

Inspiratie magazine van Hollandia.
November 2012, jaargang 10, nummer 28



!DEE magazine



Evolutie in gastronomie

Zelf ijs maken | **Jordi Roca, designer of desserts** | Hollandia en Landal GreenParks
Smaakevoluties | Grenzeloos zuivel | **Menumanager** | Debic dessertlijn

Evolutie in gastronomie

De gastronomie heeft de laatste jaren een flinke evolutie ondergaan en dat biedt kansen. De consument doet, dankzij multimedia en reizen, veel meer kennis op van eten en dat vraagt om een bepaalde kwaliteit en variatie. We eten immers niet drie keer per dag hetzelfde broodje met kaas. Ging men in de jaren '80 en '90 nog uit eten bij de Italiaan of Chinees. Tegenwoordig zijn er vele mogelijkheden; van Grieks tot Spaans en van Mexicaans tot Marokkaans om maar enkele voorbeelden te noemen. Ook voor de chef en patissier komt er steeds meer informatie beschikbaar. Neem nu alleen al het aantal technieken en ingrediënten dat er de laatste jaren is bijgekomen en waar we onze kookstijl mee kunnen verfijnen. De wereld lijkt sneller te draaien en trends volgen elkaar steeds sneller op. Gasten worden slimmer en zijn, vol verwachting, op zoek naar variatie.

Nog geen vijf jaar geleden at je bij het revolutionaire restaurant ElBulli voor het eerst zwart gefermenteerde knoflookteen, toentertijd een uitermate exclusief ingrediënt. Je was dan één van de gelukkigen die als één van de eersten op de wereld deze smaaksensatie mocht ervaren. Vijf jaar later is deze soort knoflook zelfs in de supermarkt verkrijgbaar en daarmee dan ook de normaalste zaak van de wereld. We bevinden ons in een wereld die groeit in diversiteit en zodoende evolueert. Als chef zullen we up-to-date moeten blijven. Wanneer we blijven evolueren, biedt dat kansen om jezelf te onderscheiden én te groeien.

In deze uitgave zullen we daarop inhaken door je inspiratie te bieden op het gebied van roomijs en deze (zoete) techniek óók toe te passen op hartige ingrediënten. Daarnaast vertelt Jordi Roca, op dit moment één van de meest vooruitstrevende personen in de gastronomie, in een exclusief interview over de ontwikkelingen die hij ziet in de keuken, hoe nieuwe gerechten tot stand komen en wat er op dit moment omgaat in zijn creatieve bovenkamer.

In de receptencollectie vind je, zoals je van ons gewend bent, 4 volledig uitgewerkte gerechten waarbij we de verschillende werelden met elkaar kruisen. Bovendien vind je ook een aantal creatieve toepassingen op zuivel om je gasten mee te verrassen. En last but not least een 3-gangen menu met kostprijsberekening om de zakelijke kant van het verhaal niet uit het oog te verliezen en gezond het nieuwe jaar in te gaan.

We wensen je nog veel leesplezier,
Het Hollandia team



Vrijheid van smaak



04 **Techniek in beeld** **IJS**

Zelf ijs maken is weer helemaal van deze tijd.

08 **Interview** **Jordi Roca**

Designer of desserts.

12 **Recepten** **Smaakevoluties**

Nieuwe inzichten die voorheen als onmogelijk werden beschouwd.

22 **!DEE in de keuken** **Hollandia en Landal GreenParks**

Beleving als inspiratiebron bij de Hollandia recepturen.

24 **Grenzeloos** **Zuivel**

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

28 **Rendement** **Menumanager**

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

34 **Convenience voor professionals** **Debic dessertlijn**

Gemak in bereidingen, eindeloze mogelijkheden.

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

Fotografie: Kasper van 't Hoff, El Celler de Can Roca,
Eddy Kellele, David Ruano

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 Italianen verspreidden deze ijskoude delicatessen al over de gehele wereld toen er nog geen vrieskasten bestonden. Wereldwijd is ijs het meest bestelde dessert in restaurants. Vaak wordt ijs kant-en-klaar ingekocht.

Dankzij de opkomst van kleinere ijsmachines en de pacojet is het zelf ijs maken weer helemaal van deze tijd.

IJS



Om het volledige onderwerp ijs te behandelen hebben we het artikel in twee delen gesplitst. In deze 'Techniek in beeld' meer over de historie van roomijs, wat er komt kijken bij het maken van ijs en de rol van de verschillende ingrediënten. Om alvast te inspireren kom je ook een aantal ijsrecepturen tegen die volgens Hollandia de nieuwe trends van 2013 worden. In de volgende editie van !DEE zullen we dan formules van roomijs maken. Ook krijg je meer inzicht in de bereidingen van moderne smaken. IJs is er van klassiek tot en met modern, voor de ultieme smaakbeleving!

Terug naar de ijstijd

De ontdekking van ijs wordt toegeschreven aan de ontdekkingsreiziger Marco Polo, die leefde in de dertiende eeuw. Bij terugkeer van zijn reis naar China zou hij de eerste ijsrecepten en formules hebben meegenomen naar Venetië. In China bestaan echter nauwelijks aanwijzingen dat er rond deze tijd ijs werd gegeten. Wel maakten de Arabieren in de negende eeuw een mengeling van fruitsap, honing en sneeuw. Dit grofkorrelige 'ijs' werd Sharab (vrij vertaald sorbet) genoemd. Dankzij de ontdekking dat het smeltpunt van ijs daalt in combinatie met zout kon vruchtenijs/sorbet worden vervoerd en daardoor meer worden verspreid.

Het eerste roomijs werd gemaakt door een Fransman die werkte voor het Engelse gerechtshof. Hij werd goed betaald om het recept exclusief voor het Engelse koningshuis te serveren. Het recept bleef echter niet lang geheim en verspreidde zich snel over Europa. In de gebieden rondom grote Italiaanse steden als Venetië, Milaan en Bologna openden veel ijssalons hun deuren. Toen aan het eind van de negentiende eeuw een economische crisis uitbrak, emigreerden de Italianen massaal om elders op de wereld een ijssalon of restaurant te beginnen. Zo brak de ijsconsumptie wereldwijd door.

Wetenschap. Hoe maken we roomijs?

Roomijs bestaat uit vier elementen: ijskristallen, vetbolletjes, suiker en andere droge bestanddelen en luchtbellen. De materie is echter nog veel complexer. Om het goed te begrijpen is het beter om uit te leggen hoe ijs wordt gemaakt.

In een typisch roomijs, dat industrieel is geproduceerd, zit 55-65% water waaraan wettelijk 5% melkvet wordt toegevoegd (anders mag het product geen roomijs worden genoemd). Hieraan worden nog niet-vette melkbestanddelen toegevoegd, een percentage suiker en emulgatoren of stabilisatoren zoals gelatine en eigeel. Deze mix wordt vaak gehomogeniseerd en gepasteuriseerd, gerijpt in de koeling en vervolgens geturbi-neerd in een ijsmachine.

De zacht fluwelen structuur van ijs wordt alleen verkregen door het mengsel onder voortdurende beweging te bevriezen. Zo blijven de ijskristallen klein en wordt er lucht in het mengsel geklopt. De ijskristallen zijn van belang voor de structuur van het ijs: te grote kristallen geven een zanderig gevoel in de mond. De lucht in het mengsel zorgt voor volume en voor de zachte en romige smaak, aangezien lucht niet kan bevriezen.

De invloed van de ingrediënten

Zoals eerder beschreven, bestaat ijs uit een aantal sleutel-ingredienten. Door de hoeveelheden van deze ingrediënten aan te passen, kunnen we verschillende soorten ijs met een bepaalde structuur en smaak maken. Hieronder beschrijven we de verschillende ingrediënten.

Melkvet

Het melkvet heeft een belangrijke invloed op de stabiliteit en de romigheid van het ijs. Roomijs met meer vet smelt minder snel dan ijs met weinig melkvet. Roomijs met een hoog vetgehalte laat lang een vetfilm achter in de mond. Dit betekent dat een grotere hoeveelheid vet langer de tijd nodig heeft om in de mond te smelten. Daardoor is de smaakperceptie ook minder intens dan bij ijs met een lager vetgehalte.

Niet-vette melkbestanddelen

De droge, niet-vette melkbestanddelen in melk, room, gecondenseerde melk of melkpoeder dragen ook bij aan de structuur. Een groot deel van deze bestanddelen bestaat namelijk uit melkeiwit. Dit zorgt voor opslag of luchtigheid in het ijs en beschermt ook de vetbolletjes, voor een stabiele structuur van het ijs. Om deze niet-vette melkbestanddelen juist te doseren, wordt in de recepturen gebruikgemaakt van mager melkpoeder. Mager melkpoeder bevat geen vette bestanddelen en is een pure droge stof waarvan een groot deel uit melkeiwit bestaat. Zodoende kunnen we de ijsformule exact per gram aanpassen.

Suikers

Suikers hebben een belangrijke invloed op smaak en verlagen ook het vriespunt. In de recepturen van ijs maken we gebruik van verschillende suikers. Elke suiker heeft een verschillend vriespunt en een andere zoetkracht. Het is de uitdaging voor de chef om op de juiste wijze het vriespunt en de smaak van het ijs te beïnvloeden. Voor hartig ijs kan bijvoorbeeld gebruik worden gemaakt van maltodextrine. Dit is een restproduct van suiker dat bijna geen zoetkracht heeft. Het wordt gebruikt om de suiker en de droge stof in het ijsmengsel te vervangen. In de volgende 'Techniek in beeld' kun je uitvoerig lezen over de verschillende soorten suikers en het gebruik in je roomijs.

Emulgatoren en stabilisatoren

Emulgatoren en stabilisatoren hebben ook een belangrijke functie in roomijs. Traditioneel wordt eigeel gebruikt voor de smaak. Ook helpt eigeel om een sterke emulsie te verkrijgen, waardoor de vetbolletjes in de ijsmix goed verdeeld blijven en het product een goede stabiliteit geven. In veel commerciële ijssoorten wordt eigeel als emulgator tegenwoordig vervangen door mono- of diglycerides. Stabilisatoren in de ijsmix zorgen zoals het woord al zegt voor stabiel ijs dat niet snel wegsmelt wanneer het opwarmt. Traditioneel werd hiervoor gelatine gebruikt. Tegenwoordig zijn er speciale, samengestelde poeders beschikbaar die zowel de emulgator als de eidooier vervangen. Deze poeders geven ook structuur aan het ijs en gaan het vormen van ijskristallen tegen, zonder dat het veel invloed heeft op de smaak van het ijs.

Coole trends van 2013



Gorgonzola

Een pittig roomijsje met gorgonzola past zowel in zoete als in hartige gerechten, als aanvulling op een nagerecht met kaas of als onderdeel van de amuse. Combineer het ijs met peer of walnoten.



Vanille-ijs zal misschien wel altijd het best verkopende product blijven in een restaurant of ijssalon. Er is echter nog zoveel meer mogelijk in de wondere wereld van ijs om gasten te verrassen. Bijvoorbeeld hartig ijs, waar men in eerste instantie raar van zal opkijken. Toch is het een trend die overal in de wereld komt opzetten en succes heeft. Zo vind je in Tokyo bijvoorbeeld extreme smaken als octopus en kalfstong. Ook in het traditionele Italië kom je steeds meer ijsjes met hartige smaken tegen. Was ijs daar in het verleden alleen een verkoelende zoete zomertraktatie, nu maken de Italiaanse ijsbereiders ijs dat het hele jaar door kan worden verkocht en op elk moment van de dag kan worden gegeten. Laat je inspireren door onderstaande verrassende ijssoorten. De recepturen zijn terug te vinden op www.hollandia.nl.



Bearnaise

Een warme saus, gepresenteerd als ijs, zal uw gasten versteld doen staan. Vul het hoorntje met asperges of tartaar van rundvlees als amuse of onderdeel van een voorgerecht.



Zee-egel

Zee-egel heeft een aparte smaak die nergens mee te vergelijken is. Het jodium-achtige combineert zeer goed met zoet en gaat uitstekend samen met viooltjes.



Dennenboom

Een infusie van dennennaalden in combinatie met gekaramelliseerde pijnboompitten maakt van dit ijs de perfecte afsluiter voor het kerstmenu.



Bellini

Bellini is afgeleid van de cocktail die wordt geschonken in de beroemde 'Harry's Bar' in Venetië. De combinatie van perzik en prosecco is zowel geschikt voor in de zomer als voor bijvoorbeeld het vieren van het nieuwe jaar.



Chocolade

Een goed basisrecept voor chocolade-ijs is moeilijk te vinden. Geef chocolade-ijs nog meer diepgang door de room te laten infuseren met kruiden of specerijen.



Dulze zeewier

Zoet ijs met zeewier lijkt in eerste instantie een onmogelijke combinatie. De smaak komt dicht in de buurt van groene thee, maar dan minder dominant.

Hij is de jongste van drie broers die het op één na beste restaurant ter wereld runnen: El Celler de Can Roca in Girona, Spanje. Het restaurant dat wordt geprezen om zijn onbegrensde creativiteit wordt verdeeld in drie specialisaties: zoet, zout en vloeibaar. Joan geeft leiding aan de keuken, die het best kan worden omschreven als innovatief met zeer veel respect voor de traditionele Catalaanse keuken. Josep leidt de voorkant van het restaurant en de imposante wijncollectie. Jordi is verantwoordelijk voor de desserts, die een ware revolutie teweegbrengen in de restaurantpatisserie. Een interview met één van de meest vooruitstrevende patissiers van dit moment:

Jordi Roca

Designer of desserts

"Hoe moeten we je noemen? Een chef, een patissier of een ijsbereider?"

"Ik ben een dessertbereider die erg veel van ijs houdt en veel opsteekt van de hartige keuken. Graag pas ik ook de technieken uit de zoete keuken toe op hartige gerechten. Neem als voorbeeld de gekaramelliseerde olijven die worden geserveerd als amuse in een bonsaiboom, zodat de gasten ze zelf vers kunnen plukken uit de boom."

"Van een bescheiden Catalaanse bar in de jaren zestig is Can Roca uitgegroeid naar drie Michelinsterren. Als je terugkijkt op deze ontwikkeling, wat zie je dan als mijlpaal?"

"We hadden nooit gedacht dat we een restaurant als dit zouden kunnen hebben. We hebben erg veel geluk dat we kunnen doen wat we graag doen en onze gasten kunnen laten genieten. Ik denk dat de sterke familieband en het feit dat we zijn grootgebracht in een restaurant ons heeft laten inzien welke offers je moet brengen om te kunnen groeien tot waar we nu zijn."

"Je Catalaanse roots, gecombineerd met een culinaire opleiding, zijn sterk beïnvloed door pastry chef Damian Allsop. Wat was precies zijn invloed op jou, als jonge chef? En wat is jouw stijl van koken eigenlijk?"

"Damian was er verantwoordelijk voor dat ik me meer op de zoete keuken ben gaan richten. Hij liet me het belang van een perfecte techniek zien. Ik ben hem zeer dankbaar dat ik via hem de liefde voor het vak heb gevonden en de perfecte basis van de patisserie geleerd heb. Naast Damian is Albert Adria ook van grote invloed op mij geweest. Hij liet me inzien hoe je conceptueel kunt denken en bracht mij in aanraking met innovatieve technieken. Ik zou mijn dessertstijl noemen... eh weet ik eigenlijk nog niet. Ik volg mijn gevoel en durf risico's te nemen en te streven om het onmogelijke, mogelijk te maken."



Fotografie:
David Ruano en El Celler de Can Roca



"Je broers Joan en Josep zijn verantwoordelijk voor savory en wijn. Jij voor de zoete kant van de keuken. Hoe werken jullie samen en hoe inspireren jullie elkaar?"

"We bespreken een nieuw gerecht eerst altijd met ons drieën. Het is heel verrijkend om elk gerecht te bekijken vanuit drie invalshoeken. Door erover na te denken, krijg je meer diepgang. We vullen elkaar aan als een geoliede machine en dat is tevens de kracht van het restaurant."

"Het mixen van stijlen en beroepen om grenzen te doorbreken is niet nieuw. Zou je je bijvoorbeeld kunnen voorstellen dat je zou samenwerken met andere creatieven van buiten de culinaire sector? Een designer of een architect bijvoorbeeld?"

"Ja, dat doen we al. Eten is zoveel meer dan alleen een bord met een aantal gekookte ingrediënten. Alle zintuigen moeten gestimuleerd worden. Door de samenwerking te zoeken met andere specialisten worden de zintuigen in het restaurant juist extra onder de aandacht gebracht. We werken bijvoorbeeld samen met Andreu Carulla (andreucarulla.com) met wie we servies en keukengereedschap hebben ontworpen. We werken ook samen met Franc Aleu (urano.net), een videokunstenaar, om nieuwe vormen van beleving rond eten te lanceren met behulp van interactieve projecties ([youtube.com/watch?v=BHaQHEBuZU](https://www.youtube.com/watch?v=BHaQHEBuZU))."

"De barrière tussen savory en zoet wordt steeds kleiner. Pâtisseries gebruiken hartige ingrediënten als bacon, olijven en groenten in desserts. Hoe zie je deze trend? Vind je die ook terug in de keuken van El Celler? En wat zijn jouw grenzen: een zout dessert bijvoorbeeld?"

"Een hartig of gezouten dessert zou geen dessert zijn, dat is een voorgerecht! Wat wel interessant is, is technieken en

concepten delen. Zodoende komen we tot nieuwe invalshoeken die onze keuken laten evolueren, maar niet door zout en suiker te verwisselen. Dat is gewoon te makkelijk en niet natuurlijk."

"Bij El Celler de Can Roca benaderen jullie gerechten vanuit een verschillende invalshoek, bijvoorbeeld de chromatherapie: desserts gebaseerd op parfum of op een doelpunt van Messi. Waar haal je de inspiratie vandaan? En hoe werk je zo'n idee uit van het schetsblok tot het bord?"

"Elk dessert heeft een eigen vertrekpunt en zijn eigen geschiedenis: sommige vinden hun oorsprong in een anekdote. Messi's goal komt bijvoorbeeld voort uit het geweldige doelpunt dat Leonel maakte tegen Getafe. (Jordi is een groot fan van Barcelona, red.). Er ging een fenomenale dribbel van vijf tegenstanders aan vooraf. Het is een gerecht met humor, waarbij we tijdens het serveren van het gerecht het commentaar afspelen dat er tijdens de goal aan voorafging. Een ware apotheose, waarbij de goal en de bal gegeten kunnen worden. Chromatherapie is een gevolg van een studie die ik deed naar kleuren en hoe deze invloed hebben op de zintuigen. Dit resulteerde in een serie vernieuwende gerechten. Maar voor mij geldt altijd: zolang het lekker is, kan je maken wat je maar wilt."

"Waar ben je op dit moment mee bezig, wat inspireert je nu?"

"Ik wil graag een dessert maken dat het warme gevoel van een thuis in de herfst oproept."

"In dit nummer van IDEE Magazine bespreken we de evolutie van de gastronomie. Hoe zie je het culinaire vakmanschap verder evolueren?"

"Voor mij zal koken altijd het ambacht van de smaak blijven, waarin technieken en machines het gereedschap kunnen zijn tot het evolueren van de kookkunst."

Jordi's favorieten

Favoriete product/ingrediënt

"Bergamot citroenen! Toen voor het eerst een kist bergamot citroenen in de keuken arriveerde en ik het aroma rook, was ik verkocht. Deze bijzondere citrusvrucht staat aan de basis van de desserts die ik op basis van parfums heb gecreëerd."

Favoriete techniek

"Distilleren. Met de Rotavapor kunnen we bij El Celler vluchtige aroma's concentreren, die op geen andere wijze of met geen enkele andere techniek kunnen worden vervaardigd."

Favoriete restaurant

"Can Roca, het restaurant van mijn ouders. Het is de keuken waarin ik ben opgegroeid en die zal altijd de basis blijven waaruit mijn broers en ik blijven evolueren."

Favoriete suiker

"Moscovado suiker. Dit is suiker in zijn puurste vorm. Het is een ongeraffineerde rietsuiker, die meer smaak bevat door de melasse die nog aanwezig is. Hierdoor krijgt de suiker een diepe karamelsmaak die mijn desserts rijker maakt qua smaak."

Favoriete ijs

"Het vanille-softijs, zoals we dat maken bij mijn ijsalon 'Rocambolesc'. Op basis van Tahiti vanille wordt het ijs rechtstreeks vanuit de ijsmachine getapt in de hoorn of beker. Op deze manier hoeft ik minder suiker te gebruiken, wat de smaak ten goede komt. Bovendien is de structuur zeer glad, wat zorgt voor een ware smaakexplosie in de mond."

Favoriete hartige gerecht

"Rijst à la cazuela, zoals mijn moeder die elke zondag maakt. Een traditioneel Catalaans rijstgerecht dat vaak wordt vergeleken met de Valencianse paella."

Favoriete dessert

"Crème Catalana, ook een gerecht met veel historie. Het dessert is vergelijkbaar met een crème brûlée. Alleen wordt de crème Catalana nog verrijkt met kaneel en citroen. In het restaurant serveer ik dit als een moderne versie met een fruitsoep en krokantje van Granny Smith appels en citroen, begeleid met ijs van kaneel."

De wereld van Hollandia

De klassieke Trifle

De trifle, een klassiek Engels dessert, is een al eeuwenoud gerecht waarvan het ontstaan onduidelijk is. Wat vaststaat is, dat het eerste recept is gepubliceerd in 1596 door Thomas Dawson in het boek 'The good housewife's Juwel'.

In het begin was het een simpel dessert dat bestond uit een laag fruit bedekt met gekookte room. Pas in de achttiende eeuw begon de trifle te lijken op het gerecht zoals we het nu kennen.

Het dessert wordt meestal gemaakt in een glazen schaal, zodat alle lagen goed zichtbaar zijn. Net als bij een dessert op bord bestaat een goede trifle uit verschillende smaken en structuren. Denk hierbij aan cake of biscuit gedrenkt in likeur en diverse soorten fruit, afgemaakt met crème patissière, slagroom of een espuma. Het recept van de versie die Hollandia heeft uitgewerkt kun je terugvinden op www.hollandia.nl.



Pierre Hermé Pastries

Dat de modewereld en de culinaire wereld niet zo heel ver van elkaar af liggen, bewijst de Parijse patissier Pierre Hermé. In zijn taartenatelier vind je naast de gebruikelijke kookboeken biografieën van verschillende bekende modeontwerpers door wie hij zich laat inspireren.

Deze invloeden van buitenaf komen samen in het boek 'Pierre Hermé Pastries', dat onlangs is vertaald in het Engels. Hierin zijn meer dan honderd recepturen uitgewerkt met elk zijn eigen (buitengewone) verhaal. Pierre begint zijn boek met de grootste Franse klassiekers uit de patisserie wereld. Aan die klassiekers heeft hij zijn eigen handtekening gegeven, zonder daarbij de juiste technieken uit het oog te verliezen. Het combineren van unieke smaken in zijn creaties heeft hem de reputatie gegeven van de meest ervaren en innovatieve patisserie-chef van Frankrijk. www.pierreherme.com



Beurskalender

De komende maanden zijn we op onderstaande evenementen te vinden:

2012

Zaterdag 17 november	Kerstfair – Hanos Venlo
Zaterdag 24 november	Kerstfair – Hanos Heerenveen en Hanos Nijmegen
Zaterdag 1 december	Kerstfair – Hanos Breda, Hanos Apeldoorn en Hanos Groningen
Zaterdag 8 december	Kerstfair – Hanos Utrecht, Hanos Amsterdam en Hanos Eindhoven
Vrijdag 14 december	Proeverij – Sligro Zwolle
Donderdag 20 december	Open dag – Zegro Rotterdam

2013

Maandag 7 t/m donderdag 10 januari	Horecava – RAI Amsterdam
Maandag 4 t/m woensdag 6 februari	HorecaEvenTT – TT Hall Assen



Eindeloos variëren met Hollandia Koksroom

Om de verschillende mogelijkheden met Hollandia Koksroom nog verder te verkennen is Hollandia een samenwerkingsverband aangegaan met Gastronomixs; een unieke ideeëngenerator voor chefs en foodprofessionals die up-to-date willen zijn en vooruit willen.

Met de online database van Gastronomixs kunnen chefs eindeloos blijven evolueren en variëren op eigen gerechten en klassiekers met behulp van componenten. Hollandia Koksroom is zo'n component die je in je eigen keuken kunt gebruiken om te variëren en te creëren. Gastronomixs werkt op dit moment aan een componentenschema voor Hollandia. We houden je hiervan op de hoogte! Meer info over Gastronomixs vind je op www.gastronomixs.com.

GASTRONOMIXS

Spaaractie Hollandia en Debic 2012

Nog tot en met 30 november zijn de producten van Hollandia en Debic voorzien van spaarpunten waarmee je kunt sparen voor culinaire cadeaus. Wat te denken van verschillende siliconenvormen, een koksme van Lacor of een koksbus van Le Nouveau Chef? Volle spaarkaarten kunnen tot uiterlijk 1 januari 2013 worden opgestuurd. Heb je nog een spaarposter nodig? Kijk dan op www.debic.nl of www.hollandia.nl of bel met 0800-7872638.



Smaak evoluties



Terra & Mare à la Milanese

Dit gerecht is een mix tussen een klassieke ossobuco die traditioneel wordt gegeten met een risotto à la Milanese en een modern gerecht op de menukaarten, de surf en turf. Het kan een vaste plek op de menukaart innemen doordat de ingrediënten het hele jaar door verkrijgbaar zijn. De rijst in de risotto vervangen we door pijnboompitten. Die hebben qua vorm veel overeenkomsten met rijst en geven een spannende twist aan dit klassieke gerecht. Daarnaast gebruiken we in deze hartige creatie een aantal technieken uit de patisserie. Zo evolueert een klassieke basis tot een modern gerecht met Italiaanse glorie.



Duif van de BBQ

Duindoornbessen zijn nog relatief onbekend in de culinaire wereld. Vaak denken we dat bessen die in het wild groeien giftig zijn, maar niets blijkt minder waar. De frizure bessen zijn een culinaire openbaring en een echt Nederlands streekproduct waar ook veel vogels wel pap van lusten. In combinatie met het zoete en aardse van bieten zijn deze vruchten goed opgewassen tegen de sterke en ijzerachtige smaak van de duif en de crème van bloedworst. De duif wordt op de barbecue bereid. De barbecuetechniek is uitgegroeid van een zomerse hobby tot een professionele techniek die jaar rond kan worden gebruikt. Geen enkele keuken kan meer zonder.



De gastronomie heeft de laatste jaren een flinke evolutie ondergaan. Nieuwe technieken, bijzondere ingrediënten en creatieve beroepen zoals kunstenaar en designer geven vandaag de dag veel nieuwe inzichten die voorheen als onmogelijk werden beschouwd. Vanuit een klassieke basis zijn gerechten geëvolueerd tot de meest bijzondere creaties. In deze collectie vind je vier gerechten, waarbij we verschillende invloeden met elkaar kruisen. De gerechten zijn bedoeld om te inspireren op het gebied van smaakcombinaties, structuren en vormgeving.



Hokkaido

Hokkaido is het noordelijkste eiland van Japan. Het eiland kent een rijke zuivelindustrie en een culinaire traditie. Het staat bekend om zijn patisserie zoals de Hokkaido cake: een cake gevuld met verse kaas en room. Eén van de meest gewaardeerde ingrediënten is de Hokkaido pompoen. Het is een pompoen met weinig vezels en met een zoet en nootachtig aroma die behalve in soep of andere hartige gerechten ook uitstekend in een zoete toepassing past. In dit gerecht brengen we een ode aan Hokkaido door een combinatie te maken van pompoen, groene thee, kastanje en room gebaseerd op de rijke culinaire traditie van dit bijzondere Japanse eiland.



Purple dessert

Zien doet eten: dit gerecht bestaat uit louter paars gekleurde ingrediënten. Welke invloed heeft dat op de smaak? En gaan al deze smaken samen in één gerecht? De kleur paars staat voor creatief, origineel, harmonie, magie, iets spannends of mysterieus. De spanning vind je terug in een zoete toepassing van paars zeewier met een smaakprofiel dat het midden is tussen dat van groene thee en bloemen. Na een aantal experimenten met de verschillende ingrediënten konden we concluderen dat de meeste paarse ingrediënten elkaar aanvullen in smaak en verrassend goed combineren tot een harmonieus gerecht. Moderne, vaak magische technieken brengen de gast in hogere paarse sferen.

Receptuur voor 10 personen

Ossobuco

1200 gram kalfsschenkel
1 liter pekelwater

Langoustines

10 stuks langoustines
20 ml Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Gekaramelliseerd beenmerg

250 gram beenmerg
20 gram zout
1 liter water
50 gram suiker

Pijnboompittenrisotto à la Milanese

30 gram basmatirijst
1 liter Hollandia Slagroom, ongezoet
1 gram zwarte peper
200 gram pijnboompitten
30 gram gesnipperde sjalot
100 ml kalfsbouillon
100 ml droge witte wijn
1 gram saffraan
3 gram zout

Tomatenkaramel

500 gram tomatenpelatti
300 gram bleekselderij
100 gram wortel
30 gram gesnipperde sjalot
100 ml Hollandia Slagroom, ongezoet
50 gram lactose
50 ml olijfolie
10 ml sherryazijn
3 gram zout

Knoflookcrème

200 ml Hollandia Koksroom, original
200 ml gevogeltebouillon
25 gram gepofte knoflook
70 gram geroosterd beenmerg
2,7 gram gellangom

Groene kruidenemulsie

75 gram platte peterselie
10 gram lavas
20 gram bieslook
1 stuks citroen
100 ml gevogeltebouillon
3 gram zout
10 gram eiwit
1 gram xanthaan
1 stuks citroen
20 ml olijfolie
80 ml druivenpitolie

Garnering

50 stuks knoflookchips
50 stuks gefrituurde peterselie



Terra & Mare à la Milanese



Werkwijze

• Maak het vlees schoon en pekelen een nacht in het pekewater. Spoel gedurende een half uur af onder koud stromend water. Dep droog en gaar vacuüm 24 uur op 65 °C in een warmwaterbad. Koel terug en verdeel in porties van minimaal 100 gram en bewaar in het vleesnat. • Maak de langoustines schoon, vries in en sauteer à la minute in de beur culinair. Breng op smaak met fijngehakte peterselie, zout en citroenschil. • Maak een zoutoplossing en laat het beenmerg steeds, totdat het water helder blijft, gedurende 4 uur in ¾ van de koude oplossing weken. Spoel schoon onder koud stromend water. Dep droog en gaar vacuüm gedurende 10 minuten op 75 °C in een warmwaterbad. Koel terug en snijd in gelijke porties. Karamelliseer à la minute met de suiker. • Doe de rijst en de room in een thermoblender en gaar gedurende een uur op 90 °C. Passeer door een zeef en breng op smaak met zout en zwarte peper. Zweet de sjalot aan in olijfolie en blus af met de witte wijn. Voeg saffraan toe en reduceer tot de helft. Voeg de kalfsbouillon toe en breng op smaak met zout. Rooster de pijnboompitten in de oven op 160 °C gedurende 5-7 minuten. Doe de saffraanbouillon en de pijnboompitten in een hogedrukpan en kook gedurende 7 minuten onder hoge druk. Koel terug en bewaar in de koeling. • Maak voor de tomatenkaramel de groenten schoon en snijd in fijne brunoise. Zweet aan in olijfolie en voeg de tomatenpelatti toe. Laat ongeveer een uur trekken op laag vuur en passeer door een fijne zeef. Karamelliseer op 180 °C in de oven door deze fijn te verdelen op een bakplaat. Doe de lactose in een pan en los op in de room tot een karamel. Voeg het tomatenmengsel toe. Breng op smaak

met sherryazijn en zout. Monteer met de olijfolie en reserveer tot gebruik. • Pof de knoflook gedurende 20 minuten op 200 °C. Infuseer de room met de gepofte knoflook en blender fijn met de staafmixer. Voeg bouillon en gellangom toe. Breng tot het kookpunt, gaar 3 minuten door en koel terug op ijswater. Blender fijn tot deze koud is en passeer door een zeef. • Blancheer de kruiden, blender met de gevogeltebouillon en rasp van citroen. Passeer door een fijne zeef en los er de xanthaan en het eiwit in op. Passeer wederom door een fijne zeef en emulgeer met de oliën tot de dikte van een mayonaise. • Snijd knoflook ragfijn op de Japanse mandoline 1 mm. Zet op met melk en verwarm tot 70 °C en giet af in een zeef. Herhaal dit nog twee keer en droog op 60 °C. • Frituur de peterselie en dep droog met keukenpapier.

Afwerking

Verwarm het vlees in het vleesnat en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de pijnboompitten en voeg hier circa 70 gram rijstcrème aan toe. Dresseer het vlees op het bord en verdeel er de risotto en langoustine bovenop. Maak een Italiaanse vlag door de drie doppen saus naast elkaar te dresseren en uit te smeren met een paletmes. Karamelliseer het beenmerg à la minute en verwarm onder de salamander. Verdeel als laatste de krokante knoflook en peterselie over het gerecht.





Duif van de BBQ

met gepofte bietjes, parelgortrisotto, duindoornkrokant, bloedworstpudding en appelbloesem



Receptuur voor 10 personen

Duif

5 stuks duiven

Gepofte bieten

15 stuks minibieten
100 ml bietensap
100 gram Campina Roomboter, ongezoeten

Parelgortrisotto

100 ml Hollandia Koksroom, original
250 gram parelgort
300 ml gevogeltebouillon
30 gram sjalot
250 ml rode wijn
100 gram Campina Roomboter, ongezoeten
150 gram radicchio
20 gram Parmezaanse kaas

Duindoornkrokant

200 gram duindoornpuree
50 gram kristalsuiker
10 gram bladgelatine
1 gram xanthaangom

Warme bloedworstpudding

690 ml Hollandia Slagroom, ongezoet
5 gram five-spice kruiden
160 gram vers varkensbloed
5 gram suiker
8 gram zout

Garnering

1 bakje appelbloesem

Werkwijze

- Been de duiven uit en gaar op de velkant op de barbecue. Gaar tot kerntemperatuur van 54 °C en laat op een warme plek rusten.
- Pof de bieten in aluminiumfolie met zout in de oven of barbecue. Schil de bieten wanneer deze warm zijn en glaceer à la minute in de boter met bietensap.
- Kook de parelgort in de room met bouillon beetgaar. Zweet de sjalot aan in een beetje boter en blus af met de wijn. Kook tot bijna al het vocht is verdwenen, emulgeer met de boter en laat de boter uitharden in de koelkast.
- Verwarm de duindoorn, los er de suiker in op en meng met de geweekte gelatine en xanthaangom. Smeer uit op acetaatfolie en droog gedurende 6-7 uur op 65 °C. Bewaar in een afgesloten bak met siliconenkorrels.
- Vermeng de slagroom samen met het bloed en de kruiden in de thermomixer en laat deze gedurende 4 uur draaien op 70 °C totdat de dikte van een pudding is bereikt.
- Breng op smaak met het zout en de suiker.
- Vacumeer tot gebruik en verwarm sous vide op 60 °C.

Afwerking

- Verwarm de duiven onder de salamander of BBQ en trancheer. Maak de risotto af met fijngesneden radicchio en monteer met de rodewijnboter. Haal van het vuur en voeg als laatste de kaas toe. Verdeel op het bord en leg de duif hierbovenop. Verdeel de bietjes, duindoornkrokant en bloedworstpudding op het bord en garneer af met de appelbloesem.



Hokkaido



Receptuur voor 10 personen

Pompoenganache

400	gram	pompoen
100	gram	pompoenpuree
1	stuk	citroen
30	gram	suiker
3	gram	zout
4	gram	bladgelatine
300	gram	witte chocolade
100	gram	Campina Roomboter, ongezoeten

Panna cotta van kastanje

100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	gram	crème van kastanjes
400	ml	Debic Panna Cotta

Groenetheebiscuit

60	gram	cake bloem
15	gram	groenetheepoeder
150	gram	witte chocolade
120	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
75	gram	eigeel
25	gram	trimoline
1	stuks	citroen
125	gram	eiwit
65	gram	suiker

Vanilleslagroom

350	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
100	gram	Sour Cream
1	stuks	vanillepeul
5	stuks	koffiebonen

Ijs van geroosterde pompoen

120	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
550	ml	volle melk
100	gram	pompoenpuree
150	gram	pompoen
50	gram	mager melkpoeder
90	gram	dextrose
40	gram	suiker
6	gram	zout
8	gram	stabilisator

Werkwijze

- Voor de ganache de pompoen raspen en mengen met het zout en de suiker, het sap en de rasp van de citroen. Gaar op laag vuur totdat al het vocht is verdwenen en de pompoen karamelliseert. Cutter fijn met de pompoenpuree. Passeer door een zeef en meng met de lauwwarme boter en witte chocolade. Meng als laatste de geweekte gelatine erdoor en laat afkoelen tot keukentemperatuur.
- Verwarm de kastanjecrème en los op in de slagroom, meng met de gesmolten panna cotta en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop de eidooiers luchtig met de trimoline en citroenzestes en voeg de gesmolten chocolade en boter toe. Klop het eiwit met de suiker luchtig en spatel dit onder het eidooier-chocolademengsel. Voeg als laatste de gezeefde bloem, gemengd met groenetheepoeder, toe aan het beslag en bak af op 160 °C gedurende 12-15 minuten.
- Schraap de vanillepeul open en voeg peul en merg toe aan de room. Voeg tevens de koffiebonen toe en laat een nacht koud infuseren. Passeer door een fijne zeef en klop de slagroom luchtig, voeg als laatste de zure room toe. Bewaar in een spuitzak met spuitmond voor afwerking van het gerecht.
- Rooster de pompoen tot donkerbruin en deze net niet aanbrandt in de oven en laat een nacht koud infuseren in de melk. Passeer door een fijne zeef en los de suikers, zout en stabilisator op in de melk en room door deze te verwarmen tot 80 °C, voeg de pompoenpuree toe en laat het mengsel een nacht rijpen in de koeling. Draai à la minute op in de ijsmachine.

Afwerking

Leg de groenetheebiscuit op de bodem van de bakplaat. Plaats hier een kader bovenop en zet in de vriezer. Verdeel de panna cotta boven op de biscuit en laat opstijven. Verdeel een tweede plak biscuit boven op de panna cotta en verdeel als laatste de pompoenganache over de biscuit. Vries in en snijd in de gewenste vorm. Werk het taartje af met de vanilleslagroom en een quenelle van het geroosterde pompoenijs.



Purple dessert



Receptuur voor 10 personen

Lavendelmousse

250	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
25	gram	eiwitpoeder
125	ml	suikerwater
25	gram	lavendel
200	ml	volle yoghurt
8	gram	gelatine

Panna cotta van cassis

600	ml	Debic Panna Cotta
350	gram	cassispuree

Dulze roomijs

300	ml	Hollandia Koksroom, original
300	ml	volle melk
25	gram	Dulze zeewier
80	gram	trimoline
35	gram	suiker
8	gram	ijsstabilisator

Geïmpregneerde vijgen

200	gram	vijgen
300	ml	rode wijn
25	gram	suiker
1	stuk	citroen
2	stuks	kruidnagels

Bramenkaviaar

100	gram	tapiocaparels
200	gram	bramenpuree

Roodfruitbubbels

500	gram	roodfruitpuree
200	ml	mineraalwater
30	gram	suiker
20	gram	eiwit
400	gram	xanthaangom

Vioolkaramel

200	gram	isomaltsuiker
1	gram	viooltjesaroma
		blauwe kleurstof
		rode kleurstof

Gekristalliseerde Dulze

100	gram	Dulze zeewier
20	gram	eiwit
200	gram	kristalsuiker

Werkwijze

- Voor de mousse, infuseer het suikerwater met de lavendel een nacht in de koeling. Meng 50 gram van het suikerwater met het eiwit en klop samen op tot deze luchtig is. Verwarm het resterende suikerwater tot 121 °C en voeg toe aan het eiwitmengsel, zodat een stevige merengue ontstaat en klop koud. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Verwarm de yoghurt en voeg er de geweekte gelatine aan toe. Meng de yoghurt met de room en vervolgens met het eiwitmengsel. Vul af in met acetaatfolie beklede buizen. Laat opstijven in de koeling en vries eventueel in. • Smelt de panna cotta en meng met de cassispuree. Verdeel in de gewenste vorm en laat opstijven in de koeling. Leg in de vriezer en ontvorm. Je kunt de panna cotta eventueel in de vriezer bewaren. • Infuseer voor het Dulze roomijs de melk een nacht met het zeewier, cutter fijn en passeer door een zeef. Meng de suiker met de stabilisator, verwarm de room met de suikers tot aan het kookpunt en meng met de gezeefde zeewiermelk. Vries in pacojetbekers en draai het ijs à la minute op. • Kook de wijn in tot de helft van het volume en voeg suiker, zestes van citroen en kruidnagel toe en meng tot alles is opgelost. Laat afkoelen en marineer de vijgen in het roodwijnmengsel door ze te vacumeren in het vocht. • Kook de tapiocaparels in ruim voldoende water tot ze gaar zijn. Passeer door een fijne zeef en meng met de bramencoulis. • Los de suiker op in het water en meng met de puree van rood fruit en xanthaangom in een blender, tot deze is opgelost. Voeg als laatste, op een lage stand, het eiwitpoeder toe aan het mengsel. Meng en laat 30 minuten op de laagste stand draaien. Passeer door een fijne zeef en reserveer in de koeling. • Verwarm suiker tot 150 °C. Laat terugkoelen tot 120 °C en voeg aroma en kleurstof toe. Satineer de suiker en breek in kleine stukken. Bewaar in een afgesloten bak met siliconenkorrels. • Spoel het zeewier onder koud stromend water. Dep droog, strijk in met het eiwit en bedek met de suiker. Droog op 50 °C gedurende circa 6 uur tot het zeewier krokant is.

Afwerking

Leg de panna cotta op het bord en laat eventueel ontdooien. Snijd de mousse in gewenste portiegrootte en dresseer boven op de panna cotta. Verdeel de bramenkaviaar, vijgen, krokantjes en viooltjes op het bord. Draai het ijs op in de pacojet en leg een quenelle naast de mousse. Maak af met de bubbels van rood fruit door gebruik te maken van een vijverpomp.





Hollandia biedt Landal GreenParks méér

Hollandia is het merk bij uitstek voor professionele chefs. Wat misschien minder bekend is: de meerwaarde die wij ketens bieden met onze expertise, Landal GreenParks bijvoorbeeld. In de 47 bungalowparken, verspreid door heel Nederland, draait alles om rust, ruimte en natuur. En in al deze parken kun je terecht in een uitstekend restaurant.



Drieduizend couverts

Iedere dag weer serveert Landal GreenParks ongeveer drieduizend couverts. Met zo'n volume is het extra belangrijk dat je het maximale uit je ingrediënten haalt, zowel op het gebied van creativiteit als qua rendement. Naast de kwaliteit van de Hollandia producten speelt het, door Hollandia, geboden advies dan ook een belangrijke rol.

Scoren met koffie

Al onze kennis en ervaring zetten wij graag in om klanten als Landal GreenParks verder te helpen. Neem bijvoorbeeld het door ons ontwikkelde koffieconcept. Koffie is hot en de markt blijft groeien, ook nu het economisch tegenzit. Speciaal voor Landal GreenParks ging onze culinair adviseur André van Dongen aan de slag met de Hollandia Slagroom waarmee hij, in combinatie met andere ingrediënten, allerlei spannende toppings voor op de koffie heeft ontwikkeld. Het resultaat is ondertussen niet meer weg te denken van de menukaart. Door op een originele manier te presenteren behaalt men zo meer marge.

Rendementsvolle desserts

Het dessert, de afsluiter van een diner. Mooie gerechten, die vaak nogal bewerkelijk zijn. Hoe combineer je nou gemak in de bereiding met een goede smaak en een mooie presentatie? Hoe voorkom je de valkuilen en kun je toch creatief zijn?

Ons antwoord: de halffabricaten van zusterlabel Debic. Daarmee realiseer je op een efficiënte en rendementsvolle manier het ideale dessert en telkens van hetzelfde niveau. De creative chefs ontwikkelen enkele recepten met als basis Debic Crème Brûlée, Tiramisu en Parfait die vervolgens als pilot werden voorgelegd aan de chefs op de Landal-locaties; een aantal van deze gerechten heeft inmiddels ook een vaste plek op de kaart.

Food stylen

De gerechten op de menukaart van Landal GreenParks zijn smakelijk en herkenbaar. What you see is what you get. En dat bedoelen we letterlijk: er wordt namelijk veel gebruikgemaakt van fotografie.

Ook wat dat betreft kan culinair adviseur

André, met zijn ervaring, de klant goed van dienst zijn.

Hoe zorg je voor een uniforme

uitstraling en hoe "style" je

"food" voor een fotoshoot?

Hij weet als geen ander waar

je op moet letten en hoe je

een gerecht moet presenteren,

zodat het er op de foto uit ziet

alsof het al voor je neus staat.



De Hollandia Masterclass: "erg waardevol."

Ron Stevens is executive chef van Landal GreenParks en in die functie verantwoordelijk voor de inkoop en de samenstelling van de menukaarten van de parken. Met zijn team bezocht hij de masterclass van Hollandia in Nuenen.

"We hebben het volledige assortiment van Hollandia en Debic leren kennen. Ik hecht veel waarde aan de kwaliteit van de door ons gebruikte (zuivel)producten. Het feit dat onze chefs soms nog maar een paar ingrediënten hoeven toe te voegen om tot een volwaardig eindproduct te komen is voor ons van groot belang. Dat Hollandia daarnaast ook voortdurend werkt aan nieuwe toepassingen van hun zuivelproducten geeft een meerwaarde. Ze denken bijvoorbeeld na over manieren om meer winst op koffie te creëren en geven je daarnaast ook goede tips. Dat het uiteindelijke volume na opslag van de slagroom de werkelijke prijs bepaalt en dus niet de inkoopprijs was voor mij in ieder geval een eyeopener. Zo'n dag is erg waardevol."

De ongeken-
de mogelijkheden van

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 zo 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.



Burrata

500	gram	mozzarella, buffel
450	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	ml	olijfolie
5	gram	zout

Werkwijze

- Verwarm een pan met water tot exact 75 °C.
- Snijd of breek de mozzarella in gelijke delen en plaats deze gedurende 3 minuten in het water.
- Vermeng de slagroom met de olijfolie en het zout, giet in een siphon van een halve liter en belucht met 1 gaspatroon.
- Kneed de stukjes mozzarella goed door en vouw om de spuitkop van de siphon. Spuit de room in de mozzarella zodat er een ballon ontstaat.
- Serveer met kappertjes, grove zoutkristallen, olijfolie en citroenzestes.



Warme bloedworstpudding

690	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
5	gram	five-spice kruiden
160	gram	vers varkensbloed
5	gram	suiker
8	gram	zout

Werkwijze

- Vermeng de slagroom samen met het bloed en de kruiden in de thermomixer en laat deze gedurende 4 uur draaien op 70 °C totdat de dikte van een pudding is bereikt.
- Breng op smaak met het zout en de suiker.
- Vacumeer tot gebruik en verwarm sous vide op 60 °C.



Eendenlever-hazelnootganache

100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
60	ml	cognac
30	ml	sauternes
100	gram	zoete ui
15	gram	eendenvet
300	gram	eendenlever
100	gram	hazelnootboter
25	ml	hazelnootolie
5	gram	zout
3,25	gram	colorozozout

Werkwijze

- Reduceer de cognac en sauternes tot 20 gram en koel terug.
- Snijd de uien in fijne ringen en zweet aan in het eendenvet totdat ze zacht zijn, maar zonder te verkleuren. Blender de uien samen met de reductie fijn en druk door een fijne zeef.
- Maak de eendenlever schoon, breek in stukken en vermeng met het colorozozout.
- Meng alle ingrediënten samen en bevries in een pacojet beker.
- Draai de ganache twee keer op in de pacojet, breng over in een spuitzak en reserveer in de koeling tot gebruik.



Pastinaak panna cotta

450	ml	Hollandia Koksroom, original
500	gram	pastinaak
8	gram	koffiebonen
5	gram	zout
50	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
8	gram	gelatine, blad

Werkwijze

- Schil de pastinaken en vacumeer deze samen met de koksroom en de koffiebonen.
- Gaar gedurende 30 minuten op 90 °C. Verwijder de koffiebonen en blender alles fijn in de blender.
- Voeg de boter, het zout en de voorgeweekte gelatine toe. Passeer door een fijne zeef en portioneer in gewenste vorm. Reserveer in de koeling tot gebruik.

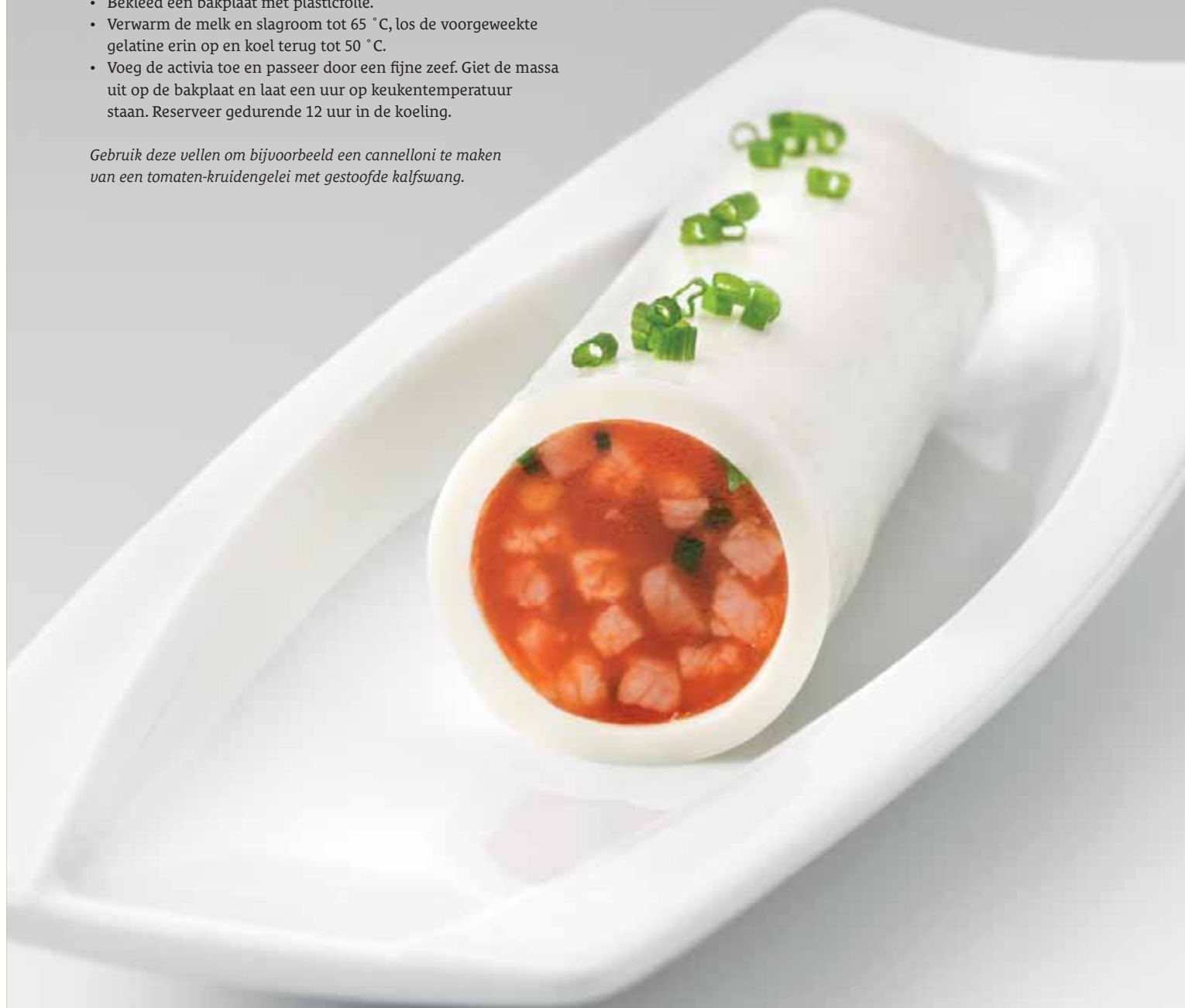
Pastavellen van zuivel

100 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
300 ml	volle melk
6 gram	activia YG
8 gram	bladgelatine

Werkwijze

- Bekleed een bakplaat met plasticfolie.
- Verwarm de melk en slagroom tot 65 °C, los de voorgeweekte gelatine erin op en koel terug tot 50 °C.
- Voeg de activia toe en passeer door een fijne zeef. Giet de massa uit op de bakplaat en laat een uur op keukentemperatuur staan. Reserveer gedurende 12 uur in de koeling.

Gebruik deze vellen om bijvoorbeeld een cannelloni te maken van een tomaten-kruidengelei met gestoofde kalfswang.





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.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
<i>Voorgerecht</i>				
Zuurkoolsoep met appelbeignets	€ 11,36	€ 56,40	€ 60,00	80%
<i>Hoofdgerecht</i>				
Leidsche hutspot	€ 36,40	€ 150,40	€ 160,00	76%
<i>Nagerecht</i>				
Ijstaartje van vanille, mango en chocolade	€ 16,42	€ 70,50	€ 75,00	77%
Totaal voor 10 personen	€ 64,18	€ 277,30	€ 295,00	77%

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 77% rendement op, zonder personeelskosten!

Zuurkoolsoep met appelbeignets

Werkwijze

• Fruit de sjalot, de knoflook en het gerookt spek aan in de beur culinair. Voeg de aardappel en de zuurkool toe en blus af met de witte wijn. Voeg de koksroom en de bouillon toe en kook alles gaar. Blender fijn en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper. • Boor de appels uit met een grote parisienneboor en maak aan met de suiker en kaneel. • Rol de plakjes bladerdeeg uit met een beetje bloem, steek uit met een ronde steker en rol om de aangemaakte appel.

Afwerking

Verwarm de soep en schuim op met de staafmixer. Frituur de appelbeignets in olie van 180 °C en rijg aan een prikker.



Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/stuk	Totaal
Zuurkoolsoep				
1	liter	Hollandia Koksroom, original	2,72	2,72
20	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,08
520	gram	zuurkool	1,50	0,78
75	gram	sjalot	9,50	0,71
230	gram	aardappel	1,50	0,35
1,5	liter	gevogeltebouillon	1,50	2,25
100	ml	witte wijn	4,50	0,45
100	gram	gerookte spek	18,50	1,85
5	gram	knoflook	5,95	0,03
5	gram	zout		
3	gram	gemalen peper		
Appelbeignets				
500	gram	appel, Elstar	1,60	0,80
20	gram	suiker	1,00	0,02
2	gram	kaneel	9,10	0,02
200	gram	bladerdeeg	3,80	0,76
5%		Toeslag hulpgrondstoffen		0,54
		Totaal inkoop (excl. btw)		11,36
23%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		1,14
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		56,40
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		60,00
		Adviesverkoopprijs per persoon		6,00



Marge resultaat

80%

HOOFDGERECHT

Leidsche hutspot

Receptuur voor 10 personen

		Prijs per kg/stuk	Totaal
Kalfsborst			
2000 gram	kalfsborst	9,50	19,00
Pekelbad			
1 liter	water		0,00
80 gram	colorozout	1,10	0,09
Saus			
500 ml	kalfsfond	3,00	1,50
200 ml	truffeljus	1,50	0,30
100 ml	Hollandia Koksroom, original	2,62	0,26
200 gram	kalfstong	9,90	1,98
100 gram	zilveruitjes	5,90	0,59
20 ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,08
10 gram	truffel, optioneel		
Garnering			
1 liter	Hollandia Koksroom, original	2,62	2,62
1000 gram	pastinaak	2,25	2,25
100 gram	Campina Roomboter, ongezoeten	4,42	0,44
200 gram	paarse wortel	2,25	0,45
500 ml	bietensap	2,70	1,35
200 gram	witte wortel	3,50	0,70
50 gram	Campina Roomboter, ongezoeten	4,42	0,22
300 gram	bospeen	4,50	1,35
500 ml	wortelsap	2,70	1,35
50 gram	suiker	1,00	0,05
20 gram	Campina Roomboter, ongezoeten	4,42	0,09

5%	Toeslag hulpgrondstoffen	1,73
	Totaal inkoop (excl. btw)	36,40
25% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	3,64
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	150,40
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	160,00
	Adviesverkoopprijs per persoon	16,00

Marge resultaat
76%
Werkwijze

- Los het colorozout op in het water. Pareer de kalfsborst en pekel gedurende 12 uur in het pekelbad. Spoel goed schoon onder koud water gedurende 30 minuten. Prepareer de rookoven en rook de kalfsborst gedurende 3 uur. Kook voor de saus de kalfsfond samen met de truffeljus en koksroom in en stook de gerookte kalfsborst hierin gaar. • Vacumeer de kalfstong en gaar op 78 °C gedurende 24 uur. Koel direct terug, verwijder het buitenste vel van de tong en snijd in brunoise.
- Maak de zilveruitjes schoon, vacumeer deze met de boter en gaar in de magnetron op vol vermogen gedurende 1,5 minuut.
- Kook voor de pastinaakcrème de pastinaken in de koksroom gaar en pureer tot een gladde crème. Breng op smaak met boter en zout. Schil de paarse wortel en kook gaar in het bietensap. • Schil de witte wortel en kook gaar in water met zout en boter. Schil de bospeen en gaar in het wortelsap.

Afwerking

- Regeneer de kalfsborst in de saus en voeg het garnituur toe en breng op smaak met zout. • Snijd de paarse en witte wortel in stukken en regeneer. • Glaceer de bospeen in wortelsap met boter en suiker. • Werk het gerecht verder af als op de foto of naar eigen inzicht.





NAGERECHT

Ijstaartje van vanille, mango en chocolade

Werkwijze

- Verwarm de slagroom samen met het merg van de vanille en laat gedurende 10 minuten aan de rand van de kachel infuseren. Koel terug. • Klop voor de vanilleparfait de parfait luchtig in de planeetmenger en vermeng met de vanille-infusie. Reserveer in een spuitzak met een plat spuitmondje. • Voor de mangoparfait de parfait luchtig kloppen en vermengen met de mangopuree. Reserveer in een spuitzak met een plat spuitmondje. • Plaats de chocolade plaquettes op een plaat en spuit de vanille en mangoparfait in een golvende beweging op de chocolade. Plaats de plaquettes bovenop elkaar en vries in. • Breng voor de mangoanglaise de crème anglaise en mangopuree aan de kook en kook in tot gewenste dikte. Koel terug en reserveer in een spuitflesje. • Snijd de mango in gelijke blokjes.

Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/stuk	Totaal
Vanilleparfait				
700	ml	Debic Parfait	4,57	3,20
100	ml	Hollandia Slagroom, gezoet	3,65	0,37
1	stuk	vanillepeul	0,67	0,67
Mangoparfait				
300	ml	Debic Parfait	4,57	1,37
200	gram	puree, mango	8,40	1,68
30	stuks	chocolade plaquette (Dobla)	0,16	4,80
Mangoanglaise				
200	ml	Debic Crème Anglaise	3,03	0,61
50	gram	puree, mango	8,40	0,42
Garnering				
1	stuk	mango	2,95	1,48
1	bakje	cress, atsina	1,05	1,05
5%			Toeslag hulpgrondstoffen	0,78
			Totaal inkoop (excl. btw)	16,42
22%			Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	1,64
			Totaal verkoopprijs (excl. btw)	70,50
			Totaal verkoopprijs (incl. btw)	75,00
			Adviesverkoopprijs per persoon	7,50

Marge resultaat

77%

Afwerking

Plaats het ijstaartje op het bord en werk het gerecht verder af met de mangoanglaise, de mangoblokjes en de atsina cress.



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 is kuzu, en wat kan ik ermee?



Kuzu (spreek uit als 'kudzu') is zetmeel van de Kuzu-plant (*Pueraria salvatica*). De wortels worden geplet tot pulp, die met koud bergwater wordt gespoeld en daarna wordt gezeefd. Hierna wordt het zetmeel opnieuw gespoeld en krijgt het de tijd om te bezinken. Dit wordt enkele keren herhaald waarna het zetmeel wordt gedroogd. Het eindproduct is een krijtachtige massa. Kuzu-zetmeel is verkrijgbaar in poedervorm of in brokjes.

Je kunt kuzu gebruiken als bindmiddel in soepen en sauzen. Het geeft glans en een zijdeachtige, niet-melige structuur zonder de smaak te beïnvloeden. Om een saus te binden moet kuzu eerst worden opgelost in een koude vloeistof. Het wordt pas aan het einde van het kookproces aan de bereiding toegevoegd. Je kunt met kuzu ook structuren creëren zoals die van crème of van een tofu. Het ziet er dan uit als een harde gelei, maar heeft een zalvige structuur in de mond. Met kuzu bereide structuren zijn hittebestendig en kunnen goed worden geregenereerd, in bijvoorbeeld een fond of water, zonder verlies van structuur.

Hoe bereken ik het opslagpercentage van slagroom?

Door het inkloppen van lucht krijgt slagroom meer volume. Je kunt er verschillende opslagapparaten of -methoden voor gebruiken. Hoeveel volume de slagroom krijgt, verschilt weer per roomsoort maar ook per apparaat. Wil je het juiste opslagvolume berekenen? Neem dan een bakje of een schaaltje, plaats het op een getarreerde weegschaal en vul het tot de rand af met vloeibare room. Noteer het gewicht en klop de room luchtig. Schep de opgeklopte room met behulp van een paletmes in hetzelfde bakje en strijk het glad af. Weeg ook dit bakje weer getarreed.

De berekening die we dan maken is als volgt:

$$\frac{(\text{gewicht bakje vloeibare room} - \text{gewicht bakje opgeklopte room})}{\text{gewicht bakje opgeklopte room}} \times 100 = \text{opslagpercentage in procenten.}$$

Voorbeeld: ons bakje, gevuld met vloeibare room, weegt 216 gram.

Met opgeklopte slagroom erin weegt het 90 gram.

Dus $(216-90)/90 \times 100 = 140\%$ opslag.

Dit betekent dat 1 liter slagroom 2,4 liter opgeslagen eindproduct oplevert.

Door deze berekening toe te passen bepaal je uiteindelijk het juiste inkoopbedrag van je slagroom. De goedkoopste per liter vloeibaar product is dus niet per definitie de goedkoopste. De slagroom van Hollandia is speciaal ontwikkeld op een hoge opslag, zonder dat dit ten koste gaat van de stevigheid.

Tip: bij gebruik van een planeetmenger kun je het beste ten minste 0,5 liter slagroom tegelijk opkloppen voor het optimale resultaat.



Hoe voorkom ik dat bananenpuree snel verkleurt zonder de zuurgraad te verhogen?

Het verkleuren van bananen is een enzymatische bruinkleuring die wordt veroorzaakt door het enzym polyfenoloxidase. Zuurstof versnelt deze reactie. Hierdoor worden bepaalde stoffen in de banaan omgezet in andere stoffen die de bruine kleur aangeven. Om dit enzym te neutraliseren verwarm je de banaan, met schil, onder vacuüm gedurende 12 minuten op exact 88 °C. Hierna kun je de puree zeven en verder verwerken. Deze methode kan ook op vruchten als avocado of kaki worden toegepast.

Wat is Trimoline?

Trimoline is de commerciële benaming van een Belgische producent voor een type invertsuiker. Invertsuiker bestaat uit glucose en fructose en verlengt de houdbaarheid van producten waarin het is verwerkt. Honing heeft grote overeenkomsten met invertsuiker, maar dan met de smaak-, geur- en kleurstoffen van nectar. Het zoetgehalte is hetzelfde. Invertsuiker wordt vaak in ijsbereidingen gebruikt om ijs schepbaar te houden bij -18 °C. Het relatieve zoetgehalte van invertsuiker is 1,3. Dat wil zeggen dat het 1,3 maal zoeter is dan kristalsuiker.

Heb je een vraag aan onze culinair 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, Culinair adviseur. Tom van Meulebrouck, Culinair 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.

Gemak in bereiding met de dessertlijn van Debic

Met Debic, het 'zusje' van Hollandia, komen we tegemoet aan de vraag naar convenienceproducten van topkwaliteit. De Debic dessertlijn bestaat uit vijf betrouwbare en verse basisproducten:

Parfait, Crème Brûlée, Tiramisù, Panna Cotta en Crème Anglaise Bourbon.

Deze nemen het tijdrovende voorbereidingswerk weg, maar bieden volop ruimte om er je eigen twist aan mee te geven. Met jouw creativiteit zijn de mogelijkheden eindeloos. In deze editie van !DEE zijn twee verrassende recepturen ontwikkeld op basis van Debic Tiramisù en Debic Parfait.

Kijk voor meer recepturen op www.debic.nl.



Gebakken cheesecake met frambozen



Receptuur voor 4 stuks

Cheesecake

1,2 liter	Debic Tiramisù
160 gram	suiker
300 gram	eidoier
100 ml	limoncello
100 gram	bloem
40 gram	maïzena
2 gram	zout
250 gram	frambozen, diepvries

Fonceerdeeg

670 gram	Campina Roomboter, ongezoeten
420 gram	suiker, basterd
40 ml	water
20 gram	citroenrasp
1000 gram	bloem
8 gram	bakpoeder
10 gram	zout

Werkwijze

Vermeng voor het fonceerdeeg de bloem samen met het bakpoeder. Draai de boter soepel in de planeetmenger. Voeg suiker, citroenrasp, water en zout toe. Vermeng goed en voeg de gezeefde bloem en bakpoeder toe. Kneed tot een soepel deeg en laat gedurende 3 uur rusten in de koeling. Vermeng voor de cheesecakemassa de tiramisù met de overige ingrediënten en wrijf door een fijne zeef. Rol het fonceerdeeg uit op 0,5 cm en steek uit met een bakring van 16 cm doorsnede. Rol het overige deeg uit op 0,5 cm en snijd banen van 5 x 50 cm en plaats tegen de rand van de bakring. Prik de bodem met een vork in. Schenk de cheesecakemassa op de deegbodems, beleg de bovenkant met de frambozen en bak af in de oven gedurende 30 minuten op 180 °C. Koel direct terug en reserveer tot gebruik in koeling of vriezer. Los de taarten door de ringen kort met de gasbrander te verwarmen.

Afwerking

Werk de taarten eventueel à la minute af met verse frambozen.

The Bounty

Luchtige parfait met kokos

Receptuur voor 4 stuks

Parfait

2	liter	Debic Parfait
100	gram	kokosklapper
80	ml	Malibu

Interieur

200	gram	chocoladebiscuit
130	gram	kokosklapper
300	ml	suikerwater 1:1

Decoratie

500	ml	Debic Parfait
25	gram	kokosklapper
20	ml	Malibu
100	gram	chocoladecouverture, puur
100	gram	cacaoboter



Werkwijze

Bekleed 4 pvc-buizen van 12 cm en 4 pvc-buizen van 6 cm doorsnede aan de binnenzijde met acetaatfolie. Vermeng voor het interieur de kokosklapper met het suikerwater en vul de buizen van 4 cm hiermee af. Druk goed aan en plaats in de vriezer totdat de massa goed hard is. Snijd de chocoladebiscuit op maat en rol deze om de bevroren kokosklapper heen. Bewaar tot gebruik in de vriezer. Klop de parfait luchtig in de planeetmenger en voeg de kokosklapper en de Malibu toe. Breng over in een spuitzak met een glad spuitmondje en vul de buizen van 12 cm voor de helft met de parfait. Druk het interieur erin en vul verder af met de parfait. Plaats minimaal 4 uur in de vriezer.

Klop voor de decoratie de parfait luchtig in de planeetmenger en voeg de kokosklapper en de Malibu toe. Breng over in een spuitzak en spuit de massa in siliconen halve-bolmatjes. Reserveer in de vriezer.

Afwerking

Smelt de chocolade samen met de cacaoboter en breng over in een elektrische verfspuit.

Los de halve bollen van parfait en spuit de bolle kant af met de chocolade, bestrooi de onderkant met de kokosklapper en breek in twee stukken. Los de buizen met parfait en rol deze door de kokosklapper. Werk de parfait af met doppen parfait en de kokosnoten.

Debic actie: Ontvang een culinair cadeau bij bestelling van een nieuw product uit de Debic dessertlijn! Kijk snel op www.debic.nl





Vrijheid van smaak

Als alleen het beste goed genoeg is!

In uw vak draait alles om pure producten én om vernieuwende ideeën om uw gasten te verrassen. Hollandia deelt deze passie met u. Onder andere met !DEE Magazine vol creatieve recepten en nieuwe technieken. En als professional die de keuken van binnen en van buiten kent, voelen we precies aan waar u het zakelijk rendement verder kunt optimaliseren. U kunt kiezen uit een breed assortiment Nederlandse topproducten waarop u altijd 100% kunt vertrouwen.

Eerlijke zuivel dus, met veel extra's!



www.hollandia.nl