

Inspiratiemagazine van Hollandia.
April 2016, jaargang 14, nummer 35



!DEE magazine



SAMEN grenzen verleggen

De samenwerking tussen Sergio, Nick en Syrcó | De passie van Kees Zagt
Techniek in beeld: Le Croquet | Recepten uit het nieuwe Debic Dessertboek



Samen grenzen verleggen

Als het gaat om samenwerkingsverbanden is één plus één drie. Dat geldt voor teams op de werkvloer, maar zeker ook voor relaties met externe partijen. In de keuken bijvoorbeeld kunnen de verschillende 'parties' niet zonder elkaar. De bereidingen versterken elkaar als ze uiteindelijk op het bord samenkomen.

Samenwerking kan overal leiden tot een win-winsituatie voor alle betrokken partijen. Het vormt een vruchtbare basis voor verdere groei en ontwikkeling. In deze uitgave van Hollandia !DEE staan alle artikelen in het teken van samenwerken. We hopen dat de inhoud je inspireert om zelf nieuwe samenwerkingen aan te gaan of om bestaande te verbeteren.

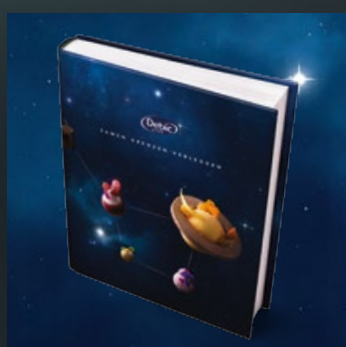
De masterclasses met Jacob Jan Boerma en Wouter van Laarhoven begin dit jaar waren een groot succes. Daarom zijn we heel blij een nieuwe masterclass te kunnen aankondigen met Nick Bril van The Jane** in Antwerpen! Meer hierover vind je verderop in dit magazine. Verder staat dit blad bol van interessante reportages. Ook krijg je een update van de weg naar Boedapest van het Nederlands team van de Bocuse d'Or. En natuurlijk de nodige culinaire inspiratie, met onder andere de klassieke croquet in de hoofdrol. Op al deze manieren helpen we je graag verder in dit prachtige vak.

Heel veel leesplezier en succes!

Het Hollandia team



Samen grenzen verleggen



- 04 **Thema**
Samen grenzen verleggen
- 06 **Reportage**
De samenwerking tussen Sergio Herman,
Nick Bril en Syrcro Bakker
- 12 **Recepten**
De gerechten van Nick Bril
- 16 **Techniek in beeld**
Le Croquet, een klassieker uit de oude doos
- 22 **De passie van...**
Kees Zagt
- 28 **Reportage**
Bocuse d'Or op weg naar Boedapest
- 36 **De wereld van Hollandia**
Verslag van de masterclasses
met Boerma en Van Laarhoven
- 40 **Debic desserts**
Recepten uit het nieuwe Debic Dessertboek

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Foodservice

Postbus 1551, 3800 BN Amersfoort

Tel.: 0800-0765 (gratis)

Website: www.hollandia.nl

Redactie: Carolien Roseboom,

André van Dongen, Jeroen van Oijen

Recepten: Nick Bril, André van Dongen,

Tom van Meulebrouck

Teksten: André van Dongen,

Jeroen van Oijen, Maria Grimm

Fotografie: Kasper van 't Hoff

Ontwerp en realisatie: Force451

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

Overige bronnen: Harold McGee on food & cooking, Heston Blumenthal - The Big Fat Duck cookbook,
H.D. Belitz e.a. - Food Chemistry (wetenschap), Sandor Ellix Katz - The Art of Fermentation,
Nathan Myhrvold e.a. - Modernist Cuisine, Larousse Gastronomique (klassiek), Gastronomixs Toolbook,
René Redzepi - A work in progress, Edwin Kats - Het Groot Culinair Croquetten Kookboek.

S A A N

Samenwerken betekent met elkaar, gelijkgezind en tegelijk werken aan een gezamenlijke doelstelling of passie. Het staat ook voor groei en met die gelijkgezinden verder bouwen aan iets groots. Samen kun je grenzen verleggen. In deze uitgave van Hollandia !DEE staat ieder item in het teken van ‘samen’.

OVER DE GRENS

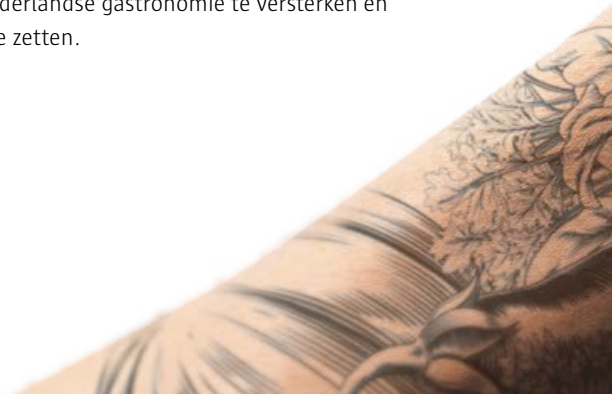
Individualisme is gelukkig al lang achterhaald. Met name in design en techniek is collectief de normaalste zaak van de wereld. Steeds meer koks zien dat succes nooit draait om hun eigen ego en betrekken hun (sous)chefs en de rest van de brigade bij het creatieve proces. We maakten een unieke reportage over Sergio Herman, Syrcó Bakker en Nick Bril. Wat begon bij Sergio, bouwen Sergio, Nick en Syrcó samen uit tot een imponerend imperium en cool ‘merk’, met diverse restaurants en foodconcepten.

En er is meer. Wie zich verdiept in het Nederlands team van Bocuse d’Or ziet dat alles draait om het uitvoeren van een gezamenlijke missie. Jan Smink staat in de wedstrijdkeuken, maar het is van begin tot eind een collectieve prestatie met zijn team.

BINNEN EN BUITEN DE KEUKEN

Samenwerken staat niet alleen voor de banden die je in de keuken legt. Vergeet ook de relaties buiten de keuken niet. Zoek de samenwerking op met leveranciers met passie voor hun product, zoals vakmannen als Kees Zagt die het mooiste vlees levert van Nederlandse melkkoeien. Samen staat ook voor het steeds populairder wordende ‘sharing’: gerechten die gasten met de rest van de tafel delen en samen van genieten. In dit magazine creëerde het Hollandia team een aantal inspirerende voorbeelden om op deze nieuwe trend in te spelen.

En last but not least ondersteunen we onder andere de stichting Bocuse d’Or, maken we inspiratiemagazines en organiseren we masterclasses om kennis en inspiratie van topchefs toegankelijk te maken. Alles met het doel om samen de Nederlandse gastronomie te versterken en op de kaart te zetten.



MEEN



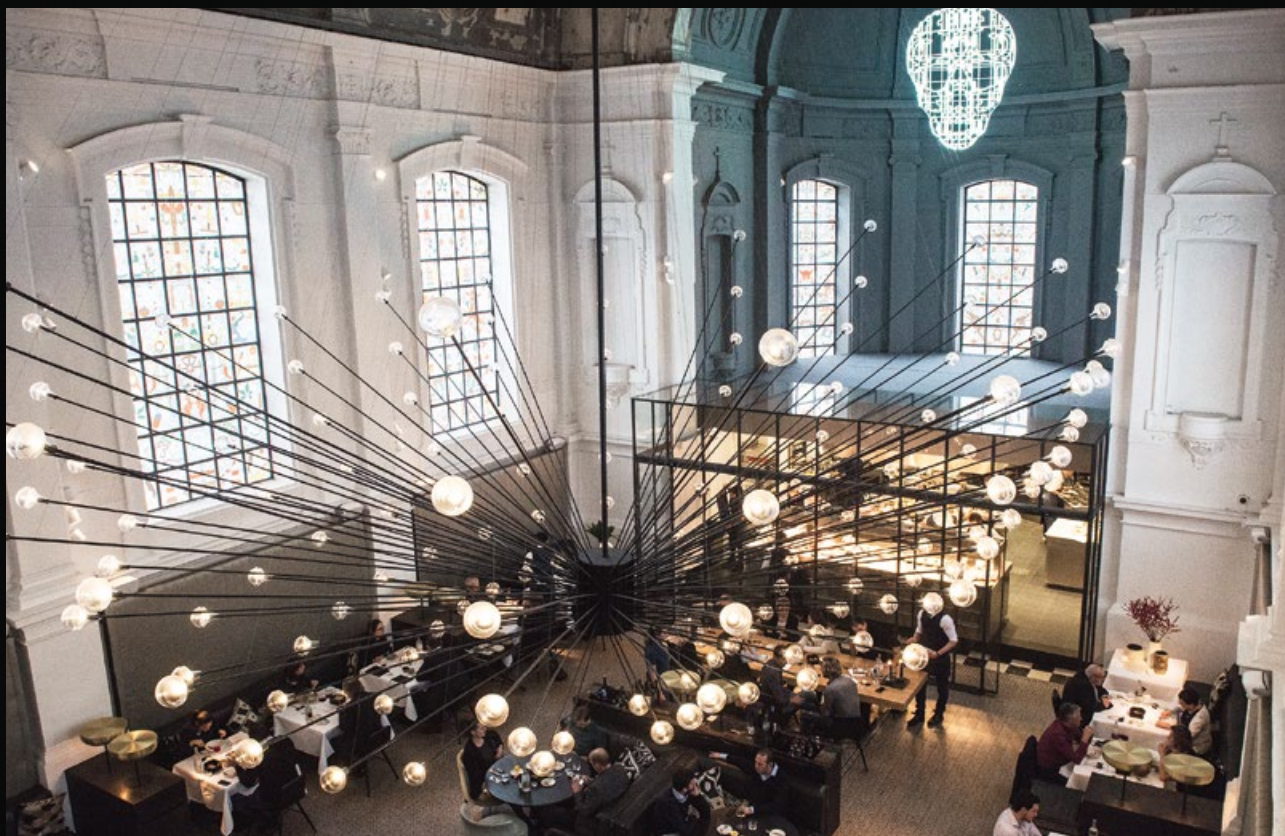
*“Vroeger was ik
eigenwijs en wilde ik alles
zelf doen. Als ik eerder was
gaan delegeren, was ik nu
veel verder geweest!”*

*Sergio Herman over zijn samenwerking
met Nick en Syrco.*



**“Ik betrek mijn
souschefs
bewust bij
de creatie”**

Interview met Sergio Herman, Nick Bril en Syro Bakker



Hun restaurants The Jane in Antwerpen en Pure C in Cadzand zitten elke dag bomvol, de Michelinsterren lijken te komen aanwaaien en er zijn volop plannen voor nieuwe concepten: het succes van de Sergio Herman Groep is ongekend. Hollandia gaat op zoek naar het geheim achter de vruchtbare samenwerking tussen Sergio Herman en zijn oogappels Nick Bril en Syrcó Bakker.

Sergio: “Het is voor jong talent lastiger dan ooit om een eigen restaurant te beginnen. Chefs worden opgehemeld nog voor hun zaak überhaupt open is. Ze krijgen nauwelijks tijd om zich te ontwikkelen. Bovendien ben je als beginnend ondernemer vaak minstens zoveel tijd kwijt aan management, boekhouding en marketing als aan koken zelf. Door samen met Syrcó en Nick restaurants te openen, heb ik ze een hoop van dat soort ellende kunnen besparen. En het werkt twee kanten op: door deze constructie heb ik talent aan me kunnen binden dat ik anders kwijt was geweest.”

CULTUURSHOCK

Syrcó: “Ik heb drie jaar lang brieven naar Oud Sluis gestuurd voor ik mocht proefdraaien. Zo graag wilde ik er werken.”

Sergio: “Syrcó viel vanaf de eerste dag op door zijn enorme gretigheid. Vanaf de eerste minuut stond hij keihard te werken. Bovendien had hij veel ervaring. Bij Nick was dat anders: hij heeft moeten afzien.”

Nick: “Zodra ik de keuken van Oud Sluis binnenliep, had ik een cultuurshock. Wat een hel! Wat bij Oud Sluis gebeurde had niets te maken met het rustige mooie horecaleventje dat ik tot dan toe had gezien.”

Sergio: “We hebben het Nick mega-moeilijk gemaakt. Hij heeft aan de lopende band op zijn kop gekregen. Van mij, maar ook van mijn vader die toen nog in de keuken hielp. Dan stak mijn pa zijn hoofd om de deur en riep hij: ‘Bril! Ga terug naar Terneuzen! Je kan er geen zak van!’”

Nick: “Vier maanden lang dacht ik de hele dag: wat doe ik hier? Toch bleef ik.”

VOOR DE LEEUWEN

Syrcó: “De energie in de keuken was heftig, maar het had ook iets magisch. Daarom wilde ik nooit weg. Tot ik de hele keuken had doorlopen en besepte dat ik niet verder kon groeien.”

Sergio: “Ik wist: als er niet snel iets gebeurt, is hij weg. Precies op dat moment werd ik gevraagd een laagdrempelig restaurant in Cadzand te openen: Pure C. Syrcó was pas 25, maar ik wist dat hij alles in zich had om een keuken te kunnen leiden.”

Syrcó: “Als je op die leeftijd zo’n kans krijgt, pak je hem. Maar ik ben wel voor de leeuwen gegooid.”

“Als ik eerder was gaan delegeren was ik nu veel verder geweest”



EIGEN STIJL

Sergio: “Dat is nog zacht uitgedrukt. Ik werd in die tijd opgeslokt door Oud Sluis, dus ik had nul tijd om Syrcó voor te bereiden op zijn nieuwe functie. Ik geloof dat we op de enige vrije dag die we hadden één keer samen alle gerechten voor de kaart van Pure C hebben gekookt – dat was het. Nu zou ik dat anders aanpakken. Er meer tijd instoppen, hem beter voorbereiden.”

Syrco: “Wat ik wél meekreeg waren alle sauzen. Die maakte Sergio bij Oud Sluis nog altijd zelf, naar het recept van zijn vader. Pas toen we wisten dat Pure C open zou gaan, heeft hij me de recepten gegeven.”

Sergio: “Overigens is het voordeel van mijn gebrek aan tijd dat Syrcó bij Pure C extra snel een eigen signatuur begon te ontwikkelen. Hij liet al vanaf het eerste jaar zijn Aziatische roots in gerechten terugkomen. Dat pakte goed uit.”

Nick: “Een paar jaar later begon het bij mij ook te knagen: ik wilde ondernemen. Toen ik dat ter sprake bracht, zei Sergio direct dat hij ook de ambitie had om nog iets te openen.”

Sergio: “In die tijd speelde ik al met de gedachte om te stoppen met Oud Sluis. Ik had mijn hoogtepunt daar bereikt en wilde mezelf opnieuw uitvinden. Een klein zaakje in Antwerpen, dat zag ik wel zitten.”

Nick: “Dat is nu The Jane.”

Sergio: “Ik heb Nick beter kunnen voorbereiden op The Jane dan Syrcó op Pure C. Zodra de plannen rond waren, heb ik hem zelf gerechten laten ontwikkelen. Tot die tijd was dat ondenkbaar; ik bedacht altijd alles zelf.”

Nick: “Omdat bij Oud Sluis alle gerechten van Sergio waren, heb ik lang gedacht dat ik alleen goed was in het uitvoeren van andermans ideeën, dat ik zelf niet kon creëren. Maar dat is onzin. Het duurt alleen jaren voor je het onder de knie hebt. Ook daar heb ik van geleerd: ik betrek mijn souschefs nu bewust bij de creatie.”



RUGDEKKING

Syrco: “Ik doe dat ook. De jongens in de keuken voelen zich daardoor meer betrokken. Elke kok rent harder voor zijn eigen gerecht.”

Sergio: “Ik dacht daar vroeger anders over: ik was eigenwijs en wilde alles zelf doen. Als ik eerder was gaan delegeren, was ik nu veel verder geweest. Ik ben er trots op dat Syrco en Nick van mijn fouten hebben geleerd. Ze zijn ook minder hard voor hun personeel dan ik bij Oud Sluis was. Dat moet ook, want de mentaliteit is veranderd. Tegenwoordig willen koks een sociaal leven en op tijd naar huis.”

“We hebben twee bedrijven die samen 1.800 couverts per week draaien”

Syrco: “De grootste voordelen van onze samenwerking? Sowieso dat we ons kunnen focussen op de keuken. Met boekhouding en andere rompslomp hoef ik me nauwelijks bezig te houden. Daarnaast kunnen we altijd op Sergio terugvallen. Hij geeft ons rugdekking en kan de vinger op de zere plek leggen als een gerecht nét niet helemaal klopt. Verder heeft Sergio een zeer groot gevoel voor beleving – voor interieur, voor serviezen, voor het kleinste detail – waardoor onze restaurants de juiste vibe krijgen.”

Nick: “Bovendien zit je dankzij Sergio’s naam vanaf dag één vol. Investeerders gaan makkelijk met je in zee en internationale samenwerkingen liggen voor het oprapen.”

Sergio: “Omdat ik mijn tijd verdeel over The Jane en Pure C, kan ik bijspringen als dat nodig is. Daardoor kunnen Nick en Syrco reizen of naar congressen. Die ruimte heb ik nooit gehad. Op hun leeftijd had ik nog niks van de wereld gezien.”

Syrco: “We kunnen ook gezamenlijk inkopen. En wisselen kennis uit. Nick kwam vorige week eten. Dan zitten we tot de volgende ochtend zes uur te praten over gerechten en personeel.”



“Zonder goede mensen kun je net zo goed meteen je faillissement aanvragen”



KLEINE SYRCO'S EN NICKS

Nick: “Verder hebben Pure C en The Jane niets met elkaar te maken. Het management is anders en de concepten zijn anders. Dat moet ook: je moet twee totaal verschillende dingen bieden.”

Sergio: “En daar komt een derde bij: later dit jaar openen we een nieuw restaurant in de haven van Cadzand, op loopafstand van Pure C. Het wordt een laagdrempelige, stoere zaak met een tijdloze keuken, een eerbetoon aan de keuken van mijn vader.”

Syrco: “Daarnaast gaan we vanaf 2017 de volledige *food and beverages* doen voor Het Strandhotel waarin Pure C is gevestigd. Dat vraagt nóg meer structuur in onze manier van werken.”

Sergio: “Dat is nieuw voor ons. Bij Oud Sluis waren we totaal niet met dat soort dingen bezig: we dachten niet na, we deden het gewoon.”

Syrco: “Nu moeten we nadenken over efficiëntie en zo.”

Sergio: “Eigenlijk kots ik op dat woord.”

Nick: “Ik ook. Maar we hebben wel twee bedrijven die samen 1.800 couverts per week draaien. 1.800!”

Syrco: “Over twee jaar zijn dat er nog meer.”

Sergio: “Dus nu maar hopen dat er nog genoeg kleine Syrco's en Nicks rondlopen. Want je kunt nog zoveel concepten bedenken of investeerders hebben, zonder goede mensen kun je net zo goed meteen je faillissement aanvragen.”



Over Sergio Herman

De Zeeuwse chef-kok Sergio Herman (1970) werd wereldberoemd met zijn driesterrenrestaurant Oud Sluis in het Zeeuwse stadje Sluis. Twee jaar geleden sloot hij zijn levenswerk om zich te kunnen storten op nieuwe projecten. Momenteel is hij eigenaar van The Jane in Antwerpen en Pure C in Cadzand. Later dit jaar opent hij een derde restaurant in de haven van Cadzand.
www.sergioherman.com

Over Syrcio Bakker

Syrco Bakker (1984) is chef-kok van Pure C, dat hij in 2010 samen met Herman opende in de Zeeuwse badplaats Cadzand. Voor die tijd werkte hij jarenlang bij Oud Sluis en stond hij in de keuken bij onder meer Jonnie Boer en Gordon Ramsay.
www.pure-c.com

Over Nick Brill

Nick Brill (1984) is chef-kok en mede-eigenaar van The Jane in Antwerpen. Hij groeide min of meer op in de keuken van Oud Sluis en deed ook ervaring op bij Envy in Amsterdam. Eind vorig jaar kreeg hij – nog geen twee jaar na de opening van The Jane – zijn tweede Michelinster.
www.thejaneantwerp.com



*"Met dit gerecht wil ik een luxe gevoel creëren.
Beurre blanc, kaviaar en kreeft zijn heel klassieke ingrediënten.
Door de Japanse touch en het rokerige van de bietjes
ontstaat een nieuwe smaakbeleving in een herkenbare stijl."*

Kreeft

Royal Belgian kaviaar en dashiboter

Receptuur voor 4 personen

Kreeft

4	stuks	kreeften van 500 gram
5	liter	courtbouillon

Dashiboter

50	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
500	gram	Campina Roomboter, gezouten
200	gram	Campina Roomboter, ongezouten
75	ml	witte wijn
75	ml	dashi-azijn
75	ml	sake
40	ml	gerijpte sojasaus
1	eetl.	kreeftencoraille uit de kop

Bietenvinaigrette

100	ml	bietensap
0.5	gram	xanthaangom
20	ml	Cabernet Sauvignon azijn
300	ml	olijfolie
50	ml	gerookte olijfolie
		peper, zout

Variëteiten van biet

4	stuks	rode minibietjes
5	stuks	gele minibietjes
1	stuk	rode biet
1	grote	gele biet

Garnering

4	eetl.	Royal Belgian kaviaar
		jonge bietenscheutjes
		bloedzuring
		krokante brickdeeggrondjes



Werkwijze

- Kook de kreeft 1 minuut in de courtbouillon en laat vervolgens nog 4 minuten in deze bouillon rusten. Neem de kreeft uit de bouillon en koel terug tot keukentemperatuur. Maak daarna de staart in zijn geheel schoon. Bewaar de scharen voor een andere bereiding. Neem de coraille uit de koppen, druk door een fijne zeef en bewaar om dit onder de dashiboter te monteren.
- Was de minibietjes grondig om alle zanderige delen te verwijderen. Kruid de bietjes met peper, zout, olijfolie en een klein scheutje Cabernet Sauvignon azijn. Trek vacuüm en gaar ongeveer 20 minuten op 100 °C stoom. Koel terug, halveer de bietjes en grill kort op een houtskoolbarbecue.
- Snijd de gele en rode bieten in dunne plakken op de Japanse mandoline en steek uit met een ronde steker.
- Klop voor de dashiboter de slagroom luchtig in de planeetmenger. Snijd de boter in gelijke stukken en reserveer beide in de koeling tot gebruik. Laat de witte wijn, de sake, de dashi-azijn en de gerijpte soja een beetje indampen tot de alcohol is verdampt. Voeg de luchtig geslagen room en de versneden boter toe en

laat alles op een middelhoog vuur koken, totdat alle boter is opgelost. Laat gedurende 5 minuten aan de rand van de kachel rusten. Voeg een eetlepel coraille toe en mix met behulp van een staafmixer tot een stabiele en dikke emulsie. Kruid eventueel wat bij.

- Bind voor de bietenvinaigrette het bietensap samen met de azijn bij met de xanthaangom. Voeg de olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout. Houd de gerookte olie apart om op het laatst wat van deze olie over het gerecht heen te druppelen.

Afwerking

- Marineer de bietjes met een beetje van de bietenvinaigrette, fleur de sel en peper. Verwarm de kreeft met een beetje van de dashiboter tot hij mooi warm is. Werk het gerecht af met een lepel Royal Belgian kaviaar, de gemarineerde bietjes, de krokantjes en de verse kruiden. Mix de warme dashiboter net voor het serveren en werk het verder af met wat vinaigrette en de gerookte olijfolie. Serveer met de warme dashiboter.



Receptuur voor 4 personen

Zeeuwse oester

4	stuks	Zeeuwse platte oesters
2	stuks	Zeeuwse creuse oesters in brunoise gesneden

Komkommersalade

1	stuk	komkommer (dik)
½	bundel	golden enoki (4 bundels apart houden en 2 eetlepels in brunoise)
1/4	stuk	banaansjalot, gesnipperd
2	eetl.	zeekraal, brunoise
2	eetl.	zeevenkel, brunoise
1	stuk	groen shisoblad, fijne julienne
¼	stuk	yuzu, zestes

Oestervinaigrette

50	ml	dashi-azijn
10	ml	gerijpte sojasaus
10	ml	limoensap
10	ml	oestervocht
150	ml	olijfolie, Arbequina

Garigel

Basisvocht voor een marinadebasis

1	kg	gepekelde gember
560	ml	sake
190	ml	mirin
		Per 1 liter vocht
13	gram	agar-agar
12	gram	gellan

Sorbet van Jus Jus

1100	ml	Greenday Jus Jus (cold pressed met komkommer, groene appel, venkel, spinazie en groene selderij)
100	ml	yuzusap
100	ml	limoensap
2	stuks	yuzuzestes
100	ml	water
226	gram	palitinoase
200	ml	glucosepoeder (automisee)
6	gram	stabilisator 65s

Yuzu-ponzudressing

50	ml	yuzusap
25	ml	gerijpte sojasaus
0,5	gram	xanthaangom
50	ml	druivenpitolie
50	ml	olijfolie, Arbequina

Crème van geklopte zure room

100	gram	Campina zure room
20	ml	gerijpte sojasaus
4	gram	bladgelatine

Sojamerengue

150	ml	water
80	ml	gerijpte sojasaus
40	ml	vocht van pickled ginger
25	gram	albumina
85	gram	suiker
2	ml	limoensap
10	gram	geroosterde sesam met bonitosmaak

Garnering

1	bakje	sisho purper
4	stelen	geblancheerde zeekool
4	stuks	winterklokjes of andere eetbare bloem
4	stuks	japanse zeebees
4	stuks	salty fingers
4	stuks	zeekraaltopjes
4	stuks	codium (bundeltjes)
8	stuks	ronde plakjes zwarte daikon

Zeeuwse oester

met sorbet van Jus Jus, ponzudressing, komkommer, garigel, soja en yuzu



"De prachtige Zeeuwse oester biedt ongekende mogelijkheden. Hier worden oesters gecombineerd in een bereiding, zodat ze in hun pure vorm worden gegeten. Deze combinatie kent een breed palet aan smaken. Perfect als koud voorgerecht!"

Werkwijze

• Steek de platte Zeeuwse oesters open, maak schoon en bewaar koud. Open de creuse oesters, maak schoon en snijd in brunoise. • Snijd de geschilde komkommer in torentjes van 4 cm hoog. Steek de binnenkant uit met een ronde steker zodat je een cilinder krijgt. Snijd een dun plakje van de binnenkant als bodem voor de cilinder en een dun plakje om onder de sorbet te leggen. • Snijd een plakje en steek uit op de breedte van de cilinder om als deksel te dienen. Haal hier een rondje uit als gaatje. Dit is het dekseltje van het cilinderpakketje. • Snijd 5 eetlepels komkommer in brunoise en vermeng met de gesnipperde sjalot, zeekraal, zeevenkel, brunoise van de creuse oester en shiso. Breng op smaak met peper, zout, de oestervinaigrette en de zestes van verse yuzu. Dit wordt in de cilinder opgevuld als salade. • Verwarm voor de sojacrème de sojasaus tot 40 °C en los hierin de voorgeweekte blaadjes gelatine op. Koel terug en vermeng met de zure room. Klop de massa lobbij. • Kook voor de sorbet van Jus Jus het water samen met de glucose, automisee en de stabilisator tot een



siroop. Koel terug en vermeng met de overige ingrediënten (om de frisheid te bewaren). Breng de massa over in Pacojet bekers en vries in. Draai op en vul af in halve bal siliconenmatjes. Reserveer in de shockvriezer. • Voeg voor de merengue alle ingrediënten samen in de planeetmenger en klop op lage stand tot een stevige merengue. Breng over in een spuitzak met glad spuitmondje. Bestrijk siliconenmatjes met goudpoeder en spuit hierop de massa tot macarons. Top de merengue af met de bonitosesam en droog gedurende 2 uur op 90 °C in de ventilatie-oven. • Vermeng voor de ponzudressing het yuzusap samen met de sojasaus en de xanthaangom. Draai glad in de blender en monteer met de olijfolie. Reserveer in een spuitflesje. • Vermeng voor de garigel de gepekeld gember samen met de sake en mirin. Laat 24 uur marinieren en passeer door een fijne zeef. Voeg de agar-agar en de gellan toe

en breng aan de kook. Laat gedurende 3 minuten doorkoken en koel terug op ijswater. Cutter fijn in de blender en druk door een fijne zeeg. Reserveer in een spuitflesje.

Afwerking

- Marineer de cilinders van komkommer met de oestervinaigrette en het citroensap en kruid met peper en zout. Vul met de massa van de creuse oesters. Werk het pakketje verder af met zee kraaltopjes, zee kool (ook gemarineerd met oestervinaigrette), codium, enoki en Japanse zeebes. Snijd de daikon in dunne plakjes, kruid met zout en rol op tot hoorntjes. Dresseer alle elementen op borden. Werk het gerecht verder af met de sojacrème en de ponzudressing.



Salpicon stap voor stap



1

Week de gelatineblaadjes in ijswater.



2

Maak de roux. Smelt de boter en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Voeg de bloem in één keer toe en roer goed met een spatel. Laat de roux rustig garen. (Laat voor vleescroquetten de boter iets kleuren voor een donkere roux).



3

Voeg de koude room en de bouillon beetje bij beetje toe aan de roux en roer glad.



4

Knijp de voorgeweekte gelatine goed uit en voeg samen met de vulling toe aan de salpicon. Breng op smaak met zout, peper en kruiden.

Le Croquet

De 'croquet' is hoogstwaarschijnlijk in Frankrijk geboren. Het is een afleiding van het Franse woord 'croquer' dat krokant betekent. De privéchef van Lodewijk de XIV, François Pierre de la Varenne, had de vrije hand en voldoende budget voor ontwikkeling van nieuwe gerechten zoals de croquet. Veel van zijn recepten zoals onder andere de Béchamel (gemaakt op basis van een roux zoals bij de croquet) vormen dan ook de basis van de Franse keuken. De boter en de room van FrieslandCampina spelen een belangrijke rol in de salpicon. Boter is de basis van de roux en de room zorgt voor het smeuïge karakter. In deze editie van 'Techniek in beeld' dus een klassieker uit de oude doos. Op de volgende pagina's hebben we zeven recepturen uitgewerkt waarbij we op zoek zijn gegaan naar de ultieme bereiding.

Basisrecept salpicon

125	gram	Campina Roomboter, ongezouten
185	gram	bloem
400	ml	bouillon
200	ml	Hollandia Koksroom, original
450	gram	vulling (afhankelijk van het ingrediënt en recept)
12	gram	bladgelatine
		kruiden, zout, witte peper

Aantal eenheden berekenen? Tel alle ingrediënten op en deel door onderstaande eenheden:
croquet - 80 gram, bitterbal - 35 gram,
burger - 80 gram, tapascroquet - 50 gram.



5

Stort de salpicon in een passende bak, dek af met plasticfolie. Laat eerst buiten de koeling afkoelen daarna in de koeling.

6

Weeg de salpicon af op de weegschaal en vorm tot croquetten of een andere gewenste vorm.

7

Gebruik diverse paneermiddelen zoals panko, cornflakes, sesamzaad, gedroogde garnalen, kroepoek en gehakte noten.

8

Rol de salpicon eerst door de bloem of het fijne paneermeel, daarna door het losgeslagen eiwit en vervolgens door het broodkruim (ingrediënten zijn afhankelijk van het recept).

9

Frituur de croquetten op 180 °C in neutrale plantaardige olie of vet en serveer direct.



Aubergine

Receptuur voor 50 bitterballen

Salpicon

125	gram	Campina Roomboter, ongezouten
185	gram	bloem
3	stuks	aubergine
500	ml	groentebouillon
200	ml	Hollandia Koksroom, original
14	gram	bladgelatine

Vulling

300	gram	tomaat concasée
5	gram	dragonblaadjes, fijn gesneden
150	gram	zachte geitenkaas
		zout, peper

Paneer

300	gram	bloem
400	ml	eiwit
500	gram	paneermeel

Werkwijze aubergine

Wikkel de aubergine in aluminiumfolie en gaar in de oven op 200 °C gedurende 15 minuten. Verwijder de schil en draai glad in de blender, samen met de koksroom.

Werkwijze salpicon

Volg de stappen zoals aangegeven in de basisbereiding.

Werkwijze paneer

Rol de salpicon eerst door de bloem, vervolgens door het losgeslagen eiwit en paneer in de paneermeel.



Kalf

Receptuur voor 18 croquetten

Salpicon

125	gram	Campina Roomboter, ongezouten
185	gram	bloem
400	ml	kalfsbouillon
200	ml	Hollandia Koksroom, original
100	gram	maïskorrels
12	gram	bladgelatine

Vulling

450	gram	kalfswang
1	liter	pekelvocht (8% colorozout)
2	liter	kalfsfond
15	gram	fijngehakte bieslook
		zout, witte peper

Paneer

300	gram	bloem
400	ml	eiwit
500	gram	cornflakes, gekneusd

Werkwijze kalfswang

Pareer de kalfswangen en pekel gedurende 12 uur in het pekelvocht. Spoel goed na en bak de wangen aan in de pan. Stoof verder gaar in de kalfsbouillon. Koel terug en snijd in fijne brunoise. Passeer de bouillon en meet 400 ml af voor het maken van de salpicon.

Werkwijze maïsroom

Breng de koksroom samen met de maïskorrels aan de kook en cutter vervolgens fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef. Koel de maïsroom terug en verwerk zoals in de basisbereiding staat aangegeven.

Werkwijze salpicon

Volg de stappen zoals aangegeven in de basisbereiding.

Werkwijze paneer

Rol de salpicon eerst door de bloem, vervolgens door het losgeslagen eiwit en paneer in de cornflakes.



Rode biet en oesters

Receptuur voor 18 croquetten

Salpicon

125	gram	Campina Roomboter, ongezouten
185	gram	bloem
400	ml	rode bietensap
100	ml	Hollandia Koksroom, original
100	ml	oestervocht
50	ml	sojasaus
50	ml	Men Dorobo Sisho Fumi
14	gram	bladgelatine

Vulling

400	gram	oesters
10	gram	geraspte mierikswortel
2	gram	fijngesneden oesterblaadjes

Paneer

200	gram	bloem
400	ml	eiwit
500	gram	panko

Werkwijze oesters

Blancheer de oesters 30 seconden in kokend water en koel direct terug op ijswater. Steek de oesters open en vang het oestervocht op. Zeef dit vocht en gebruik het in de salpicon. Snijd de oesters in brunoise en voeg toe zoals in de basisbereiding staat omschreven.

Werkwijze salpicon

Volg de stappen zoals aangegeven in de basisbereiding.

Werkwijze paneer

Rol de salpicon eerst door de bloem, vervolgens door het losgeslagen eiwit en paneer in de panko.



Paëlla mosselen

Receptuur voor 30 tapascroquetten

Salpicon

125	gram	Campina Roomboter, ongezouten
185	gram	bloem
400	ml	kookvocht van mosselen
200	ml	Hollandia Koksroom, original
0,2	gram	saffraan
10	gram	knoflook
100	gram	ui
12	gram	bladgelatine

Vulling

2	kg	mosselen
2	stuks	rode paprika
20	gram	platte peterselie
		zout, peper

Paneer

300	gram	bloem
400	ml	eiwit
500	gram	paneermeel

Werkwijze mosselen

Kook de mosselen gaar in 100 ml witte wijn en de saffraan. Passeer het kookvocht door een kaasdoek en koel terug. Snijd de mosselen in gelijke stukjes.

Werkwijze salpicon

Volg de stappen zoals aangegeven in de basisbereiding.

Werkwijze paneer

Rol de salpicon eerst door de bloem, vervolgens door het losgeslagen eiwit en paneer in de paneermeel.



Kaas met tijm

Receptuur voor 40 croquetten

Salpicon

650	ml	groentebouillon
10	gram	tijm
19	gram	smeltzout (Citras)
500	gram	Emmentaler kaas, geraspt
500	gram	Parmezaanse kaas, geraspt

Paneer

300	gram	bloem
400	ml	eiwit
500	gram	paneermeel

Werkwijze salpicon

Verwarm de bouillon en laat de takjes tijm hier gedurende 5 minuten in meentrekken. Voeg het smeltzout toe en los dit op in de bouillon. Meng de kaassoorten met elkaar en voeg deze al roerende beetje bij beetje toe op matig vuur. Roer de massa glad met een garde en stort direct in siliconenvormen of in een kader. Koel terug en snijd in de gewenste vorm. Haal de blokjes door de bloem, gevolgd door eiwit en paneermeel. Frituur de croquetten op 180 °C in neutrale plantaardige olie of vet en serveer direct.



Aardappel met groene kruiden

Receptuur voor 30 croquetten

Puree

1	kg	aardappel
100	gram	Campina Roomboter, ongezouten
3	stuks	eieren
200	gram	groene kruidenpoeder zout, witte peper

Paneer

300	gram	bloem
400	ml	eiwit
500	gram	panko

Werkwijze puree

Kook de aardappel gaar en pureer door een pureeknijper. Voeg room, boter en eieren toe en maak de puree smeuïg. Breng op smaak met witte peper, zout en de groene kruidenpoeder.

Breng over in een spuitzak en spuit lange banen op een rvs plateau. Plaats kort in de vriezer en snijd in gelijke stukken. Rol de puree eerst door de bloem, vervolgens door het losgeslagen eiwit en paneer in de panko. Frituur de croquetten op 180 °C in neutrale plantaardige olie of vet en serveer direct.



Garnalen

Receptuur voor 18 croquetten

Salpicon

125	gram	Campina Roomboter, ongezouten
185	gram	bloem
400	ml	schaaldierenbouillon
200	ml	Hollandia Koksroom, original
12	gram	bladgelatine

Vulling

450	gram	Hollandse garnalen
20	gram	bieslook
20	gram	platte peterselie zout, witte peper

Paneer

300	gram	bloem
400	ml	eiwit
600	gram	ongebakken kroepoek
200	gram	gedroogde garnalen, gefrituurd

Werkwijze salpicon

Volg de stappen zoals aangegeven in de basisbereiding.

Werkwijze paneer

Cutter de kroepoek in de blender tot fijn poeder en vermeng met de gefrituurde garnalen.

Rol de salpicon eerst door de bloem, vervolgens door het losgeslagen eiwit en paneer in de fijn gemalen kroepoek.



Amuse

Amuse

Maak van de rode biet en oestersalpicon kleine parelcroquetjes en presenteer deze in de oesterschelp, samen met een crème van roquefortkaas als amuse.

Voorgerecht

Croquetten zijn heel populair als onderdeel van een voorgerecht. Snijd de kaascroquetten in lange banen en verwerk in bijvoorbeeld een vegetarische salade.

Voorgerecht



Le Croquet

Verkoopmethodes



Lunch

Lunch

Serveer de huisgemaakte kalfscroquet op een broodje tijdens de lunch. Uw gasten zullen zeker terugkomen voor deze kwalitatieve croquet. Denk bij deze onderscheidende croquet ook eens aan takeaway.



Tapas

Tapas

Deze Spaanse variant van de croquet is kleiner dan in Nederland. Uitstekend geschikt dus om als tapas te serveren. Maak een variatie in croquetten en dippings.

Snack



Snack

Bitterballen zijn in Nederland nog steeds de meest verkochte snack. De gimmick is vooral de presentatie, bijvoorbeeld geserveerd op een halve voetbal. Leuk als inhaker bij voetbalwedstrijden.

KEES ZAGT

In deze 'Passie van...' een bevlogen vakman die twee werelden samenbrengt: die van het melkvee en van het slachtvee.

Kees Zagt is een slager die het vlees van melkkoeien op waarde weet te schatten, nadat ze een leven lang melk hebben geproduceerd. Prachtig met vet gemarmerd vlees dat na rijping kan concurreren met het zo populaire Japanse Wagyu vlees, maar dan uit onze eigen polder!





Zijn vader had een eigen slachthuis, waardoor Kees zich al van jongs af aan tussen slachters en slagers bevond. Een echte Amsterdammer die groot durft te denken, maar zonder de hoofdstedelijke bravoure. Nuchter, een harde werker en met hetzelfde vuur in zijn ogen als veel chef-koks wanneer ze een bijzonder product in handen hebben. Een vakman met een missie: de hele Hollandse melkkoe in binnen- en buitenland op de kaart krijgen. Zoals er wereldwijd Wagyu rund wordt gegeten, zo ziet Kees Zagt de Nederlandse Holstein al in andere landen op het menu staan. In Nederland is hij in ieder geval al stevig op weg om de harten van (top)koks te veroveren.



Over melkkoeien

De melkveehouderij is belangrijk voor ons land. Het is een stevige pijler voor zowel de cultuur als het landschap. De Nederlandse melkveehouderij werkt voornamelijk met het koeienras Holstein: een 'melktypische' koe, die zeer efficiënt veel melk kan produceren. De Holstein koe kennen we echter vrijwel niet als vleeskoe. Zonde, want het Holstein ras heeft de eigenschap dat het intramusculair vet (vet in laagjes tussen het spierweefsel) vormt als ze daarna worden vetgemest. Dit noemen we gemarmerd vlees. Dat zorgt ervoor dat het vlees sappig en mals blijft tijdens de bereiding. Omdat het vet tijdens de bereiding smelt, is het ook veel populairder onder consumenten die dikke vetlagen op hun vlees verafschuiven.

Een strenge selectie

Gaan we daarom vanaf nu alle 'gepensioneerde' melkkoeien vetmesten en alleen nog maar gemarmerd vlees eten? Helaas is maar een kleine 5% van de koeien geschikt om hun vlees tot een delicatessen te verheffen.

Het heeft te maken met de bouw van het dier. De oom van Kees Zagt heeft oog voor het kiezen van beesten die de juiste bouw hebben. Hij laat de dames ongeveer vijf maanden verblijven op zijn boerderij en voert ze royaal met een uitgebalanceerd dieet van maïs en granen. Na de slacht rijpt het vlees drie à vier weken bij Zagt Vlees. Sommige klanten laten het in het restaurant nog verder rijpen. De populairste delen zijn ossenhaas, dunne lende, sukade, bavette en ribeye.

Wie kiest wordt gekozen

Zoals zoveel ondernemers pakte Kees in het begin alles aan. Hij leverde zelfs wild in het seizoen. Dat gaf direct omzet, maar het onderscheidend vermogen ging er niet op vooruit. En wie kiest wordt nog altijd gekozen. Sinds Kees ervoor koos uitsluitend de Nederlandse melkkoe te gaan verwaarden, heeft hij een heel specifieke klantengroep. Zijn naamsbekendheid is enorm gegroeid en veel koks weten hem te vinden. Het feit dat twee Japanse topkoks zijn gemarmerde vlees afnemen, mag als een groot compliment worden beschouwd!



*Interesse in de producten van Kees Zagt? www.zagtvlees.amsterdam
Op de volgende vier pagina's hebben wij twee recepturen uitgewerkt met het vlees van de Holsteiner melkkoe.*



'Combinaties van vlees en vis, schaal of schelpdieren in één gerecht waren in het verleden een dilemma voor de klassieke menukaart. Plaatsen we het gerecht bij de sectie vlees of visgerechten? En als voorgerecht misschien? Mossel en rundvlees is een combinatie die nooit op menukaarten voorkwam. Mosselen zijn volop in het seizoen. Test deze verrassende smaakcombinatie vooral eens uit aan de hand van dit recept. Of laat de combinatie van deze ingrediënten een inspiratiebron zijn om anders naar klassiekers als carpaccio, steak tartar, moules frites of surf and turf te kijken.'

Tom van Meulebrouck, culinair adviseur FrieslandCampina

Beef and Mussels

Dungesneden staartstuk van de Holsteiner melkkoe met tartaar van rund en mosselen, mosterdcrème en krokante mosselschelpen

Receptuur voor 10 personen

Dungesneden staartstuk van Holsteiner melkkoe

10	ml	Hollandia Beur Culinair, vloeibaar
350	gram	staartstuk van Holsteiner melkkoe
10	gram	zout

Tartaar van rund en mosselen

400	gram	staartstuk van Holsteiner melkkoe
100	gram	rauw mosselvlees
10	ml	olijfolie, Cutrera Primo
2	gram	citroenschil, geraspt
4	gram	zout

Mosselen

350	gram	mosselen
60	gram	fijne brunoise van bouquetgroenten
1	teen	knoflook
100	ml	witte wijn
30	gram	platte peterselie

Mosterdcrème

100	gram	Savora mosterd
100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	ml	mosselvochtreductie
3	gram	agar-agar

Krokante mosselschelpen

300	gram	aardappels, kruimig
30	gram	inktvisinkt
2	gram	grof zeezout

Garnering

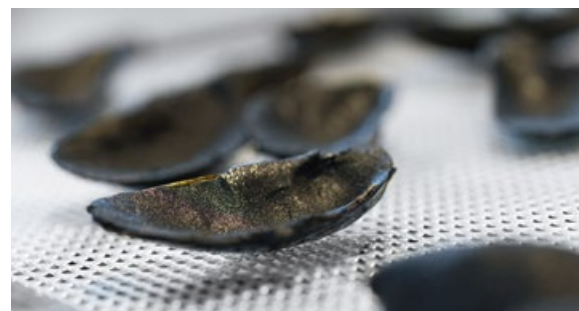
300	gram	meloesuien
500	ml	weivocht
100	gram	waterkers
10	ml	citroensap
20	ml	olijfolie, Cutrera Primo

Werkwijze

• Het staartstuk van de melkkoe heeft een dikke vetrand van 3 cm dik. Snijd 1 cm van de vetrand af en bestrooi rijkelijk met circa 7 gram zout. Laat gedurende 3 uur in de koelkast rusten. Spoel het zout van het vet en dep het vlees goed droog. Vries het vlees in en bak het vlees alleen op de vetrand op een middelmatig vuur gedurende 10-12 minuten in de beur culinair. Het vlees blijft op deze wijze rauw, maar het vet smelt deels weg en krijgt een krachtige roostersmaak. Plaats het vlees terug in de vriezer en snijd vervolgens het vlees op stand 5 van de snijmachine. Reserveer de plakken in de vriezer tussen lagen plasticfolie. • Snijd voor de tartaar het vlees fijn en reserveer in de koeling tot gebruik. Meng het tartaarvlees met het gehakte rauwe mosselvlees. Breng op smaak met zout, olijfolie en citroenrasp en eventueel een beetje sap van citroen. Serveer direct twee quenelles op het bord. • Kook de mosselen op klassieke wijze. Reserveer het mosselvlees in een beetje mosselvocht in de koeling. Reserveer de mosselschelpen voor de krokante mosselschelpen. Reduceer de rest van het vocht tot 100 ml en reserveer voor de mosterdcrème. • Verwarm voor de mosterdcrème de mosselreductie en alle ingrediënten samen en laat 3 minuten doorkoken. Koel terug op ijswater en cutter fijn in de blender. Breng over in een spuitzak met gladde spuitmond. • Kook de aardappel gaar en passeer door een fijne zeef. Meng met de inktvisinkt en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Vul de binnenkant van de mosselschelp met een dunne laag van het aardappelmengsel en droog gedurende 12 uur op 65 °C in de oven of dehydrator. Haal de aardappelkrokantjes uit de schelp. Frituur de aardappelschelpen 30 seconden op 170 °C en breng op smaak met het zeezout. • Maak de uien schoon en gaar gedurende circa 10 minuten in het weivocht tot beetgaar. Dep droog en reserveer in de koeling. Brand de uien met de gasbrander tot deze zijn geroosterd.

Afwerking

• Brand de vetrand van het vlees heel kort af met de gasbrander en voorkom dat het vet begint op te krullen. Leg het dungesneden staartstuk als een dekentje op het vlees en breng op smaak met zeezout. Verdeel de mosterdcrème op het bord. Verwarm de mosselen in het vocht en verdeel deze over het vlees, samen met de uien. Werk af met een kleine salade van waterkers aangemaakt met citroensap en olijfolie en de krokante mosselschelpen.



Bertha 38

Ribstuk van de Holsteiner melkkoe met een croûte van groene kruiden en tarwegras, structuren van maïs en een bitterbal van kalfsvlees



Receptuur voor 10 personen

Bitterbal van gepekeld kalfswang (± 50 stuks)

Receptuur op pagina 18

Ribroast

800 gram gerijpte ribeye aan het bot van de Holstein melkkoe

Groene kruidencroûte

125 gram Hollandia Beur culinair, smeerbaar
125 gram witbrood
50 gram groene kruidenpuree (platte peterselie, bieslook, dragon en kervel)
2 gram chlorofyl van spinazie en waterkers
1 bakje tarwegras
2 gram zout

Crème van biest

1 liter biest (tussen 12 en 14 uur oud)

Kalfje en gel van Savora mosterdgelei

100 gram Savora mosterd
100 ml Hollandia Slagroom, ongezoet
100 ml kalfsfond
2 gram agar-agar

Maïscrisps

500 gram maïskorrels (diepvries)
100 ml kalfsfond

Gelei van fond in 38

200 ml kalfsfond

Minimaïscorn

15 stuks minimaïs
200 ml Hollandia Koksroom, original

"In Nederland heten 93 koeien Bertha 38, volgens fokkerijcoöperatie CRV. De naam Bertha verwijst naar de stammoeder en gaat terug tot de negentiende eeuw. Ooit een doodgevone koeiennaam totdat Koning Willem-Alexander er tijdens een interview in 2013 de draak mee stak. In dit gerecht is veel terug te vinden van de zwart/wit getekende Friese Holsteiner: melk, room, boter en biest. Zelfs aan maïs en gras, het voer van deze koeien, is gedacht op dit bord. De verschillende onderdelen zijn ook afzonderlijk goed te gebruiken. Geef je eigen draai eraan en laat je creativiteit de vrije loop!"

André van Dongen, culinair adviseur FrieslandCampina

Werkwijze

• Vacumeer de ribeye aan het bot met een beetje olijfolie en gaar gedurende 2 uur op 57 °C. Koel terug op ijswater. • Cutter voor de groene kruidencroûte alle ingrediënten fijn in de Magimix of blender en breng op smaak met zout. Plaats de massa tussen twee vellen bakpapier en rol dun uit met de deegroller. Bestrooi met wat geknipte tarwegrasspriet en reserveer in de vriezer. • Verwarm voor de ingedikte crème de biest in de thermoblender op 80 °C. Draai op lage snelheid totdat de biest is ingedikt en koel terug op ijswater. • Cutter voor de maïscrisps de ontdooide maïs samen met de fond fijn in de blender. Druk door een zeer fijne zeef en strijk uit op een siliconenmatje. Droog in de dehydrator of in de oven op 50 °C totdat deze heel krokant is. • Verwarm voor de gelei en gel van Savora mosterd alle ingrediënten en laat 3 minuten doorkoken. Vul de 2D kalfsmallen af en stort de overige massa in een bakje. Koel terug op ijswater en cutter fijn in de blender. Breng over in een spuitzak met gladde spuitmond. • Verwarm de kalfsfond en vul de 38 mallen af met kalfsfond. Gebruik je geen fond vanuit de basis maar een halffabricaat? Voeg dan twee blaadjes voorgeweekte gelatine toe. Laat verder opstijven in de koeling. • Kook de minimaïs 3 minuten in de room en koel terug.

Afwerking

• Frituur de bitterballen. Snijd de ribeye in 10 gelijke porties en bak rondom aan in de beur culinair. Laat rusten en kruid na met zout. Snijd de bevroren croûte op exact dezelfde maat als het vlees en bedek dit ermee. Plaats kort onder de salamander of verwarm voorzichtig met de gasbrander. Verwarm de minimaïs kort op de barbecue of grillpan en dresseer op het bord. Werk het gerecht af met maïscrisps, kalfsfond, biest, Savora mosterd en tarwegras.





Bocuse d'Or

Samen op weg naar Boedapest



Bocuse d'Or is de meest imponerende culinaire wedstrijd ter wereld. Iedere twee jaar strijden talentvolle koks uit 24 landen om de wereldtitel. Op alle continenten vinden voorrondes plaats waar koks zich kunnen kwalificeren voor een finaleplaats.

De volgende wereldfinale vindt plaats in 2017 en wordt voorafgegaan door een serie internationale Bocuse d'Or wedstrijden. Tijdens de Europese finale op 10 en 11 mei 2016 in Boedapest wordt bepaald wie er daadwerkelijk naar de wereldfinale in Lyon gaan. Jan Sminck en commis Sander Verhaaf wonnen de Nederlandse finale tijdens Gastvrij Rotterdam en gaan strijden om de titel.

DE OPDRACHT

Visgerecht: De steur en zijn kaviaar.
Een warm gerecht geserveerd voor 14 personen waarvan de helft uit groentebereidingen bestaat, met producten die ter plekke moeten worden uitgezocht.

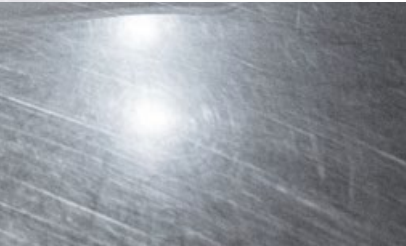
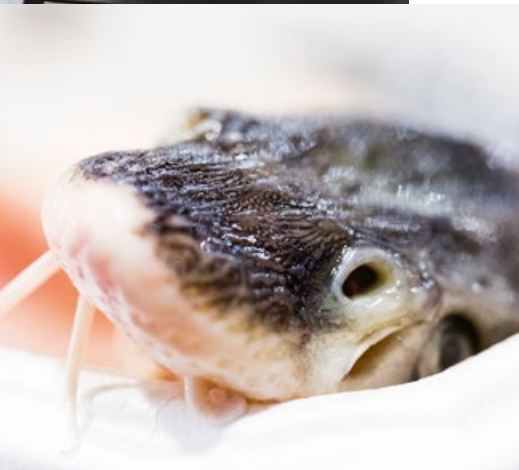
Vleesgerecht: Jong Hongaars hert bereid voor 14 personen, waarvan 10 op schaal en 4 op bord.

De wedstrijd vindt plaats in Boedapest. Er wordt gewerkt met producten uit die regio. Onderdeel van de opdracht is echter wel dat de teams hun eigen cultuur, smaken en bereidingen laten terugkomen in de creaties. Jan Sminck: 'Er zijn veel regels en er wordt streng gecontroleerd door de jury of de teams zich eraan houden. Binnen dat reglement moeten we de grens opzoeken om het maximale uit de mogelijkheden te halen.'



Samen op weg naar een topprestatie

De stichting Bocuse d'Or Nederland wil de Nederlandse gastronomie internationaal op de kaart zetten en jongeren informeren en enthousiasmeren over het vakmanschap en het belang van goede ingrediënten. De stichting bestaat uit bevoegen (vak)mensen die zich inzetten voor maximale prestaties tijdens de wedstrijden. Jan en Sander mogen dan in de 'arena' staan, maar samen met de hele achterban wordt een topprestatie neergezet.



Onder Jonnies vleugels

Toen Jonnie Boer besloot voorzitter te worden van de Stichting Bocuse d'Or Nederland, had dat direct een positieve invloed op het imago van de wedstrijd in ons land. De betrokkenheid van Jonnie is groot. Hij steunt het team waar mogelijk en neemt geen genoegen met 'goed genoeg' weet Jan te vertellen; "een dag voor de vorige finale wilde Jonnie een visgerecht op het laatste moment helemaal aanpassen omdat hij er wakker van had gelegen!". Smink krijgt de vrijheid om twee dagen per week te trainen in Librije's Atelier. Commis Sander en coach Lars werken ook bij De Librije en dus kunnen ze tussen de drukte door altijd de koppen bij elkaar steken om de creaties te perfectioneren. Al met al een ideale voedingsbodem voor maximale prestaties.

Schetsen en testen

Het ontwikkelen van de gerechten is een lang en zwaar proces en vindt zeker niet alleen plaats in de keuken. Alles start met deskresearch en internet wordt afgestruind naar achtergrondinformatie over de producten. Ook wordt er gekeken naar wat scoorde op voorgaande Europese en wereldfinales. Natuurlijk moet het team weten wat er tijdens de wedstrijd 'in het seizoen is' in gastland Hongarije. Dan wordt er geschetst, getest, bijgesteld, geproefd en geperfectioneerd, net zo lang tot de ultieme smaak en presentatie is bereikt. Het is een keihard proces, veel ideeën verdwijnen weer net zo snel in de prullenmand als ze verzonnen zijn en het hele proces bestaat uit pieken en dalen. Perfectie is de standaard en dus wordt er tot het laatste moment doorgetraind en bijgeschaafd. Met dat ene ultieme doel: een finaleplaats in Lyon!

Meer weten over de Bocuse d'Or?

Bezoek dan de website www.bocusedornederland.nl

Jan Smink:
"Er zijn veel regels en er wordt streng gecontroleerd door de jury of de teams zich eraan houden. Binnen dat reglement moeten we de grens opzoeken om het maximale uit de mogelijkheden te halen."



Samen grenzen verleggen

Vraag het onze chefs

Kennis wordt vaak overgedragen van de ene generatie koks op de andere. Veel zaken nemen we voor waarheid aan, maar soms vragen we ons af waarom we bepaalde dingen doen en of het beter kan. We hebben bij FrieslandCampina een schat aan kennis en ervaring die we graag met je delen.

Wat is boterolie eigenlijk?

Boterolie wordt industrieel geproduceerd voor bijvoorbeeld ijsproducenten en grote bakkerijen. In de keuken kennen we boterolie als geklaarde boter. Als boter wordt gesmolten en we de eiwitten en het water verwijderen, houden we boterolie over. Op industriële schaal kan bij het klaren een percentage van 99,8% boterolie worden behaald, wat we in de keuken waarschijnlijk niet halen. Er blijven altijd wat water en eiwit achter, zelfs als we zeer nauwkeurig werken. Het alternatief voor geklaarde boter is de Beur culinair van Hollandia die speciaal gemaakt is om te bakken.



Waarom verwerkt Heston Blumenthal melkpoeder op kippenvleugels voor de bereiding van een fond?

Blumenthal haalt veel inspiratie uit de Indiase keuken. Indiase chefs marinieren vlees en gevogelte vaak in zuivel als room en yoghurt. Dit maakt niet alleen het vlees malser, je krijgt ook een betere roostersmaak, ofwel Maillardreactie.

Dit komt omdat zuivel, in geconcentreerde vorm als melkpoeder, bestaat uit onder andere proteïne en suikers (lactose). Deze twee tezamen zorgen uiteindelijk voor een versnelde Maillardreactie. In het geval van melkpoeder is de hoeveelheid van deze stoffen geconcentreerd (er worden namelijk water en vet onttrokken aan de melk) en makkelijker te doseren dan bijvoorbeeld yoghurt of room. Daarmee is het een ideale basis voor marinade. Blumenthal gebruikt deze techniek om kip een intensere smaak te geven in fonds en bouillons.

Wat is smeltzout?

Smeltzouten worden gebruikt bij de productie van smeltkazen. Harde kaas wordt hiervoor gesmolten en vermengd met water en smeltzout. De eiwitten worden hierdoor omgezet in een wekere en zachtere vorm. Vast genoeg om vet in te kunnen sluiten, maar ook slap genoeg om de kaas smeerbaar te maken. Het lijkt nog het meeste op een gel.

Smeltzout kennen we ook als het product Citras, uit de moleculaire keuken. Dit is natriumcitraat, een van de smeltzouten. De chefs van Hollandia gebruiken smeltzout in dit magazine om kaaskroketten te maken, zodat een heel bijzondere structuur ontstaat.



Wat is biest en wat kun je ermee?

We stelden deze vraag aan Jan Smink. Hij ontdekte het op de boerderij van z'n ouders en werkt er al jaren mee.

Biest is de naam voor colostrum, de eerste melk die een zoogdier geeft aan zijn pasgeborene. Bij een koe heet het biest of griest. De koe geeft het tijdens de eerste 36 uur na het kalven. Deze melk bevat erg veel eiwit en vet en bevat alles wat een pasgeboren kalf in de eerste dagen van zijn leven nodig heeft voor de opbouw van zijn eigen afweer.

De eerste 12 uur is de biest niet geschikt voor menselijke consumptie, omdat onze maagwand dit niet verdraagt. Tussen 12 en 14 uur is het op z'n best om te verwerken in de keuken of patisserie. Bij De Librije ontwikkelde Jan samen met Jonnie Boer de Wiedecocktail: een dessert met onder andere een crème van biest, honing, limoen, wilde bramen en mintijs.

Heb je een vraag aan onze culinair adviseurs?

Stuur je vraag per mail naar andre.vandongen@frieslandcampina.com.

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en te beantwoorden bij FrieslandCampina Foodservice:
André van Dongen, culinair adviseur en Bart-Jeroen van Overveld, patisserie-adviseur.

'Sharing' dinner

In deze rubriek nemen we de zakelijke kant van de keuken onder de loep door drie gerechten te presenteren en te berekenen. Dit keer is het menu geïnspireerd op het thema 'samen'. Gerechten die gasten met de rest van de tafel delen en samen van genieten. Deze gerechten zijn echte margepakkers, aangezien er maar één bord wordt opgemaakt.

De verkoopprijs van het menu is berekend op € 35,- en 10 couverts. Alle genoemde prijzen zijn richtprijzen.

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
Tapas	€ 3,23	€ 8,93	€ 9,50	64%
Ribroast van de Holsteiner melkkoe	€ 4,99	€ 18,80	€ 20,00	74%
Koffie compleet	€ 1,21	€ 5,17	€ 5,50	77%
Totaal voor 1 persoon	€ 9,43	€ 32,90	€ 35,00	72%

**Conclusie: zakelijk denken hoeft de creativiteit helemaal niet af te remmen.
Deze gerechten leveren gemiddeld meer dan 70% rendement op, zonder personeelskosten!**

VOORGERECHT

Tapas

Spinazie-waterkerssoepje, kaascroquetten met tomatenconcentraat en carpaccio met Savora mosterdcrème

64%
MARGE

Receptuur voor 4 personen

Spinazie-waterkerssoep

20	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
1	bosje	waterkers (Cresson)
125	gram	verse spinazie
0,5	liter	gevogeltebouillon
0,25	liter	Hollandia Koksroom, original
1	teentje	knoflook, fijngesneden
25	gram	sjalot, fijngesneden
		zout

Inktvisinkt krokantje

100	gram	bloemige aardappel
1	zakje	inktvisinkt

Kaascroquetten

125	gram	oude kaas, geraspt
125	gram	jonge kaas, geraspt
160	ml	groentebouillon
4,7	gram	citras (smeltzout)
125	gram	paneermeel
100	ml	eiwit
75	gram	bloem
300	gram	tomaten

Carpaccio

200	gram	staartstuk van de Holsteiner melkkoe
50	gram	Savora mosterd
50	ml	kalfsfond
50	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
3	gram	agar-agar
20	gram	mizuna

Prijs per kg/l./stuk

Totaal

		4,40	0,09
		1,45	1,45
		2,50	0,31
		1,25	0,63
		2,50	0,63
		0,05	0,05
		2,60	0,07
			0,00

		1,95	0,20
		0,75	0,75

		8,50	1,06
		4,50	0,56
		5,00	0,80
		17,50	0,08
		1,20	0,15
		4,90	0,49
		1,00	0,08
		2,50	0,75

		16,50	3,30
		10,00	0,50
		5,50	0,28
		3,70	0,19
		25,00	0,08
		4,50	0,09

3%	Toeslag hulpgrondstoffen	0,38
	Totaal inkoop (excl. btw)	12,93
36% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	3,23
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	35,85
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	38,00
	Advies verkoopprijs per persoon	9,50

Marge resultaat

64%



Werkwijze

- Blancheer voor de soep de spinazie en de waterkers, koel terug op ijswater en maal in een keukenmachine tot puree. Fruit de sjalot en de knoflook in een beetje beur culinair, voeg de bouillon en de koksroom toe en kook samen in tot een lichte binding. Voeg op het laatste moment of zelfs à la minute de spinazie-waterkerspuree toe.

- Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en verwijder de schil. Wrijf de aardappels door een zeef en breng op smaak met peper, zout en inktvisinkt. Houd er rekening mee dat de massa wordt gedroogd, waardoor de smaak sterker wordt. Smeer de massa dun uit op een siliconenmatje of gebruik een sjabloon voor strakke vormen. Droog de massa een half uur in een oven van 60 °C. Bewaar tot gebruik in een goed afgesloten bakje.

- Kijk voor het recept van de kaascroquetten op pagina 20 van het techniek-artikel.

- Snijd de tomaten doormidden en vang de zaadlijsten op. Snijd de tomaat in fijne brunoise en bewaar voor de carpaccio. Druk de zaadjes door een fijne zeef en vang het vocht op. Reduceer voor een derde en breng op smaak met zout. • Breng voor de crème van Savora mosterd de kalfsfond samen met de agar-agar en de slagroom aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken en koel terug op ijswater. Cutter fijn in de blender en reserveer in een spuitflesje.

Afwerking

- Snijd met een scherp mes de carpaccio van het staartstuk en dresseer op de plank. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Werk af met de brunoise van tomaat, mosterdcrème en mizuna. Verwarm de soep en schenk in de glaasjes. Werk af met een aardappelkrokantje. Frituur de kaascroquetten en dresseer samen met het concentraat op de plank.



Ribroast van de Holsteiner melkkoe



Werkwijze

- Schil de aardappelen en kook deze bijna gaar. Koel direct terug in de blastchiller. Frituur de aardappels voor op 130 °C gedurende 20 minuten. Koel direct terug in de blastchiller en reserveer in de koeling.
- Blancheer de voorjaarsgroenten en koel direct terug. • Kook voor de Choronsaus een gastric van de dragonazijn, de peperkorrels, de sjalot en het laurierblaadje. Smelt de boter en clarifieer deze. Ontzuur de tomatenpuree.

Afwerking

- Grill het vlees rosé op een kerntemperatuur van 55 °C en laat rusten. Trancheer het vlees en dresseer op de plank. Frituur de aardappelen af op 180 °C in neutrale olie.
- Vermeng de gastric met de eidooiers en klop deze luchtig. Voeg de ontzuurde tomatenpuree toe. Spatel de geklaarde boter erdoor en werk af met gesneden dragonblaadjes. Breng op smaak met zout. • Verwarm de groenten in de beur culinair en schep in een schaal.
- Plaats de plank in het midden van de tafel.

Receptuur voor 4 personen

Ribstuk

600	gram	ribstuk van de Holsteiner melkkoe
50	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
5	gram	rozemarijn
5	gram	knoflook

Triple fried potato

500	gram	aardappelen
-----	------	-------------

Sauce Choron

300	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
4	stuks	eidooier
75	gram	sjalot
1	blaadje	laurier
100	ml	dragonazijn
5	gram	dragon, vers
75	gram	tomatenpuree
3	gram	peperkorrels

Groene voorjaarsgroenten

100	gram	haricots verts
100	gram	sugar snaps
100	gram	doperwtten
100	gram	groene asperges

Prijs per kg/l./stuk	Totaal
22,50	13,50
4,40	0,22
15,00	0,08
5,00	0,03
1,95	0,98
5,50	1,65
0,14	0,56
2,60	0,20
0,01	0,01
7,50	0,75
1,60	0,01
2,50	0,19
18,00	0,05
1,95	0,20
2,25	0,23
3,50	0,35
3,95	0,40

3%	Toeslag hulpgrondstoffen	0,58
	Totaal inkoop (excl. btw)	19,96
26%	inslag	4,99
	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	75,47
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	80,00
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	80,00
	Advies verkoopprijs per persoon	20,00

Marge resultaat

74%



*Op de foto is het bot van de ribeye schoongekookt en als decoratie op de plank geplaatst.

Koffie compleet

Koffie met vlaflip en wentelteefje van suikerbrood

77%
MARGE



Werkwijze

- Portioneer de karamelsaus onder in de glaasjes en plaats in de vriezer. Verwarm voor de vlaflip de crème caramel tot het kookpunt.
- Portioneer de crème caramel erop en laat verder opstijven in de koelkast.
- Hang de yoghurt uit in een doek en breng de hangop op smaak met poedersuiker.
- Snijd de aardbeien in fijne brunoise.

Afwerking

- Snijd het suikerbrood in plakken. Klop de eieren samen met de room en het kaneelpoeder los. Haal het brood door het eiermengsel en bak de wentelteefjes krokant in de beur culinair.
- Werk de vlaflip af met de brunoise van aardbei en de hangop en eventueel een takje limoenpress.

Receptuur voor 4 personen

		Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Koffie			
4	kopjes koffie	0,30	1,20
Vlaflip			
200	ml Debic Crème Caramel	5,20	1,04
100	gram aardbeien	2,50	0,25
10	ml karamelsaus, Callebaut	5,50	0,55
100	gram Campina volle yoghurt	1,20	0,12
Wentelteefje			
1/4	stuk suikerbrood	3,50	0,88
2	stuks eieren	0,14	0,28
1	gram kaneel, poeder	22,50	0,02
100	ml Hollandia Slagroom, ongezoet	3,70	0,37
3%		Toeslag hulpgrondstoffen	0,14
		Totaal inkoop (excl. btw)	4,85
23% inslag		Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	1,21
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)	20,75
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)	22,00
		Advies verkoopprijs per persoon	5,50

Marge resultaat

77%

De wereld van Hollandia

Hollandia wil samen met anderen een steentje bijdragen aan de groei van de Nederlandse gastronomie. In 2015 kon je bij diverse producten sparen voor masterclasses van driesterrenchef Jacob Jan Boerma en topkok Wouter van Laarhoven in de Foodstudio van FrieslandCampina te Wageningen.



Een verslag van de masterclass met driesterrenchef Jacob Jan Boerma

Sinds de derde ster is de aandacht rond zijn persoon en restaurant geëxplodeerd. Hij opent begin 2016 een tweede restaurant in Amsterdam, schreef z'n derde boek, adviseert multinationals als FrieslandCampina en KLM en is het gezicht van een aantal bekende merken. Jacob Jan Boerma: "Die derde ster is geen eindpunt maar juist een nieuw begin. De erkenning van Michelin brengt ons veel goeds, maar vraagt ook om vernieuwing en evolutie van mijn keuken." Met die vernieuwing zit het wel goed. Tijdens de masterclass vertelt en toont Boerma hoe zijn kookstijl evolueert en zich onderscheidt van andere. Hij neemt de deelnemers mee op reis in zijn creatieve en culinaire brein.

"We moeten trots zijn op onze Nederlandse producten!"

Jacob Jan hecht veel waarde aan de Nederlandse identiteit. Dit vertaalt zich onder andere in het gebruik van oer-Hollandse producten in zijn gerechten. "We moeten trots zijn op onze Nederlandse producten", aldus Boerma. Zo is hij een liefhebber van zuivel en zijn groenten van eigen bodem favoriet. Als hij aan de slag gaat met een ingrediënt, start de zoektocht altijd in de omgeving, verder kan altijd nog.

Als het in die tijd van het jaar niet te krijgen is, werkt hij er niet mee. "Ik gebruik wat er op dat moment is, daar haal ik mijn inspiratie uit."

Over de creaties die hij tijdens de masterclass demonstreerde Wintersalade 2016



'Het Tuintje' wordt de wintersalade liefkozend genoemd. Het voorgerecht bestaat uit ongeveer 24 groentebereidingen en verandert mee met de seizoenen. Dit is een van zijn signature dishes: de compositie vertelt zijn hele verhaal. Het gerecht kan iedere dag anders zijn, maar de balans en verfijning zijn de constante factoren.





Deelnemer Cédric Koetsenruijter: "Jacob Jan is een bevlogen chef en kan zijn filosofie heel goed overdragen. Ik kan direct aan de slag met zijn tips en adviezen!"

Iedere groente krijgt evenveel aandacht. De bereidingen zijn heel eenvoudig maar altijd subtiel en zeer doordacht. Zo geeft Boerma veel groenten extra smaak door gebruik te maken van zuren en specerijen.

"Zuren maken alles spannender en zorgen voor dooreetbaarheid"

Een zoetzuur van rode biet in het gerecht is bijvoorbeeld gezoet met agavesiroop en afgewerkt met limoensap. Witlof is vacuüm gegaard zodat het prachtig karamelliseert tijdens het bakken. De linzenpuree wordt afgewerkt

met sour cream en een heel klein beetje parmezaan. De Vadouvan-jus wordt bereid van een gevogeltefond: jus de veau is te overheersend. Het bittere van de grapefruit wordt verminderd door de uitgesneden partjes te impregneren met een zeer lichte suikersiroop met specerijen.

Het gerecht krijgt samenhang door de diverse soorten jus en olie en natuurlijk de afwerking met kruiden, slasoorten en bloemen. Het eindresultaat is een betoverend mooi plaatje. Jacob Jan over het garneren: "Het garnituur is het dak van de gastronomie en komt pas echt aan het einde van de compositie. Het is net alsof je een huis bouwt, de smaak is het fundament." De belangrijkste boodschap die Jacob Jan

tijdens de masterclass meegeeft: "Je kunt geweldige dingen doen met groenten. Je hoeft dit gerecht niet na te maken, geef er vooral je eigen draai aan. Er zit voor iedere kok op ieder niveau inspiratie in deze manier van werken."

Texturen van chocolade, crème van hazelnoot en Frangelica likeur ijs met karamel en koffie

Voor deze dessertcompositie bereidt Boerma een chocolademousse zonder gelatine. Met een ruban en opgeklopte room en 'harde' chocolade creëert hij een mousse met een intense chocoladesmaak die z'n gelijke niet kent.

Dessertmasterclass Wouter van Laarhoven over smaak en vormgeving

Wouter van Laarhoven staat bekend als een zeer innovatieve kok en is een ster in presentatie en vormgeving. Hij wil zijn kennis en visie graag delen met zijn collega-koks. Wouter liet tijdens zijn dessertmasterclass zien hoe je met behulp van convenience, mooie mallen en gezond verstand de meest spectaculaire creaties kunt maken. De deelnemers waren razend enthousiast!



Visie van Wouter

Wouter gebruikt een aantal dessertproducten van Debic in zijn keuken. "Ik maakte jarenlang alles volledig zelf, maar door gebruik te maken van Debic bespaar ik veel tijd. Tijd die ik beter kan besteden aan het uitbouwen van onze eigen stijl. Debic is een echte basis waaraan ik zelf smaken kan toevoegen. De parfait bijvoorbeeld infuseer ik met steranijs of een andere specerij."

Spectaculair op ieder niveau

Wouter had voor de aanwezige koks op verschillende niveaus creaties bedacht. Ondanks het verschil in het aantal handelingen zijn alle desserts spectaculair. Uiteraard kun je zelf eindeloos variëren op deze desserts en ze aanpassen aan jouw stijl, mogelijkheden en beperkingen.

Catering: Sneeuwbal met karamelsaus op basis van Debic Parfait. Een spectaculair dessert en rationeel voor te bereiden.

Restaurant: Kaneelring met schuim van bloedsinaasappel, chocoladecrumble en spongecake. De kaneelring is gemaakt op basis van Debic Crème Caramel.

Eetcafé: Vanilleschuim met gekaramelliseerde banaan. Vanilleschuim op basis van Debic Crème Caramel.

Geïnspireerd? Al deze recepten van Wouter zijn terug te vinden op www.debic.com. Wil je in de toekomst ook een masterclass van Debic bijwonen? Op onze website en via dit magazine informeren we je tijdig.

"Door gebruik te maken van Debic bespaar ik veel tijd"



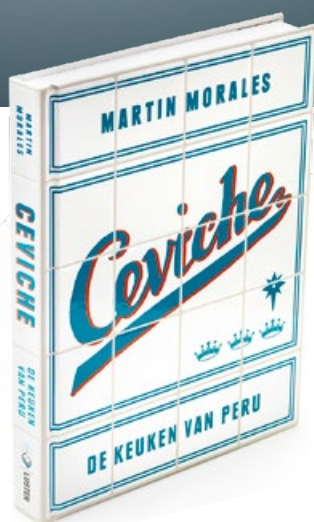
Spaaractie 2016 Verleg je grenzen met Nick Bril



Vorig jaar was het een overweldigend succes: een exclusieve masterclass voor chef-koks, toen onder leiding van topchefs. En ook dit jaar kun je weer sparen voor zo'n inspirerend event. Ditmaal krijg je de tips and tricks van Nick Bril, chef-kok van het gerenommeerde tweesterrenrestaurant The Jane. Dat is een kans die je niet wilt missen. En dat hoeft ook niet: de spaarpunten die je ervoor nodig hebt, zijn gauw genoeg verzameld met een beetje creatief inkopen... Maar denk erom: het aantal plaatsen is beperkt.

Liever een andere beloning? Dan kun je ook sparen voor culinaire cadeaus zoals Global messen, siliconenmallen en het boek 'Ceviche'.

Het boek Ceviche



Breng de kleuren, smaken en texturen van Peru naar je eigen keuken! Het boek 'Ceviche' heeft van The Sunday Times de titel 'Book of the Year' ontvangen. Ceviche staat voor voorgerechten, wat zeker terugkomt in het boek. Het vertelt het verhaal achter de herkomst van de ceviche en beschrijft de Peruaanse keuken goed. Maak bijvoorbeeld eens een lekkere 'ceviche de mango'. Voor de vegetarische gerechten is een heel hoofdstuk gewijd aan vegetarisch koken.

Mål 2D-siliconenmallen

Met de Mål 2D-siliconenmallen maak je in een handomdraai een stijlvol bordgarnituur waarmee je je gasten echt verrast. Figuurtjes als een kalfje, een appel en een kers laten zich makkelijk vullen met agar, gelei of deeg. De glanzend strakke afwerking van de mallen garandeert dat de producten die worden gelost uit de mal dezelfde uitstraling hebben.



10 jaar grensverleggende desserts

Een onmisbaar én gratis naslagwerk boordevol recepten

Al meer dan tien jaar werkt Debic samen met de beste chefs van Nederland om de culinaire grenzen op dessertgebied te verleggen. Hoog tijd voor een overzicht van al deze dessertcreaties. Met uiteraard alle recepten erbij.

In het Debic Dessertboek 'Samen grenzen verleggen' staat het beste dat Nederland op dessertgebied heeft voortgebracht de afgelopen tien jaar. Het mooiste van dit verhaal? U krijgt het boek gratis bij slechts één bestelling!

Zorg dat u het boek vandaag nog in huis haalt en ga meteen aan de slag om al die inspiratie nóg een stap verder te brengen. Op naar nóg tien jaar fantastisch samenwerken aan het makkelijker maken van uw creativiteit!



**Koop 2 x 6 liter Debic
desserts en ontvang het
Debic Dessertboek GRATIS!**

Bestelbaar vanaf maandag 23 mei via
www.gratisdebicdessertboek.nl



Schwarzwald Cherry

Receptuur voor 10 personen

Chocoladeschuim

500 ml Debic Chocolademousse

Kersen

1 pot kersen op siroop
1 stuk kaneelstokje
1 stuk steranijs

Kersencoulis

500 gram kersenspuree
50 gram suiker
50 ml kersenlikeur

Kersengelei

200 gram kersenspuree
2 gram agar-agar
0,1 gram goudpoeder

Garnering

10 stuks eetbare viooltjes
500 gram chocoladebrownie
300 gram kersenijis

Werkwijze

- Giet de chocolademousse in een siphon van een halve liter, belucht met één gaspatroon en plaats in de koeling.
- Verwarm voor de kersengelei de kersenspuree samen met de agar-agar en kook enkele minuten door. Voeg het goudpoeder toe en stort in de kersenmallen.
- Kook voor de coulis alle ingrediënten samen en passeer door een fijne zeef. Koel terug en breng over in een spuitflesje.
- Snijd de chocoladebrownie in 10 gelijke stukken.
- Giet de kersen op een zeef en vang het vocht op. Verwarm het vocht samen met de kaneel en de steranijs en kook in tot een derde. Voeg de kersen weer toe en laat marineren in het vocht.

Afwerking

- Plaats de brownie op de borden en decoreer met de gemarineerde kersen. Spuit het chocoladeschuim ernaast en werk het gerecht af met de kersengelei, kersencoulis, kersenijis en de blaadjes van de viooltjes.





"De inspiratie voor Donkey Kong Banana Crash komt van het bekende Nintendo spel Mario Kart. De aap Donkey Kong in dit spel gooide bananen over de weg, waardoor de karts uitgleden. Vandaar ook de keuze voor chocolade en banaan, wat uiteraard ook een mooie en bekende smaakcombinatie is. De structuren van banaan in combinatie met het luchtige chocoladeschuim zorgen voor veel spanning tijdens het eten."

André van Dongen, culinair adviseur FrieslandCampina





Donkey Kong Banana Crash

Receptuur voor 10 personen

Luchtig chocoladeschuim

1	liter	Debic Chocolademousse
2	stuks	lachgaspatronen

Vacuüm gegaarde banaan

4	stuks	bananen
150	gram	suiker
50	gram	glucose
200	ml	bruine rum
2	gram	limoenzestes
2	gram	sinaasappelzestes
100	gram	panko

Amandeltuille

65	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
40	gram	bloem
300	gram	poedersuiker
250	ml	eiwit
300	gram	amandelschaafsel

Gelei en gel van banaan

500	gram	bananenpuree
6	gram	agar-agar
100	ml	suikerwater (1:1)
0,5	gram	gele poederkleurstof

Garnering

10	quenelles	bananenroomijs
5	stuks	gele bloemen
2	stuks	banaan
50	gram	suiker

Werkwijze

- Breng de chocolademousse over in een siphon van één liter en belucht met twee gaspatronen.
- Maak een karamel van de suiker en glucose, blus af met de rum en laat de alcohol verdampen. Rasp er de limoen en sinaasappelschil bij met behulp van een fijne rasp. Laat afkoelen. Pel de bananen, leg ze met 1 deciliter van de voorbereide siroop in een vacuümzak en trek vacuüm. Gaar sous-vide (in steamer of warmwaterbad) voor 20 minuten op 65 °C. Dit moet zeer nauwkeurig worden gedaan om een perfect resultaat te krijgen.
- Rooster de panko in een droge pan bruin.
- Verwarm voor de gel en gelei de bananenpuree samen met het suikerwater en de agar-agar tot het kookpunt. Voeg de gele kleurstof toe en kook 3 minuten door. Stort de helft op een vlak plaatje en reserveer in de koeling. Koel de andere helft terug op ijswater en cutter fijn in de blender. Reserveer in een spuitzak.
- Smelt voor de amandeltuille de boter en voeg alle ingrediënten samen in de Magimix. Draai kort tot een beslag, laat rusten in de koeling en smeer dun uit met behulp van een rond sjabloon. Bak af in de oven op 180 °C. Draai direct om een rvs koker. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Afwerking

- Steek de gelei uit in de vorm van een halve maan met behulp van een ronde steker en dresseer op een bord. Snijd de vacuüm gegaarde banaan in gelijke stukken en rol door de gebruineerde panko.
- Snijd de banaan in gelijke plakjes en steek uit met een ronde steker. Druk in de suiker en brand af met een gasbrander. Werk het gerecht verder af met het roomijs, de amandeltuille en het chocoladeschuim.



Verleg je grenzen met Nick Bril



Tweesterrenchef
Nick Bril
The Jane, Antwerpen

Spaar voor een Masterclass
en culinaire cadeaus

Kijk op de verpakkingen voor meer informatie of ga naar hollandia.nl of debic.com

