtensoep de sjalot en de knoflook fijn en zweet aan in een pan met Beur culinair.
- Voeg de doperwten toe en blus af met de witte wijn.
- Voeg de bouillon en de Koksroom toe en breng de soep tot het kookpunt.
- Voeg de mint op het laatste moment toe.
- Pureer met de staafmixer en passeer door een fijne zeef.
- Breng de soep op smaak met zout.
- Snijd het brood in lange banen en besprenkel met olijfolie en zout.
- Bak 12-15 minuten in de oven op 160°C.
- Blancheer de groene asperges.
- Klop de slagroom lobbige en reserveer in een spuitflesje.

Afwerking

- Plaats twee groene asperges op de crostini.
- Omwikkel met een plakje lardo di Colonnata en verwarm kort in de oven.
- Serveer de soep in een diep bord, plaats de crostini op de rand en werk het gerecht af met de lobbige slagroom.



New York Bagel

met gerookte zalm en crème van roomkaas.

Receptuur voor 10 personen

Bagel

10	stuks	bagels
800	gram	gerookte zalm
100	gram	frisée sla
100	gram	rode ui

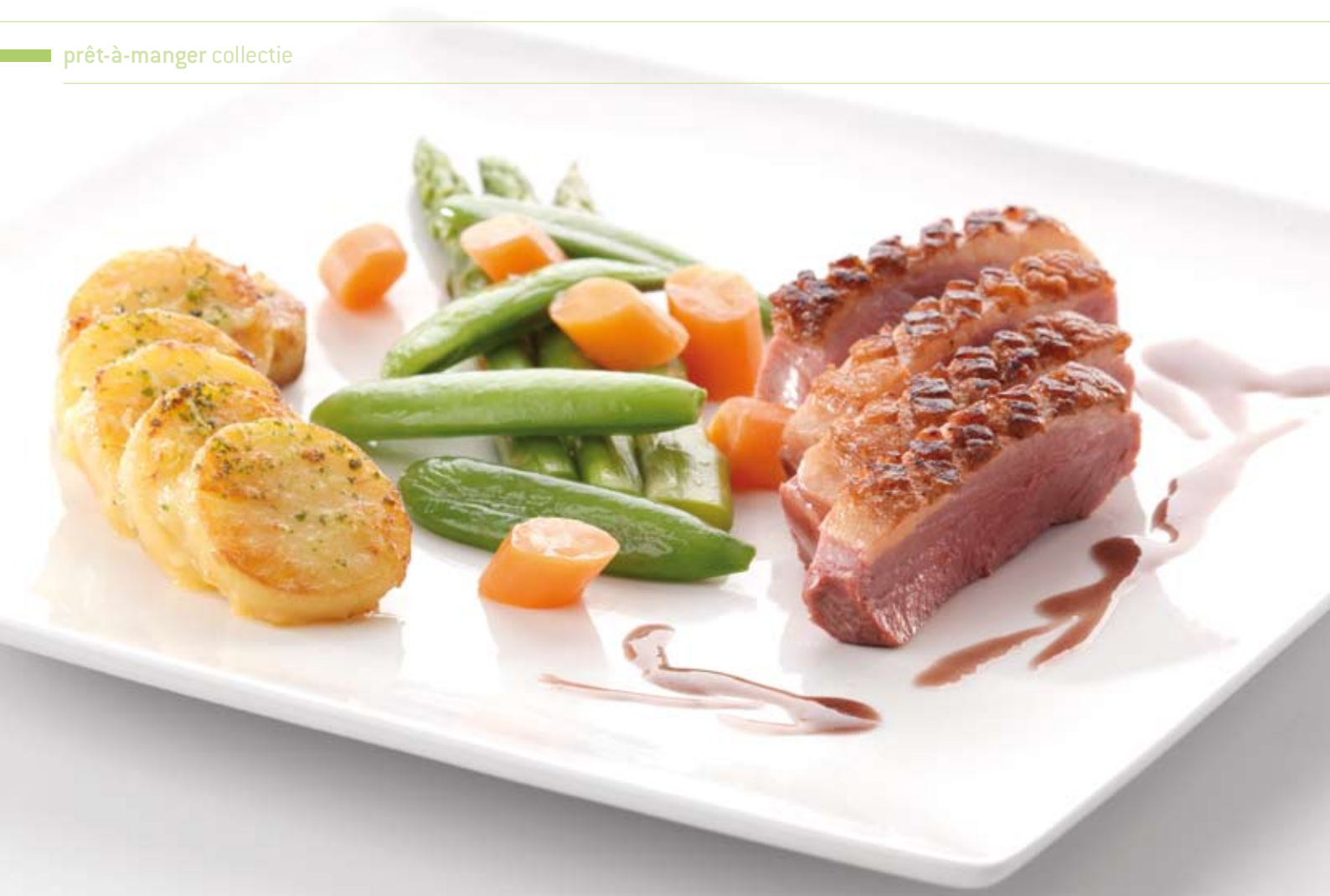
Roomkaascrème

500	gram	roomkaas
100	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
4	gram	zout
2	gram	peper, zwart

- Voor de roomkaascrème, de roomkaas glad draaien in de planeetmenger.
- Voeg de slagroom toe en draai in een lage stand glad.
- Breng op smaak met peper en zout en reserveer in een spuitzak in de koeling.
- Snijd de rode uitjes in dunne ringen en reserveer in een afruimbakje.
- Was en pluk het gele hart van de frisée sla en droog zorgvuldig.

Afwerking

- Bak de bagels af in de oven.
- Smeer beide zijdes van het broodje in met de roomkaascrème en beleg de bagel met de zalm, rode ui en de frisée sla.



Eendenborst

met lentegroenten en gratinaardappelen.

Receptuur voor 10 personen

Eendenborst

10	stuks	eendenborstfilet
200	gram	groene asperges
100	gram	sugarsnaps
100	gram	bospeen

Gratinaardappelen

1	kg.	aardappel, Charlotte
1	dl.	Hollandia Koksroom, original
5	gram	peterselie, gehakt
100	gram	kaas, Parmezaan
10	ml.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Rode wijn jus

1	dl.	rode wijn
1	dl.	gevogeltesfond
50	gram	sjalot
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten

- Blancheer de groenten in water met zout.
- Snipper de sjalot en zweet aan in een pan.
- Voeg de rode wijn toe en reduceer tot de helft van het volume.
- Voeg de gevogeltesfond toe en reduceer tot de helft.
- Kook de aardappelen in de schil en laat afkoelen.
- Snijd de aardappel in plakken en steek rond uit met een steker.
- Bak de aardappel in de koekenpan en voeg de Koksroom en de helft van de Parmezaanse kaas toe.
- Dresseer de aardappels op een plaatje.
- Voeg de Parmezaanse kaas toe en de gehakte peterselie en gratineer onder de salamander.

Afwerking

- Snijd de eendenborst op de vetzijde kruislings in met een scherp mes.
- Verhit een pan op het vuur en bak de eendenborst aan op de vetkant.
- Dresseer het vlees op een plaatje en gaar verder in de oven tot het vlees een kerntemperatuur van 54°C. heeft.
- Dresseer de groenten en de gratinaardappelen op het bord.
- Trancheer de eendenborst en plaats op het bord.
- Monteer de rode wijnjus met de boter en leg hiermee de laatste hand aan het gerecht.



Doradefilet

op de huid gebakken, met saffraanrisotto en schelpdieren.

Receptuur voor 10 personen

Zeebaars

10	stuks	doradefilet
200	gram	vongole
200	gram	mosselen
1	teen	knoflook
10	gram	peterselie
100	ml.	witte wijn
200	gram	zeekraal
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
100	ml.	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Saffraanrisotto

500	gram	risotto*
2	gram	saffraan
1	gram	cayennepeper
2	gram	paprikapoeder
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
250	gram	tomaatconcassee

- Voor de risotto, de saffraan samen met de cayennepeper en paprikapoeder kort in een droge hete pan roosteren.
- Voeg de Koksroom toe en laat gedurende 10 minuten infuseren op laag vuur.
- Zweet de sjalot en knoflook aan in de Beur culinair, voeg de rijst en het zout toe en schep het mengsel door totdat de rijstkorrels gaan glanzen.
- Blus vervolgens af met witte wijn en laat de rijst het vocht absorberen.
- Voeg achtereenvolgens de gevogeltebouillon en de saffraanroom toe.
- Laat het vocht absorberen en maak de risotto beetgaar.
- Koel de risotto terug en plaats in de koeling.
- Voor gebruik de risotto in een pan doen en de roomboter en de tomaatconcassee toevoegen.

Afwerking

- Verhit de Beur culinair en bak de doradefilet op de huid. Laat verder garen in de oven.
- Stoof de zeekraal kort in de roomboter. Hak de peterselie fijn.
- Verhit de Beur culinair in een pan, voeg de knoflook, mosselen en vongole toe.
- Blus af met de witte wijn en bestrooi met de gehakte peterselie.
- Leg de risotto op het bord met een steker. Plaats de doradefilet hier bovenop en werk het gerecht af met de zeekraal, mosselen en vongole.

* Voor het basisrecept van risotto zie Idee16 en www.hollandiaculinair.nl

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 Shirasu?

Shirasu is de Japanse benaming voor kleine babysardines. Het zijn waarschijnlijk de kleinste vissen, die verkrijgbaar zijn in de markt. De visjes zijn nog geen twee maanden oud. In de toko worden ze vaak half-gedroogd aangeboden als baby ansjovis. De visjes kunnen op allerlei manieren verwerkt worden. Door de visjes te frituren, komen ze het beste tot hun recht. Crispy, met een hartige zoute smaak, die vergelijkbaar is met de smaak van gezouten ansjovis.



Hoe voorkom ik dat mijn Hollandaise schift en inzakt?

Een Hollandaise is eigenlijk niets anders dan een warme mayonaise op basis van gesmolten roomboter. Het kritische punt van deze saus zit in het probleem dat deze à la minute bereid moet worden. De saus kan naderhand niet nog een tweede keer op het vuur luchtig geklopt worden. De saus zal dan gaan schiften en de eidooiers in de saus zullen stollen. Het probleem kan opgelost worden door de eieren vooraf een hittebehandeling te geven, waardoor de saus zijn luchtigheid zal behouden en tevens niet meer gaat schiften. Voor een stabiele Hollandaise saus koken we de eieren 2 minuten in kokend water en koelen deze terug op ijswater. De eieren worden gepeld en door een fijne zeef gewreven. Vervolgens gaan we hetzelfde te werk als bij een

traditionele Hollandaise. De eieren worden verwarmd en luchtig geslagen met de gastrique of citroensap. Klop er als laatste straalsgewijs de gesmolten boter door. De saus kan tijdens de service afgedekt bewaard worden onder een warmtelamp of op de warmtebrug bewaard worden, zodat deze warm blijft.

Wat is het verschil tussen crème fraîche en zure room?

Crème fraîche is een aangezuurde dikke room met een vetpercentage tussen de 35-40% vet. Zure room wordt op dezelfde wijze geproduceerd, maar heeft een beduidend lager vetpercentage dat zich bevindt tussen de 15-20%. Over het algemeen wordt crème fraîche voor warme toepassingen gebruikt en zure room voor koude gerechten. Door het hogere vetpercentage zal de crème fraîche minder de neiging hebben om te schiften in warme toepassingen.

Wat is bapaomeel?

Bapaomeel is zeer fijngemalen gebleekt tarwemeel. Het bapaomeel is laag in gluten. Dat betekent dat er een minder sterk eiwitnetwerk gevormd kan worden dan bij patentbloem. Het resultaat is dat het broodje een sponzige structuur krijgt dat vergeleken kan worden met de structuur van cake. Iets dat kenmerkend is voor de bapao. Bapao betekent in het Chinees letterlijk 'broodje vlees'. Het basisrecept voor het bapaodeeg vind je hiernaast, mét het recept voor een heerlijke vulling.



voord!



Het innovatiecentrum L'INK te Nuenen

Bapao van makreel

Receptuur voor 10 personen

Basisrecept bapaodeeg

325	gram	bapaomeel
150	gram	volle melk
20	gram	mager melkpoeder
30	gram	eiwit
50	gram	malto
50	gram	suiker
7	gram	gedroogde gist
3	gram	zout
5	gram	sesamolie
50	gram	bapaomeel (voor bestuiven)

Bapaovulling

100	gram	gerookte makreel
10	ml.	sesamolie
15	ml.	sojasaus
10	ml.	citroensap
20	gram	sjalot

- Voor de bapaovulling, snipper de sjalot fijn, zweet aan en voeg de andere ingrediënten toe.
- Verdeel de vulling gelijkmatig over halfronde vormpjes en vries in voor later gebruik
- Los de gist en suiker op in lauwwarme water.
- Meng het gezeefde bapaomeel, melkpoeder en malto.
- Voeg het eiwit en gistmengsel toe en kneed tot een elastisch deeg.
- Meng als laatste de sesamolie en het zout door het deeg.
- Laat het deeg een uur rijzen in een vochtige omgeving op 24°C.
- Sla het deeg plat en weeg 10 stukjes deeg van 40 gram af.
- Rol het deeg uit en leg er de bevroren vulling op.
- Vouw het deeg dicht en leg de bapao's op de bakplaat.
- Laat de broodjes nog een half uur narijzen.
- Bestrooi de bapao's met geroosterd sesamzaad, fijn gemalen zeewier en gedroogde shiso.
- Gaar de bapao's in de combisteamer, 12 minuten op 100°C.
- De bapao's kunnen worden ingevroren en à la minute opgewarmd worden.

Heb je een vraag?

Stuur even een mailtje naar hollandia.nl@frieslandcampina.com t.a.v. André van Dongen.

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

André van Dongen

Culinair adviseur
FrieslandCampina Professional

Tom van Meulebrouck

Culinair adviseur
FrieslandCampina Professional

Bart-Jeroen van Overveld

Patisserie adviseur
FrieslandCampina Professional

Overige bronnen

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

Ken je klassiekers

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

Aardbeien Romanoff

Chef-kok Marie Antoine Carême (1784-1833), de grondlegger van de Franse klassieke keuken, creëerde koninklijke dinerbuffetten voor de Russische Tsaar Nicholas I, een afstammeling van de welvarende familie Romanoff. Zoals in die tijd gebruikelijk was, werden er gerechten vernoemd naar belangrijke personen. Zo ook het Romanoff-dessert. Het is de toevoeging van citruslikeur aan de aardbeien dat het 'Romanoff' maakt.

De recepturen die we hiervan terugvinden kunnen verschillen op gebruik van de likeur. Zo wordt in Frankrijk veelal Grand Marnier gebruikt, maar ook Cointreau en Blue Curaçao zijn veelgebruikte citruslikeuren. Voor een optimaal resultaat kun je de aardbeien samen met de likeur vacumeren en minimaal een uur laten marinieren, zodat de likeur goed in de aardbeien kan trekken. Om het Romanoff-dessert meer body te geven, wordt er lobbige geslagen slagroom bij geserveerd.

Als alleen de beste koksroom goed genoeg voor u is!



De Koksroom van Hollandia is er niet zomaar één. Deze onmisbare hulp in de keuken heeft wél de smaaksensatie van traditionele room, maar niet de negatieve kanten. De zorgvuldige samenstelling zorgt ervoor dat onze room niet schift in warme toepassingen of zuurhoudende gerechten en het is daarmee de ideale basis bij de bereiding van voorgerechten, soepen en sauzen. Bij gebruik van Hollandia Koksroom is het eindproduct bovendien au bain marie, diepvries- én ovenbestendig en daardoor makkelijk in gebruik.

De voordelen die Hollandia Koksroom biedt:

- Ontwikkeld door professionals die de keuken van binnen en van buiten kennen. En die exact weten waar zakelijk rendement voor u te behalen valt.
- Wij delen onze culinaire bezetenheid graag met u, onder andere met dit !DEE Magazine en de !DEE Specials.
- We zijn al meer dan 80 jaar dé roomspecialist. U kunt dus voor 100% vertrouwen op onze Nederlandse topproducten.
- We lopen altijd voorop en zoeken continu naar verbetering. Zo introduceren we binnenkort onze Hollandia Koksroom in een verbeterde samenstelling.
- U vindt nu al onze nieuwe en zeer handzame 2 liter verpakking bij uw grossier. Ideaal wanneer grootgebruik en gebruiksgemak hand in hand moeten gaan.
- Misschien nog wel het beste nieuws: vanaf 1 januari 2010 is Hollandia Koksroom blijvend voordeliger. En dat bovenop alle bovenstaande voordelen.



Vrijheid van smaak



**Vraag dus om de
nummer 1 Koksroom!**



DE NR.1 ROOM IN DE PROFESSIONELE KEUKEN

www.hollandiaculinair.nl

Olijven

De meeste van de ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden. Kortom, we staan er niet echt meer bij stil, terwijl we van een nieuw product alles willen weten. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.

Olijven zijn er in verschillende soorten, maten en smaken. De vrucht van de olijfboom komt vooral tot zijn recht in Mediterrane gerechten. De bekendste en meest geconsumeerde vorm van de olijf is natuurlijk de olijfolie, maar de olijf kent nog veel meer culinaire toepassingen. Tijd om eens te kijken wat er vandaag de dag allemaal mogelijk is met deze veelzijdige vrucht.

Olijvenkrakelingen



500	gram	zwarte olijven
1	plak	korstdeeg (40 x 60cm.)

- Laat de olijven goed uitlekken op een zeef en maal fijn in de blender.
- Leg een plak bladerdeeg op een bakplaat met siliconenpapier.
- Rol het bladerdeeg uit en prik het deeg in met een vork.
- Strijk de olijvenpasta uit over het bladerdeeg en rol deze strak op.
- Dek af met krimpfolie en vries de deegrol aan om gemakkelijk te kunnen snijden.
- Snijd de rol in plakken en bak deze in de oven af tussen twee siliconenmatten 20 min. op 160°C.

Vloeibare olijven (elBulli)



Oplossing van natriumalgaat		
1	liter	water
5	gram	natriumalgaat (algin)

- Meng het water en het algaat met de staafmixer tot alle klontjes verdwenen zijn. Zet het mengsel een nacht in de koeling tot de luchtballen verdwenen zijn en het algaat helemaal is opgenomen.

Groene-olijvensap

500	gram	groene olijven (op water)
-----	------	---------------------------

- Ontpit de olijven en pureer ze in een keukenmachine.
- Druk de puree door een Superbag.

Sferische olijvenbasis

200	gram	groene-olijvensap
1,25	gram	calciumchloride [Calcic]
0,75	gram	xantaangom [Xantaan]

- Vermeng het olijvensap met de Calcic en Xantaan, pureer goed met de staafmixer en laat 24 uur rusten in de koeling.
- Vul een maatlepel van 5 ml. met de olijvenbasis.
- Doe de inhoud van de lepel in de algaat-oplossing: zo ontstaan ronde olijven.
- Laat 2,5 minuut in de oplossing liggen.
- Haal de olijven met een gaatjeslepel uit de oplossing en spoel voorzichtig in een waterbad. Bewaren onder olijfolie in een weckpot.

Olijven kroepoek



130	gram	zwarte olijven
330	gram	tapiocazetmeel
175	gram	gevogeltebouillon
175	gram	pekelnat van olijven

- Laat de olijven uitlekken en hak ze fijn.
- Meng de olijven met het tapiocazetmeel.
- Kook gevogeltebouillon en pekelnat van olijven.
- Voeg 220 gram hete bouillon van 70°C. toe aan het tapioca/olijfmengsel.
- Meng het deeg zorgvuldig en koel terug tot kamertemperatuur.
- Leg 3 lagen vershoudfolie op elkaar en rol het deeg op tot een worst en knoop stevig dicht.
- Prik een paar gaatjes in de folie en gaar minimaal 1 uur op 100°C.
- Laat minimaal 1 nacht in de koeling rusten.
- Snijd het deeg in dunne plakken op de snijmachine (stand 2, 2 mm. dik).
- Snijd de plakken bij in de gewenste vorm.
- Droog de plakken deeg tussen 2 matjes 20-30 minuten in de dehydrator of oven van 60°C.
- Laat de plakken niet te droog worden.
- Frituur de kroepoek kort op 170°C.

Suikerwerk van olijven



2150	gram	fondant
75	gram	glucose
75	gram	isomaltsuiker
60	gram	olijvenpoeder*

- Kook glucose, fondant en isomaltsuiker tot 160°C. Laat afkoelen tot 130°C. en roer er krachtig het groene olijfpoeder door. Stort op een siliconenmat en laat half afkoelen. Snijd de plak in stukken en laat verder afkoelen.
- Plaats een stuk suikerwerk op een siliconen mat in de oven van 160°C. en laat het suikerwerk zacht worden.
- Trek voorzichtig met de handen het suikerwerk tot de gewenste vorm.
- Laat afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

* Gebruik voor het olijvenpoeder olijven op water. Droog in de oven op 60°C. gedurende 2 uur en maal tot fijn poeder.

Straciatella zwarte olijf en witte chocolade



200	gram	witte chocolade
100	gram	zwarte olijven in olie

- Witte chocolade op temperatuur brengen.
- Laat de olijven uitlekken en hak fijn.
- Vermeng met de chocolade.
- Strijk glad op acetaatfolie en laat uitharden.

Feiten over olijven

- Een olijf bevat circa 18% olie.
- De maagdelijke olijfolie wordt 'vergin' of 'virgine' genoemd en is afkomstig uit de eerste persing van de olijven. Deze olie heeft veel aroma en is zeer zacht van smaak.
- De olijf is van oorsprong afkomstig rond het oostelijk deel van de Middellandse zee en wordt al sinds 3000 jaar voor Christus gecultiveerd.
- Olijven moeten ten alle tijde voorbereid worden om te kunnen consumeren. Er worden verschillende technieken gebruikt. Door de olijven te behandelen met zuur of zout wordt de bittere smaakstof uit de olijven verwijderd. Er ontstaan door de fermentatie namelijk melkzuurbacteriën, waaraan de vruchten hun delicate smaak te danken hebben.
- Olijven van een mindere kwaliteit worden niet gefermenteerd, maar gesteriliseerd op zout water, waardoor de karakteristieke smaak van de olijf minder tot uiting komt.
- De meeste mensen kennen het onderscheid tussen de groene en de donkere (zwarte) olijven. De groene olijven zijn eigenlijk de onrijpe vruchten en smaken bitterder dan de rijpe (zwarte) vruchten.
- Door onderling kruisen bestaan er vandaag de dag wel tachtig verschillende olijfsorten. Onze voorkeur gaat uit naar zwarte Tanché olijven uit de Provence of Italiaanse groene Lucques olijven.



Vrijheid van smaak

*Demontabel, dus makkelijk
schoon te houden*

*Altijd een perfecte
professionele slagroomtoef*

*Nu nog makkelijker in gebruik
door de nieuwe hendel*



Nu makkelijk te doseren met de nieuwe hendel!



Met de verbeterde, ergonomische hendel wordt een perfecte professionele toef presenteren nu nóg makkelijker. De karakteristieke volle, romige smaak die u van Hollandia gewend bent blijft natuurlijk gewaarborgd. Net zoals de goede stand en stevigheid op koude en warme dranken. Maar dat spreekt voor zich als u voor de nummer 1 room in de professionele keuken kiest.