

Inspiratiemagazine van Hollandia.
Oktober 2016, jaargang 14, nummer 36



!DEE magazine

De toekomst is nu!

Paul Cunningham, de outsider van de Nordic Cuisine | Techniek in beeld: Fermentatie
De passie van Ricardo Eshuis | Cooking rookie Lyotta Hillen

De reis start vandaag!

De mens heeft de neiging om zaken vooruit te schuiven. Met name grote uitdagingen verdwijnen nogal eens in een denkbeeldige la. Maar als je iets wilt veranderen of verbeteren - voor jezelf, voor je bedrijf of een groter maatschappelijk doel - begin dan vandaag. De toekomst is niet later maar nu! De reis is begonnen en je kunt alleen nog maar vooruit. We kozen dit thema omdat het iedereen bezighoudt, bewust of onbewust.

In dit magazine laten we vakmensen aan het woord die op een bijzondere manier met de toekomst bezig zijn. We gaan op bezoek in Denemarken bij Paul Cunningham, een chef met een uitgesproken mening over de gastronomie van de toekomst. We gaan aan de slag met alle ins en outs van fermenteren, een techniek die erom vraagt vooruit te denken. En welke ingrediënten kunnen ons helpen bij het verduurzamen van onze keukens? Daar lees je meer over in het item Rendement. Vanzelfsprekend zetten we ook in deze Hollandia IDEE weer een jong kooktalent in de schijnwerpers.

Ook als producent kijken we constant vooruit. We houden de (veranderende) behoeftes in de markt in de gaten en kijken waar we onze producten kunnen verbeteren. Om die reden namen we onze verpakkinglijn van Hollandia onder de loep. De uitstraling hebben we aangepast aan deze tijd.

Naast vooruitkijken is het natuurlijk ook belangrijk om af en toe even stil te staan bij wat je samen al bereikt hebt. Daarom vonden we het tijd voor een inspirerend overzicht van wat wij met ons merk Debic de afgelopen 10 jaar aan recepturen en concepten hebben ontwikkeld. Het resultaat is een prachtig vormgegeven inspiratieboek met uiteenlopende dessertconcepten. We hopen je hiermee op weg te helpen in je creatieve proces.

Heel veel leesplezier en succes!
Het Hollandia team



Samen grenzen verleggen



- 04 **Thema**
De toekomst is nu!
- 06 **Reportage**
Paul Cunningham. Een outsider in het hart van de Nordic Cuisine
- 14 **De wereld van Hollandia**
Een nieuwe verpakking, dezelfde kwaliteit!
- 18 **Techniek in beeld**
Fermentatie. Techniek met toekomst
- 26 **Recepten**
Met wild konijn in de hoofdrol
- 30 **De passie van ...**
Ricardo Eshuis
- 38 **Cooking rookie**
Lyotta Hillen
- 40 **Reportage**
Ramon Morató. Een grensverlegger over innovatie

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Foodservice

Postbus 640, 3800 AP Amersfoort

Tel.: 0800-0765 (gratis)

Websites: www.hollandia.nl, www.debic.com

Redactie: Carolien Roseboom,

André van Dongen, Laura Paap

Recepten: Paul Cunningham, André van Dongen,
Tom van Meulebrouck, Ramon Morató,
Lyotta Hillen

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

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, Instock cooking.

De wereld om ons heen lijkt alsmaar sneller te veranderen. Trends gaan steeds korter mee, gasten stellen steeds hogere eisen. Concurrenten zijn overal en duiken zelfs op uit onverwachte hoek. Stilstaan? Dat is geen optie meer. Chefs en ondernemers moeten wel meebewegen met nieuwe ontwikkelingen. Zo zijn aanpassen en vernieuwen geen keuzes meer. Het zijn voorwaarden geworden om succesvol te worden én te blijven. Daar gaat de wereld niet heen, daar zijn we al in beland. Dus om op je toekomst voorbereid te zijn, kun je je beter vandaag al opnieuw uitvinden.

De toekomst is nu!

Vandaag spelen ook veel grotere uitdagingen, zoals de groeiende wereldbevolking en klimaatverandering. Een ver-van-je-bedshow of gaat het ons allemaal aan? Om in die toekomst een rol te spelen, moeten juist ook chefs nú aan de slag. We moeten innoveren; onszelf en anderen opleiden en elkaar inspireren om niet voor onoverkomelijke problemen te komen staan.

Vernieuwen van de gastronomie

Het goede nieuws is dat je als chef een echte bijdrage kunt leveren aan gastronomische vernieuwing. Met je eigen creaties kun je gasten anders naar eten laten kijken. Bijvoorbeeld door de verhouding tussen vlees en groenten aan te passen. Door consumenten te laten zien dat er alternatieve vlees- en vissoorten zijn. Dat je ook met eenvoudige ingrediënten de sterren van de hemel kunt koken. Zo kan iedere chef bijdragen aan een betere toekomst.

Hollandia hecht veel waarde aan innovatie en vooruitgang in het koksvak en wil graag partner zijn van de chef, zodat hij of zij zich kan blijven ontwikkelen. In deze Hollandia !DEE dagen wij je daarom uit: denk na over wat jij kunt doen om voorbereid te zijn op de toekomst. En stel dit niet uit, want de toekomst is nu!



Paul Cunningham

Een outsider in het hart van de *Nordic Cuisine*





De Nordic Cuisine is wereldwijd hot. Het is dé grootste trend sinds El Bulli de culinaire wereld aan het begin van dit millennium op haar kop zette.

In navolging van het succes van Noma opent het ene na het andere restaurant in Denemarken dat op Redzepi's stijl voortborduurt of varieert. Deze culinaire stroming heeft inmiddels veel bekende namen voortgebracht. Maar van Paul Cunningham hadden we nog nooit gehoord ... tot we getipt werden door onze Deense collega's!

Het is op zich niet vreemd dat er niet meteen een belletje ging rinkelen. Paul is van oorsprong Engels en verhuisde 20 jaar geleden voor zijn Deense liefde naar Denemarken. Ondanks zijn vele Deense vrienden en familie blijft hij, strikt genomen, een outsider in de traditionele Deense keuken. En juist dat maakt deze joviale en prettig gestoorde Brit zo interessant. Hij kan de culinaire storm die waait in het culinaire landschap van Denemarken wat objectiever beoordelen. En met Paul kun je lachen, dat wordt al snel duidelijk: een chef met veel humor en zelfspot. Hij heeft een duidelijke en objectieve visie en steekt zijn mening niet onder stoelen of banken. Paul over de Nordic Cuisine: "Het is een hype maar we moeten relativiseren. Er is niets nieuws aan de werkprincipes van de Nordic Cuisine. Het wordt allemaal al eeuwenlang gedaan in de Franse, Italiaanse en Japanse keuken."

ETEN ALS IN EEN HERBERG

Het restaurant Henne Kirkeby Kro is een meer dan 200 jaar oude herberg op een steenworp afstand van de westkust van Denemarken. De gefortuneerde familie Skouboe kocht het pand en renoveerde het van top tot teen. Paul werd in 2010 aangetrokken als chef die vooral blij was de stress van het leven en werken in Kopenhagen achter zich te kunnen laten. Dat, en het feit dat hij ouder en wijzer is geworden, zie je terug in zijn kookstijl. Er werd met de eigenaren afgesproken dat het eten vooral comfortabel moest zijn, zoals gasten dat verwachten in een herberg. Met name de lunchgerechten zijn eenvoudig. Ze bestaan uit maximaal drie componenten en de focus ligt op de essentie van het hoofdingrediënt. Bij het diner is het allemaal net wat spannender, maar in de stijl van deze chef gaat traditie altijd boven trend.



“Drie tuinen *en een zee* om de hoek!”

VAN BOER NAAR BORD

De herkomst van de producten die Cunningham gebruikt in zijn keuken is essentieel: "90 procent van mijn ingrediënten komt uit een cirkel van 40 kilometer rond het restaurant en een deel zelfs uit de tuin achter het restaurant. Je kunt dus wel spreken van een extreem lokale keuken. 10 procent komt elders uit de wereld. Vooral die ingrediënten moeten zorgen voor verdieping van de smaak en wat spanning."

De eeuwenoude tuin achter het restaurant is heel indrukwekkend. Bijna alle gasten die komen eten maken een wandeling door de tuin met allerlei soorten kruiden, veel bloemen in het voorjaar en bekende (en minder bekende) groenten. 40 kilometer verderop wordt de bulk verbouwd, zoals knolgroenten, uien en aardappels. In het najaar en de winter wordt er op wild gejaagd op het privé-eiland Fænø, dat door dezelfde eigenaren is aangekocht. Iedere dag wordt verse vis ingekocht in een grote visafslag, 25 kilometer verderop. Drie tuinen en een zee om de hoek, dan ben je als chef gezegend!

GASTRONOMISCHE GRENZEN OPEN HOUDEN

Voor iemand die zo extreem lokaal kookt als Paul staat hij open voor het invoeren van een deel van de ingrediënten. "We moeten onze gastronomische grenzen niet sluiten. Dat is wat onze wereld zo mooi maakt. We kunnen beschikken over ingrediënten uit andere eetculturen om onze eigen keuken te verrijken. Dan kun je nog steeds hoofdzakelijk met lokale ingrediënten werken en hoef je je eigen cultuur niet te verloochenen. Ingrediënten als ananas, gember, specerijen en sojasaus maken onze anders wat vlakke keuken meer gelaagd. Ik sluit mijn ogen ook niet voor inspiratie uit andere landen. We zijn hier drie seizoenen open en in de winter ga ik op reis. Als ik in een ander land ben word ik automatisch geïnspireerd en dat zie je dan terug in mijn gerechten."

NIET KOKEN VOOR MICHELIN

"Ik heb inmiddels drie restaurants met een Michelinster gehad. Ik moet toch eens vragen of ik die sterren een keer kan samenvoegen", zegt Cunningham terwijl hij in lachen uitbarst. Hij kookt dan ook niet voor Michelin. "Eerlijk gezegd kook ik in de eerste plaats voor mezelf. Ik kook naar mijn eigen smaak en het is onmogelijk om naar andermans mond te koken. Gelukkig wordt mijn smaak gewaardeerd, zelfs door Michelin dus."

BLIJE KOKS KOKEN BETER

Trends volgen doet Cunningham niet, ook niet die van de Nordic Cuisine. "We koken hier 'comfortfood' met invloeden uit de hele wereld. Ik reis veel en doe overal ideeën op die ik gebruik in mijn keuken." Het belangrijkste vindt hij de sfeer waarin wordt gekookt. "Vergelijk het met thuis: een gestresste moeder die gehaast inkoopt in een supermarkt kan nooit met liefde koken. Zo gaat het hier ook. Ik wil blij koks en ingrediënten recht uit de natuur, dan pas kunnen we liefde aan onze gerechten toevoegen. In de keuken staat de hele dag muziek aan. Iedereen werkt op de vier openingsdagen dezelfde uren. Zit iemand er even doorheen, dan pepen ze elkaar weer op."



“Ik wil blij koks en ingrediënten recht uit de natuur, *dan pas kunnen we liefde aan onze gerechten toevoegen*”



De vernieuwde versie van 'Porc Pie' met piccalilly in bladerdeeg.



SCHETSEN UIT NOODZAAK

In zijn beginperiode als chef in Denemarken sprak hij amper Deens en de Denen spraken geen of nauwelijks Engels. Hij communiceerde dan ook via schetsen in zijn Moleskine-boekje. Dat bleek een ideale manier om zijn ideeën vorm te geven en over te brengen op zijn team. Vandaag de dag werkt zijn team nog steeds zo. "We werken als architecten en designers. We kijken wat voor materialen er op dat moment beschikbaar zijn en dan zetten we onze gedachten op papier. We schrijven, tekenen en overleggen en zo komen we tot nieuwe gerechten."

NORDIC CUISINE? NIETS NIEUWS!

De Noord-Europese keuken is hot. Alle ogen zijn gericht op een paar landen waar eten tot tien jaar geleden een puur functioneel doel diende. Op initiatief van Claus Meyer en René Redzepi kreeg de Noord-Europese keuken een eigen gezicht. Paul: "Vanuit marketingoogpunt bekeken is het een goed concept met veel trendy hipstergedoe, maar de Nordic Cuisine is niets nieuws. Koken met 'terroir' of met wat het land te bieden heeft is al eeuwenlang de normaalste zaak van de wereld in landen als Frankrijk, Italië, China en Japan. Het idee en de intentie van de Nordic Cuisine omarm ik, maar ik zie het meer als een fundament voor een culinaire cultuur die nog moet worden gebouwd."

"Als ik ingrediënten zie als 'as van verbrand hooi', dan denk ik: hou toch op! Als het niet lekker is, hoort het niet op het bord. Sommigen slaan een beetje door, zullen we maar zeggen. Ik kook met voornamelijk lokale ingrediënten. Dan kun je dus spreken van de Nordic Cuisine, gewoon omdat het hiervandaan komt. Zoals bij veel trends heb je de excessen niet nodig om de herkomst of 'terroir' terug te proeven in je keuken."



DE TOEKOMST VAN ONS ETEN

Cunningham is bewust bezig met het milieu en de toekomst van ons eten. "Mensen moeten geen zeven dagen per week vlees eten. In de toekomst is er eenvoudigweg niet genoeg ruimte voor de toch al milieubelastende veeteelt. Daarom moet de balans op het bord verbeteren." Hij vindt dat juist koks deze verandering teweeg kunnen brengen. "Wij koks zijn in staat onze gasten te inspireren en zo een kleine bijdrage te leveren aan het veranderen van hun eetpatroon. Simpelweg door te laten zien wat je met ingrediënten als groenten en duurzaam gevangen vis kunt doen."



JOUW TOEKOMST IS NU!

"O nee, nu klink ik als een ouwe lul", zegt Cunningham als we hem vragen wat hij de lezers wil meegeven voor de toekomst. Maar desalniettemin heeft hij direct een antwoord: "Heb vertrouwen in jezelf! Laat je niet afleiden door wat anderen zeggen en lift niet mee op iedere trend. Ga door op de ingeslagen weg en loop niemand achterna. Vertrouw op je smaak en intuïtie. Stel je beslissingen niet uit als je iets wilt veranderen of bepaalde ambities hebt. De toekomst begint nu!"



Restaurant Henne Kirkeby Kro

Strandvejen 234, 6854 Henne, Denemarken

Tel. +45 75 25 54 00, www.hennekirkebykro.dk

**“Als ik ingrediënten zie
als 'as van verbrand hooi',
dan denk ik: *hou toch op!*”**



Roomijs van verse tijm, honing en tijmbloemen.

'Waddensee' oesters

met panna cotta van mierikswortel,
borage bloemen en Toscaanse olijfolie

Receptuur voor 50 oesters

Oesters

50 stuks oesters

Panna cotta

100 ml oesterwater
400 ml Hollandia Slagroom, ongezoet
30 gram geraspte mierikswortel
1,5 stuks bladgelatine
citroensap
peper, zout

Garnering

50 stuks borage bloemetjes
100 ml Toscaanse olijfolie
oesterwater



Werkwijze oesters

- Steek de oesters open en vang het vocht op. Plaats de oesterschelpen in de koelkast en doe de oesters in een bakje.

Werkwijze panna cotta

- Verwarm het oesterwater, de slagroom en de mierikswortel, maar laat niet koken. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Week de gelatine in ruim koud water en voeg aan de warme vloeistof toe. Zet de oesters in eierrekjes en vul ze ongeveer 1 cm met de panna cotta. Laat stevig worden in de koeling.

Afwerking

- Leg de oesters op de panna cotta en werk af met een beetje oesternat en borage bloemetjes. Werk net voor doorgifte af met een druppel olijfolie.





Een typerend gerecht voor de stijl van Paul Cunningham: spectaculaire eenvoud! 90 procent van de ingrediënten komt uit een straal van maximaal 40 kilometer. De oesters komen uit de Deense Waddenzee en de mierikswortel en borage bloemen uit eigen tuin. De citroen en olijfolie komen uit Zuid-Europa en geven het gerecht de nodige diepgang. In al zijn eenvoud bevat dit gerecht veel contrast in smaak en structuur.



De wereld van Hollandia

Fermenteren in Mason Jar potten

Mason Jar is een verzamelnaam voor bewaarpotten met een schroefdop, vernoemd naar hun uitvinder John Landis Mason. De meest populaire Mason Jar is van het merk Ball.

Door zijn vintage-uitstraling is deze pot een grote bron van inspiratie voor bloggers, doe-het-zelvers en inmakers. Eenmaal gevuld met voedsel zijn de potten luchtdicht en vuurvast. Ze zijn ideaal om producten in te laten fermenteren en bewaren. Laat de potten met het te fermenteren product drie dagen op keukentemperatuur staan en laat iedere dag de lucht ontsnappen door het deksel even los te draaien. Na deze drie dagen bewaar je de potten in de koeling. Het is heel leuk om de potten zo op tafel te zetten, zodat de gast het zelf kan opscheppen. Vandaag de dag worden de potten overigens ook veel gebruikt om drankjes in te serveren. Bestellen kan via www.masonjar.nl



Pak uit met Hollandia Chocolade Slagroom

Als nummer 1 slagroom in spuitbus staat Hollandia garant voor de beste stand en stevigheid en introduceerden we een toonaangevende spuitkop. Nu zetten we de volgende stap in het verwennen van jouw klanten. Waar wacht je nog op? Varieer in toepassing en verras je gasten met Chocolade Slagroom van Hollandia.

- Bevat échte chocolade.
- Op basis van room met 30% vet.
- Uitstekende stand en stevigheid.
- Perfect geschikt als finishing touch op desserts, warme en koude dranken.

Lever nu je spaarpunten in!

en verleg je grenzen met Nick Bril**

Je kunt nog spaarpunten inleveren tot 31 december 2016



Vorig jaar was het een overweldigend succes: een exclusieve masterclass voor chef-koks, toen onder leiding van topchefs. Ook dit jaar kon 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 in Antwerpen. Dat is een kans die je niet wilt missen. Lever daarom snel je gespaarde punten in! Want het aantal plaatsen is beperkt. Of ga voor culinaire cadeaus zoals Global messen, siliconenmallen of het boek 'Ceviche'.

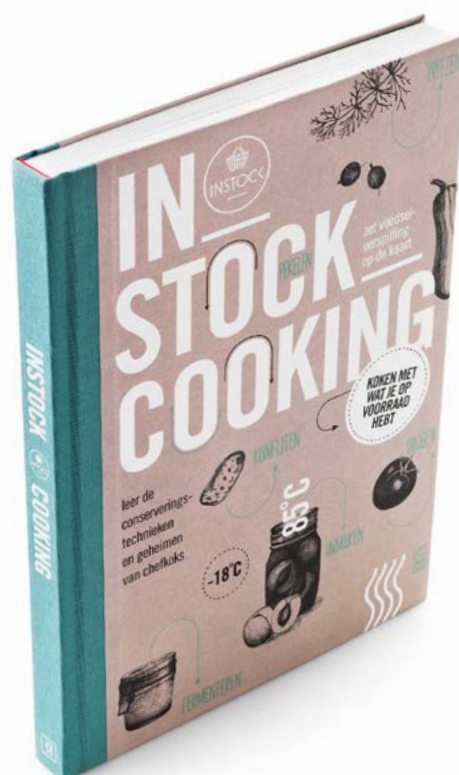
Stuur je spaarpunten uiterlijk 31 december 2016 op naar:
Hollandia & Debic Spaaractie
Postbus 2020, 3330 DA Zwijndrecht

Instock cooking

Koken met wat je op voorraad hebt.

Voedselverspilling op de kaart zetten en koken met wat je op voorraad hebt, is de filosofie van het Amsterdamse restaurant Instock. De chefs koken met ingrediënten die het bord normaal gesproken niet halen.

Het idee is ontstaan vanuit de gedachte dat wereldwijd bijna de helft van al het voedsel wordt verspild. Niet alleen de producten zelf gaan verloren, de verspilling omvat ook de energie, het water, de CO₂ en de landbouwgrond om producten te telen of te produceren, te transporteren en te verpakken. Werk aan de winkel dus! Na een succesvolle start met een pop-up restaurant volgden al snel een foodtruck en een toko voor afhaalmaaltijden. Inmiddels is Instock permanent gevestigd in de Czaar Peterstraat in Amsterdam. In het boek *Instock Cooking*, met recepten van chef-kok Lucas Jeffries, worden eeuwenoude technieken als fermenteren, inmaken, drogen, invriezen, pekelen, konfijten en roken toegepast op de dagelijkse producten en ingrediënten die in iedere keuken te vinden zijn. Zo kun je aan de slag om ook een steentje bij te dragen aan een duurzame wereld.



Hollandia Koksroom

Je herkent de Koksroom Alternatief aan de grijze band. De Koksroom Original heeft een lichtbruine band en de plantaardige variant is te herkennen aan de paarse achtergrond.



Ontdek het assortiment

Een nieuwe verpakking, dezelfde kwaliteit!

Bij Hollandia innoveren we continu. Dat merk je aan onze producten. En dat zie je nu ook aan onze verpakkingen. Met een fris, eigentijds design gaan we de toekomst in. Onze drie productgroepen herken je nu eenvoudig aan hun kleur:

**KOKSROMEN EN
SLAGROMEN**

**PLANTAARDIGE
PRODUCTEN**

**VLOEIBARE EN
VASTE BOTERS**



Hollandia Slagroom

Je herkent de Slagroom zonder suiker aan de blauwe band.
De Slagroom met suiker heeft een rode band en een rode dop.



TECHNIEK MET
TOEKOMST

Fermentatie



Wat zijn de technieken van de toekomst? In deze editie verkennen we mogelijkheden met schimmels en bacteriën om op een gecontroleerde manier nieuwe smaken en texturen te ontwikkelen. Fermenteren is een simpele, oeroude kooktechniek die het midden houdt tussen wetenschap, magie en vooral avontuur. Op dit moment ondergaat deze techniek een ware revival. Hoe kunnen bacteriën en schimmels je helpen in je zoektocht naar nieuwe smaaksensaties?

Ontdek hier drie vernieuwende fermentatie-experimenten:



ZOUT-ZURE PICKLES



FRISSE ZUREN



MAGISCHE KOJI

Micro-organismen in de keuken

Het klinkt misschien onsmakelijk, maar dat is het juist niet. Micro-organismen zoals schimmels en bacteriën zijn overal om ons heen. En de toepassingen in de keuken zijn eeuwenoud. Dus waarom zouden we ze niet gebruiken om nieuwe smaken te creëren? Neem nu kaas, koffie, wijn of chocolade. Dit zijn allemaal vertrouwde producten die een fermentatieproces hebben ondergaan en (mede daardoor) zo bijzonder van smaak zijn. Dit is zelden één standaardmaak: fermenteren zorgt voor subtiele verschillen in aroma die elk product uniek maken. Je ziet ook vaak dat fermentatie in elke regio een ander karakter geeft aan het eindproduct. Dit is voornamelijk te danken aan micro-organismen, bij deze gekroond tot 'food of the future'. Zij zijn de ideale bondgenoten in jouw zoektocht naar unieke smaaksensaties.

ZOUT-ZURE PICKLES



Fermenteren is niet nieuw of avantgardistisch. Wel is deze techniek in de vergetelheid geraakt door de opkomst van de voedingsindustrie. Denk maar aan het maken van pickles.

Het Engelse woord 'pickling', pekelen in het Nederlands, betekent eigenlijk: het zouten van groenten om hen langer houdbaar te maken. Het zout doodt alle 'slechte' micro-organismen die verantwoordelijk zijn voor bederf van het product. Eén soort 'goede' bacteriën blijft actief in deze zoute omgeving: de melkzuurbacteriën. Die zorgen voor de zure smaak van het eindproduct. In de loop der tijden zijn ze vervangen door azijn. 'Pickling-technieken' werden vooral verspreid door Joodse gemeenschappen uit het oosten van Europa die hun stempel hebben gedrukt op de meeste Oost-Europese eetculturen.

Bovenal is fermenteren een eenvoudige techniek waarin je aan de hand van enkele basisprincipes grote successen kunt behalen. Pickles maken van diverse groenten is simpel, de creatieve mogelijkheden oneindig.





Als kickstarter voor het proces kun je het uitlekvocht van yoghurt gebruiken. Wij maken zelf gebruik van gevriesdroogde melkzuurbacteriën in combinatie met zeezout.

Kies voor klassieke augurken ingelegd met dille en knoflook of ga voor moderne combinaties zoals gefermenteerde witte asperges of mosterdblاد. Je creaties smaken lichtzuur met een aroma dat je herinnert aan de beste pickles die je ooit hebt gegeten.

Werkwijze zout-zure pickles:

- Voeg aan de gewassen groente 6-8% zeezout toe op het totale gewicht.
- Voeg 0,5% gevriesdroogde melkzuurbacteriën toe.
- Bevat de groente van zichzelf te weinig vocht? Voeg dan afgekookt koud water toe tot de groente onderstaat, maar houd wel 6-8% zeezout op het totale gewicht aan.
- Dek de pot af met een schone doek. Zelfs twee lagen torkrol volstaan om vliegen en stof buiten te houden. De melkzuurbacteriën hebben wel zuurstof nodig om de fermentatie op gang te brengen.
- Laat de pot vier dagen op keukentemperatuur fermenteren en bewaar vervolgens afgesloten met een deksel in de koelkast. Hoe langer de groenten worden bewaard, hoe zuurder de groente wordt. Het aroma en de smaak zijn echter niet te vergelijken met in azijn ingelegde groente.



FRISSE ZUREN

Met deze fermentatietechniek maak je van vers fruit een friszuur condiment.

Om altijd dezelfde constante kwaliteit te garanderen, starten we met een gepasteuriseerde fruitpuree. Deze wordt gefermenteerd, zoals bij het maken van kombucha. Dit is de voorloper van frisdrank, waarbij gisten en bacteriën de aanwezige suikers tot koolzuur fermenteren. Kombucha is een gefermenteerde drank gemaakt van gezonde groene thee en een scooby. Dit is een soort kwal van gisten en bacteriën zoals verschillende soorten azijnzuurbacteriën, voornamelijk de Acetobacter. Die is verantwoordelijk voor het omzetten van vloeistoffen tot azijn. Denk hierbij aan toepassingen zoals aceto balsamico. De scooby is een levend organisme dat je als 'moeder' kunt gebruiken om meerdere soorten friszure smaaksensaties te creëren. Dit ingrediënt is tegenwoordig gewoon online te bestellen. Hier gebruiken we de scooby om fruitazijnen te creëren. Met een minimale hoeveelheid daarvan kun je een gerecht in smaakbalans brengen en een extra fruitige smaaksensatie meegeven.

Werkwijze frisse zuren:

- Voeg de scooby toe aan 1 liter fruitpuree in een pot of fles en zorg ervoor dat ze kunnen ademen. Er moet zuurstof bij kunnen komen.
- Na vier tot vijf dagen zie je draden uit de scooby in de vloeistof zakken.
- Laat het proces nu op keukentemperatuur doorgaan, gedurende minimaal een maand tot een jaar (of langer!).
- Zeef de substantie voor gebruik en breng op smaak met 2-3% zout.

Het resultaat is een friszure fruitpuree met een klein bittertje, op smaak gebracht met zout. De toepassingen zijn nagenoeg eindeloos: van het in smaakbalans brengen van gerechten tot het garen van vis in fruitzuren zoals bij een ceviche. Zelfs in cocktails kun je het toepassen, zoals in een Pornstar Martini die we op smaak brengen met een passievrucht-zuurtje.





Hartige zeewiertartaart

Receptuur voor 10 personen

Coquilles

15	coquilles
100 ml	abrikozenzuurtje
5 g	zout

Mierikswortelcrème

250 gr	crème fraîche
100 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
100 g	mayonaise
50 g	gerasppte mierikswortel

Taartbodem

350 g	bloem
150 g	roggebloem
100 g	Campina Roomboter, ongezoeten
250 ml	water
14 g	zout
20 g	nori zeewierpoeder
20 g	planktonpoeder

Werkwijze

Snij de coquilles in plakjes en marineer à la minute in het abrikozenzuurtje en breng op smaak met zout. Voor de mierikswortelcrème de room lobbijg kloppen en mengen met de rest van de ingrediënten. Meng zout, zeewier en bloemsoorten. Voeg kokend water toe en boter. Kneed tot een elastisch deeg. Rol het deeg uit tot 2 mm dikte en bekleed er een bakvorm mee. Laat minimaal vier uur rusten in de koeling. Bak af gedurende 20-30 minuten en snijd in taartpunten.

Afwerking

Verdeel de crème op de taartpunten en leg hier bovenop de coquilles en serveer.

Pornstar Martini cocktail

Receptuur voor 10 personen

300 ml	vanille vodka
600 ml	passievruchtenzuurtje
200 g	eiwit
600 g	ijsblokjes
200 ml	prosecco

Werkwijze

Maak de cocktail per twee stuks. Voeg alle ingrediënten met uitzondering van de prosecco in een cocktailshaker en schud totdat het ijs grotendeels gesmolten is en de beker ijskoud aanvoelt. Schenk in een Martiniglas.

Afwerking

Serveer de prosecco ernaast of voeg deze als laatste toe aan de cocktail. Garneer met een halve passievrucht.





MAGISCHE KOJI

Koji is het wonder dat sake, sojasaus en miso in heerlijke umamirijke substanties doet veranderen.

We zeiden het al: micro-organismen hebben iets van wetenschap, magie én avontuur.

Koji is rijst of graan dat beschimmeld is door *Aspergillus Oryzae*. Dit is een schimmel die groeit bij een bepaalde temperatuur en vochtigheidsgraad. De schimmel transformeert rijst of graan door de diverse soorten zetmeel af te breken. Uiteindelijk geeft het een zoete geur aan de rijst; een overheerlijk én verslavend parfum.

Het geheim van goede sake, sojasaus of miso ligt in het selecteren van de juiste koji. Je vindt die in de handel waar je de exacte koji sporen kunt kopen voor elke toepassing. De schimmelcultuur produceert verschillende enzymen die ervoor zorgen dat de sake, sojasaus en miso hun rijke smaak verkrijgen. Zo wordt zetmeel afgebroken door amylase en proteïnen door protease. Dit enzym breekt de proteïnes af tot specifieke aminozuren en peptiden zoals in het glutamaat dat verantwoordelijk is voor de hartige smaak oftewel umami.

Traditioneel worden miso's en sojasauzen in Japan gemaakt van voornamelijk sojabonen en rijst, omdat die grote hoeveelheden proteïne en zetmeel bevatten. Met welke ingrediënten uit onze eigen regio kunnen we bij ons aan de slag? Wij zochten het uit in de praktijk. Deze recepturen zijn zeker de moeite waard om uit te proberen.



Hazelnotenmiso

Ingrediënten

110	gram	barley koji (gerst)
100	gram	miso
550	gram	hazelnotenpasta
55	gram	zout



Pindamiso

Ingrediënten

110	gram	barley koji (gerst)
100	gram	miso
550	gram	pindapasta
55	gram	zout

Barley koji

Voor miso's op basis van noten worden eerst de noten door een slowjuicer gehaald om de olie af te scheiden. De olie zal snel ranzig worden wanneer deze lange tijd aan de buitenlucht wordt blootgesteld. De barley koji wordt bewerkt met schimmelculturen. Later wordt deze gemengd met de notenpasta's en het zout. Vervolgens wordt een deel levende miso (online verkrijgbaar) toegevoegd om het fermentatieproces een kickstart te geven en ervoor te zorgen dat 'slechte' bacteriën niet de kans krijgen dit experiment te laten mislukken. Laat deze miso kort en krachtig fermenteren en bewaar deze in een gesteriliseerde pot in de koelkast.

Freekeh koji

Freekeh is een jong groen graan dat wordt geroosterd. Deze wordt bewerkt met schimmelculturen. Later wordt deze gemengd met de kikkererwten. Vervolgens wordt een deel levende miso toegevoegd om het fermentatieproces een kickstart te geven en ervoor te zorgen dat 'slechte' bacteriën niet de kans krijgen dit experiment te laten mislukken. Laat deze miso kort en krachtig fermenteren en bewaar deze in een gesteriliseerde pot in de koelkast. Het resultaat is een verrassende umamismaakbom met een aroma dat neigt naar banaan.

Kikkererwtenmiso

Dit is een ode aan de Israëlische keuken.

Ingrediënten

100	gram	freekeh koji
100	gram	miso
1	kg	kikkererwtenpuree
80	gram	zeezout

Walnotenmiso

Ingrediënten

110	gram	barley koji (gerst)
100	gram	miso
550	gram	walnotenpasta
55	gram	zout



Om de sterke smaken van de miso uit te balanceren, mengen we 150 gram miso met 200 ml Hollandia Slagroom. Deze crème is te verwerken als component in een voorgerecht of als dip bij brood. Verder is deze miso ook te gebruiken als smaakmaker in boter.

Konijn en slak

"De inspiratie voor dit gerecht komt uit een bijzondere hoek. In mijn jeugd heb ik ooit eens de mooie grote tuinen bij het oude Van der Valk restaurant in Breda mogen onderhouden. Het gras werd gemaaid met een grote grasmaaier waarop standje 'slak' en standje 'konijn' te vinden waren. Gesuggereerd wordt dat dit beide het vlees van de toekomst is, slakken zijn op zeer duurzame wijze te kweken en wild konijn haal je natuurlijk bij de jager of de poelier."

André van Dongen, culinair specialist FrieslandCampina



Receptuur voor 10 personen

Konijn

10	stuks	konijnenkoteletjes
4	stuks	konijnenrugfilet
1	gram	transglutaminase
8	stuks	konijnenbouten
2	liter	pekelwater (8% colorozout)
500	gram	eendenvet

Rouleau van gekonfijte konijnenbout

500	gram	gekonfijt vlees van konijnenpoot
50	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
2	gram	eiwitpoeder

Bonbon rillette

350	gram	gekonfijt vlees van konijnenbout
100	gram	gesmolten lardo
200	ml	rodekooljus (zie recept)
3	blaadjes	gelatine

Jus van kaneel

200	ml	konijnenfond
1	stuk	ceylon kaneelstokje

Havermoutpap

500	gram	havermout
100	ml	karnemelk
500	ml	warm water
1	stuk	citroen
5	gram	zout
400	ml	konijnenfond
200	ml	Hollandia Koksroom, original
150	gram	Campina Roombater, ongezoeten
1	stuks	cassia kaneelstokje
		zout

Gefermenteerde rodekool

500	gram	rodekool
30	gram	zout
1	gram	melkzuurbacteriën, gevriesdroogd

Rodekooljus

300	ml	rodekool, slow juiced
200	ml	eendenfond
300	ml	appelsap
1	gram	xanthaangom
		zout

Escargots

30	stuks	petit gris escargots, levend
200	ml	konijnenfond
300	gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
3	teentjes	knoflook
150	gram	groene kruidenpoeder (Pacojet)

Garnering

5	stuks	paarse wortels
100	ml	gerookte olie
2	gram	Maldon zout

Werkwijze

- Pekel voor de rouleau en de rillette de konijnenbouten gedurende 12 uur in het pekelbad. Daarna 20 minuten goed spoelen onder koud water. Vacumeer de poten samen met het eendenvet gaar gedurende 36 uur op 65 °C in een warmwaterbad of combisteamer. Pluk het vlees van de bouten en reserveer voor de rillette 350 gram en voor de rouleau 500 gram vlees. Vermeng voor de rouleau het vlees samen met de beur culinair en het eiwitpoeder. Rol strak op in 3 lagen plasticfolie en laat verder opstijven in de koeling. Smelt voor de rillette de lardo en vermeng dit samen met het gekonfijt vlees. Kruid na met witte peper. Breng over in een 3D-bal mal, druk er een schoongemaakt botje van het konijn in en plaats de mal in de vriezer.
- Smelt de voorgeweekte gelatine en vermeng met de koude rodekooljus. Haal de bevroren balletjes door de gelei en laat verder ontdooien in de koeling. Bestrooi de rugfilets met de transglutaminase. Rol op in 3 lagen plasticfolie en vacumeer. Gaar op 65 °C in een warmwaterbad gedurende 1 uur.
- Schil de paarse wortels, halveer door de lengte en vacumeer samen met wat boter. Gaar gedurende 40 minuten op 90 °C in een warmwaterbad. Koel direct terug. Verwarm de fond samen met het kaneelstokje en reduceer voor de helft. Pers voor de rodekooljus de rodekool door de slowjuicer.
- Reduceer de appelsap voor twee derde en vermeng met de overige ingrediënten. Bind met de xanthaangom en breng op smaak met zout.
- Breng voor de escargots 1 liter water met wat zout aan de kook. Kook de escargots gedurende 5 minuten. Haal de escargots uit het water en breng over in een bak met water met 10% azijn. Ontdoe de escargots van hun huisje en laat ze gedurende 30 minuten in het water liggen. Spoel goed na met water en breng over in een vacumeerzak. Voeg de fond toe en gaar gedurende 3 uur op 65 °C in een warmwaterbad.
- Klop voor de kruidenboter de beur culinair luchtig. Rasp de knoflook op de microplane en voeg samen met de groene kruidenpoeder toe aan de beur. Meng goed door en reserveer in de koeling.
- Meng voor de havermoutpap de havermout samen met warm water, karnemelk, zout en het sap van de citroen. Laat gedurende 24 uur staan en bewaar daarna in de koeling. Kook de havermout gaar in de fond en de koksroom, samen met het kaneelstokje. Breng verder op smaak met de boter en het zout.
- Snijd voor de gefermenteerde rodekool de kool fijn en meng met het zout en de melkzuurbacteriën. Breng over in een Mason Jar, stamp goed aan en plaats onder druk gedurende 30 dagen op een droge plek.

Afwerking

- Verwarm de rodekooljus en dresseer op de borden of zoals op de foto op een schilderijcanvas. Verwarm de havermoutpap en maak smeug met de boter. Dresseer in een streep op het bord. Verwarm de paarse wortels, marineer in de gerookte olie, kruid na met zout en plaats op de havermoutpap. Dresseer de rodekool op de wortel. Bak de escargots kort in de kruidenboter en dresseer op de rodekool. Werk de wortels verder af met de paarse bloemen. Bak de koteletjes in de beur culinair en dresseer tegen de wortel aan. Snijd de rouleau in 10 gelijke stukken en verwarm onder de salamander of in de oven. Snijd de gegaarde rugfilets in gelijke plakken en verwarm kort in de kaneeljus. Werk verder af met de bonbon van rillette.



Bohemian Boudin

Receptuur voor 10 personen

Boudin

700	gram	konijnenbouten
450	gram	varkensschouder
200	gram	lardo di collonato
500	gram	eieren
500	ml	Hollandia Koksroom, original
200	ml	gevogeltebouillon
45	gram	bloem
50	gram	paprikapoeder
20	gram	knoflook
20	gram	zout
5	gram	witte peper

Rillette

500	gram	konijnenbout
1	liter	pekelwater
150	gram	eendenvet
100	gram	gesmolten lardo
		witte peper

Roggecracker

22	gram	gist
205	ml	water
4	gram	suiker
350	gram	bloem
120	gram	donkere roggemout
4	gram	zout
55	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
2	gram	grof zeezout

Witte bonen

500	gram	witte bonen
2	liter	water
1	liter	Hollandia Koksroom, original
1	liter	gevogeltebouillon
200	gram	lardo
200	gram	tomatenconccassé
5	gram	zout
2	gram	witte peper

Paprika-emulsie

500	gram	gefermenteerde paprika
100	ml	vocht van de paprika's
20	ml	paprikaolie
100	gram	Campina Roomboter, ongezoeten
2	gram	xanthaangom

Mierikswortelroom

100	ml	zuurkoolvocht
20	gram	mierikswortel
150	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
150	gram	crème fraîche

Kikkererwtmiso crème

250	gram	kikkererwtmiso (zie pagina 25)
100	gram	gesmolten varkensvet
450	ml	Hollandia Koksroom, original

Garnering

100	gram	gefermenteerde knoflook
100	gram	augurken
100	gram	jong mosterdbladd

Werkwijze

• Snijd het vlees voor de boudin grof en zet koud in de vriezer. Haal door de gehaktmolen en wrijf door een fijne tamis. Rooster de knoflook 20 minuten op 180 °C. Mix het vlees met de eieren, zout, paprika, peper en knoflook in de keukenrobot. Voeg bouillon en room toe en als laatste de bloem, tot een bal ontstaat. • Rol het vlees in tot een worst tussen 3 lagen plasticfolie. Vries de worst in en vacumeer in een vacuümzak. Gaar gedurende 30 minuten op 75 °C en koel terug. • Pekel voor de rillette de konijnenbouten gedurende 12 uur in het pekelbad. Spoel 20 minuten onder koud stromend water. Vacumeer de poten samen met het eendenvet en gaar gedurende 36 uur op 65 °C in een warmwaterbad of combisteamer. Pluk het vlees van de poten. Smelt de lardo en vermeng deze samen met het gekonfijte vlees. Kruid na met witte peper en reserveer in de koeling. • Mix voor de roggecracker het water samen met de gist en de suiker. Maal de mout fijn. Voeg boter, bloem, mout en zout toe en meng op lage snelheid met een deeghaak in de planeetmenger tot een deeg is gevormd. Laat een uur rusten. Verpak in plasticfolie en reserveer in de koeling gedurende 12 uur. Rol het deeg uit. Dit kan ook met behulp van een pastamachine op de dunste stand. • Laat rusten en prik met een vork gaatjes in het deeg. Steek uit in de gewenste vorm en bestrooi met grof zeezout. Bak gedurende 7-8 minuten op 200 °C. • Wel de witte bonen 24 uur in het water en kook vervolgens af in bouillon, koksroom en lardo. Breng op smaak met peper en zout en koel terug. • Blender voor de paprika-emulsie de paprika fijn in het vocht en voeg xanthaangom op lage snelheid toe. Smelt de boter tot 40 °C. Verhoog de snelheid en voeg olie en boter toe. Smeer dun uit op een bakmatje en vries in. Steek uit in de gewenste vorm en bewaar in de vriezer. • Meng voor de mierikswortelroom het zuurkoolvocht samen met de room en geraspte mierikswortel en klop lobbij. Meng met de crème fraîche en reserveer in de koeling. Blender de miso met de room en voeg het gesmolten vet toe. Reserveer in een spuitzak in de koeling.

Afwerking

• Plaats de uitgestoken paprika-emulsie op de voorverwarmde borden. Verwarm de boudin onder de salamander en dresseer met 2 quenelles licht verwarmde rillette op het bord. Verwarm de witte bonen en voeg hier de tomatenconccassé aan toe. Dresseer de bonen op het bord en een quenelle mierikswortelroom op de worst. Werk het gerecht verder af met de resterende ingrediënten.



"In dit gerecht nemen we je terug naar de plek van waaruit excellente worstmakers het ambacht hebben verspreid over de rest van de wereld: Bohemië, nu Tsjechië. Wilde konijnen zijn een verantwoorde delicatessen. Duurzaam, smakelijk én veelzijdig te combineren met bijvoorbeeld varkensschouder, zoals in deze 'Bohemian Boudin'."

Tom van Meulebrouck, culinair specialist FrieslandCampina





MEESTERTITELS

Het meest prestigieuze 'product' van de SVH blijft natuurlijk de Meestertitel. Niet omdat deze titels het meest bijdragen aan de omzet, maar des te meer om de uitstraling die ze hebben op het vak en de gehele branche. Naast onder andere de bekende Meesterkoktitel en de Meestergastheertitel komt er nu een Meesterondernemertitel bij. Eshuis: "Er valt nog veel te winnen in opleidingen voor ondernemers. Zo moet de branche in onze maatschappij blijven meedoen als betekenisvol werkgever. En op sociaal vlak valt er ook nog genoeg te verbeteren."



RICARDO ESHUIS

In deze Passie van ... gaan we in gesprek met
Ricardo Eshuis, directeur van de SVH.
Een man met een stevige missie:
de vakbekwaamheid in de
horecabranche vergroten.

EEN MAN MET EEN MISSIE

Ricardo Eshuis studeerde geschiedenis en werkte in een bar-discotheek op Ameland waar hij besmet raakte met het horecavirus. Hij leerde er de uitdagingen kennen waarmee iedere horecaondernemer te maken heeft en ontdekte wat de essentie van gastvrijheid is. Via het onderwijs kwam hij terecht in de uitgeverijwereld, bij Edu'Actief (bekend van de Tendens boeken). Daar kwamen de drie werelden voor hem perfect bijeen: de horeca, het onderwijs en de commercie. In 2014 werd hij gevraagd als directeur van de SVH. De Stichting Vakbekwaamheid Horeca maakte destijds een enorme verandering door. Zijn eerste uitdaging was dan ook: hoe ga ik van de SVH een gezond bedrijf maken? Zijn uiteindelijke missie: de vakbekwaamheid in de horeca vergroten.

DE KRACHTEN BUNDELEN

Het is hot om chef te zijn en het staat goed op je profiel op social media of datingsites. Toch komen veel koks snel achter de harde werkelijkheid van het vak en de onmogelijke uren waarop moet worden gewerkt. Daardoor is er veel uitstroom terwijl de instroom gelijk blijft. Wat kunnen we hieraan doen? "We hebben drie opties. Eén: we schaffen een 3D-printer aan en gaan koks printen", zegt Eshuis lachend. "Nee serieus, we moeten de mensen die al in de branche werken beter gaan opleiden waardoor er meer perspectief voor hen ontstaat. En we moeten, zeker met scholen, de krachten bundelen om meer jonge mensen voor dit prachtige vak te laten kiezen."

BRUG TUSSEN OPLEIDING EN PRAKTIJK

Eshuis over de toekomst van het vak: "We hebben een aantal stevige uitdagingen voor ons liggen. Er werken 380.000 mensen in de branche waarvan maar 25 procent is opgeleid. Zoals eerder gezegd is de uitstroom groot. De horecabranche moet blijven meedoen als betekenisvol werkgever. Zorg dat medewerkers zich kunnen ontwikkelen!" Volgens Eshuis bestaat er te veel verschil tussen de aangeboden

opleidingen en de daadwerkelijke behoefte in de markt. "We kunnen dit alleen veranderen door bruggen te slaan tussen opleiding en praktijk, met organisaties zoals Koninklijke Horeca Nederland, de SVH en de vakbonden, maar vooral met de branche zelf. Werkgevers moeten kunnen meedenken over de inhoud van de opleidingen. Aan de andere kant moeten de werkgevers in de horeca nieuwe talenten signaleren en ze de tijd en de kans geven zich te ontwikkelen. De angst dat medewerkers met de nieuwe kennis op zak en voor een paar centen meer overlopen naar de concurrent is vaak ongegrond. Je creëert juist loyale medewerkers als je hen de kans geeft zich te ontwikkelen."

"Als we nieuwe toptalenten willen in de toekomst, dan zal de basis, de opleidingen dus, goed moeten zijn!"

TECHNIEK IN DIENST VAN DE CHEF

Opleidingen moeten dus bij de tijd blijven. "Dat geldt voor nieuwe ontwikkelingen op het gebied van smaak en ingrediënten," zegt Eshuis, "maar ook techniek wordt steeds belangrijker, zowel in de apparatuur waarmee koks werken als in de informatievoorziening. We hoeven niet bang te zijn dat de chef ooit wordt vervangen, want smaak en compositie blijven mensenwerk. De techniek is in dienst van de chef."

DE CHEF VAN DE TOEKOMST

Zoals bij veel andere beroepen vervagen grenzen tussen de ene en de andere discipline, vaak door veranderende wensen en behoeften bij gasten.

Eshuis: "Koks moeten in de toekomst écht uit de keuken komen. Een open keuken is leuk en mooi, maar koks moeten onderdeel van de gastbeleving worden. Het geeft veel extra cachet, want koks zijn de popsterren van deze tijd. Je voegt als kok enorm veel toe met je kennis. Wees er gerust trots op en vertel het verhaal achter gerechten en ingrediënten!"

NIEUWE TOPPERS

Samenwerken is het toverwoord bij iedere grote uitdaging en dus ook bij het bereiken van Eshuis' missie. Eshuis hierover: "We werken intensief samen met bedrijven uit de branche en steunen goede initiatieven die bijdragen aan de ontwikkeling van het vak. Net als FrieslandCampina ondersteunen we de Bocuse d'Or. Dit is niets minder dan het WK van het koken en daar komen de talenten naar boven. Als we in de toekomst meer van die toptalenten willen voortbrengen, dan moeten we zorgen dat de basis, de opleidingen dus, goed is."



Duurzame klassiekers

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 'de toekomst'. Klassieke gerechten vertaald naar deze tijd en met het oog op de toekomst. Zodat deze gerechten nog jaren lang op menukaarten terug te vinden zijn.

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

	Inkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (excl. btw)	Verkoopprijs (incl. btw)	Marge resultaat
Escargots	€ 1,71	€ 7,08	€ 7,50	76%
Cassoulet van witte bonen en gepekeld wild konijn	€ 2,28	€ 14,15	€ 15,00	84%
Black forest spicy cinnamon	€ 1,39	€ 7,08	€ 7,50	80%
Totaal voor 1 persoon	€ 5,38	€ 28,31	€ 30,00	80%

Conclusie: zakelijk denken hoeft de creativiteit helemaal niet af te remmen.
Deze gerechten leveren gemiddeld meer dan 80% rendement op, zonder personeelskosten!

VOORGerecht

Escargots

met groene kruidenspread en
gefermenteerde knoflook

76%
MARGE



Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Escargots				
30	stuks	petit gris escargots, levend	0,18	5,40
200	ml	gevogeltefond	5,00	1,00
50	ml	witte wijnazijn	4,50	0,23
Groene kruidenspread				
500	gram	Hollandia Beur culinair, smeerbaar	4,60	2,30
4	stuks	knoflookteentjes	0,01	0,04
250	gram	groene kruidenpoeder	0,10	0,03
		grof zeezout	0,00	0,00
Groene kruidenolie				
40	gram	platte peterselie	9,50	0,38
40	gram	bieslook	12,80	0,51
40	gram	kervel	12,80	0,51
40	gram	basilicum	12,80	0,51
300	ml	olijfolie	8,00	2,40
Knoflookschuim				
5	stuks	gepofte knoflookteentjes	0,01	0,05
100	ml	Hollandia Koksroom, original	2,50	0,25
100	ml	Campina volle melk	1,05	0,11
5	ml	gerookte olie	10,00	0,05
		zout	0,00	0,00
Garnering				
10	plakjes	bladerdeeg	0,15	1,50
30	stuks	gefermenteerde knoflookteentjes	0,01	0,30
1	liter	Campina volle melk	1,05	1,05

3%	Toeslag hulpgrondstoffen	0,50
	Totaal inkoop (excl. btw)	17,11
33% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	1,71
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	70,75
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	75,00
	Advies verkoopprijs per persoon	7,50

Marge resultaat

76%

Werkwijze

- Breng voor de escargots 1 liter water aan de kook, samen met wat zout. Kook de escargots gedurende 5 minuten. Haal de escargots uit het water en breng over in een bak met 500 ml warm water en 50 ml azijn. Ontdoe de escargots van hun huisje en laat ze gedurende 30 minuten in het water liggen. Spoel goed na met water en breng over in een vacumeerzak. Voeg de gevogeltefond toe en gaar gedurende 3 uur op 65 °C in een warmwaterbad of combisteamer.
- Klop voor de kruidenboter de beur culinair luchtig. Rasp de knoflook op de microplane en voeg samen met het groene kruidenpoeder toe aan de beur culinair, breng op smaak met zout en meng goed door. Rol op in 3 lagen plasticfolie. Reserveer in de koeling.
- Blancheer voor de groene kruidenolie alle groene kruiden kort en leg op ijswater. Knijp goed uit en cutter samen met de olijfolie fijn in de blender. Passeer door een kaasdoek en reserveer in een spuitflesje.
- Breng voor het knoflookschuim de gepofte knoflook samen met de melk aan de kook, voeg de koksroom toe en breng op smaak met zout en de gerookte olie. Passeer door een fijne zeef en schuim op met de staafmixer.
- Steek de bladerdeegplakjes uit met een ronde steker en vervolgende met een kleinere maat ronde steker. Bestrijk met eigeel en bestrooi de ringen met peper en zout. Bak af in de oven op 200 °C.

Afwerking

- Snijd een plak kruidenspread af en plaats op de warme borden. Bak de escargots in een beetje van de groene kruidenspread. Dresseer de escargots op de bladerdeegringen en vul de schoongemaakte schelpen met het schuim van gepofte knoflook.
- Werk het gerecht verder af met de groene kruidenolie, geblancheerde knoflookteentjes en takjes mosterdsla.



HOOFDGERECHT



Cassoulet

van witte bonen en gepekeld konijn met gefermenteerde groenten

84%
MARGE

Werkwijze

- Pekl de poten gedurende 12 uur in het pekelwater en spoel daarna 20 minuten goed af onder koud water. Verwijder het botje in de poten en rol het vlees strak op in 3 lagen plasticfolie. Vacumeer de poten en gaar gedurende 8 uur op 85 °C. • Wel de witte bonen 24 uur in het water en kook vervolgens af in de bouillon, de koksroom en de lardo. Breng op smaak met peper en zout en koel terug.

Afwerking

- Verwarm de witte bonen en voeg hier de tomatenconcassé aan toe. Verwarm de konijnspotten en snijd in 2 stukken. Dresseer samen met de bonen in het pannetje.
- Werk het gerecht verder af met de gefermenteerde groenten en verse kruiden.

Receptuur voor 10 personen

Konijnspoot

1,5	kg	konijnspotten
2	liter	pekelwater

Witte bonen

500	gram	witte bonen
2	liter	water
1	liter	Hollandia Koksroom, original
1	liter	bouillon
200	gram	lardo
200	gram	tomatenconcassé
		witte peper, zout

Garnering

200	gram	gefermenteerde augurken
200	gram	gefermenteerde rodekool
400	gram	gefermenteerde gele wortel
5	gram	verse kruiden (Thaise basilicum, kervel)

Prijs per kg/l./stuk	Totaal
6,90	10,35
0,10	0,20
2,60	1,30
0,00	0,00
2,50	2,50
2,50	2,50
15,00	3,00
2,30	0,46
0,00	0,00
2,50	0,50
1,95	0,39
2,25	0,90
12,80	0,06

3%	Toeslag hulpgrondstoffen	0,66
	Totaal inkoop (excl. btw)	22,83
16% inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)	2,28
	Totaal verkoopprijs (excl. btw)	141,51
	Totaal verkoopprijs (incl. btw)	150,00
	Advies verkoopprijs per persoon	15,00

Marge resultaat

84%

Black forest spicy cinnamon



Receptuur voor 10 personen

			Prijs per kg/l./stuk	Totaal
Panna cotta				
500	ml	Debic Panna Cotta	4,95	2,48
100	ml	Campina volle melk	1,05	0,11
2	stuks	cassia kaneelstokje	0,05	0,10
Gelei				
200	ml	cranberrysap	6,50	1,30
200	gram	kersenpuree	10,50	2,10
0,5	stuk	Spaanse peper	0,10	0,05
1	stuk	cassia kaneelstokje	0,05	0,05
2	stuks	steranijs	0,05	0,10
10	gram	bladgelatine	22,50	0,23
Granité				
300	ml	rodebietensap	3,00	0,90
1	gram	gerookte thee, Dilma	19,50	0,02
1	gram	suiker	0,80	0,08
Garnering				
10	toeven	Hollandia Chocolade Slagroom	0,19	1,90
1	bakje	atsinacress	1,95	1,95
2	stuks	paarse bloemen	0,05	0,10
100	gram	kersen	10,00	1,00
10	stuks	harderwenerbodems	0,10	1,00
3%		Toeslag hulpgrondstoffen		0,40
		Totaal inkoop (excl. btw)		13,86
20%	inslag	Totaal inkoop per persoon (excl. btw)		1,39
		Totaal verkoopprijs (excl. btw)		70,75
		Totaal verkoopprijs (incl. btw)		75,00
		Advies verkoopprijs per persoon		7,50

Marge resultaat

80%

Werkwijze

- Smelt de panna cotta en voeg de melk en het kaneelstokje toe. Laat gedurende 60 minuten infuseren. Verdeel de massa over siliconenvormen en laat verder opstijven in de koeling.
- Verwarm voor de gelei de kersenpuree samen met het cranberrysap en voeg de fijngesneden Spaanse peper, kaneel en de steranijs toe. Laat de smaken infuseren, passeer door een fijne zeef en voeg de voorgeweekte gelatine toe. Koel terug tot keukentemperatuur en portioneer op de opgesteven panna cotta.
- Verwarm voor de granité het bietensap tot 85 °C en voeg de suiker en de gerookte thee toe. Laat maximaal 5 minuten infuseren en passeer door een fijne zeef. Reserveer in de vriezer en roer regelmatig door met een vork.

Afwerking

- Plaats de panna cotta op de harderwenerbodems en dresseer op het bord. Garneer met kersen, paarse bloemen en atsinacress en werk het gerecht verder af met een toef chocoladeslagroom en de granité.


80%
MARGE



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.

Zijn slakken het voedsel van de toekomst?

Er wordt gesuggereerd dat producten als slakken op een zeer duurzame wijze te kweken zijn. De escargots van Lennard ter Hal ('slow escargots') bijvoorbeeld worden gekweekt zonder kunstmatige licht- en warmtebronnen. Slakken hebben een hoge voedingswaarde en zitten bomvol met eiwitten, mineralen en aminozuren. Ze zijn caloriearm en hebben minder dan 1% vet. De slak zou dus zomaar eens het voedsel van de toekomst kunnen zijn! Om de culinaire mogelijkheden van slakken te laten zien, ontwikkelden we inspirerende recepten met slakken. Je vindt deze op pagina 26 en 32.



Wat zijn melkzuurbacteriën?

In het artikel over fermenteren (pagina 18 t/m 25) gebruiken we melkzuurbacteriën om het fermentatieproces te starten. In dit artikel schrijven we dat het zout tijdens de bereiding alle 'slechte' micro-organismen doodt die verantwoordelijk zijn voor bederf van het product. Eén soort 'goede' bacteriën blijft actief in deze zoute omgeving: de melkzuurbacteriën. Die zorgen voor de zure smaak van het eindproduct. Maar wat zijn melkzuurbacteriën nu eigenlijk?

Er zijn verscheidene soorten melkzuurbacteriën. Een aantal daarvan wordt voor de conservering van levensmiddelen gebruikt, zoals voor melk, witte kool en brood. Daardoor kennen we producten als yoghurt, kefir, karnemelk, zuurkool en zuurdesembrood. Melkzuurbacteriën zijn op veel producten van nature aanwezig. Je kunt ze ook toevoegen als een soort kickstarter van het fermentatieproces. Zo gebruiken wij in een aantal bereidingen gevriesdroogde melkzuurbacteriën. Deze zijn op internet te bestellen.

Wat is havermout?

Door de populariteit van het ontbijt en de trend rond gezonde voeding wordt steeds vaker havermout gebruikt. Zoals de naam al doet vermoeden wordt havermout bereid uit de graansoort haver. Hele haverkorrels worden gewassen, gepeld en verhit. Daarna worden ze met stoom verhit en platgewalst. Dat stomen gebeurt vooral omdat haver maar kort houdbaar is. Havermout kent vele culinaire toepassingen in zowel zoete als hartige gerechten. De bekendste klassieker is natuurlijk havermoutpap.

Havermout is verkrijgbaar in verschillende varianten:

- lang kokende havermout, gemaakt van hele haverkorrels, kooktijd ongeveer 15 minuten
- snel kokende havermout, gemaakt van gebroken haverkorrels, kooktijd ongeveer 5 minuten
- instant havermout, gemaakt van gebroken haverkorrels, voorgekookt en vaak met toegevoegde smaakmakers, zoals suiker en zout

Op pagina 26 vind je een hartig recept van onze chefs met een bijzondere bereiding van havermout.



Wie is Paul Bocuse?

Paul Bocuse wordt beschouwd als een van de grootste chefs van de 20^e eeuw. Hij borduurde voort op de kookstijl van Auguste Escoffier en is een van de grondleggers van de nouvelle cuisine. Zijn naam is gekoppeld aan de belangrijkste kookwedstrijd ter wereld, de Bocuse d'Or. Deze inmiddels negentigjarige chef is in de hele wereld beroemd.

In Frankrijk is hij nog net geen God! Het blijft een bijzonder schouwspel om te zien dat hele zalen gaan staan als chef Bocuse binnenkomt. Zijn restaurant L'Auberge Du Pont de Collonges heeft al vijftig jaar drie Michelinsterren. Het wordt door velen beschouwd als een culinaire tempel. Kritische gastronomen vinden het vooral ouderwets en zien de drie sterren meer als een eerbetoon aan het fenomeen Bocuse dan aan de kookstijl. Enkele van de befaamde gerechten zoals zijn 'soupe au truffes noire VGE' en 'volaille de Bresse en vessie' staan nog steeds op de kaart.

Heb je een vraag aan onze culinaire specialisten?

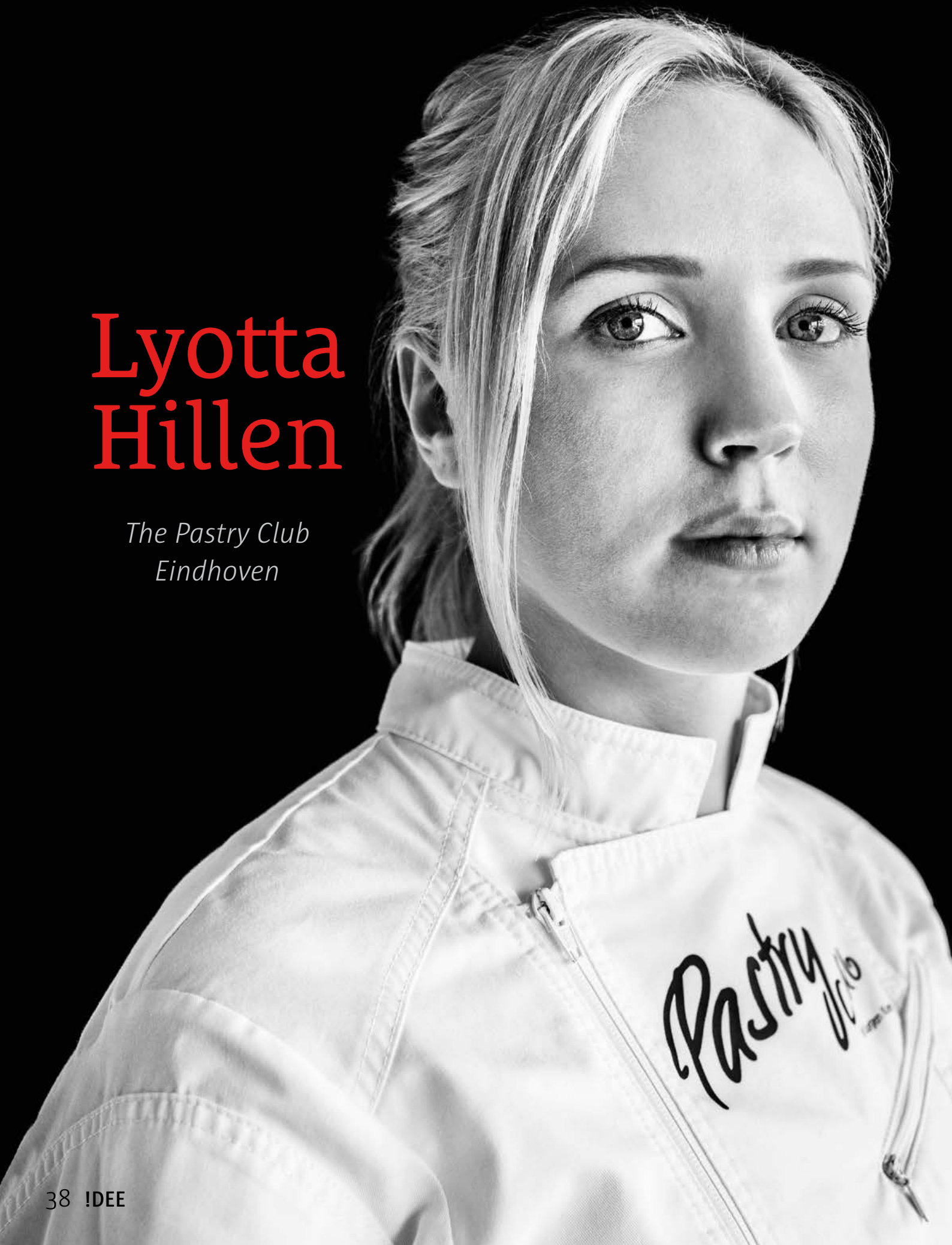
Stuur je vraag per mail naar andre.vandongen@frieslandcampina.com.

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en te beantwoorden bij FrieslandCampina Foodservice:

André van Dongen, culinair specialist en Bart-Jeroen van Overveld, patisserie-specialist.

Lyotta Hillen

*The Pastry Club
Eindhoven*





**Mango,
kardemom
en yuzu**



**Framboos,
pure chocolade en
aceto balsamico**

De recepturen vind je op www.hollandia.nl

Er lopen heel wat jonge koks rond die in de nabije toekomst de trends in ons vak gaan bepalen. Deze 'cooking rookies' zijn de ruwe diamanten die nu vaak nog in de schaduw staan van de grote chefs. Wij komen er af en toe een tegen en ze willen hun passie en visie maar al te graag delen met hun vakgenoten. In deze editie het portret van een zeer gedreven jonge patissier met een verhaal vol ambitie en liefde voor het vak.

Lyotta Hillen (22) begon aan het Cingel College in Breda met een koksopleiding. Halverwege switchte ze naar de patisserie, omdat het haar favoriete 'kantje' in de keuken was. Ze heeft een prachtige lijst met bedrijven op haar cv staan, waaronder Amarone* in Rotterdam, Avant-Garde Van Groeninge* in Eindhoven en topcateraar Maison van den Boer. Momenteel is ze werkzaam bij The Pastry Club van Jurgen Koens in Eindhoven. Hoe ziet Lyotta de toekomst?

Dappere keuzes

Lyotta luistert goed naar haar gevoel en heeft een duidelijk beeld van wat ze wil, zeker voor haar leeftijd. Ze is gek op koken, maar de precisie van de patisserie sluit veel meer aan bij haar karakter. Daarom besloot ze tijdens haar opleiding zich te gaan specialiseren in de zoete kant van de keuken. Ze heeft zich al veel klassieke technieken eigen gemaakt. Haar pijlen zijn nu gericht op het verdiepen van haar kennis op het gebied van ijsbereiding en chocolaterie. Zo is iedere stap een weloverwogen keuze.

Ambacht in stand houden

De klassiekers worden steeds belangrijker, denkt Lyotta: "Prima om gebruik te maken van nieuwe technieken en smaken, maar we moeten het klassieke ambacht ook in stand houden." Een typerend dessert van haar hand bestaat dan ook uit drie ingrediënten in meerdere structuren met bijzondere nieuwe smaken. "Er liggen altijd klassieke bereidingen aan de compositie ten grondslag, afgewerkt met moderne technieken en een eigentijdse opmaak."

Haar droom

Lyotta heeft een duidelijk doel voor ogen. Om dat te bereiken wacht ze niet af, maar onderneemt ze actie. Ze wil een eigen zaak en is erg geïnspireerd door chefs als de Belgische patissier Joost Arijns en haar huidige werkgever Jurgen Koens. Beiden hebben prachtige zaken met een unieke uitstraling die past bij de stijl van de patissiers. Maar het allerbelangrijkste vindt Lyotta het product dat ze er gaat verkopen. "Het product moet spreken en is nog belangrijker dan de uitstraling van de zaak."

Haar creaties

De beste manier om een chef of - in dit geval - een patissier te leren kennen, is natuurlijk aan de hand van een signature dish. Lyotta creëerde twee desserts die haar visie visualiseren. De creatie van framboos, pure chocolade en aceto balsamico en het dessert met mango, kardemom en yuzu vind je online op www.hollandia.nl



RAMON MORATÓ

een grensverlegger
over innovatie

Ramon Morató is bij weinig chefs bekend, maar is een echte grootheid in de wereld van de patisserie. De Catalaan werd bekroond tot beste chocolatier van Spanje en was de eerste directeur van de befaamde chocolatier-opleiding Aula Chocovic (nu: The Chocolate Academy). Hij reist de wereld over om zijn grensverleggende visie te delen. Dat deed hij onder andere met zijn magistrale boek *Chocolate*; in 2007 verschenen maar nog steeds vooruitstrevend. Zelf blijft hij overigens verrassend bescheiden. We zijn vereerd hem te mogen verwelkomen in het FrieslandCampina Innovation Centre in Wageningen. Wat is zijn visie als patissier op innovatie en de toekomst van de gastronomie?

*"Ik houd ervan
kennis en
inzichten te delen
met de nieuwe
generatie"*

Trendsetter

Spanje heeft een aantal zeer vernieuwende patissiers voortgebracht. Albert Adrià is een van de bekendste, maar denk ook aan Oriol Balaguer en Enrico Rovira. Morató ken je misschien van concepten als de zoete hamburger van macarons met chocoladeganache, mango, munt en frambozenpuree. Iets wat nu vaak wordt gedaan, maar hij creëerde dit eind jaren negentig al! Zijn boek *Chocolate* is een ware bijbel voor chocolatiers en staat bol van strakke concepten en tot in de puntjes uitgewerkte recepturen. Het boek won de prijs voor beste chocoladeboek ter wereld.

Zoete en hartige grenzen slopen

Morató is een (vak)man van de wereld. Vandaag bij ons in Wageningen, morgen in New York, volgende week in Tokyo. Ook van de klassieke grenzen in zijn vakgebied trekt hij zich weinig aan. Hij overschrijdt ze en sloop de grenzen tussen de zoete en de hartige wereld. Zijn inspiratie haalt hij ook uit de gastronomie, en chefs laten zich op hun beurt weer inspireren door hem. "Grenzen tussen zoet en hartig vervagen. Zelf gebruik ik algen en zout in mijn chocoladecreaties. Aan de andere kant kun je 100% donkere chocolade (cacaopasta) zonder suiker weer perfect gebruiken als specerij."

Innovatie uit alles

Ons gesprek met Morató gaat al snel over innovatie. "Innovatie kan overal vandaan komen: van de ingrediënten die je gebruikt, van de technieken, van je gereedschappen en van machines. Maar innovatie is vooral een attitude! Open je geest, ga niet alleen om met chefs. Persoonlijk zie ik veel potentieel in de samenwerking met bijvoorbeeld designers, architecten en parfumeurs. Zelfs technieken uit de metallurgie (metaalwetenschap) kunnen inspireren, bij het maken van mallen bijvoorbeeld."

De patisserie van de toekomst

De wereldwijde innovatieboost die de culinaire wereld voorgoed veranderde kwam van chefs zoals Ferran Adrià, René Redzepi en de gebroeders Roca. "Iedereen staat meer open voor vernieuwing", merkt Morató. "Overal ter wereld ontmoet ik producenten en chefs die sterk focussen op innovatie. Meer én diepgaander dan vroeger. Ze zijn gretiger en vragen mij continu: what's new, what's next?". Inderdaad, hoe ziet Ramon de toekomst van de patisserie? "Die zal in ieder geval minder zoet en lichter zijn. Ik denk ook dat technologie meer invloed zal hebben op de wijze waarop wij producten onder de aandacht brengen. Maar ook de tijd en plaats om van patisserie te genieten verandert snel."

De nieuwe generatie

Ramon grijpt elke kans aan om jongeren enthousiast te maken voor zijn vak. Hoe doet de nieuwe generatie het? "Ze zijn goed bezig, vind ik. Zij bouwen aan de creativiteit van de toekomst en kennen ook de traditie, de roots - en ze vinden een evenwicht. Soms vliegt er eentje uit de bocht in zijn vernieuwingsdrang, maar dat hoort erbij. Het is belangrijk dat oudere en ervaren chefs hun kennis delen met deze generatie. Ik houd er ook van om kennis en inzichten te delen. Niet om de leraar te spelen, maar om anderen te stimuleren iets nieuws te gaan doen!"

Open voor verandering

Smaak en creativiteit maken het verschil, maar hoe kijkt Morató tegen gezondheid aan? Dierlijk vet, lactose, gluten en suiker staan regelmatig ter discussie als het gaat om gezondheid. Kunnen we zonder in de patisserie? Moeilijk, volgens Morató. "Boter, room en chocolade zijn niet weg te denken uit de patisserie en de gastronomie. Vroeger hadden we maar één soort melk, één soort boter, één soort chocolade. Vandaag zien we veel meer diversiteit, ook producten met minder vet en suiker, zonder lactose. Als professionals moeten we flexibel zijn en meegaan met de vraag uit de markt. Stel jezelf open voor verandering. Ook daarin zit onze creativiteit: nieuwe oplossingen ontwikkelen die consumenten van ons vragen."



TIPS VAN MORATÓ

1) Gebruik bittere chocolade

zonder suiker als een specerij.

Dit kan in hartige recepturen zoals wildgerechten, stoofpotten en Mexicaanse molesausen.

Of ga een stap verder en experimenteer met diverse 'plantation' of 'origin' chocolades (Peru, Madagascar) die je raspt over voorgerechten, zelfs met schaaldieren zoals langoustines.

2) Laat je inspireren door technieken uit de zoete wereld

zoals crèmes, ganaches en emulsies, espuma's, gels en jelly's, allemaal prima manieren om smaken in andere texturen te presenteren.

Morató experimenteert momenteel met emulsies voor ganache op waterbasis.

CHOCOLADE PASSIEVRUCHT KAVIAAR

1

Hazelnootpraliné-emulsie

400 gram Hollandia Slagroom, ongezoet
500 gram hazelnootpraliné 50%
1 stuk vanillestokje

Breng de room met de gespleten vanillestok aan de kook en laat 30 minuten infuseren. Giet vervolgens over de hazelnootpraliné. Zorgvuldig mengen en af laten koelen.

2

Cara Crakine

600 gram Cara Crakine (Cacao Barry)
400 gram hazelnootpasta 100%
12 gram Maldon gerookt zout

De Cara Crakine smelten met de hazelnootpasta en het gerookte zout. Onmiddellijk verwerken in de blikjes.

3

Cacaomousse 'Alto el Sol'

225 gram water
12 gram melkproteïnen
1,5 gram xanthaangom
350 gram donkere chocolade 'Alto El Sol' 65%
150 gram meringue*
300 gram Hollandia Slagroom, ongezoet

Verwarm het water tot +/- 40 °C en meng met de melkproteïnen en de xanthaangom. Glad mixen met een staafmixer. Over de gesmolten chocolade gieten en emulgeren. Deze bereiding laten afkoelen tot +/- 40 °C. Klop de slagroom lobbige en spatel deze onder de meringue. Onmiddellijk verdelen over de blikjes.

*Meringue

100 gram suiker
50 gram gepasteuriseerd eiwit

Meng de ingrediënten en klop tot yoghurt dikte in de planeetmenger.



4

Passievruchtenchocolade

1 kg witte chocolade 'Satin' 29%
 70 gram gevriesdroogd passievruchtenpoeder

Smelt de chocolade en vermeng met het passievruchtenpoeder.
 Kristalliseren en uitstrijken op een plastic folie.
 Cirkeltjes van 8 cm uitsteken.

5

Kaviaar van passievruchten

380 gram puree van passievruchten
 50 gram suiker
 4 gram agar-agar
 6 gram gelatine
 4 liter zonnebloemolie

Bewaar de zonnebloemolie op circa 10 °C.
 Verwarm de passievruchtenpuree samen met de suiker en de agar-agar en kook enkele minuten door.
 Voeg de voorgeweekte gelatineblaadjes toe en meng goed. Breng over in een spuitzak en druppel een straal in de koude olie. Na enkele minuten de parels uitzeven. Koud bewaren voor de afwerking.

6

Opmaak

Vul de bodems van de blikjes met de hazelnootpraliné.
 Verdeel de Cara Crakine erover en laat stollen in de koelkast. Vul af met de cacaomousse en dek af met een plaatje passievruchtchocolade. Werk af met de kaviaar van passievruchten.

Een grensverleggend boek met tien jaar creativiteit





Veel chef-koks kennen de mogelijkheden van desserts. En voor veel chef-koks is het óók de vraag: hoe gaan een creatieve topprestatie en een hanteerbare bereidingswijze hand in hand?

Het is precies die vraag waarop we bij Debic de laatste tien jaar antwoord hebben willen geven. Met als thema 'samen grenzen verleggen' zijn we op alle niveaus aan de slag gegaan. Van de basis tot complexe dessertconcepten en alles ertussenin.

Dit dessertboek vormt het tussenstation voor de reis die de volgende tien jaar gewoon verder gaat. De reis op zoek naar manieren om chef-koks nog beter te ondersteunen in het zo goed mogelijk uiten van hun eigen creativiteit.



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

Bestellen kan via www.gratisdebicdessertboek.nl

Aroma's van de Sint

Amandelbouche met mandarijn en speculaas

Receptuur voor 12 taarten

Biscuit

500	gram	eidooyer, gepasteuriseerd
500	gram	suiker
500	gram	eiwit
100	gram	zetmeel
400	gram	patentbloem

Amandelmousse

563	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
385	ml	amandelmelk
90	gram	eidooyer, gepasteuriseerd
100	gram	suiker
23	gram	bladgelatine
113	ml	water
1 s	stuk	vanillestokje

Interieur van speculaas

2	liter	Debic Crème Brûlée
6	gram	speculaaskruiden
10	gram	bladgelatine

Mandarijngel

400	ml	mandarijnsap
100	ml	suikerwater (1:1)
5	gram	agar-agar

Garnering

500	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
200	gram	schuimdoppen met speculaaspoeder mandarijnen
5	stuks	Crispearls, melk
50	gram	



Werkwijze

- Klop het eiwit samen met de suiker luchtig. Voeg langzaam de dooiers toe en spatel de gezeefde bloem en het zetmeel erdoor. Smeer uit op een bakplaat bekleed met vetvrij papier en bak af in de oven op 220 °C gedurende 6 tot 8 minuten.
- Verwarm voor het interieur de crème brûlée tot 70 °C. Voeg de speculaaskruiden en de voorgeweekte gelatine toe. Schenk de massa uit in een siliconen interieurmat. Dek het geheel af met een plak biscuit en koel terug. Vries in om te kunnen lossen.
- Verwarm voor de amandelmousse de amandelmelk samen met de vanille en de suiker. Voeg de eidooyer toe en breng tegen de kook (anglaise). Voeg de voorgeweekte gelatine toe aan de anglaise en koel terug tot +/- 40 °C. Klop de slagroom luchtig in de planeetmenger en vermeng met de anglaise.
- Breng voor de gel het mandarijnsap samen met het suikerwater en de agar-agar aan de kook gedurende 3 minuten. Koel terug en pureer met de staafmixer. Druk door een fijne zeef en reserveer in een spuitflesje.

Opbouw

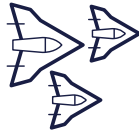
- Vul de tunnelvormen voor de helft met de amandelmousse en druk het interieur van crème-brûléespeculaas erin. Vul de tunnels verder af met de amandelmousse. Dek af met een plak biscuit en reserveer in de koeling. Vries aan om goed te kunnen lossen.

Afwerking

- Werk de taarten verder af met doppen schuim, slagroom, mandarijnenpartjes, gelei en Crispearls.



Desserttaarten



Zelf ambachtelijk taarten bereiden is mooi werk, maar in deze tijd ook omslachtig. Door alle nieuwe hygiënevoorschriften is het vrijwel onmogelijk je als chef-kok en patissier te onderscheiden met dit spectaculaire onderdeel van het dessertbuffet of de dessertkaart. Veel bedrijven die catering of partijen verzorgen kiezen daarom vaak voor kant-en-klare ijstaarten. Toch kan het van grote toegevoegde waarde voor je assortiment zijn als je een eigen stempel drukt op de ijskoude kant van de keuken. Zou het niet geweldig zijn om je gasten te verrassen met je eigen bereide desserttaarten?





Samen grenzen verleggen



Een nieuwe verpakking, dezelfde kwaliteit!

Bij Hollandia innoveren we continu. Dat merk je aan onze producten. En dat zie je nu ook aan onze verpakkingen. Met een fris, eigentijds design gaan we de toekomst in. Onze drie productgroepen herken je nu eenvoudig aan hun kleur:

KOKSROMEN EN
SLAGROMEN

PLANTAARDIGE
PRODUCTEN

VLOEIBARE EN
VASTE BOTERS

Kijk voor recepturen met deze producten op www.hollandia.nl