

Inspiratie magazine van Hollandia.
November 2011, jaargang 9, nummer 26



!DEE magazine



Spice up your business

Romige emulsies | **Dave Chang, New York** | De passie van Jan Verhelst
Grenzeloos zuivel | **Menumanager** | Convenience voor professionals



Het samensmelten van Creatie & rendement

Het succes van combineren van creativiteit en rendement is meer dan ooit noodzakelijk. In tijden dat de horecasector onder druk staat, zal er actie moeten worden ondernomen om klanten én marges te behouden. In deze editie vind je zowel zakelijke als creatieve inspiratie om de juiste mix tussen beide kenmerken te vinden en succesvol het nieuwe jaar in te gaan.

Inhaken op de zakelijke kant van het koken doen we bijvoorbeeld door een driegangenmenu te presenteren aan de hand van een kostprijsberekening. Zodoende kun je in één oogopslag zien dat zakelijk denken je creativiteit helemaal niet hoeft af te remmen. Een ander voorbeeld is de reportage over Debuut: een organisatie die er dankzij centralisatie een zeer efficiënte en daarmee succesvolle bedrijfsvoering op nahoudt.

Ook je creatieve kwaliteiten worden geprikkeld, met collectiegerechten om de wintermaanden wat meer pit te geven. We brachten een bezoek aan een van de meest succesvolle chefs van Noord-Amerika, die met zijn restaurants een nieuwe norm voor de Amerikaanse keuken heeft neergezet. En verder vergroten we je vaardigheid in een techniek waarbij we twee ingrediënten laten samensmelten, die van nature niet mengbaar zijn.

Kortom, 'spice up your business' door de twee ingrediënten creativiteit en zakelijkheid te laten samensmelten. Zeker met de nieuwe koelverse sauzen van ons zustermerk Debic. Deze staan niet alleen bekend om hun gebruiksgemak, het zijn ook nog eens producten die je weten te inspireren.

Veel leesplezier én veel succes voor 2012!

Het Hollandia team



04 **Techniek in beeld** **De techniek achter romige emulsies**

Verrijk je gerechten met een zalvige textuur en een fluwelen mondgevoel.

08 **!DEE in de keuken** **Dave Chang**

Het succesverhaal van een kleurrijke chef, die door het oog van de naald kroop en het vervolgens in New York schopte van lelijk eendje tot de parel van de restaurantscene.

14 **Recepten** **Spice up!**

Geef de donkere, koude maanden meer pit door een twist te geven aan klassieke seizoensgerechten.

24 **De passie van...** **Jan Verhelst**

Na 10 jaar in Amerika als chef-kok te hebben gewerkt heeft hij zijn eigen stijl ontwikkeld: California Inspired Cuisine. Een keuken die eigenlijk geen keuken is.

28 **Grenzeloos** **Zuivel**

Verschillende smaken en structuren realiseren op basis van room als puur ingrediënt.

34 **Rendement** **Menumanager**

Praktisch rekenen en je rendement berekenen aan de hand van een driegangenmenu.

38 **Convenience voor professionals** **De Debic Sauzenlijn**

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Professional

Postbus 137, 5670 AC Nuenen

Tel.: 040-295 1201

E-mail: hollandia.nl@frieslandcampina.com

Website: www.hollandia.nl

Redactie: Maurice Janssen, André van Dongen,
Tom van Meulebrouck

Recepten: André van Dongen,
Tom van Meulebrouck, Dave Chang

Fotografie: Kasper van 't Hoff, Elizabeth Leitzell,
Gabrielle Stabile, Noah Kalina

Ontwerp en realisatie: Force451

Copyright: Niets uit deze uitgave mag zonder
voorafgaande toestemming van de uitgever
worden overgenomen. FrieslandCampina
Professional noch Force451 kan aansprakelijk
worden gesteld voor eventuele zet- of drukfouten.



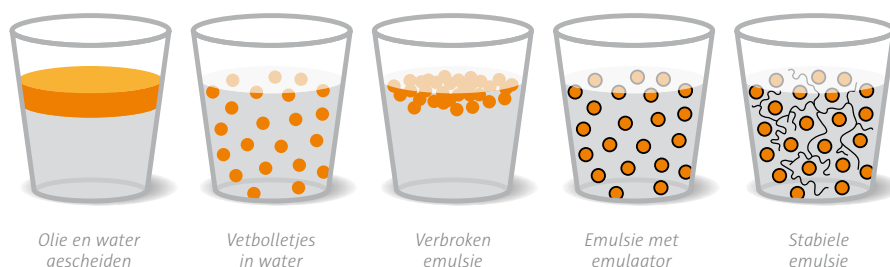
De techniek achter

romige emulsies

Wat is een emulsie?

In de keuken onderscheiden we twee soorten emulsies: olie in water (O/W) en water in olie (W/O). Een water-in-olie-emulsie bestaat uit zeer kleine waterdruppels die verdeeld zijn in de olie. Boter is het bekendste voorbeeld van een W/O-emulsie. Een olie-in-water-emulsie is precies het omgekeerde, waarbij zeer kleine oliedruppels verdeeld zijn in het water. De bekendste voorbeelden hiervan zijn room, melk en mayonaise.

Een emulsie is een mengsel dat bestaat uit twee verschillende vloeistoffen die van nature niet met elkaar mengen. Hollandia is er ervaren in: producten als room en boter zijn bekende emulsies, maar ook een mayonaise of aioli zijn klassieke voorbeelden van romige emulsies. In deze Techniek in beeld lees je wat er komt kijken bij het maken van een stabiele emulsie. Bovendien krijg je negen inspirerende en kleurrijke recepturen op basis van Hollandia producten om je gerechten te verrijken met een zalvige textuur en een fluwelen mondgevoel!



De sleutel tot een stabiele emulsie

Vet en water laten zich niet goed mengen. De truc bij een O/W-emulsie is om het vet als zeer kleine vetbolletjes te verdelen in het water door deze bijvoorbeeld te blenden op een hoge snelheid met een staafmixer. Helaas hebben emulsies van nature de neiging om weer te verbreken. De vloeistoffen scheiden weer van elkaar, waardoor het vet samenvloeit tot een laag die boven op een laag water drijft. Neem als voorbeeld een dressing, waar na verloop van tijd een laagje olie op verschijnt. Om deze twee stoffen stabiel te krijgen zodat de emulsie niet gaat separeren, moeten we op zoek naar één of meerdere stoffen die zorgen voor een stabiele emulsie.

Emulgator

Bij de bereiding van mayonaise wordt gebruikgemaakt van eidooier om een homogene emulsie te verkrijgen. De lecithine in de eidooier dient als een emulgator. De emulgator zoekt een plekje tussen de olie- en waterfase en vormt een dunne coating. Dit fungeert als een soort grensvlak rond de druppels, dat voorkomt dat ze samenvloeien en een homogene emulsie vormen. Door bij de bereiding van de emulsie als basis gebruik te maken van Hollandia Koksroom Original is het in principe niet nodig extra emulgatoren toe te voegen aan de emulsie:

deze zijn van nature al aanwezig in de room. Bij de bereiding van een aioli werkt de stof alicine in knoflook weer als een goed werkend emulgeermiddel.

Hoe voorkom je 'opromen'?

Ook met deze emulgatoren blijft het mogelijk dat de emulsie zal separeren. Dit kan gebeuren door temperatuurschommelingen die vaak voorkomen in een keukenomgeving. Bij hoge temperaturen zijn de moleculen sterk in beweging en kunnen de druppels opnieuw samenvloeien tot twee afzonderlijke lagen. Bij lage temperaturen neemt de oppervlaktespanning toe. De emulgator houdt deze spanning niet meer tegen, wat uiteindelijk weer kan resulteren in het breken van de emulsie. Dit verschijnsel wordt ook wel 'opromen' genoemd. Het is te voorkomen door een stabilisator toe te voegen in de vorm van xanthaangom. Deze koud oplosbare stabilisator vertraagt de oproming van het vet en de sedimentatie van het water sterk. Daardoor ben je zeker van een romige emulsie die gedurende lange tijd stabiel blijft.

De techniek voor het maken van een stabiele emulsie wordt op de volgende pagina's stap voor stap uitgelegd.

Het maken van een stabiele emulsie



Ingrediënten

Voor het bereiden van een stabiele emulsie is het essentieel dat alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben. De disperse vloeistof wordt verdeeld in de continue fase. De continue fase is in dit geval de waterfase, omdat het om een olie-in-water-emulsie gaat. Als waterfase nemen we Hollandia Koksroom, die al een emulgator bevat. Aan de room wordt ook de stabilisator toegevoegd in de vorm van xanthaangom, plus de resterende smaakmakers als zout en het zuur. Dit dient voor het evenwicht van het mondgevoel, zodat het niet te vettig wordt. Voor de oliefase wordt gebruikgemaakt van Hollandia Beur culinair vloeibaar, voor een zeer romig mondgevoel op basis van de geklaarde boter.



Mengen

We mixen koksroom, xanthaangom, zout, zuur en eventuele andere smaakstoffen vooraf met de staafmixer, zodat alle ingrediënten goed zijn gemengd. Er bestaat een vuistregel voor de verhouding water en olie. Het volume van de oliefase die wordt gedispergeerd mag niet meer zijn dan drie keer het volume van de continue waterfase. De staafmixer moet krachtig genoeg zijn voor het volume van de vloeistoffen om zodoende zeer kleine vetbolletjes te verdelen in de continue fase. Je kunt ook een blender gebruiken. Nadat de vetstof is toegevoegd aan de continue fase, wordt de emulsie langzaam tot een homogene massa gemixt. In het begin wordt de vetstof vanaf de bodem langzaam gemengd in de waterfase. Naarmate meer vetstof wordt opgenomen door de continue fase en de emulsie dikker van structuur wordt, kun je sneller mixen.



Een stabiele emulsie

In deze fase is er een homogene en stabiele emulsie ontstaan. Mocht de emulsie toch verbroken zijn, begin dan weer met een kleine hoeveelheid continue fase en voeg hier de gebroken emulsie al roerende aan toe. Je kunt de emulsie het beste bewaren tussen 5 en 10 graden in een spuitflesje. Vergeet dan niet goed te schudden voor gebruik. Om diverse variaties te creëren en de emulsiesaus te verfijnen kun je diverse smaakstoffen in de continue fase gebruiken. Ook kun je aan de oliefase ingrediënten toevoegen als bij de infusie op pagina 31, of variëren met diverse soorten olie. Zie voor inspiratie de recepturen op de volgende pagina. De recepturen kunnen toegepast worden bij bijvoorbeeld brood, salades en koude voorgerechten.



Mandarijn

150	gram	mandarijnpuree
150	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
300	ml	olijfolie met sinaasappel
15	ml	citroensap
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom



Paprika-saffraan

100	gram	paprikapuree
200	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
300	ml	chilipeperolie
12	ml	sherryazijn
10	gram	knoflook
10	gram	zout
2	gram	saffraan
3	gram	xanthaangom



Basilicum

150	gram	basilicumpuree
150	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
300	ml	basilicumolie
15	ml	citroensap
10	gram	knoflook
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom



Tonijn

150	gram	tonijn, op water
150	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
300	ml	olijfolie
15	ml	citroensap
10	gram	knoflook
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom



Zwarte sesam

30	gram	zwart sesamzaad, geroosterd
250	ml	Hollandia Koksroom, original
400	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
200	ml	sesamolie
15	gram	citroensap
10	gram	knoflook
10	gram	sojasaus
3	gram	xanthaangom



Roquefort

100	gram	Roquefort
300	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
300	ml	hazelnootolie
10	gram	witte-wijnazijn
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom



Wasabi

300	ml	Hollandia Koksroom, original
600	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
20	gram	wasabi
15	gram	knoflook
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom



Hazelnoot

100	gram	hazelnoten, geroosterd
200	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
300	ml	hazelnootolie
15	ml	limoensap
10	gram	knoflook
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom



Mosterd

300	ml	Hollandia Koksroom, original
600	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
50	gram	grove mosterd
15	ml	witte-wijnazijn
10	gram	zout
3	gram	xanthaangom

Dave Chang

Momofuku restaurant group

a life of its own



Zeven jaar geleden opende Dave Chang een klein restaurant in Manhattan, New York. Het restaurant leek uit te draaien op een fiasco. Hij kroop door het oog van de naald en wist het tij te keren. Door een eigenzinnige en controversiële aanpak, waarbij hij zijn liefde voor noodles vertaalde naar integere en betaalbare gerechten, heeft hij een klein imperium opgebouwd dat de norm van de Amerikaanse eetcultuur totaal heeft veranderd. Met zijn Momofuku restaurants is hij inmiddels één van de populairste chefs van Noord-Amerika.



Koreanen zijn echte noodle eters, net als Dave Chang. De Amerikaan van Koreaanse afkomst bracht jarenlang door in verschillende ramenya's. Zo'n ramenya is een Japanse noodleshop waar 'ramen' worden geserveerd: een noodlesoep met diverse toppings. Voor de Japanse chefs is het een sport om de perfecte ramenbouillon met noodles te bereiden. Van Seoul tot Virginia en van Londen tot New York maakte hij notities van alle noodlegerechten die hij at. Ook zijn figuurlijke honger naar noodles bleek niet te stillen. Chang studeerde aan het beroemde Culinary Institute of America en werkte in verschillende gerespecteerde restaurantkeukens van New York.

Hij schreef talrijke sollicitaties naar ramenshops waar hij ooit had gegeten. Uiteindelijk kreeg hij de kans om de kunst van het ramen bereiden af te kijken in een restaurant in Tokio. Toen hij heimwee kreeg, keerde hij terug naar Amerika. Daar ging hij aan de slag in een veeleisende baan, in het prestigieuze Café Boulud. "Ik werkte zo hard als ik kon, maar bezweek uiteindelijk door de hoge werkdruk. De stress werd me te veel; ik nam ontslag en keerde terug naar mijn ouders in Virginia. Hier heb ik de eerste plannen gemaakt voor mijn eigen noodlerestaurant."

Van Zero naar Hero

Zeven jaar geleden kwam zijn droom uit: Dave opende een noodlebar in een pand dat eerder onderdak bood aan een snackbar die chickenwings serveerde. De naam Momofuku komt uit het Japans en betekent 'lucky peach'. Het is ook een hommage aan de uitvinder van instantnoodles, Momofuku Ando.

Heel 'lucky' begon de kersverse ondernemer niet. In de eerste maanden kreeg Chang te maken met tegenslag en kritiek. Bijna ging hij failliet. Hij stapte af van het concept van de noodlebar en ging koken wat hij wilde: integer eten voor een betaalbare prijs.

Toen keerde het tij. Al in het tweede seizoen stonden de gasten in de rij, het restaurant zat elke dag vol en Dave Chang werd zelfs genomineerd voor een award.

Zeven jaar later is hij chef en eigenaar van vier restaurants (Noodle Bar, Ko, Ssäm Bar en Ma Pêche) en drie bakkerijen, beter bekend als de Momofuku Milk Bars in New York. Plannen voor internationale expansie zijn er ook: na de opening van een filiaal in Sydney staat Toronto (begin 2012) op de planning.

Momofuku signature dishes



Steak met rijstfrieten

Knipoog naar de Amerikaanse steak met een Aziatische touch van rijstfrieten.



Roasted chicken

Een uitgebeende geroosterde kip. Dave: *"Everybody loves to eat chicken!"*



Hamachi

Een middenweg tussen Japanse sashimi en Europese Gravad lax.



Ramen

De fameuze handgemaakte noodles met diverse garnituren en een tot in de perfectie uitgevoerde ramenbouillon. Hier is het allemaal mee begonnen.



Kimchi apple

Kimchi is net als zuurkool een gefermenteerd groentengerecht, maar dan op zijn Koreaans met chili's en knoflook. Dave maakt zijn eigen kimchi-variëteiten op traditioneel Koreaanse wijze en combineert er lustig op los.



Ssam Bar



Milk Bar



Wat maakt Momofuku zo succesvol?

Het succes zit in het feit dat Momofuku iets totaal anders doet dan andere restaurants en er geen rijke Amerikaanse eetcultuur bestaat. De gerechten die Momofuku serveert passen in geen enkele classificatie. Het is een mengelmoes van verschillende culturen, zoals Frans, Amerikaans, Japans, Italiaans, Mexicaans en Koreaans, gebaseerd op de seizoenen.

In combinatie met professionele keukentechnieken, duurzaamheid, creativiteit, smaak en een betaalbare prijs creëerde Chang zijn eigen concept. Of, in zijn eigen woorden: “De nieuwe norm voor de Amerikaanse keuken.” Zelf noemt hij het ook wel eens ‘bad pseudo-fusion cuisine’.

De gerechten op de kaart zien er niet high-end uit en zijn geïnspireerd op de Amerikaanse fastfoodcultuur, maar dan tot in de perfectie uitgevoerd en zorgvuldig getest in het laboratorium. Chang: “Het is mislukking na mislukking. Maar mislukking is de constante lotgenoot van innovatie. Wanneer iets lukt probeer je het nog eens en nog eens, en zo nu en dan creëer je iets briljants.”

Momofuku bewijst dat je met betaalbare prijzen hetzelfde niveau van gerechten kunt serveren als een superluxe restaurant.

De wereld van Hollandia

Een klassieke Vichyssoise

Iedere chef-kok kent de Vichyssoise als een koude roomsoep die is bereid met aardappel, prei en room. Veel minder bekend is dat de soep ondanks de Franse naam uit Amerika komt. Even terug naar het begin van de twintigste eeuw.

In 1917 is de Fransman Louis Diat (1885-1957) chef-kok van het mondaine Ritz-Carlton Hotel in New York City. Hij heeft een bijzondere klassieker op het menu staan: aardappel-preisoep, bereid volgens het recept van zijn moeder. Ook tijdens de feestelijke opening van het dakterras zullen de gasten de soep geserveerd krijgen. Over wat er die dag gebeurt, bestaan verschillende lezingen. De één beweert dat er te weinig tijd was om de soep warm te krijgen voor de eerste gang. Een ander zegt dat het te warm was die dag en dat de creatieve chef koude room en gehakte bieslook aan zijn moeders soep had toegevoegd. In ieder geval werd de soep op het dakterras koud geserveerd. Louis noemde deze versie Vichyssoise Glacée, vernoemd naar zijn geboorteplaats Vichy in Frankrijk.

Vichyssoise met appeltaart

Het Ritz-Carlton is al lang gesloopt, maar de creatie van Louis Diat leeft voort. De soep is niet voor niets zo populair. Ook op de warmste dagen van het jaar is het een aanrader. Al jaren serveert het bekende warenhuis Lord & Taylor's in New York een kom Vichyssoise met een stuk appeltaart voor de lunch. Rijendik staan de New Yorkers vaak te wachten. En dan te bedenken dat het oorspronkelijke recept slechts elf blokken verderop is ontstaan! Kijk voor het recept van onze variant op de Vichyssoise op www.hollandia.nl.



Modernist Cuisine

Zes delen. Meer dan 2400 pagina's. En 1500 recepten. Loopt het water je al in de mond? Dan is 'Modernist Cuisine' iets voor jou. Dit standaardwerk van Nathan Myhrvold, Chris Young en Maxime Bilet wordt niet voor niets omschreven als 'het beste kookboek ter wereld'. (Het is in ieder geval een van de zwaarste, met een gewicht van bijna twintig kilo!) Bekende chefs wereldwijd noemen Modernist Cuisine een belangrijke inspiratiebron. Na het boek van Escoffier is dit het boek dat door velen het meeste aanzien heeft. De Britse topkok Heston Blumenthal schrijft de drie sterren van zijn Fat Duck mede toe aan deze monumentale uitgave.

Het boek is nog het best te omschrijven als een verzameling van gedetailleerde feiten, vol met technische kennis en een berg aan recepten. De fotografijestijl is ronduit spectaculair. Close-ups van ingrediënten en van apparatuur – letterlijk doormidden gezaagd – wisselen elkaar af. Ben je benieuwd naar een inspirerende impuls voor je eigen kennis en vaardigheden in de keuken? Dan is Modernist Cuisine een echte must-have. Je kunt de uitgave bestellen via www.modernistcuisine.com





De hoofdprijs ophalen om twee uur 's morgens...

Het blijft een overweldigende ervaring, een bezoek aan groothandelsmarkt Rungis bij Parijs. Hallen vol met vis, wild, groenten en fruit, op een oppervlakte van een klein stadje. De prijswinnaars van de actie 'Met Hollandia naar Rungis' keken er hun ogen uit. Op uitnodiging van Hollandia brachten zij drie dagen door in en rond Parijs.

In Rungis gaat het om grote getallen. In totaal is de bekendste groothandelsmarkt 232 hectare groot. Er werken 17.000 personeelsleden, in dienst bij 1200 bedrijven. De omzet? Op jaarbasis gaat er anderhalf miljoen ton om aan versproducten. En Rungis is een echt stadje, compleet met ziekenhuis, politiebureau en brandweer. Wie trek heeft gekregen van alle heerlijkheden kan aanschuiven in een van de dertig restaurants. Dan zijn er nog twee hotels en een straat vol met bankfilialen.

Oók goedemorgen!

Wie Rungis écht wil ervaren, moet vroeg uit de veren. Zo ook de winnaars van de Hollandia-actie. Vermoeiend, maar wel indrukwekkend. Het bezoek werd afgesloten met een korte rondreis door het centrum van Parijs. Een ervaring om nog lang over na te praten! Kortom, een reis om niet te vergeten!

Sparen voor culinaire cadeaus

Siliconenvormen in verschillende maten. Een koksme van Lacor of Global, of een roestvrijstalen vleespincet. Het boek 'Goed koken' van Harold McGee. Het is zeker weer de moeite waard om mee te doen met de nieuwe spaaractie van Hollandia en Debic. De actie duurt nog tot en met 31 december 2011. Wil je meteen al aan de slag? Goed idee. Download dan de spaarfolder op www.hollandia.nl of haal deze bij je grossier.

De 'conveniencelijn' van Debic



De basis komt van Debic, de inspiratie om er een eigen draai aan te geven komt van jou. Daarmee is de dessertlijn ook de ideale lijn om de gezonde bedrijfsvoering van uw restaurant goed in de gaten te houden. Hetzelfde idee heeft Debic nu toegepast op basis van sauzen. Net als desserts een bewerkelijk onderdeel om vanaf het begin klaar te maken, dus het vóórwerk van Debic levert u een flinke tijdsbesparing op. Vijf sauzen telt de lijn, gebaseerd op de klassieke keuken met ruimte voor creativiteit.

Hart én hoofd in één saus

Daarmee is de sauzenlijn een ideale toevoeging voor uw keuken. Zeker in een tijd als deze is het van belang om uw hart als chef-kok te laten spreken, maar ook uw hoofd als ondernemer. Daar doet u het uiteindelijk elke dag voor, nietwaar? Benieuwd naar de nieuwe sauzenlijn? Op pagina 38 en 39 gaan we dieper in op de champignon-roomsaus en laten we een aantal toepassingen zien.

Spice *up*!



Piña Colada

De inspiratie voor dit gerecht komt van de klassieke cocktail Piña Colada. De zoete smaken van de cocktail combineren perfect bij de rijke smaak van de ganzenlever, die wordt gezien als een echte delicatessen. Maar is vaak ook omstreden. Moreel gezien is het noodzakelijk voor een goede behandeling van de dieren te kiezen en vanuit een culinair oogpunt wordt deze keuze alleen maar bevestigd, vanwege de betere smaak van de lever. Wees daarom altijd scherp op de keuze van dit luxe product. Dit gerecht kan gepresenteerd worden als voorgerecht of predessert om het jaar goed mee af te sluiten en het nieuwe jaar positief mee in te luiden.



Zuurkool

Zuurkool is ongetwijfeld de beroemdste regionale specialiteit die de Elzas gastronomische faam heeft bezorgd. 'Choux-croute d'Alsace' wordt ook wel de Rolls Royce onder de winterschotels genoemd. Om zuurkool te verkrijgen ondergaat de fijn gesneden witte kool een fermentatieproces, waarbij de kool wordt gezouten. Door het zout ontstaat een gistingsproces waarin suikers worden omgezet in melkzuur. In dit gerecht hebben we de aardappel van deze klassieke winterschotel vervangen door een risotto op basis van de zuurkool met de klassieke garnituren van de Choux-croute.

Geef de donkere, koude maanden wat meer pit door een twist te geven aan klassieke seizoensingrediënten. Hierbij vier creaties om je menukaart niet alleen een winters karakter te geven, maar ook met ingrediënten die tot het begin van de lente voorradig zijn. Deze gerechten zijn bedoeld om te inspireren op het gebied van smaakcombinaties, structuren en vormgeving.



Houtduif

De meest voorkomende wilde duif die we in Europa tegenkomen is de houtduif, ook wel bosduif genoemd. Het donkere, compacte vlees van de jonge duiven heeft een meer uitgesproken smaak en geur dan een tamme duif. Voor culinaire bereidingen vraagt deze houtduif dan ook om vergezeld te worden door krachtige ingrediënten met een knipoog naar zijn leefomgeving. De duif wordt licht gerookt op het hout van oude whiskeyvaten en vergezeld met een saus van bramen en een innovatieve benadering van de klassieke Italiaanse sanguinaccio. Een saus op basis van bloedworst en chocolade.



Pinda

Er wordt vaak gegruweld van de smaakcombinaties die men tijdens het ontbijt op de boterham smeert. Chocoladepasta met pindakaas en banaan lijkt ook zo'n onappetijtelijke smaakcombinatie. Maar niets blijkt minder waar. De smaken zijn volgens de regels van 'Foodpairing' juist heel goed op elkaar af te stemmen. Het verrassende effect zit in de verschillende structuren waarin de ingrediënten aan bod komen op het bord. Ze vormen een smakelijke en daarmee culinaire afsluiter van de maaltijd voor in de donkere maanden van het jaar.



Foie Piña Colada

Receptuur voor 10 personen

Canneloni van foie gras

600	gram	ganzenlever
5	gram	colorozout
5	gram	zout
5	gram	suiker
300	ml	Hollandia Koksroom, original
500	gram	ananas
600	gram	anassap
40	gram	vanillestokje
1	gram	xanthaangom

Gekaramelliseerde ananas

1	stuk	ananas
100	gram	Sauvignon Blanc
100	gram	suiker
100	gram	water
250	gram	suiker
1	stuk	vanillepeul

Yoghurtmousse

500	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
500	gram	anaspuree
4	gram	agar-agar
500	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
120	gram	Griekse yoghurt
8	gram	gelatine
5	gram	limoensap
20	ml	witte rum

Ananaskrokant

200	gram	ananas
100	ml	suikerwater

Kokospuma

150	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
150	ml	kokosmelk
100	ml	suikerwater
50	ml	kokoslikeur
10	gram	limoensap
2	gram	zout

Werkwijze

- Maak de ganzenlever schoon en verwijder de aderen en zenuwstrengen. Breek in stukken en meng met het colorozout, zout en suiker, laat gedurende 3 uur intrekken. Rol de ganzenlever op tot een worst tussen lagen plasticfolie en aluminiumfolie, gaar 20 minuten onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C en koel terug. Cutter de ganzenlever samen met de koksroom en breng eventueel op smaak. Spuit met behulp van een spuitzak in met acetaatfolie beklede pvc-buizen en laat opstijven in de koeling. Snijd de ananas dun op de snijmachine in rechthoeken. De overgebleven ananas tot sap verwerken en opkoken met vanille. Passeer door een zeef en vermeng met de xanthaangom.
- Voor de gekaramelliseerde ananas. Breng de Sauvignon Blanc, 100 gram suiker en het water aan de kook. Karamelliseer 250 gram suiker en voeg nu het pocheervocht en de uitgeschrapte vanillepeul toe. Maak de ananas schoon en voeg toe aan het pocheervocht. Laat 10-15 minuten koken en laat een nacht marineren in de koeling.
- Verwarm de ongezoete slagroom en voeg 2 gram agar-agar toe. Laat 2 minuten doorkoken en koel terug op ijswater tot de slagroom volledig gestold is en cutter fijn. Herhaal dit procedé voor de anaspuree. Strijk de slagroom uit over op maat geknipte acetaatfolie. Neem een strijkkam en strijk nogmaals over de massa, zodat een streepjespatroon ontstaat. Vries in en verdeel wanneer volledig bevroren de anaspuree hier overheen. Rol de acetaatfolie op en bekleed de binnenkant van de buisvormen hiermee en vries wederom in. Verwarm voor de yoghurtmousse een klein gedeelte van de gezoete slagroom, los hierin de voorgeweekte gelatine op en vermeng met de yoghurt, rum en limoensap. Klop de resterende slagroom luchtig. Vermeng de yoghurt met de geslagen room.
- Spuit met behulp van een spuitzak in de vooraf beklede buisvormen en reserveer in de koeling.
- Strijk eventueel dun gesneden ananas in met suikerwater en droog gedurende 6 uur op 65° C.

Afwerking

Meng alle ingrediënten voor de kokospuma. Vul een siphon met de massa en belucht met één lachgaspatroon. Rol de ganzenlever op in de dunne plakken ananas, strijk in met het ananas-vanillemengsel en dresseer op het bord. Dresseer de mousse op het bord naast de canneloni en leg er een ananaskrokantje tussen. Snijd de gekaramelliseerde ananas in brunoise en werk af met de kokospuma en een druppeltje van het ananas-vanillemengsel.





Zuurkoolrisotto

*met gekonfijte varkenswang, langzaam gegaard
buikspek en gekaramelliseerde appel.*

Receptuur voor 10 personen

Zuurkoolrisotto

500	gram	risottorijst
50	gram	gesnipperde sjalot
300	ml	zuurkoolvocht
200	ml	witte wijn
200	ml	gevogeltebouillon
100	ml	Hollandia Koksroom, original
100	gram	mosterdemulsie
50	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Zuurkool

500	gram	zuurkool
200	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
		infusie (zie pagina 31)
200	gram	gerookt spek

Pekelbad

1	liter	water
80	gram	colorozozout

Gekonfijte varkenswang

1	kilo	varkenswangen
1	liter	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
20	gram	gesneden kervel
50	ml	varkensfond
3	gram	eiwitpoeder

Zacht gegaard buikspek

500	gram	buikspek
50	ml	varkensfond

Gekaramelliseerde appel

2	stuks	appels
100	gram	suiker
50	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Werkwijze

- Voor de risotto, de beur culinair verwarmen en de sjalotten hierin aanzweten. Voeg de rijst toe en verwarm totdat de rijstkorrels gaan glanzen. Blus af met de wijn en laat de rijst het vocht absorberen. Voeg achtereenvolgens de gevogeltebouillon en het zuurkoolvocht toe. Laat het vocht absorberen, maak de risotto beetgaar en laat afkoelen.
- Laat de zuurkool uitlekken en gaar met de rest van de ingrediënten op laag vuur.
- Los voor het pekelbad het colorozozout op in het water. Maak het buikspek en de varkenswangen schoon en pekel het vlees minstens 12 uur in het pekelbad. Spoel het vlees 30 minuten onder koud stromend water en dep droog.
- Gaar de wangen en het spek in de beur culinair op laag vuur of in een warmwaterbad gedurende 24 uur op 67° C. Pluk de gekonfijte wangen en vermeng met het eiwitpoeder, kervel en kleine hoeveelheid van het vet. Rol het geplukte vlees strak op in plasticfolie en reserveer in de koeling.

Afwerking

De risotto opwarmen met toevoeging van room en mosterdemulsie. Verwarm de zuurkool en laat uitlekken op een zeef. Snijd de appels in ringen en karamelliseer ze in een pan met de suiker en beur culinair. Snijd de worst van varkenswangen in gelijke porties en verwarm voorzichtig in de fond. Snijd het buikspek in gewenste porties, verwarm het buikspek onder de salamander en lak het buikspek met de fond.



Lichtgerookte houtduif

in spinazieblad met crème van aardpeer, flexibele sanguinaccio, graantjes, eekhoorntjesbrood en saus van bramen en bourbon-whiskey.

Receptuur voor 10 personen

Lichtgerookte houtduif in spinazieblad

5	stuks	wilde duiven
200	gram	eendenborst
200	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	spinazie
200	gram	rookmot, Jack Daniels

Pekelbad

1	liter	water
80	gram	colorozout

Aardpeercrème

500	ml	Hollandia Koksroom, original
700	gram	aardpeer
200	ml	Campina Roomboter, ongezoeten
6	gram	zout

Flexibele sanguinaccio

600	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
400	ml	gevogeltebouillon
400	gram	bloedworst
200	gram	chocolade, puur
100	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
5	gram	konjacgom *
3	gram	xanthaangom
2	gram	zout
1	gram	gemalen kaneel

Bramensaus

200	gram	bramenpuree
50	ml	bourbon-whiskey
200	gram	witte uien

Garnering

200	gram	sweet millet
200	gram	eekhoorntjesbrood
100	gram	hazelnoten



* Konjacgom is een bindmiddel waarmee elastische structuren worden verkregen. Konjacgom is verkrijgbaar in de groothandel.



Werkwijze

- Maak de duiven schoon en snijd het borstvlies van het karkas. Los het colorozout op in het water en pek de borsten gedurende 12 uur in het pekbad. Spoel het vlees 30 minuten onder koud stromend water, dep droog en verwijder het vel. Verwijder het vet van de eendenborst en cutter fijn met de room tot een farce. Breng op smaak met zout en peper, en smeer met een paletmes de farce aan de bovenkant van het borstvlies. Koel terug. Blancheer de spinazie en dep droog. Leg de spinazie op de duivenborst en vacumeer de duivenborsten. Gaar 25 minuten in een warmwaterbad van 65° C.
- Schil de aardperen, snijd in kleine stukken en gaar in de koksroom. Cutter fijn met de room en breng op smaak met zout en peper.
- Los de xanthaangom en konjacgom op in 200 ml bouillon. Verwarm de resterende bouillon en voeg de bloedworst toe. Cutter fijn en passeer door een fijne zeef. Verwarm de slagroom en los hierin de kaneel en het zout op. Meng de verwarmde slagroom en beide bouillonmengsels in de blender. Voeg als laatste de chocolade toe. Stort op een met vetvrij papier beklede bakplaat en dek af met slagersfolie. Reserveer in de koeling en laat stevig worden.

- Maak de uien schoon en snijd in dikke ringen. Konfijt de ringen in de beur culinair tot deze beetgaar zijn. Verwarm de bramenpuree en voeg de whiskey toe en bindt eventueel af met 1% xanthaangom. Laat afkoelen en bewaar in een spuitflesje.
- Sautéer het eekhoorntjesbrood. Was de graantjes in koud stromend water en bereid de graantjes als een risotto met gevogeltebouillon en breng op smaak met hazelnootolie.

Afwerking

Snijd de flexibele sanguinaccio in lange banen en dresseer op een warm bord. Rook de duiven à la minute door een lepel te verwarmen in het vuur en de rooksnippers op de lepel te dresser. Dek af gedurende 2-3 minuten, trancheer in de lengte en dresseer op het bord. Verwarm de aardpeerpuree, monteer met de boter en dresseer als een druppel op het bord. Verdeel de uienringen en vul met de bramenpuree. Werk af met de graantjes, het eekhoorntjesbrood en de geroosterde hazelnoten.



Chocoladedessert

met structuren van pinda's, banaan en chocolade.



Receptuur voor 10 personen

Bananenroom

600	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
400	ml	bananenpuree

Chocoladekoker

500	gram	chocolade, karamel
100	gram	pinda's
30	gram	kristalsuiker
100	gram	knettersuiker 'popping candy'

Chocolademousse

465	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	chocolade 64%
2	gram	gelatineblaadjes
100	gram	eiwit
65 g	gram	suiker

Pindakaasmousse

500	ml	Debic Panna Cotta
200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
150	gram	pindakaas
90	gram	eiwit
50	gram	suiker
200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
180	gram	pindakaas
4	gram	gelatine

Gekaramelliseerde banaan

350	gram	bananen
350	ml	suiker

Cacao nibs coulis

100	gram	cacao nibs
350	ml	suikerwater
50	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
20	gram	cacaopoeder
2	gram	zout

Werkwijze

- Meng voor de bananenroom de slagroom samen met de bananenpuree. Giet over in een siphon, belucht met 2 lachgaspatronen en reserveer in de koeling.
- Breng voor de koker de chocolade op temperatuur en strijk op een vooraf op maat geknipt stuk acetaatfolie uit. Rol de folie op en zet vast met een beetje chocolade en laat uitharden. Karmelliseer de pinda's met de suiker in een koekenpan. Laat afkoelen en hak grof. Meng met 200 gram van de overgebleven chocolade en roer als laatste de knettersuiker door de massa. Giet de massa op een bakplaat bekleed met bakpapier en steek uit met een ronde steker die past in de koker en laat uitharden.
- Voor de chocolademousse, de chocolade smelten, de room tot yoghurt dikte opkloppen, de gelatine in koud water wellen, het eiwit luchtig kloppen en de suiker geleidelijk toevoegen. Meng de chocolade met de gelatine en het eiwit en spatel de room als laatste door de massa. Reserveer in een bak in de koeling.
- Voor de pindakaasmousse, $\frac{3}{4}$ van de room verwarmen, de resterende room tot yoghurt dikte opkloppen, de gelatine in koud water wellen, het eiwit luchtig kloppen en de suiker geleidelijk toevoegen. Voeg de gelatine en pindakaas toe aan de verwarmde room en meng met het opgeklopte eiwit en spatel de geslagen room als laatste door de massa. Vul af in siliconenmatten en laat opstijven in de koeling. Vries de opgesteven pindakaasmousse aan, smelt de Debic Panna Cotta, verdeel over de pindakaasmousse en laat opstijven in de koeling.
- Verwijder de schil van de bananen en snijd in plakken. Reserveer de bananen in de vriezer.
- Kook suikerwater, cacao poeder, zout en cacao nibs op tot aan het kookpunt en laat 5 minuten doorkoken. Haal van het vuur, voeg de slagroom toe en koel terug.

Afwerking

Leg een quenelle chocolademousse op een kleine hoeveelheid gehakte pinda's. Ontvorm de pindamousse en dresseer op het bord. Karmelliseer de banaan en de suiker met behulp van een crème brûlée-brander. Verdeel de chocoladesaus op het bord en werk af met de bananenroom.



 De passie van...

Jan Verhelst

*California Inspired Cuisine,
een keuken die geen keuken is*



Gewapend met een klassieke Franse koksopleiding en een avontuurlijk enthousiasme stak Jan Verhelst de oceaan over. Bestemming: een ver familielid in Californië. In de internationale hotels en keukens waar hij werkte, sloeg de vonk over. Niet alleen de vonk voor de Californische keuken, maar ook voor zijn partner Caroline die hij er ontmoette. Tien jaar geleden keerde Jan weer terug naar België, met de zon en de spirit van Californië als belangrijkste bagage. Het is het begin van Lotus Root, hun eigen restaurant met 'California Inspired Cuisine'.



“We hebben na tien jaar deze stijl neergezet en onze draai gevonden. California Inspired Cuisine is een stijl die is gebouwd op een klassieke basis met invloeden uit Californië, waaruit ik vooral het internationaal aspect heb onthouden. Dé Californische keuken op zichzelf bestaat niet echt. Het is meer een *melting pot* van eigen lokale producten die super van kwaliteit zijn. Californië is de voorraadkast van de States! Je vindt er King crab, fantastisch vlees, Aziatische en Mexicaanse invloeden, sushi en kruiden. Dat wordt daar overgoten met de beste wijnen ter wereld. Dat maakt het zonnige plaatje compleet. Daarom noemen we het ‘California Inspired.’

This is not a fusion restaurant!

Even een misverstand uit de weg ruimen: het is zéker geen fusion. Jan Verhelst: “Fusion is een misbruikt woord. Ik heb het ooit eens uit frustratie op mijn menukaart gezet: this is not a fusion restaurant! Net zoals de nouvelle cuisine in de jaren tachtig en de moleculaire keuken van vandaag wordt fusion niet altijd correct geïnterpreteerd. Daardoor ervaart de klant het minder als een ‘echte’ keuken. Fusion is voor onze keuken het samenbrengen en combineren van technieken en ingrediënten, op basis van mijn klassieke opleiding. Bijvoorbeeld beurre blanc met yuzu en groene thee, bisque met citroengras en kokosmelk, enzovoort.”

Culinary art

De eetbeleving in Californië is totaal anders, constateert hij. “De beste koks hebben geen klassieke opleiding gevolgd. Het is vooral de gedrevenheid en de werklust die hen na jaren van doorzetten

op leidinggevende plaatsen achter het fornuis brengt. Je ziet ook wel dat er in Californië een soort ‘culinary art’ aan het ontstaan is. Het culinaire gebeuren neemt hype-achtige proporties aan, met tv-programma’s, shows, boeken, noem maar op. Dat gaat wel eens ten nadele van de vakkennis van de koks.”

Weinig rumoer gemaakt

Met een bescheiden investering konden Jan en Caroline een zaak overnemen aan de zuidrand van Gent. “We hebben weinig rumoer gemaakt, maar wel onmiddellijk een stempel gezet op onze eigen specifieke keuken. Door met eerlijke producten te werken en voorzichtig te evalueren in stijl en techniek, hebben we gelukkig geen reputatie gekregen van experimentele keuken. Gent is geen wereldstad en ik wil ook tijdens de week omzet draaien; dat doe je niet met een keuken die mensen doet twijfelen.”

Zoeken naar de juiste leverancier

Een klassieke kaart heeft Lotus Root niet. “Ik laat me sturen en inspireren door mijn leveranciers. Zij moeten goed aanvoelen wat ik nodig heb”, constateert Jan Verhelst. “Ze zijn even belangrijk als klanten en medewerkers. Leveranciers bellen me op met interessante aanbiedingen als ze in de visafslag zijn of in Rungis rondsnuffelen. Zoiets vergt tijd en vertrouwen. Ik overdrijf niet met *local food*, ik zoek meer naar de juiste leverancier. Bijvoorbeeld naar vergeten groenten, die bij een groentekweker die ze teelt meer aandacht krijgen. Daar profiteren wij weer van. Zo hebben we een mooi aanbod, met volle smaken.” En met gewaagde gerechten. “Ja, gedurfde combinaties moet je op

de kaart durven zetten. Oester met kalamansi, duif met chocolade, ijs met gefermenteerde miso. We werken er altijd naar dat het DNA van het hoofdingrediënt goed tot uiting komt. Het zijn inmiddels vaste waarden bij de menu-opbouw.”

Passie van Caroline

Lotus Root heeft – de Californische afkomst indachtig – inmiddels ook een reputatie opgebouwd met de wijnkaart. “We laten de klanten de wijn kiezen die bij hun budget past. Bij grotere menu’s en grotere gezelschappen gieten we vaak premium wijnen met een bescheiden winstmarge. Dat is Caroline haar passie; zij weet iedereen tevreden te stellen met haar kennis en suggesties. Omgekeerd werkt het ook. Als er een type wijn in de belangstelling moet staan, zoeken we daarbij een passend gerecht.”

Jeunes Restaurateurs d’Europe: “Dat is óók fusion!”

Toen zich een paar jaar terug de kans voordeed om voorzitter te worden van Jeunes Restaurateurs d’Europe, hapte Jan Verhelst toe. “Het bijzondere aan deze vereniging is de mix: verschillende leeftijden, verschillende kookstijlen en verschillende landen. De groep is enorm geëvolueerd. Ik denk ook dat we de meest energieke vereniging zijn in Europa. Het is vooral het ondersteunen van jonge chefs. In de club komen alle facetten van ons beroep aan bod, van inkopen en leveranciers tot fiscale zaken. Chefs raken erdoor geïnspireerd om te brainstormen en te *jammen* met ingrediënten. Ook de internationale contacten zijn heel inspirerend: proeven wat er over de grenzen gebeurt. Dat is óók fusion!”



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. Zo ligt er een schat aan kennis in onze kenniskluis die we graag met je delen.

Vraag het de chefs



Wat zijn kweeperen en wat kan ik ermee?

De botanische naam van de kweeper is afkomstig van de Griekse stad Kydonia (tegenwoordig Chania), gelegen in het noordwesten van het eiland Kreta. De kweeper is een geelgroene harde vrucht die nauw verwant is aan de appel, peer en lijsterbes. In tegenstelling tot de appel en de peer bloeit deze vrucht vrij laat: van mei tot juni. Oorspronkelijk komt de kweeper uit het gebied rondom de Kaspische Zee. De vrucht is vooral bekend in de Zuid-Europese landen en in Japan. Tegenwoordig komen we hem in de Nederlandse groothandels en groentespeciaalzaken steeds vaker tegen. Het harde en zure vruchtvlees is wit tot geel gekleurd en is rauw vrijwel niet te eten. Het is dus noodzakelijk om deze vrucht te bereiden. Omdat de peer veel pectine bevat en een suikergehalte heeft van 10 tot 14%, is hij zeer geschikt voor de bereiding van marmelades, compote, jam en geleï. Het woord 'marmelade', dat oorspronkelijk kweeperenjam betekent, ontleent zijn betekenis aan de Portugese naam van deze vrucht: marmelo. Een kwepeermarmelade is een uitstekende begeleider van wildgerechten en kan de klassieke stoofpeer vervangen.

Wat zijn de verschillen in de Hollandia Koksroomlijn?

De koksroomlijn van Hollandia bestaat uit drie verschillende soorten koksroom. De verschillen zitten in de soorten vet en het percentage hiervan. De Hollandia Koksroom Original is een koksroom met een percentage van 20% melkvet. Deze heeft de smaaksensatie van traditionele room, maar niet de nadelen ervan. In de moderne à-la-cartekeuken is dit bij uitstek dé vervanger van de traditionele room. De Hollandia Koksroom Alternatief Soepen & Sauzen bevat 15% melkvet en heeft alle functionele eigenschappen van koksroom. Door het lagere melkvetpercentage is dit het ideale alternatief als je de balans zoekt tussen jouw kwaliteitsstandaard en een kostenbesparend inkoopbeleid. De Hollandia Koksroom Alternatief Plantaardig is gemaakt op basis van plantaardige vetten. Deze koksroom bevat 15% plantaardig vet en heeft alle functionele eigenschappen van koksroom met een neutrale smaak. Het is het ideale alternatief wanneer de roomsmak niet mag overheersen.



Wat is tiramisù eigenlijk?

Tiramisù is van oorsprong een echt Italiaans dessert. De naam betekent letterlijk 'trek mij omhoog', wat betekent: maak mij blij of beur mij op. De meest karakteristieke elementen van de tiramisùsmak zitten in de combinatie van het mascarponemengsel en de lange vingers met koffie en alcohol. De lange vingers worden verzadigd met afgekoelde sterke espresso en een alcoholische drank. Van oudsher wordt marsalawijn gebruikt, maar tegenwoordig gebruikt men ook vaak een koffie of een amandellikeur. De laag op de biscuits bestaat uit een samenstelling van mascarpone en zabaglione. Zabaglione is een custard van eigeel, suiker en drank, en wordt ook in diverse andere Italiaanse desserts gebruikt. De lagen kunnen worden afgewisseld, zodat de pudding nog hoger wordt. Het geheel wordt bedekt met gezeefde cacaopoeder. Kijk ook eens naar de tiramisù van Debic. Deze bevat, net als het originele recept, 55% mascarpone. De Debic Tiramisù voldoet aan alle eisen van de kritische chef-kok, compleet met al het gebruiksgemak dat past bij deze tijd van inkrimpende keukenbrigades.

Wat is een chocoladeganache?

Een chocoladeganache is een emulsie die bereid wordt op basis van chocolade, room, boter, glucose en eventueel alcohol. Deze emulsie kan worden gebruikt als onderdeel van of vulling in desserts, patisserie en chocolaterie. Het is van groot belang dat de verkregen 'emulsies' glad zijn, samenhang hebben en lang houdbaar zijn. De klassieke bereiding – kook de room, stort op de chocolade en roer tot alles gesmolten is – is voorbijgestreefd. Tegenwoordig zijn er technieken en bereidingswijzen die beter aansluiten bij de professionele keuken. Vermijd het koken van de room: alle Hollandia romen en -roomalternatieven zijn namelijk UHT-romen. Zo behoud je de verse smaak van de room en voorkom je velvorming, verdamping en inkookverlies. Wanneer warme room op gesmolten chocolade wordt gegoten, emulgeert deze beter én is de room sneller afgekoeld. Dit komt de houdbaarheid ten goede. Gebruik een krachtige staafmixer en probeer luchtinslag te voorkomen.

Hollandia's chocoladeganache:

300	gram	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	gram	glucose
550	gram	melkchocolade (39%)
50	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
50	gram	alcohol (likeur)

Heb je een vraag aan onze culinaire adviseurs?

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 te beantwoorden bij FrieslandCampina Professional

André van Dongen, Culinaire adviseur. Tom van Meulebrouck, Culinaire adviseur. Bart-Jeroen van Overveld, Patisserie adviseur.

Overige bronnen

Harold McGee on food & cooking, Heston Blumenthal, The Big Fat Duck cookbook, H.D. Belitz e.a., Food Chemistry (wetenschap), Alan Davidson, The Oxford companion to food, Larousse Gastronomique (klassiek), Modernist Cuisine, Nathan Myhrvold e.a.

ZUIVEL



Bij Hollandia begrijpen we als geen ander dat creativiteit je vak is. En dat je het liefst aan de slag gaat zonder eerst veel tijd te moeten besteden aan het voorbereidende werk. Daarom staan we je terzijde met een uitgebreid assortiment Nederlandse zuivelproducten, stuk voor stuk ontwikkeld voor de professionele keuken. Deze maken het je eenvoudig mogelijk je eigen stempel te drukken op een gerecht. De ene keer in de vorm van een andere smaak, de andere keer in de vorm van een nieuwe structuur. Op de volgende pagina's vind je een aantal toepassingen om nóg meer uit onze zuivelproducten te halen.



Luchtige kruidenmelange

2	kg	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
250	gram	gemengde groene kruiden
50	gram	knoflook
20	gram	zout
10	gram	tabasco

Werkwijze

- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger.
- Hak de kruiden en knoflook ragfijn en voeg samen met het zout en de tabasco toe aan de luchtige beur culinair.
- Vul een spuitzak met kartelspuit en spuit de kruidenmelange op in de gewenste vorm. Bewaar in de koeling of gedurende langere tijd in de vriezer.



Specerijenroom

900	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
1	stuk	vanillepeul, bourbon
1	gram	steranijs
1	gram	kruidnagel
1	stuk	stokje kaneel

Werkwijze

- Verwarm 3 dl slagroom samen met de specerijen en het merg van het vanillestokje tot aan het kookpunt en dek af met plastic folie. Laat gedurende een uur naast de kachel infuseren en vermeng met de overige slagroom.
- Passeer door een fijne zeef en vul een siphon met het mengsel. Belucht met 2 lachgaspatronen en reserveer tot gebruik in de koeling.

Afwerking

- Werk je dessert af met een toef van het luchtige specerijenschuim.



Crème brûlée van parmezaan en aceto balsamico

Crème brûlée van parmezaan

750 ml	Hollandia Koksroom, original
350 gram	Parmezaanse kaas
300 gram	eidooier

Aceto balsamico-suiker

150 ml	aceto balsamico
500 gram	suiker

Werkwijze

- Verwarm de koksroom tot aan het kookpunt. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg in 3 delen toe aan de koksroom tot alle kaas is opgelost.
- Meng de eidooiers met 1/3 van het Koksroom-mengsel en voeg de resterende room toe.
- Passeer door een fijne zeef en koel terug.
- Meng de aceto balsamico met de suiker en laat 12 uur drogen op 50° C. Maal fijn en bewaar in een afgesloten bak.

Afwerking

- Verdeel de crème-brûléemassa in hittebestendige glazen.
- Zet de glazen in een gastronormbak gevuld met water, zodat deze gedeeltelijk onder water staan.
- Dek zorgvuldig af met plastic folie en gaar 30-40 minuten (afhankelijk van de grootte) in de oven op 90° C.
- Koel terug en karamelliseer met de aceto balsamico-suiker.



Oeuf Benedictus

10 stuks	eieren
350 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200 ml	Debic Hollandaisesaus
200 gram	gerookte zalm
20 gram	bieslook

Werkwijze

- Tik de kopjes van de eieren eraf met een speciale eiertikker.
- Scheid de eidooiers van het eiwit en reserveer de eidooiers in de koeling.
- Maak de eierschalen goed schoon en schik de eidooier terug in de schaal. Dek af en reserveer in de koeling.
- Klop de slagroom luchtig, meng met de hollandaisesaus en reserveer in de koeling.
- Snijd de zalm in brunoise, snipper de bieslook en reserveer in de koeling.

Afwerking

- Verwarm de eierschalen met de eidooier in de oven gedurende 5 minuten. Dresseer de vis boven op de eidooier en werk af met de hollandaiseroom.
- Serveer deze eieren als hors d'oeuvre of amuse voor een heerlijk spel tussen koude en warme structuren.

Infusie van specerijen

1	liter	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
2	stuks	kaneelstokken
2	stuks	steranijs
4	gram	korianderzaad
2	gram	kruidnagel
2	gram	zwarte peper, gekneusd
2	gram	jeneverbessen, gekneusd

Werkwijze

- Vermeng de specerijen met de beur culinair.
- Giet in een vacuümzak en trek vacuüm.
- Leg in een au bain marie of Röner van 75° C en laat minimaal 1 uur infuseren.
- Laat daarna minimaal 1 dag intrekken in de koeling.
- Giet door een fijne zeef en bewaar in een spuitflesje.

Wist u dat...

- Slagroom klopt het beste op bij een temperatuur tussen de 2 en 4° C.
- Een liter melk bevat ongeveer 4% melkvet. Dit houdt in dat je 10 liter melk nodig hebt om 1 liter slagroom van 40% te maken.
- Hollandia Beur culinair is direct smearbaar vanuit de koeling en is speciaal ontwikkeld voor de catering en lunch. Het wordt geleverd in bakken van 2 kilo en laat zich goed luchtig kloppen. Hierdoor is het uitermate geschikt om samengestelde boter van te maken.
- In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter. Met Hollandia Beur culinair is dat niet nodig, omdat deze al geklaard is. Dat scheelt veel handelingen en tijd in de keuken en is per saldo veel economischer, want met klaren verlies je al snel 25 tot 30% van het totale gewicht.
- De ideale verhittingstemperatuur van de Hollandia Beur culinair is tussen de 180 en 200° C. Het is uitermate geschikt om infusies mee te maken. Een infusie is niets anders dan een vloeistof waar je smaakstoffen in mee laat trekken, zodat ze hun aroma afgeven. 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 praktijk voegen we een hoeveelheid beur culinair en smaakgevers samen in een vacuümzak en laten die au bain marie onder de 75° C op elkaar intrekken.

Wat hebben een Mexicaans restaurant en een Belgisch biercafé met elkaar gemeen?

De Mexicaanse restaurants en de Belgische biercafés zijn een kleine greep uit de grote diversiteit aan horeca-formules die het bedrijf Debuut aanbiedt. Het bedrijf beheert in totaal 14 verschillende horeca-formules met in totaal 29 vestigingen.

Hoe kan men 14 totaal verschillende horecaformules in goede banen leiden zonder dat de afzonderlijke restaurantconcepten hun identiteit verliezen?

We spreken de personen van verschillende afdelingen en brengen een bezoek aan diverse horecaformules om erachter te komen wat hun sleutel tot succes is.

DE ORGANISATIE

Hoewel de bedrijven van Debuut zeer divers van opzet zijn zit de kracht in de centrale en efficiënte benadering. Een centraal team van marketing-, sales-, facility- en keukenmanagement-specialisten ondersteunt de afzonderlijke horecabedrijven in hun werkzaamheden. “Het is de kunst om de middenweg te vinden voor een centrale aanpak, want Debuut is geen keten met één en dezelfde formule”, aldus Edwin Spruyt, marketing-manager van Debuut. Elke formule blijft haar eigen karakter behouden, dat is de kracht van Debuut. Hoe het bedrijf slaagt in een eenheid van beleid, strategie en manier van werken wordt vooral duidelijk wanneer we een bezoek brengen aan de keukens van de diverse Debuut-formules.

HET GEHEIME WAPEN

Het kloppend hart van Debuut is de centrale keuken, ‘Koks voor Koks’ genaamd. Jaarlijks wordt 170.000 kilo producten geproduceerd en uitgeleverd aan de verschillende horeca-locaties binnen de organisatie. De verse salades, vlees, vis en desserts worden voor het merendeel in de keukens van de afzonderlijke locaties bereid.

“We zitten boven op de efficiëntie en constante kwaliteit van in totaal 29 verschillende keukens.”



“In de centrale keuken beschikken we over geavanceerde apparatuur, waarmee we in grote volumes kunnen produceren”, aldus Henk Vonk, chef-kok van de centrale keuken.

Alles wordt ambachtelijk bereid op basis van verse producten en doordat er in grote hoeveelheden geproduceerd wordt, vallen de kosten lager uit. De marges zijn veel hoger dan wanneer elke locatie haar eigen receptuur zou bereiden. “Het gaat hier vooral om de vaak bewerkelijke recepturen van kreeftenbisque tot chocolademousse, van sauzen tot dressings, waarbij vooral veel tijdswinst te behalen is.” Het is een heel efficiënte manier van koken. Mede doordat alle producten vacuüm verpakt worden en voorzien van een barcode met kostprijs en houdbaarheidsdatum. “We weten precies wat er binnenkomt aan verse ingrediënten, wat er weer uitgaat en wat het uiteindelijk als resultaat oplevert.”

Martien Bakker is de keukenmanager, de spil van alle keukens binnen het bedrijf en de initiator van de centrale keukens. “Zelf ben ik jarenlang werkzaam geweest als chef-kok. Ik ondersteun de chefs van de 29 vestigingen op verschillende

vlakken en kijk waar nog vooruitgang kan worden geboekt en efficiënter kan worden gewerkt. De marges in de keukens staan door de stijgende voedselprijzen onder grote druk. De chef-koks van alle locaties zijn zelf verantwoordelijk voor hun marges en mogen nooit het zakelijke aspect uit het oog verliezen.”

KRUISBESTUIVING

Martien organiseert een aantal keren per jaar bijeenkomsten. “Deze dienen om ervaringen met elkaar uit te wisselen, nieuwe gerechten te creëren, bij te sturen en te coachen. We proberen de chefs een aantal handvatten mee te geven waarbij we de efficiëntie proberen te verhogen. De aangeleverde recepturen-mappen zijn daarom voorzien van een uitgebreide werkwijze inclusief kostprijzen. Alle locaties werken met een vaste groep leveranciers. Deze centrale aanpak draagt eraan bij dat er bewuster wordt ingekocht en om deze reden zitten de chefs veel scherper op de marges. We laten zo weinig mogelijk aan het toeval over en werken aan de efficiëntie en constante kwaliteit van de 29 verschillende keukens. Op deze manier dragen de keukens van Debuut bij aan een gezonde en winstgevendende organisatie.”



In deze rubriek nemen we de zakelijke kant van de keuken onder de loep door een driegangenmenu te presenteren en te berekenen. Als uitgangspunt is de verkoopprijs van het menu berekend op € 30,- per persoon.

Menumanager

Driegangenmenu

De verkoopprijs van het menu is berekend op € 30,-. Alle prijzen gebruikt in het document zijn richtprijzen. Uit het resultaat kun je opmaken dat dit menu maar liefst 75% oplevert, zonder personeelskosten.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
<i>Voorgerecht</i>				
Potage van knolselderij	€ 10,52	€ 42,45	€ 45,00	75%
<i>Hoofdgerecht</i>				
Gebraden hertenfilet	€ 42,81	€ 179,25	€ 190,00	76%
<i>Nagerecht</i>				
Sinterklaasaroma's	€ 15,53	€ 61,32	€ 65,00	75%
Totaal	€ 68,86	€ 283,02	€ 300,00	76%

Conclusie:



Je kunt in één oogopslag zien dat zakelijk denken je creativiteit helemaal niet hoeft af te remmen. Het resultaat van dit menu levert maar liefst 76% rendement op!

VOORGERECHT

Potage van knolselderij

met een schuim van chorizo.



Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/stuk	Totaal
Potage van knolselderij				
1	liter	Hollandia Kokroom, plantaardig	2,35	2,35
750	ml	gevogeltebouillon	2,00	1,50
1	stuk	knolselderij	0,95	0,95
20	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,01
10	gram	zout	0,77	0,01
Chorizoschuim				
200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet	3,95	0,79
250	gram	chorizo	8,30	2,08
50	gram	rode paprika	1,80	0,09
25	gram	sjalotten	1,40	0,04
15	gram	knoflook	2,20	0,03
50	ml	olijfolie	7,60	0,38
200	ml	gevogeltebouillon	2,00	0,40
Garnering				
200	gram	tramazinibrood	1,50	0,30
25	gram	peterselie	5,00	0,13
150	gram	ossenstaartvlees	6,50	0,98
5%				
Toeslag hulpgrondstoffen				0,50
Totaal inkoop (excl. btw)				10,52
24% inslag				
Totaal inkoop per persoon (excl. btw)				1,05
Totaal verkoopprijs (excl. btw)				42,45
Totaal verkoopprijs (incl. btw)				45,00
Adviesverkoopprijs per persoon				4,50

Marge resultaat

75%

Werkwijze

- Snijd voor de potage de knolselderij in brunoise en zweet aan in een pan met beur culinair. Voeg de bouillon en de kokroom toe en breng de soep tot het kookpunt. Laat 30 minuten garen en pureer glad met de staafmixer. Passeer eventueel door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper.
- Voor het chorizoschuim, de chorizo, sjalot, paprika en knoflook fijnsnijden en aanzweten in de olijfolie. Aflussen met bouillon en 30 minuten laten sudderen. Cutter fijn en passeer door een fijne zeef. Voeg de slagroom toe en breng eventueel op smaak. Giet over in een siphon en belucht met één lachgaspatroon en koel terug. Neem voor gebruik tijdig uit de koeling en serveer het schuim lauwwarm.
- Snijd het brood in lange banen en besprenkel met olijfolie en zout, en bak 12-15 minuten in de oven op 160° C.

Afwerking

Verdeel de soep en gestoofde ossenstaart op de borden. Werk af met het chorizoschuim, crostini en gehakte peterselie.



HOOFDGERECHT

Gebraden hertenfilet

met cannaroni van rode kool en truffelpuree.

Receptuur voor 10 personen

		Prijs per kg/stuk	Totaal
Hertenfilet			
1600 gram	hertenfilet	22,00	35,20
Jus van bittere cacao			
200 ml	Hollandia Koksroom, original	2,80	0,56
200 ml	wildfond	2,50	0,50
100 gram	Campina Roombater, ongezoeten	5,85	0,59
15 gram	chocolade, 100%	12,50	0,19
Cannaroni van rode kool			
600 gram	rode kool	0,55	0,33
100 ml	rode wijn	4,50	0,45
50 ml	witte-wijnazijn	1,40	0,07
200 gram	Golden Delicious-appel	1,15	0,23
100 gram	sjalotten	2,45	0,25
50 gram	suiker	0,77	0,04
10 gram	zout	0,42	0,00
5 gram	five spice	18,00	0,09
Truffelpuree			
500 gram	aardappels	2,75	1,38
150 ml	Hollandia Koksroom, original	2,80	0,42
100 ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,42
10 gram	truffeltapenade	6,50	0,07
10 gram	zout	0,42	0,00
5%	Toeslag hulpgrondstoffen		2,04
	Totaal inkoop (excl. btw)		42,81
24% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		4,28
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)		179,25
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)		190,00
	Adviesverkoopprijs per persoon		19,00

Marge resultaat

76%

Werkwijze

• Kook voor de truffelpuree de aardappels gaar en wrijf door een fijne zeef. Breng op smaak met de truffeltapenade en overige ingrediënten. • Snijd de rode kool, sjalotten en appels fijn en houd een 10-tal koolbladeren apart. Zweet sjalotten aan en voeg kool en appels toe. Voeg de specerijen toe en laat een halfuur op een laag vuur stoven. • Gaar de koolbladeren beetgaar in het vocht van de rode kool en laat afkoelen in het vocht. • Leg 3 lagen plasticfolie op elkaar en beleg met de koolbladeren. Vul met de rode kool en rol op tot een worst. Koel volledig terug en portioneer.

Afwerking

Bak het vlees rondom aan in de beur culinair en gaar verder in de oven op 100° C tot een kerntemperatuur van 54° C. Verwarm de wildfond samen met de koksroom, meng met de chocolade. Kook in de gewenste dikte en monteer op met de boter. Verwarm de cannaroni afgedekt in de steamer en plaats op het bord. Werk het gerecht verder af met een quenelle truffelpuree.



Sinterklaas- aroma's

Werkwijze

- Voor de luchtige chocoladeroom, de melk verwarmen en de glucose en geweekte gelatine erin oplossen. Giet de melk over de gehakte chocolade tot een homogene massa ontstaat en voeg de slagroom toe. Roer goed door en laat een nacht rijpen in de koeling.
- Meng mandarijnpuree en suiker, en verwarm tot 50° C. Voeg de geweekte gelatine toe en koel terug tot kamertemperatuur.
- Verwarm de panna cotta en vermeng met de amandelpasta en yoghurt, en reserveer in de koeling.
- Bruneer de amandelen in een koekenpan, voeg zout toe en karamelliseer met de suiker.



Afwerking

Zet de glaasjes schuin in een eierrekje en vul met de amandelcrème. Vries aan en verdeel de hangende geleï over de glaasjes. Klop de chocoladeroom luchtig en verdeel in de glaasjes. Werk het gerecht af met de amandelpraline.



Receptuur voor 10 personen

Luchtige chocoladeroom

600	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet	3,95	2,37
200	ml	volle melk	0,92	0,18
50	gram	glucose	1,10	0,06
300	gram	pure chocolade	7,00	2,10

Mandarijngelei

600	gram	mandarijnpuree	5,50	3,30
40	gram	suiker	0,77	0,03
8	gram	bladgelatine	30,00	0,24

Amandelcrème

350	ml	Debic Panna Cotta	4,96	1,74
350	gram	volle yoghurt	1,10	0,39
350	gram	rauwe amandelpasta	10,00	3,50

Amandelpraliné

100	gram	amandelen	8,50	0,85
50	gram	suiker	0,77	0,04
2	gram	zout	0,42	0,00

Prijs per kg/stuk

Totaal

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	0,74
	Totaal inkoop (excl. btw)	15,53
25% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	1,55
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	61,32
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	65,00
	Adviesverkoopprijs per persoon	6,50

Marge resultaat

75%

Het gemak van de Debic Sauzen



Met Debic, het 'zusje' van Hollandia, komen we aan de vraag naar topkwaliteit convenienceproducten voor de gastronomie tegemoet. Debic, bekend van de dessertlijn, heeft nu een nieuwe Debic Sauzenlijn, bestaande uit vijf klassieke sauzen. Deze nemen het tijdrovende voorbereidingswerk weg, maar bieden óók ruimte om er je eigen twist aan mee te geven. In deze editie zijn vijf recepturen ontwikkeld in combinatie met de Debic Champignonroomsaus. Kijk voor de complete recepturen op www.debic.nl.



Gebraden parelhoenfilet met morillesaus

Recept voor 10 personen

500 ml	Debic Champignonroomsaus
100 ml	vermout
100 ml	witte wijn
10 gram	gedroogde morilles

Werkwijze

Week de morilles in lauw water gedurende 30 minuten. Reduceer de witte wijn en vermout tot de helft en voeg de champignonroomsaus toe. Passeer het weekvocht van de morilles door een fijne zeef en voeg toe aan de saus. Kook de saus in tot gewenste dikte en voeg de morilles toe.



Gebraden entrecôte met Roquefortsaus

Recept voor 10 personen

500 ml	Debic Champignonroomsaus
150 gram	Roquefort
10 ml	citroensap

Werkwijze

Verwarm de champignonroomsaus en voeg de Roquefort toe. Breng op smaak met citroensap en passeer door een fijne zeef.

Varkenshaas met bospaddenstoelensaus

Recept voor 10 personen

500 ml	Debic Champignonroomsaus
100 ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
100 ml	witte wijn
50 ml	cognac
250 gram	bospaddenstoelen

Werkwijze

Verwarm de beur culinair en bak hierin de bospaddenstoelen aan. Blus af met de witte wijn en cognac, en reduceer tot de helft. Voeg de champignonroomsaus toe.



Schnitzel met Jägersaus

Recept voor 10 personen

500 ml	Debic Champignonroomsaus
10 gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
100 ml	witte wijn
250 gram	champignons
20 gram	gesnipperde sjalot
10 gram	peterselie, blad

Werkwijze

Snijd de champignons in plakjes. Verwarm de beur culinair en bak de champignons bruin en voeg de gesnipperde sjalot toe. Blus af met de witte wijn en reduceer tot de helft. Voeg de champignonroomsaus toe. Maak de saus verder af met gehakte peterselie.



Risotto met eekhoorntjesbrood in champignonroomsaus

Recept voor 10 personen

600 ml	Debic Champignonroomsaus
50 ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
500 gram	risottorijst
50 gram	sjalot, gesnipperd
200 gram	porcini-paddenstoelen
250 ml	witte wijn

Werkwijze

Verwarm de beur culinair en zweet de sjalotten aan. Voeg de rijst toe en verwarm totdat de rijstkorrels gaan glanzen, blus af met de wijn en laat de rijst het vocht absorberen.

Voeg achtereenvolgens de champignonroomsaus toe. Laat het vocht absorberen en maak de risotto beetgaar en laat afkoelen. Snijd de porcini-paddenstoelen in brunoise en zweet deze aan in de beur culinair. Voor service de risotto opwarmen met toevoeging van een scheut Debic Champignonroomsaus en de brunoise van porcini.





Vrijheid van smaak



Kijkt u naar inkoop of naar rendement?

Veel chef-koks denken dat Hollandia toch wat duurder is. Klopt ook. En klopt niet. Want zoals een slimme chef-kok weet, is alleen belangrijk wat aan het einde van de rit onder aan de streep staat. Dankzij een slimme receptuur waarbij de snelle indiksnelheid zorgt voor minder sausverlies verdient u het verschil snel weer terug. Fles na fles betekent dat een beter rendement. Een slimme chef-kok kiest daarom uitgerekend voor Hollandia.



Slimme chef.
Uitgerekend
Hollandia.