

Inspiratie magazine van Hollandia.
Maart 2013, jaargang 11, nummer 29



!DEE magazine



Pionieren vanuit je roots

Ijsformules | **HanTing Cuisine, versmelten van 2 werelden** | Grenzeloos zuivel
Recepten die spreken | **Menumanager** | Debic Chocolademousse

Pionieren vanuit je roots

De laatste tien jaar zijn behoorlijk onstuimig geweest voor de gastronomie. De pioniers, van met name, de Spaanse gastronomie hebben door een andere visie op creativiteit chefs wereldwijd bevrijd van alle heilige huisjes en culinaire beperkingen. Die visie heeft veel nieuwe inzichten gebracht en veel andere vrije denkers een duwtje in de rug gegeven om zich eindelijk te kunnen ontplooiën. Maar het heeft ook tot enorme excessen geleid en vakmensen op zijn minst in de war gebracht. En zoals het dan gaat met alle grote (r)evoluties, komt er een moment van bezinning, een pas op de plaats. Nu roepen velen dat we weer teruggaan naar de basis. Maar is dat wel zo?

In deze 29e uitgave van Hollandia !DEE kijken we wat het betekent als je vanuit de wortels van een eetcultuur evolueert tot nieuwe creaties. We laten een bijzondere chef aan het woord over wie je de komende jaren nog veel zult lezen. Een bevlogen vakman die zijn eigen pad volgt en vanuit zijn (culinaire) roots een geheel eigen stijl ontwikkelde. Een eigenzinnige kookstijl, doorspekt met de technieken en inzichten van deze tijd, maar met zijn afkomst en huidige habitat als ijzersterk fundament.

Maar er is meer. De creatieve chefs van Hollandia gingen met essentiële elementen uit verschillende eetculturen aan de slag. Ze creëerden een inspirerende collectie vol bijzondere smaken, technieken en structuren. Zo tonen ze aan dat je met respect voor ons culinair erfgoed op een solide wijze kunt evolueren naar een nieuwe stap in de gastronomie.

En het is feest! Hollandia bestaat 25 jaar en daar willen we natuurlijk even bij stilstaan. Onze roots liggen natuurlijk in de zuivel, maar ook wij zijn de laatste 25 jaar verder geëvolueerd tot een innovatieve partner die chefs wil ondersteunen en inspireren.

Heel veel leesplezier en succes!

Het Hollandia team



Vrijheid van smaak



04 **Techniek in beeld** **IJs deel 2**

De formules voor perfecte ijsrecepturen.

10 **Recepten** **Diepgeworteld**

De diepere culturele betekenis achter gerechten.

20 **!DEE in de keuken** **HanTing Cuisine**

Twee versmolten werelden in Den Haag.

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.

32 **Vraag het de chefs**

Een schat aan kennis die de Hollandia-chefs graag met je delen.

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

Eindeloze mogelijkheden met de nieuwe Decib Chocolademousse

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, HanTing Cuisine

Teksten: André van Dongen, Tom van Meulebrouck, Jeroen van Oijen, Michael Luesink

Fotografie: Kasper van 't Hoff

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.



IJS

De formules
voor perfecte
ijsrecepturen

Om het volledige onderwerp ijs te behandelen, hebben we het artikel in twee delen gesplitst. In de vorige 'Techniek in beeld' was meer te lezen over de historie van roomijs, wat er komt kijken bij het maken van ijs en de rol van verschillende ingrediënten. Om te inspireren kom je in beide edities een aantal ijsrecepturen tegen. Recepturen, die volgens Hollandia de nieuwe trends van 2013 worden. In deze editie berekenen we de formules van roomijs. Het bereiden van ijs is geen eenvoudige materie. Een goed ijsrecept valt of staat bij de juiste balans van de grondstoffen.

Ijsvarianten

Verschillende ijssoorten met verschillende toevoegingen – wel of geen eidooier, alcohol, chocolade etc. – vragen verschillende verhoudingen. Er bestaat niet één recept voor alle types ijs. Daarom moeten we een verdeling maken en voor deze verschillende soorten een recept schrijven. Het advies is om meerdere basismixen te maken. Bijvoorbeeld een basis naturel, noot-smaken en chocolade en een basis voor vruchtensmaken. Wat we wel willen, is steeds dezelfde zoetkracht en schepbaarheid meegeven. Om die te bepalen, moeten we de vriespuntverlagende factor, de serveertemperatuur en de receptuur berekenen.

Een sorbet bestaat uit circa 70% water en 30% droge stof. Een goed ijsrecept valt of staat dus bij de juiste balans van de grondstoffen. Een rekenblad op de computer is erg gemakkelijk om een ijsrecept uit te rekenen. Het gewicht van een ingrediënt kan gemakkelijk worden gewijzigd en de impact van deze verandering wordt meteen zichtbaar. De onderstaande tabel is een voorbeeldrekenblad om een verhouding uit te rekenen.

Grondstoffen	Gram	%	MV	VVMB	RZK	TDS
Volle melk 3,5%	600.0	59.38	2.08	5.05	0.89	7.13
Slagroom 40%	250.0	24.74	9.90	1.34	0.37	11.23
Sacharose	120.0	11.88			11.88	11.88
Dextrose	40.0	3.96			2.97	3.96
Bindmiddel*	0.5	0.04				0.04
Totaal	1010	100.00	11.97	6.38	16.11	34.24

*Als bindmiddel wordt in de basismix Cremodan SE 30 gebruikt.

Parameters

Voor een goede kwaliteit ijs moet rekening worden gehouden met een aantal parameters:

- Het totale droge-stofgehalte
- Het percentage vetvrije melkbestanddelen
- Het melkvetpercentage
- De vriespuntverlagende factor
- De relatieve zoetkracht

Smaakstoffen, kruiden of specerijen die je laat infuseren in een ijsmix hebben bijna geen invloed op de juiste verhouding van de ijsmix. Wanneer we chocolade-ijs maken van cacao-poeder, voegen we droge stof toe waardoor de verhouding in de mix verandert. Maken we chocolade-ijs van pure chocolade, dan voegen we niet alleen cacaobestanddelen toe, maar ook vet. De punten waarop je het ijsrecept kunt sturen zijn: melkvet (MV), vetvrije melkbestanddelen (VVMB), relatieve zoetkracht (RZK) en totale droge stof (TDS). De TDS is het totaal aan droge stof in de basismix*. De TDS-waarde moet tussen de 28 en 35 liggen.

Ijsreceptuur berekenen

In de vorige editie van 'Techniek in beeld' hebben we al benoemd dat een ijsmengsel bestaat uit water en vaste bestanddelen, goed gemengd tot een stevige emulsie. Roomijs bestaat uit circa 65% water en 35% droge stof.

De berekening die we maken is als volgt:

We bepalen een TDS van 34. Onze 1000 gram compositie moet daarom 34% van 1000 gram = 340 gram vaste stoffen bevatten.

*We kunnen het totale droge-stofpercentage verhogen door meer suikers, vetstoffen of melkbestanddelen toe te voegen.

Vriespunt- verlagende factor

Suiker heeft een belangrijke invloed op de smaak en verlaagt ook het vriespunt. Er worden vaak verschillende soorten suikers in één recept gebruikt, omdat elk soort suiker een andere vriespuntverlagende factor en een andere zoetkracht heeft. Dat ijs nog steeds schepbaar is bij lage temperaturen zoals -12 °C, is te danken aan de vriespuntverlagende factor. De zoetkracht is een maat voor de zoete smaak van een product, vergeleken met de zoete smaak van suiker, op basis van hetzelfde gewicht. De zoetkracht van sacharose is 100, de zoetkracht van bijvoorbeeld maltodextrine is 5. Dat wil zeggen dat sacharose twintig keer zoeter is dan maltodextrine. In de onderstaande tabel worden de zoetkracht en de vriespuntverlagende factor van verschillende suikers weergegeven.

Ingrediënten	Zoetkracht	Vriespuntverlagende factor
Sacharose	100	1
Dextrose	70	1.9
Invertsuiker	130	1.9
Fructose	170	1.9
Glucose 52De	58	1.1
Glucose 42DE	50	0.8
Glucose 21DE	10	0.2
Maltodextrine	5	0.2
Lactose	16	1
Honing	130	1.9

De vriespuntverlagende factor is zelfs voor wetenschappers moeilijk te berekenen. Het is echter belangrijk te weten dat bepaalde grondstoffen effect hebben op het vriespunt. We weten dat een ijsmix bestaat uit water en droge stof. De suikers zitten opgelost in het water, wat invloed heeft op het vriespunt. Hoe meer opgeloste stoffen in het water, hoe lager het vriespunt. Hoe meer lucht je tijdens de ijsbereiding in je ijsmix slaat, hoe makkelijker je het ijs kunt scheppen.

De vetten zijn verdeeld in de ijsmix, maar hebben geen invloed op het vriespunt. Vet kan wanneer het bevriest uiteindelijk hard worden en heeft dan invloed op de structuur. Roomijs met meer vet smelt minder snel dan ijs met weinig melkvet. Kort samengevat zijn suikers en alcohol de enige factoren die invloed hebben op het vriespunt.

Berekening van het percentage vetvrije melkbestanddelen

De droge melkbestanddelen dragen bij aan de structuur van roomijs. Om deze niet-vette melkbestanddelen juist te doseren, wordt in de receptuur vaak gebruikgemaakt van magere melkpoeder. Magere melkpoeder bevat geen vette bestanddelen en zodoende kunnen we de ijsformule exact per gram aanpassen.

De berekening die we dan maken is als volgt:

100 - totale droge stof (exclusief VVMB): 6.4 of 6.9 of 7.4 = ideale VVMB.

6,4 is voor directe verkoop

6,9 voor normale bewaartijd

7,4 is voor lange bewaartijd

Voorbeeld: het basisrecept bestaat uit: Vet 12%, sacharose 11.88%, dextrose 3.96%. Dus $(100 - 12 - 11.88 - 3.96) = 72.16$

Directe verkoop: $72.16 : 6.4 = 11.27\%$

In de regel heeft ijs met een laag vetpercentage een hoger percentage vetvrije melkbestanddelen. Het maximale percentage vetvrije melkbestanddelen is 12%. Dit voorkomt dat het ijs zanderig wordt. Als je aan de ijsmix veel oplosbare deeltjes toevoegt in de vorm van bijvoorbeeld noten, houd dan een VVMB aan die 2% lager is. Dit in verband met lactose-kristallisatie, vooral als je ijs langer moet worden bewaard.

Suikerpercentage berekenen

Om een eigen receptuur te ontwikkelen is het belangrijk om een aantal gegevens te weten. Om van een product de hoeveelheid droge stof aan suikers te weten is een zeer simpel apparaatje ontwikkeld, een refractometer. Het lijkt op een verrekijktje waardoor je door een glaasje kijkt waar een druppel vloeistof op ligt. De hoeveelheid opgeloste droge stof aan suikers wordt uitgedrukt in een brix-waarde. Elke ijsliefhebber zou er een moeten hebben, want meten is weten.

Van berekening naar bereiding

Pasteuriseren

Tijdens het pasteuriseren smelt het melkvet en verdelen de vetbolletjes zich in het water. Het is erg belangrijk dat de vetbolletjes zo klein mogelijk zijn. In melk en slagroom is vet daarom al gehomogeniseerd. Pasteuriseren gebeurt om ijs langer houdbaar te maken. Pasteurisatie doodt schadelijke organismen, voorkomt het ranzig worden van het melkvet en bevordert de opklopbaarheid door de afbraak van enzymen. Bij een temperatuur van 85 °C sterven bacteriën snel en is een pasteurisatietijd van 2 à 3 seconden al voldoende.

Rijpen

Na het pasteuriseren wordt de ijsmix zo snel mogelijk teruggekoeld. De ijsmix heeft minimaal 4 en maximaal 24 uur de tijd nodig om te rijpen. Als de ijsmix is teruggekoeld tot 4 °C, dan is een rijping van 4 uur voldoende. De infusie van smaken en de viscositeit van de ijsmix loopt op als de rijping langer is. Rijpen houdt in dat de vetbolletjes uitkristalliseren. Uitgekristalliseerde vetbolletjes zijn essentieel voor de structuur van het ijs. Tijdens de rijping wordt de basis gelegd voor een stabiel schuim.

Opdraaien van ijs

Op de klassieke manier wordt roomijs geroerd om het mengsel gelijkmatig in contact te brengen met de koude wanden. Door het roeren van de ijsmassa komen luchtbelletjes in het ijs terecht. Dankzij het netwerk van melkvet worden de luchtbelletjes vastgehouden en worden tijdens het vriezen kleine ijskristallen gevormd. In de eindfase heeft de ijsmix een temperatuur van circa -5 °C. Het ijs moet bij deze temperatuur uit de machine worden gehaald, omdat anders de structuur weer wordt afgebroken.

Stabiliseren

Het zachte ijs kan nadien gemakkelijk worden afgevuld bij een temperatuur van ongeveer -5 °C. Hygiëne is hierbij heel belangrijk om nabesmetting met ziekteverwekkende bacteriën te voorkomen. Tijdens het invriezen, vaak in een shockvriezer van -30 °C à -40 °C, zal het water nog verder uitkristalliseren zodat het ijs harder en stabiel wordt. De temperatuur en snelheid van het invriezen zijn van belang voor de structuur en het smeltgedrag. Bij opslag moet het ijs een constante temperatuur van minimaal -18 °C hebben. Een temperatuur van -25 °C heeft de voorkeur voor ijs dat langer moet worden bewaard.

Op zoek naar inspiratie?

Kijk op www.hollandia.nl voor verrassende ijsrecepten.



De wereld van Hollandia

De klassieke Crêpes Suzette altijd in de mode

Crêpes Suzette is een Franse klassieker die nooit uit de mode raakt. De Crêpes Suzette is bedacht door de grote chef August Escoffier. De toenmalige prins van Wales vond tijdens een diner dat het dessert moest worden vernoemd naar zijn tafeldame Suzette. Vandaar de benaming Crêpes Suzette. Crêpes zijn ongerezen pannenkoekjes die in een ondiepe pan worden gebakken. Ze worden al duizenden jaren gemaakt van een eenvoudig beslag van bloem, eieren en melk.

Crêpes Suzette bestaat uit crêpes in een gekarameliseerde saus van boter, suiker en mandarijnsap. Er is in de loop van de jaren op allerlei manieren gevarieerd op het origineel. Zo komt het van tijd tot tijd opnieuw in de mode. Tegenwoordig wordt het mandarijnsap veelal vervangen door sinaasappelsap en wordt er vaak vanille-ijs of een rozet slagroom bij geserveerd. Het aan tafel flamberen van de crêpes met Blue Curaçao of een andere sinaasappellikeur zorgt voor een spectaculair effect. Het recept van de versie die Hollandia heeft uitgewerkt vind je terug op www.hollandia.nl.



De meest innovatieve chef van Spanje

Chef Andoni Luis Aduriz Mugaritz

Dat de wetenschap en de culinaire wereld niet zo heel ver van elkaar liggen, bewijst chef Andoni Luis Aduriz. In zijn tweesterrenrestaurant Mugaritz in het Spaanse Erretera worden gerechten ontworpen om een verhaal te vertellen, om een emotie op te roepen. Het eten is puur natuur, maar er wordt gebruikgemaakt van technieken die tot voor kort alleen in de wetenschap werden toegepast. Deze invloeden vanuit de wetenschap komen samen in het boek van Andoni Luis Aduriz.

Chef Andoni constateert dat er de afgelopen 25 jaar een enorme aandacht voor voedsel is ontstaan. Dat blijkt uit de opmars van nieuwe apparatuur en technieken en een toenemende populariteit van eet- en drinkevenementen overal ter wereld. De culinaire kennis van de gemiddelde restaurantgast is sterk gegroeid. Steeds meer mensen zijn deskundige en veeleisende eters geworden. Deze ongekende belangstelling heeft de evolutie van de keuken van Mugaritz gestimuleerd. Het combineren van nieuwe technieken met een ode aan de natuur heeft Andoni Luis Aduriz de reputatie gegeven van meest innovatieve chef van Spanje.

www.mugaritz.com



Vernieuwd recept koksroom

Koksroom is vandaag de dag niet meer uit de professionele keuken weg te denken als ingrediënt voor sauzen en tal van andere warme en koude bereidingen. Hollandia, al meer dan 25 jaar lang de vertrouwde keuze voor chefs en horecazaken, vernieuwt nu het recept van zijn assortiment koksroom. Original, Soepen & Sauzen en het roomalternatief Plantaardig bieden voortaan een nog rijkere smaak, een nog romigere textuur en een nog betere binding.

Duo-spuitmond vergroot decoratieve waarde gerechten

Innovatie kan in grote dingen zitten, maar vaak zijn het de kleine ontdekkingen die het hem doen: een andere smaak of structuur, dat bijzondere servies of net een andere afwerking. De professionals van Hollandia volgen, naast de innovatie op productniveau, ook altijd trends in de markt. Zo ontdekten zij de Duo-spuit.

De Duo-spuit scheidt twee composities door middel van een plexiglas spuitkop en een plastic koker. Door het opschroeven van verschillende spuitmondjes worden verschillende structuren gecreëerd. Visueel is het contrast in kleur en structuur waarneembaar, tijdens het proeven telt juist de synergie van de twee composities. Door het gebruik van de innovatieve spuit worden gerechten in één handeling decoratieve eindproducten met meerwaarde. Voor het beste resultaat is het belangrijk dat de consistentie van beide massa's gelijk is. Combineer een zoete en een hartige compositie voor een echte smaakdimensie. Een mooi en makkelijk voorbeeld: gebruik Hollandia Slagroom en Debic Chocolademousse voor een bijzonder contrast in kleur en smaak.



Meer informatie? Stuur een mail naar hollandia.nl@frieslandcampina.com t.a.v. André van Dongen.

Diep *geworteld*



Volendamse kermis

Volendam is een klein dorp dat vaak in het middelpunt van de belangstelling staat. De Volendammer barst van het talent, de ondernemingslust en de creativiteit, maar blijft vooral nuchter. En dat moet ook wel als je dorp als een ware kermisattractie door massa's buitenlandse toeristen wordt overspoeld om het authentieke Hollandse gevoel te kunnen beleven. De culturele identiteit van Volendam wordt in dit gerecht vertaald naar een rijke maaltijdsoep. De ingrediënten van eigen bodem voelen zich hierbij als een 'vis in de boter'. De kermis inspireert met felle kleuren, oliebollen en vrolijkheid. Ook de paling en kibbeling mogen natuurlijk niet ontbreken.



Latin BBQ

De Latijns-Amerikaanse keuken is in Nederland niet onbekend. Denk aan de Mexicaanse restaurants en Argentijnse steakhouses. Grote chefs als de gebroeders Adria laten zich inspireren door de producten, smaken en technieken uit deze keuken. Zo openen ze binnenkort in Barcelona een Mexicaans restaurant en een restaurant gebaseerd op de keuken van Peru. Het zal niet lang duren voordat we producten als tomatillo's, verse palmharten, cassave, picanha en een rijk palet aan gedroogde pepers gaan ontdekken door de toenemende populariteit van deze keukens. We nemen alvast een voorproefje op wat komen gaat: met een gerecht geïnspireerd door een zomerse barbecue met authentieke ingrediënten en bereidingen uit het gepassioneerde Latijnse deel van Amerika.

Er is een nieuwe tendens herkenbaar in de gastronomie: chefs worden zich veel bewuster van wat ze serveren. Gerechten worden steeds meer gezien als een dialoog tussen chef en gast. De moderne chef laat zijn gasten nadenken over zijn creaties, waardoor een gerecht veel meer wordt dan een hoeveelheid smaken en structuren. Niet alleen de herkomst van de ingrediënten en de bereiding zijn daarbij belangrijk, het gerecht vertegenwoordigt ook een diepere culturele betekenis.

In deze collectie tonen we enkele sprekende voorbeelden en laten we zien, door te pionieren vanuit je roots, dat inspiratie ook uit onverwachte hoek kan komen.

Je hoeft er alleen maar voor open te staan!



Azurra Palermitana

Het Siciliaanse temperament proef je terug in de keuken die is ontstaan uit een mengeling van wereldse smaken en kooktechnieken. Een veelzijdige keuken met Griekse, Romeinse, Arabische en Spaanse invloeden. Die invloeden uit andere culturen zijn vertaald naar de kenmerkende eenvoud van de Italiaanse keuken. Huisgemaakte pasta, dagverse sardines, verse groenten en rijpe kazen staan centraal. 'What grows together comes together' omschrijft het beste de Siciliaanse keuken, waarvan de fundamenteën bestaan uit de uitmuntende kwaliteit van de ingrediënten. Dit inspireerde ons tot een respectvolle, maar moderne interpretatie van de Bucatini con le Sarde, dé klassieker van Sicilië.



Dolci al cioccolato amaro

Bitter is voor Italianen een onmisbare smaak. Denk bijvoorbeeld aan de bittere smaak van espresso, maar ook aan olijven, Italiaanse likeuren zoals Campari en de veel gebruikte schillen van citrusvruchten. Wij zien bitter in een gerecht nog te vaak als negatief. De Italianen combineren deze smaak juist met iets zoets en vettigs om een mooie balans te vinden. In dit dessert brengen we een ode aan de Italiaanse keuken door de mooiste smaken te combineren, waardoor het gerecht een fris zomers karakter krijgt met een dorstlessend bittertje.

Volendamse kermis

Receptuur voor 10 personen

Volendamse sashimi

300	gram	zeeduivel
300	ml	bietensap
100	ml	puree, framboos
50	gram	mierikswortel
50	ml	witte soja
30	ml	limoensap

IJsselmeerpotage

500	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
500	gram	kropsla
350	gram	aardappel, Opperdoezer
10	gram	kombu
1	liter	water
14	gram	zout
1	gram	zwarte peper

Mousse van zeewier

200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	Campina Sour Cream
200	gram	laitue de mer
4	gram	bladgelatine
5	gram	zout

Spekbokking emulsie

500	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
1	stuk	spekbokking
160	gram	yoghurt
40	gram	eiwit, gepasteuriseerd
3	gram	xanthaangom
6	gram	zout

Quinoasalade

500	gram	quinoa
100	gram	sjalot

Gebrande zilveruitjes

100	gram	zilveruitjes
10	ml	sushi azijn
10	ml	koolzaadolie

Chioggiabietjes

2	stuks	chioggiabieten
250	gram	suikerwater 1:1
150	ml	rode wijnazijn

Garnalenoliebollen

400	ml	Hollandia Koksroom, original
200	gram	garnalendoppen
500	gram	patentbloem
200	gram	Hollandse garnalen
100	gram	eigeel
20	gram	gist, vers
15	gram	zout

Kibbeling

200	gram	zijvin van tong
20	gram	bloem

Garnering

1,5	gram	algenpoeder
2	gram	maltodextrine
5	gram	zout
10	stuks	oesterbladbloemen
50	gram	Hollandse garnalen
5	stuks	radijs





Werkwijze

- Vermeng alle ingrediënten voor de marinade en marineer hierin de zeeduivel minimaal 4 uur.
- Rooster de kombu met behulp van een gasbrander en laat gedurende een uur trekken in water van 65 °C.
- Kook voor de aardappelsoep de aardappels gaar in de kombubouillon en voeg als laatste de slagroom en fijngesneden kropsla toe. Pureer met de staafmixer, passeer door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.
- Spoel de laitue de mer af. Week de gelatine in ijswater. Verwarm de zure room en blender fijn met het zeewier. Los er de uitgeknepen gelatine in op. Passeer door een fijne zeef en laat opstijven in de koeling. Klop de slagroom luchtig en vermeng met de overige zure room. Meng beide massa's goed door elkaar en portioneer in halvebolmatten. Laat opstijven in de koeling.
- Laat voor de emulsie de spekbokking 24 uur op kamertemperatuur infuseren in de beur culinair en passeer door een zeef. Los de xanthaan-gom op in de yoghurt, voeg eiwit toe en als laatste, als bij bereiding van een mayonaise, druppelsgewijs de infusie van beur culinair totdat een stabiele emulsie ontstaat. Laat opstijven in de koeling.
- Was de chioggiabietjes en vacumeer samen met het suikerwater en de rode wijnazijn. Gaar op 95 °C gedurende 45 minuten en koel terug.

Breng voor de garnalenoliebollen de koksroom samen met de garnaalendoppen aan de kook en laat gedurende 20 minuten infuseren. Passeer door een fijne zeef en koel terug tot 40 °C. Los de gist hierin op en vermeng in de planeetmenger met de overige ingrediënten tot een soepel deeg. Plaats het beslag een nacht in de koeling en bak de olieballen af in de frituur op 180 °C.

- Kook de quinoa af in water met zout en laat afkoelen op de werkbank.
- Blancheer de zilveruitjes. Snijd ze door en karamelliseer het snijoppervlak met een brandertje. Maak ze aan met azijn en olie.

Afwerking

- Maak de sjalot aan met een paar druppels azijn en meng met de quinoa en de emulsie. Dresseer zodat het herkenbaar is als een dijk, zoals op de foto.
- Haal de zijvinnen van tong door de bloem en frituur krokant. Versier de dijk met de kibbeling, paling, bietjes, radijs, Hollandse garnalen en de oesterbladbloemen.
- Dep de zeeduivel goed droog en snijd flinterdun als sashimi.
- Los de mousse van zeewier en dresseer tegen de dijk aan.
- Schenk de soep uit aan tafel en serveer de olieballen apart.

Receptuur voor 10 personen

Picanha

2	kg	runderstaartstuk
20	gram	zout
1	gram	zwarte peper

Feijão

100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
800	gram	zwarte bonen, gekookt
1	stuk	pasillapeper, gedroogd
2	stuks	chipotlepeper, gedroogd
1	teen	knoflook
100	gram	ui
300	ml	ossenstaartbouillon
1	blad	laurier
5	takjes	tijm

Eetbare houtskooltjes

400	gram	cassavewortel
1	liter	water
40	gram	inktvissink
5	gram	zout

Salsa verde

150	gram	tomatillo
100	gram	koriander
100	gram	pistachenoten
50	gram	Jalapeñopeper
30	gram	sesamzaad
20	gram	korianderzaad
35	gram	peterselie, plat
2	bollen	knoflook
2	stuks	limoenen
20	gram	zout

Avocadocannelloni

200	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
3	stuks	avocado
200	gram	verse roomkaas
100	gram	salsa verde

Crème van gerookte maïs

200	ml	Hollandia Koksroom, original
100	gram	Campina roomboter, ongezoeten
1000	gram	maïs
2	stuks	limoenen
12	gram	zout

Garnering

5	stuks	palmharten
1	stuk	rode puntpaprika
1	stuk	rode ui
1	stuk	limoen
1	bakje	microkoriander



Latin



Werkwijze

- Wrijf het vlees in met zout en peper. Gaar de picanha op speciaal houtskool van de quebrachoboom. Met deze houtskool kun je de temperatuur van de barbecue zeer goed afstellen. Daardoor is het mogelijk het vlees op zeer lage temperaturen en daarmee langzaam te garen. Gaar op een kern van 54 °C gedurende circa 2 uur. Laat het vlees rusten en trancheer à la minute.
- Laat voor de feijão de bonen een nacht weken in ruim voldoende water. Kook in een snelkookpan gedurende 20 - 30 minuten. Rooster de gedroogde pepers in een droge pan, laat wellen in lauwwarm water en verwijder de zaadlijsten. Laat de bonen uitlekken. Zweet de ui en knoflook aan. Voeg de bonen, tijm, laurier, pepers en bouillon toe en breng aan de kook. Mix alles, behalve de beur culinair, samen in de thermoblender op 90 °C en breng op smaak. Passeer door een fijne zeef en reserveer tot gebruik.
- Rook de maïs in een rookoven gedurende minimaal een uur. Cutter fijn met de room en monteer met de boter. Breng op smaak met limoensap, limoenzestes en zout. Passeer door een fijne zeef.
- Schil de cassave met een dunschiller en snijd in gelijke plakken. Vermeng de inktvisinkt met de ossenstaartbouillon en kook de cassave

hierin gaar gedurende 20 - 30 minuten.

- Rooster voor de salsa verde het sesamzaad en korianderzaad in een droge pan. Pof de knoflook gedurende 20 minuten in de oven op 200 °C. Blancheer de kruiden kort en cutter fijn met de rest van de ingrediënten. Passeer door een fijne zeef.
- Ontdoe voor de avocadocannelloni's de avocado's in hun geheel van de schil. Laat deze bevriezen om gemakkelijk te kunnen snijden en verkleuring te voorkomen. Snijd dunne plakken van de bevroren avocado op de Japanse mandoline en leg dakpansgewijs op slagersfolie. Draai de overige ingrediënten en de resterende avocado op tot een zachte crème en reserveer in een spuitzak. Spuit de crème boven op de avocado en rol op.

Afwerking

- Verwarm de bonencrème, monteer op met de beur culinair en maak een spiegel op de plank. Trancheer het vlees en leg het boven op de bonenpuree.
- Verwarm de kooltjes in het vocht en dep droog. Verwarm de maïscrème en werk verder af met de avocadorol, palmharten, rode ui, paprika en microkoriander.

Barbecue





Azurra Palermitana

Bucatini con le Sarde

Receptuur voor 10 personen

Sardines

15	stuks	sardines
100	ml	olijfolie
10	gram	citroenzestes

Crème van pijnboompitten

250	ml	Hollandia Koksroom, original
250	gram	pijnboompitten
50	ml	vissaus

Venkel

400	gram	venkelknol
100	gram	ui
50	ml	olijfolie
100	ml	wijn
50	ml	Pernod
10	gram	zout

Gouden sultana's

200	gram	sultana's
100	ml	citroensap
100	ml	water
2	gram	saffraan
2	stuks	sinaasappel
1	gram	peperoncini
10	gram	zout

Azuurblauwe bucatini

150	gram	blauwe maïsbloem
100	gram	patentbloem
100	ml	water
1	stuk	heel ei
1	stuk	eiwit
3	gram	zout

Garnering

20	gram	wilde venkel
100	gram	panko, gebruneerd
50	ml	olijfolie



Werkwijze

- Fileer de sardines en marineer met de olijfolie en citroenzestes. Vacumeer in een vacuümzak.
- Cutter voor de crème van pijnboompitten de pijnboompitten samen met de koksroom fijn in de thermoblender op 90 °C en breng op smaak met de vissaus.
- Maak de venkel schoon en snijd flinterdun op de Japanse mandoline. Zweet de ui aan in olijfolie en blus af met wijn en Pernod. Voeg zout toe en gaar de venkel op laag vuur onder een cartouche.
- Meng alle ingrediënten voor de sultana's en breng samen aan de kook. Doe de massa in een weckpot en gaar gedurende 2 uur op 70 °C.
- Zeef de blauwe maïsbloem, vermeng met de overige ingrediënten en draai tot een pastadeeg in de planeetmenger. Verpak in plastic folie en laat rusten in de koeling. Draai dun uit met de

pastamachine, snijd in repen, maak nat met wat water en rol rond een prikker. Droog de pasta en verwijder de prikker. Kook af in water met zout gedurende 12 - 15 minuten en giet af. Houd de pasta warm in een beetje van de venkelbouillon met enkele druppels vissaus en royaal olijfolie.

- Bruneer de panko in een droge pan en reserveer.

Afwerking

- Gaar de sardines in een warmwaterbad op 53 °C, gedurende 12 minuten.
- Smeer de pijnboompittencrème dun uit op het bord en verdeel de sardines en de pasta op het bord.
- Werk verder af met de venkel, sultana's, panko en olijfolie.





Dolci al cioccolato



Werkwijze

- Smelt voor de capri cake de chocolade tot 50 °C. Smelt de boter tot 35 °C en voeg de amandelpasta toe. Los de suiker en het zout op in de eieren en roer los. Meng de eieren met de chocolade en controleer of de temperatuur boven de 35 °C is. Voeg de bloem en het amandelpoeder toe. Breng de massa over in een spuitzak en laat gedurende 4 uur opstijven in de koeling.
- Maak voor de sorbet een siroop van water, invertsuiker, suiker en citroensap. Weeg 400 gram af. Vermeng de siroop met de glucose en eidooier en klof hiervan een sabayon. Voeg de kwark en olijfolie toe, passeer door een fijne zeef en laat gedurende 12 uur rijpen in de koeling. Draai op in de ijsmachine.
- Klof de chocolademousse luchtig in de planeetmenger en voeg de Limoncello toe. Reserveer gedurende 4 uur in een spuitzak met kartelspuit in de koeling.
- Vermeng voor de cannoli het cacao-poeder met de bloem. Mix samen met de suiker en boter in de planeetmenger met deeghaak gedurende 2 minuten en voeg het ei toe. Voeg de Moscato-wijn toe en kneed goed door. Laat gedurende 2 uur rusten in de koeling. Rol dun uit en steek uit met een ronde steker, rol rond een metalen koker en plak de uiteinden vast met eigeel. Bak af in de oven op 200 °C gedurende 6 - 10 minuten.
- Klof de Debic Tiramisù samen met de pistachepasta lobbijg.
- Kook suikerwater, cacao-poeder, zout, zwarte olijven en cacaonibs op tot aan het kookpunt en laat 5 minuten doorkoken. Haal van het vuur, voeg de slagroom toe, passeer door een fijne zeef en koel terug.

Afwerking

- Spuit de massa voor de capri cake in siliconenvormen en bak gedurende 8 minuten af in de oven op 200 °C. Bestrooi met poedersuiker en dresseer op het bord.
- Vul de cannoli met de chocolademousse en werk de borden verder af met de pistachecrème, chocoladesaus en een quenelle olijfoliesorbet.



Receptuur voor 10 personen

Capri cakejes

120	gram	chocolade 70%
20	gram	chocolade 100%
80	gram	boter
35	gram	amandelpasta
120	gram	suiker
200	gram	heel ei, gepasteuriseerd
65	gram	bloem
20	gram	amandelpoeder
0.5	gram	zout

Olijfoliesorbet

250	ml	water
105	gram	invertsuiker
60	gram	kristalsuiker
70	ml	citroensap
120	gram	eidooier, gepasteuriseerd
80	gram	glucosesiroop
600	gram	kwark
200	ml	olijfolie, Mastri di san Basilio Riserva

Cannoli (gerolde koekjes met chocolademousse)

35	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
200	gram	bloem
20	gram	cacao-poeder
20	gram	suiker
1	stuk	ei
20	ml	Moscato-wijn

Chocolademousse

500	ml	Debic Chocolademousse
100	ml	Limoncello

Pistachecrème

500	ml	Debic Tiramisù
30	gram	pistachepasta

Chocolade-olijvensaus

50	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	gram	cacaonibs
350	ml	suikerwater
20	gram	cacao-poeder
2	gram	zout
100	gram	kalamata-olijven

Garnering

1	gram	poedersuiker
10	gram	pistacheschaafsel



*Als twee
werelden versmelten*

HanTing Cuisine, Den Haag

Kleine waarschuwing vooraf: na het lezen van deze reportage zal je visie op de Chinese keuken voorgoed veranderen. Je zult zien dat eeuwenoude tradities een vooruitstrevende en innovatieve filosofie niet hoeven uit te sluiten. Deze uitgave van Hollandia !DEE heeft als thema pionieren vanuit je roots. Chef Han van HanTing Cuisine is een droomvoorbeeld van iemand die zijn wortels als fundament gebruikt voor een heel bijzondere wereldse keuken. De negatief geladen term fusion wordt hier op een totaal andere manier ten tonele gebracht. Daarnaast zien we een visionair die weet wat ondernemen is en bouwt aan een serieus imperium.



Versmolten werelden

De naam HanTing is een samenvoeging van de naam van chef Han en zijn vrouw Ting. HanTing Cuisine is gevestigd in Den Haag en heeft sinds vorig jaar een Michelinster. Naast deze zaak hebben ze een groep restaurants met de naam Umami. Deze groep opent binnenkort haar zevende vestiging. Momenteel zijn Han en Ting ook nog volop bezig met de oprichting van de HanTing Academy voor onderzoek en opleiding.

De uit Noord-China afkomstige chef laat de oosterse keuken met de Franse versmelten. Chef Han: "Mijn filosofie is dat er géén grenzen tussen de verschillende keukens zijn. Natuurlijk heeft iedere keuken eigen smaken, technieken, structuren en filosofieën. Maar als je de keukens door en door begrijpt en het koken onder controle hebt, leer je dat alle keukens eigenlijk hetzelfde zijn. Het gaat om de organisatie en reorganisatie van de componenten van de keuken. Deze bepalen uiteindelijk de stijl. Een topkok moet, in mijn opinie, vergeten wat de beperkingen van de verschillende keukens zijn en alleen gebruiken wat aansluit bij zijn eigen stijl." Het team van HanTing Cuisine is net zo divers als zijn gerechten. De helft van de keukenbrigade is Nederlands, ook Han's rechterhand Patrick Visser. Naast een duidelijke kookstijl heeft Han een aangeboren kwaliteit om de juiste mensen op de juiste plaats in te zetten. Zo versmelten beide eetculturen in de juiste harmonie.

Gezonde balans

Al doet de naam HanTing (en enkele kenmerkende items uit het interieur) anders vermoeden, de keuken is internationaal en divers. Dat zorgt dan ook voor een gevarieerd en vaak jong publiek. Alle gerechten zijn klein en ongeveer gelijk van prijs. Gasten kunnen daarmee zelf een menu samenstellen, waarbij chef Han de optimale volgorde van gerechten aangeeft. Daarnaast zijn er het populaire menu van de chef en het Chinese kruidenmenu. Op de borden ligt een voor ons herkenbare stijl, maar er is toch echt meer aan de hand. De gerechten zijn licht en erg goed uitgebalanceerd. Je proeft smaken en structuren uit de klassieke Franse keuken, we zien vernieuwende technieken en dan is er natuurlijk nog de invloed van de Chinese medicijnleer. Zo komt de brigade tot gerechten als Wagyu met gemarineerde zeequal, eiercrème, een gel van spinazie, gele bonen, krokante mosselen en shiitakepuree. Ook de zeebaars gebakken op flinterdunne tofu met wintermeloen, tamarillo, kruiden-crème fraîche, walnoten-crème, morillesaus en een schuim van astragalus en penwortel zijn uitgesproken voorbeelden van zijn stijl. Er wordt veel gebruik gemaakt van gedroogde wortels, kruiden, bloemen en bijvoorbeeld mandarijnschil. Als je dacht dat je alles wist, dan gaat hier een wereld voor je open.



Chinees kruidenmenu

China ontwikkelt zich in een enorm tempo. Naast de economische invloed zal het land ook op andere manieren de wereld veranderen. We zullen de cultuur steeds beter leren kennen. Je hoeft geen Nostradamus te heten om te voorspellen dat de Chinese keuken onze westerse keuken zal gaan beïnvloeden. En gelukkig maar, want er valt nog zoveel te leren wat we tot op heden over het hoofd zagen. Wie chef Han laat vertellen over zijn visie op Chinese kruiden in de gastronomie, kan niet anders dan geïnspireerd raken. Met de vijf elementen als uitgangspunt heeft de chef met zijn team een menu samengesteld dat is gebaseerd op de Chinese medicijnleer. Chef Han: "Gezond eten is ingebakken in de Chinese cultuur. De Chinese voedingsleer bestaat al 5000 jaar. In Europa vergeten we vaak dat eten en gezondheid rechtstreeks met elkaar in verband staan. In China krijg je letterlijk met de paplepel ingegoten dat wat je eet goed is voor je lichaam en voorkomt dat je ziek wordt. Ik heb afgelopen jaren onderzoek gedaan naar de effecten van Chinese kruiden en ingrediënten op het menselijk lichaam en gerechten gecomponeerd die gericht zijn op de gezondheid. De smaken van de gerechten heb ik aangepast aan de Europese. Het belangrijkste doel in mijn leven is dat ik Europa wil laten nadenken over gezond eten."



Chinees kruiden

Dit is een kleine greep uit de 240 Chinese kruiden die geschikt zijn om mee te koken en een positieve invloed hebben op de gezondheid.

Coixzaad: Vergelijkbaar met parelgort. Bevat B-vitamines (verantwoordelijk voor de coördinatie van de werkzaamheden van het zenuwstelsel, mooi haar en heldere huid), vitamine A (nodig voor het gezichtsvermogen en bescherming tegen infectie), vitamine E (voorkomt vroegtijdige veroudering) en vitamine D (voor sterke botten en tanden).

Kamperfoelie: Zoet met een beetje bittere smaak en een frisse geur. Werkt verkoelend, zoet, zuiverend, ontgiftend, gaat pijn en zwelling tegen en heeft nog veel meer eigenschappen.

Voorbeeld van het Chinese kruidenmenu

Wagyu

Rauw – spinazie – zeekwal – kamperfoelie
gedroogde chrysanten – mosselen

Zeebaars

Morilles – gedroogde mandarijnschil – zwarte oogbonen
walnoten – astragalus

Tongschar

Chinees bieslook – garnalen – coix zaad – cherokee roos
Chinees wortelknol

Lamsfilet

Rugfilet- knoflook – Chinees zeewier – wortel
dogbane leaf – solomonszegel

Peer

Sorbet – peer – miserable – Chinese gele suiker
zilveroortjes – fritillaria

Zilveroortjes: Zoet, niet erg uitgesproken van smaak maar het is de koning van paddenstoelen. Wordt ingezet om de vochtbalans in het lichaam te verbeteren en tegen suikerziekte, bronchitis, hoge bloeddruk, problemen met lever en het immuunsysteem.

Dogbane leaf: Zoet en bitter van smaak (blust het vuur), verbetert de hartfunctie, wordt ingezet tegen hartproblemen en te hoge bloeddruk.

Astragalus: Zoet met een iets bittere smaak. Wordt ook wel gebruikt bij zwakke weerstand en het voorkomen en aanpakken van infecties.

Solomonszegel: Lichtzoet van smaak. Dit kruid wordt gebruikt bij droge longen en maag met als symptomen droge keel, chronische droge hoest, dorst en continu hongergevoel.



Wagyu

Het Wagyu vlees (de muis) wordt gekruid met peper en zout en rondom dichtgeschroeid, gekoeld en gesneden. Dit wordt gecombineerd met een aantal garnituren die tezamen zorgen voor een heilzame werking. Een van de garnituren is zeekwal die gezouten is en dus goed moet worden gespoeld. Vervolgens wordt de kwal gesneden en gemarineerd. Voor de eiercrème maakt Han eerst een thee van gastrodia (tropische orchidee) die vervolgens met smaakstoffen en eieren tot een crème wordt verwerkt. De krokante chips van mosselen worden bereid door mosselen te pureren met aardappelzetmeel, die vervolgens dun wordt uitgestreken en gedroogd. Het gerecht wordt afgewerkt met een shiitakepuree, tapiocaparels en een chrysantendressing.



Zeebaars

Ook in dit gerecht zie je duidelijk technieken en smaken uit zowel de Chinese als Franse keuken. Chinese kruiden spelen een essentiële rol. De huid van de zeebaars wordt verwijderd en vervangen door een flinterdun vel speciale tofu. De huid zelf wordt gedroogd en vervolgens gefrituurd in olie zodat hij poft als kroepoek. De zeebaars wordt geserveerd op flinterdun geschaafde snijbonen en zwarte oogboontjes (black eyed peas). De garnituren bestaan onder andere uit een romige walnotencrème, een tamarillogel en een kruiden-crème fraîche. Verder een morillesaus met gedroogde mandarijnschil en gemberolie en een schuim van astragalus en penwortel.

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.



Tofu van witte asperge

100 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
20 gram	Campina Roomboter, ongezoeten
500 gram	asperges, geschild
60 gram	kuzu, fijngemalen
3 gram	zout

Werkwijze

- Haal de asperges door de sapcentrifuge en vang het sap op.
- Breng over in een pannetje en voeg boter, slagroom en kuzu toe. Verwarm de massa rustig en gaar tot een dikke pap ontstaat. Stort in een kader en koel terug.
- Steek uit met een steker of snijd in gelijke plakken.
- Verwarm de tofu à la minute op in water of aspergebouillon van 80 °C.

Tip

Serveer als onderdeel van een aspergegerecht met zoetzure aspergeslierten.



Luchtig schuim van duindoorn

150 ml	Hollandia Koksroom, original
50 gram	suikerwater
250 gram	duindoornpuree

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten door elkaar en giet deze in een siphon van een halve liter.
- Belucht met één gaspatroon.
- Kort schudden en het schuim is klaar voor gebruik.

Tip

Serveer bijvoorbeeld op een panna cotta van witte chocolade of als onderdeel van een dessert.



Warm boterschuim met gezouten citroen

250 ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
45 gram	eiwit, gepasteuriseerd
35 gram	eidooier, gepasteuriseerd
½ stuks	gezouten citroen

Werkwijze

- Vermeng het eiwit met de eidooier en roer los. Vacumeer de massa en verwarm au bain-marie of in een warmwaterbad van 65 °C gedurende 30 minuten.
- Verwarm de beur culinair tot 65 °C en vermeng met de zestes van de gezouten citroen. Laat gedurende 30 minuten infuseren en passeer door een fijne zeef.
- Vermeng het eiwit met de eidooier in de blender en voeg de infusie straalsgewijs toe. Breng op smaak met het sap van de gezouten citroen.
- Giet de massa in een siphon van een halve liter en belucht met twee gaspatronen. Houd de siphon warm in een bain-marie van 60 °C en verwerk à la minute op de gerechten.

Tip

Serveer het warme schuim bij aspergegerechten, geroosterd brood of bij aardappelbereidingen.



Yoghurtspreadkogels

500 gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
150 gram	Griekse yoghurt
60 gram	honing
50 gram	gekristalliseerde honing (crumiel)

Werkwijze

- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger en voeg de yoghurt samen met de honing toe. Meng de massa goed door elkaar, spuit met behulp van een spuitzak in halve bol siliconenvormen en plaats in de vriezer.
- Druk de bevroren delen tegen elkaar en rol door de gekristalliseerde honing.

Tip

Bewaar de yoghurtspread in de vriezer om zo een goede mise-en-place te kunnen opbouwen.

Serveer de spread als onderdeel van een ontbijt met notenbrood en rood fruit of op een crostini met gevogelte.

Ganache van witte chocolade en nootmuskaat

1300 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50 gram	Campina Roomboter, ongezoeten
500 gram	witte chocolade
25 gram	glucose
1 stuk	nootmuskaat

Werkwijze

- Snijd de nootmuskaat in 4 stukken. Verwarm de slagroom samen met de glucose en de nootmuskaat tot het kookpunt.
- Dek af met plastic folie en laat gedurende 30 minuten infuseren. Passeer door een fijne zeef en giet op de witte chocolade. Voeg de boter toe, emulgeer de massa met de staafmixer en laat opstijven in de koeling.

Tip

Serveer de ganache als onderdeel van een dessert of als vulling in bonbons.





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. Door te pionieren vanuit je roots komen creativiteit en rendement samen.

Menumanager

Driegangenmenu

De verkoopprijs van het menu is berekend op € 30,- en 10 couverts.
Alle prijzen gebruikt in het document zijn richtprijzen.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
<i>Voorgerecht</i>				
Aspergesoep	€ 9,96	€ 51,89	€ 55,00	81%
<i>Hoofdgerecht</i>				
Op de huid gebakken zeebaars	€ 55,80	€ 174,53	€ 185,00	68%
<i>Nagerecht</i>				
Gegrilde ananas	€ 15,91	€ 56,60	€ 60,00	72%
Totaal voor 10 personen	€ 81,67	€ 283,02	€ 300,00	71%

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 71% rendement op, zonder personeelskosten!

Aspergesoep

met schuim van saffraan en een tosti ham-kaas-asperge

Werkwijze

• Verwarm voor het schuim van saffraan de saffraan in een droge pan en blus af met de aspergebouillon. • Verwarm de beur culinair en zweet de sjalot en knoflook hierin aan. Voeg de cayennepeper toe en vermeng met de koksroom en saffraanbouillon. Laat gedurende 10 minuten op laag vuur infuseren en passeer door een fijne zeef. Koel terug, giet over in een siphon van een halve liter en belucht met één gaspatroon. • Voor de bouillon de aspergeschillen opzetten met koud water en aan de kook brengen. Kort de kook erover en passeren. Reduceer tot de helft. • Zet voor de aspergesoep de uien, prei en bleekselderij aan in de beur culinair en voeg de aspergebouillon toe. Voeg de koksroom toe en laat de groenten gaar koken. Pureer met de staafmixer en passeer de soep door een fijne zeef. • Beleg de plakken tramazinnibrood met de ingrediënten en gril mooi bruin.

Afwerking

• Schenk de soep in de glazen en werk af met het luchtige schuim van saffraan. • Snijd de tosti schuin doormidden en serveer naast de soep.

Receptuur voor 10 personen

Aspergesoep

1	liter	Hollandia Koksroom, original
1	liter	aspergebouillon
80	gram	sjalot
150	gram	prei, wit
150	gram	bleekselderij
5	gram	zout

Saffraanschuim

200	ml	Hollandia Koksroom, original
10	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
0,2	gram	saffraan
200	ml	aspergebouillon
2	gram	zout
25	gram	sjalot
5	gram	knoflook
0,2	gram	peper, cayenne

Tosti

1	plak	tramazinnibrood
150	gram	gekookte beenham
100	gram	asperges, gekookt
75	gram	mozzarella

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

			2,70	2,70
			1,00	1,00
			0,40	0,03
			0,70	0,11
			1,60	0,24
			0,77	0,04
			2,70	0,54
			4,16	0,04
			0,90	0,90
			1,00	0,20
			0,77	0,00
			0,40	0,01
			5,95	0,03
			30,00	0,01
			0,60	0,60
			12,50	1,88
			6,00	0,60
			7,50	0,56
5%		Toeslag hulpgrondstoffen		0,47
		Totaal inkoop (excl. btw)		9,96
19%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		1,00
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		51,89
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		55,00
		Advies verkoopprijs per persoon		5,50

Marge resultaat

81%



HOOFDGERECHT

Op de huid gebakken zeebaars

Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Zeebaars				
100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	0,42
1500	gram	zeebaarsfilet	23,25	34,88
Asperges				
500	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar	4,16	2,08
1	kg	asperges, wit	6,00	6,00
Crème van cevenne-ui				
95	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet	3,75	0,36
30	gram	Campina Roomboter, ongezoeten	4,90	0,15
250	gram	cevenne-ui	0,40	0,10
1	gram	tijm	15,00	0,02
200	ml	melk, halfvol	1,00	0,20
150	ml	aspergebouillon	1,00	0,15
2,7	gram	gellangom	100,00	0,27
1	gram	zout	0,77	0,00
Puree van gefermenteerde knoflook				
75	gram	knoflook, zwart	1,55	0,12
75	ml	olijfolie, hoijblanca	10,50	0,79
10	ml	azijn, sherry	5,00	0,05
1	gram	zout	0,77	0,00
Aardappelmous seline				
100	ml	Hollandia Koksroom, original	2,70	0,27
150	gram	Campina Roomboter, ongezoeten	4,90	0,74
500	gram	aardappel, Charlotte	1,15	0,58
5	gram	zout	0,77	
Garnering				
20	stuk	syrrha leaves	0,30	6,00
5%		Toeslag hulpgrondstoffen		2,66
		Totaal inkoop (excl. btw)		55,80
32%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		5,58
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		174,53
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		185,00
		Advies verkoopprijs per persoon		18,50

Marge resultaat

68%

Werkwijze

- Schil de asperges en gaar deze, gevacumeerd samen met de boter, op 85 °C gedurende 30 minuten. Koel terug op ijswater.
- Snijd voor de crème van cevenne-ui, de uien op de mandoline in dunne ringen. Zet aan in de boter en tijm zodat deze gaar worden maar niet verkleuren. Voeg bouillon en melk toe en kook rustig gaar. Verwijder de tijm en blender de massa fijn. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Koel terug. Voeg de gellangom toe en verwarm de massa tot 93 °C gedurende 3 minuten. Koel terug op ijswater. Maal met de staafmixer fijn tot een gel, passeer door een fijne zeef en bewaar in een spuitflesje.
- Blender de knoflook samen met de azijn fijn in de blender en voeg de olijfolie straalsgewijs toe. Breng op smaak met zout en reserveer in een spuitflesje.
- Kook de aardappels gaar en pureer, voeg boter en koksroom toe en breng op smaak met zout.

Afwerking

- Verwarm de beur culinair en bak de zeebaarsfilet op de huid.
- Snijd de asperges doormidden, gril op de platte zijde en plaats op het bord. Verwarm de mousseline en spuit doppen op het bord.
- Werk het gerecht verder af met de crème van cevenne-ui, puree van zwarte knoflook en syrrha leaves.



Gegrilde ananas

met een mousse van chocolade en rozemarijn en gepofte quinoa

Werkwijze

- Maak de ananas schoon en snijd in gelijke plakken. Snijd de afsnijdsels fijn, kook samen met het suikerwater gaar, blender tot een coulis en reserveer in een spuitflesje.
- Maak de marinade door alle ingrediënten samen te mengen. Gril de ananas kort aan beide zijden op de grillplaat en vacumeer samen met de marinade. Laat minimaal 12 uur marineren in de koelkast.
- Giet de chocolademousse samen met de rozemarijn in een vacuümzak en trek vacuüm. Verwarm in de bain-marie van 65 °C gedurende 30 minuten en laat vervolgens een nacht in de koeling infuseren. Passeer door een fijne zeef en klop de massa luchtig in de planeetmenger. Breng de massa over in een passende bak en reserveer minimaal 4 uur in de koeling.
- Verwarm voor de ganache de slagroom samen met de glucose tot het kookpunt en giet op de witte chocolade. Voeg de boter toe, emulgeer de massa met de staafmixer en laat opstijven in de koeling.
- Kook de quinoa gaar in water en spreid uit over een doek zodat deze droog wordt. Frituur krokant op 210 °C en bewaar in een afgesloten bak met siliconenkorrels.

Afwerking

- Plaats de ananas op het bord met een quenelle mousse ernaast. Werk verder af met de ananascoulis, ganache en gepofte quinoa.

Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Ananas				
1	stuk	ananas	3,25	3,25
100	ml	suikerwater 1:1	1,00	0,10
Marinade				
45	ml	limoensap	4,00	0,18
10	gram	limoenzeste		0,00
65	gram	rietsuiker	1,20	0,08
60	ml	likeur, sinaasappel	7,50	0,45
Chocolademousse				
1	liter	Debic Chocolademousse	4,85	4,85
4	gram	rozemarijn	20,00	0,08
Ganache				
300	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet	3,75	1,13
500	gram	witte chocoladecouverture	7,70	3,85
50	gram	Campina Roomboter, ongezoeten	4,90	0,25
50	gram	glucose	3,95	0,20
Quinoa				
100	gram	q quinoa	7,50	0,75
5%		Toeslag hulpgrondstoffen		0,76
		Totaal inkoop (excl. btw)		15,91
28%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		1,59
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		56,60
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		60,00
		Advies verkoopprijs per persoon		6,00

Marge resultaat

72%





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 quinoa?

Quinoa (spreek uit als 'kienwa') is een van oorsprong Zuid-Amerikaanse plant. De quinoaplant groeit in het Andesgebergte van Peru, Bolivia, Ecuador en Argentinië. De naam komt uit het Quechua, de oorspronkelijke taal van de Inca's, en betekent supergraan of moedergraan. De Inca's gebruikten de zaden om te koken als rijst. Quinoa werd beschouwd als hun heilige voeding. De zaden van de plant zitten in grote pluimen. De kleuren van de zaden lopen sterk uiteen: wit, grijs, geel, rood, bruin en zwart. Quinoa is een complete eiwitbron en heeft een uitzonderlijk hoge voedingswaarde.

De kleine zaden kunnen worden gebruikt in zowel zoete als hartige gerechten. In zoete gerechten kan de quinoa worden gepoft tot een soort minipopcorn (zoals in het recept van de gegrilde ananas met chocolade en gepofte quinoa op pagina 31. In hartige gerechten wordt het gebruikt als een voedzaam garnituur. Quinoa neemt tijdens het koken circa drie keer in volume toe en is gaar als de kiempjes de korreltjes loslaten.



Wat is een Maillard-reactie in boter en wat kan ik ermee?

De Maillard-reactie is een wetenschappelijke benaming voor één van de belangrijkste processen in de keuken. Dit gebeurt ook bij boter. Hierbij zorgen eiwitten en suiker-moleculen in combinatie met hoge temperaturen voor een bruinkleuring en nootachtige smaak van de boter. Boter bevat melksuikers en melkeiwitten en zodra deze hoger dan 130 °C worden verhit vindt de Maillard-reactie plaats. Het water in de boter verdampt en de eiwitten gaan kleuren. Bij boter is dit goed zichtbaar als het gaat schuimen. Bij gebruik van Hollandia Beur culinair gaan de melkeiwitten en melksuikers sneller kleuren omdat dit vrijwel geen water bevat.

Het resultaat van de Maillard-reactie

Het verhitten van boter op hoge temperatuur is interessant omdat er een nieuw palet van kleuren en smaken wordt gecreëerd. Beurre Noisette en Beurre Noir zijn klassieke sauzen waarbij gebruik wordt gemaakt van de Maillard-reactie.

Wat gebeurt er als ik slagroom te lang doorklop?

Door slagroom op te kloppen ontstaat een stevig en luchtig schuim. De garde brengt luchtbelletjes in de room. De vetbolletjes zorgen voor een continu netwerk en vormen wanden rondom de luchtbelletjes. Een stabiel schuim wordt bereikt wanneer de vetbolletjes alle vloeistof en lucht bij elkaar houden. Als het kloppen doorgaat tot voorbij het punt waarop het netwerk is ontstaan, scheiden het water en het vet. De kleine bolletjes botervet clusteren tot steeds grotere massa's botervet en nemen de plaats van de luchtbellens in. Het traditionele karnen van boter heeft veel overeenkomsten met het te lang doorkloppen van slagroom. Er wordt gekarnd om de vetbolletjes te beschadigen en de eerste boterkorrels tot stand te brengen. Tijdens het karnen wordt er vocht uit de room geslagen waardoor er boterkorrels ontstaan. Als de beschadigde boterkorrels op elkaar botsen, stromen de vloeibare delen vet naar elkaar toe en ontstaat er boter.



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 vanaf nu uit zes betrouwbare en verse basisproducten: De nieuwe Chocolademousse, 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 IDEE zijn 3 verrassende recepturen ontwikkeld op basis van de jongste telg; Debic Chocolademousse. Kijk voor meer recepturen op www.debic.nl.



NIEUW!
Chocolade-
mousse

Vraag ernaar bij uw grossier!



Choctail

Receptuur voor 20 personen

Ingrediënten

1	liter	Debic Chocolademousse
50	ml	Crème de cassis
200	ml	frambozenpuree
250	gram	frambozen
20	stuks	maraschino kersen

Werkwijze

Klop de chocolademousse gedurende 5 minuten luchtig tot de stevigheid van slagroom is bereikt en breng over in een spuitzak met kartelspuitmondje. Meng de frambozenpuree met de Crème de cassis, schenk in de glazen en leg er 2 frambozen in. Spuit de mousse op de frambozencocktail en laat in de koeling opstijven.

Afwerking

Werk het gerecht verder af met maraschino kersen.

Bomblanche

Receptuur voor 10 personen

Chocolade bombes

1	liter	Debic Chocolademousse
100	gram	amandelbiscuit

Chocoladespiegel

120	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
145	ml	water
180	gram	suiker
80	gram	glucose
8	gram	gelatine, blad
60	gram	cacaopoeder

Vanilleparfait

500	ml	Debic Parfait
1	stuk	vanillepeul

Chocoladesaus

200	ml	Debic Chocolademousse
-----	----	-----------------------

Chocoladekoekje

200	ml	Debic Chocolademousse
20	gram	cacaonibs

Garnering

1	bakje	atsinacress
---	-------	-------------

Werkwijze

Klop de chocolademousse luchtig in de planeetmenger en spuit met behulp van een spuitzak in diverse maten siliconen halvebolmatten. Dek af met een uitgestoken plakje biscuit en plaats in de vriezer. Klop de parfait luchtig in de planeetmenger en voeg het merg van het vanillestokje toe. Spuit met behulp van een spuitzak in diverse maten siliconen halvebolmatten en plaats in de vriezer. Klop voor het chocoladekoekje de chocolademousse luchtig in de planeetmenger. Strijk dun uit met een sjabloon op een siliconenmat en bestrooi met cacaonibs. Droog op 50 °C in de oven of droogkast gedurende 2 uur. Kook voor de chocoladespiegel slagroom, water, suiker, glucose en cacaopoeder tot 105 °C. Koel terug tot 40 °C en voeg de geweekte gelatine toe. Maak de bevroren chocolademousse los. Haal een deel door de chocoladespiegel, spuit het andere deel af met chocolade en cacaoboter en laat in de koeling ontdooien.

Afwerking

Maak de vanilleparfaits los en plaats deze samen met de chocolademousse op het bord. Verwarm de chocoladesaus en druppel op het bord of serveer deze er separaat naast. Werk verder af met het chocoladekoekje en atsinacress.



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



Ontdek de voordelen van de vernieuwde Hollandia Koksroom



De verbeterde binding van onze Koksroom zorgt niet alleen voor minder inkookverlies. Hij glanst ook beter en door de vollere roomsmaak zorgt hij voor een prettiger mondgevoel.

Weer een bewijs dat Hollandia niet stilstaat en op alle fronten met uw bedrijfsvoering meedenkt. Niet voor niets is Hollandia de nummer 1 room in de professionele keuken!



*Slimme chef.
Uitgerekend
Hollandia!*