



! D E E

Culinair
ontdekkings
magazine



nr. 6

In het hart getroffen
El Bulli

Hollandia najaars-
en wintercollectie 2004

Hollandia
kennisestafette

Inhoud



Colofon

Uitgave van
Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0166
hollandia@frieslandmadibic.com

Redactie:
Jeroen van Oijen
Maurice Janssen
Peter Staes

Fotografie:
Peter Staes

Recepten:
Jeroen van Oijen

Ontwerp en realisatie:
De Zaak Fortuin, Papendrecht

Copyright:
Niets uit deze uitgave mag zonder
voorafgaande toestemming van de
uitgever worden overgenomen.

- 4 - Gerecht: Half pipe van tomatenbrood
- 6 - Roomboter
Helemaal van deze tijd
- 8 - Gerecht: Luchtige crème
van ganzenlever
- 10 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Hollandia slagroom uit spuitbus
- 12 - Gerecht: Crème van paprika
- 14 - Column: Gastro nomaden in India
- 16 - Gerecht: Sausijs van prei,
aardappel en truffel
- 18 - Culinaire Catwalk
Hollandia najaars- en wintercollectie 2004
- 20 - In het hart getroffen
El Bulli
- 23 - Marketingnieuws: Crème Brûlée van Hollandia
- 24 - Gerecht: Gepocheerde hertfilet
- 26 - Gerecht: Rollade van mango
en kruidnagelroomijs
- 28 - Column: Eten en linken
- 30 - Hollandia kennisestafette:
chocolade



Gemiddeld gaat een mens in zijn leven 10 tot 15 keer terug naar school. Misschien kruip je tijdens je werkzame leven nóg eens één of meerdere malen achter de schoolbanken. Voor de meeste koks is school en werk in het begin van hun loopbaan sowieso in elkaar geïntegreerd door het leerlingstelsel; één dag naar school en 4 dagen werken. Maar wanneer is de school nu echt uit?

Wij gaan weer naar school

In de dagelijkse praktijk wordt er verwacht dat de keukenbrigade, en zeker de chef, voldoende creativiteit en kennis in huis heeft om vier keer per jaar een nieuwe selectie gerechten uit zijn culinaire brein te persen. Wat in de praktijk vaak neerkomt op een aanpassing van oude gerechten of terughalen van “klassiekers” van een paar kaarten terug. Surprisemenu’s en zakenlunches moeten iedere week of om de paar dagen veranderen om de vaste gast niet op te zadelen met meer van hetzelfde. Maar hoe kun je van iemand die 5 tot 6 dagen keihard moet vlammen verwachten dat hij of zij ook nog tijd vindt voor nieuwe inspiratie? In mijn ogen mag het beslist niet iets zijn wat alleen op het bordje van de chef-kok terecht komt. Buiten het feit dat twee meer weten dan één, is het ook nog eens goed voor het moraal in de keuken. De kunst zit hem in de manier waarop je dat aanpakt. Een goed plan kan uitkomst bieden.

Zoals leraren in het onderwijs aangeven dat ze nog iedere dag van hun leerlingen leren, zo kan de leidinggevende in de keuken leren van zijn team. Maar om er in de onvoorspelbaarheid en hectiek van het restaurant, catering of hotel voor te zorgen dat innovatie bij extreme drukte niet op plan twee komt, is het goed om één en ander vast te leggen of af te spreken. Zorg er voor dat het creëren van nieuwe gerechten een tweede natuur wordt van het gehele keukenteam. Zorg dat er tijd en geld is om nieuwe dingen uit te testen en wees kritisch naar elkaar toe. Om een nieuw idee niet direct in de vuilniston te laten belanden, kun je het beter eerst “intern” met een aantal koks testen voordat je het aan andere collega’s voorschotelt. Het belangrijkste blijft echter dat je openstaat voor de ideeën van anderen, want zelfs de beste leermeester leert nog iedere dag van zijn leerlingen.

Wij hebben ons in ieder geval weer op allerlei manieren en in diverse landen laten inspireren om jullie een fantastisch magazine en een vernieuwende collectie voor te schotelen. Dit maal voor het eerst de Hollandia kennisestafette, een soort platform voor vaktechnieken. Niet alleen van ons, maar het liefst ook van jullie! Schroom dus niet om jullie ideeën en tips door te mailen of te bellen.

Veel leesplezier en succes!

Jeroen van Oijen

Half pipe van tomatenbrood met klassiek aperitief- garnituur



Deze snack is echter op allerlei manieren op te bouwen, van eenvoudig tot zeer luxe. Met deze originele wijze van presenteren laat je de gast meer van de keuken zien dan de standaard hongerstiller bij binnenkomst. Afhankelijk van de hoeveelheid of het aantal soorten garnituur dat je wilt geven kun je de "halfpipe" groter of kleiner maken.

Een volledige receptuur geven heeft in dit geval weinig zin, omdat het meer om wijze van presentatie gaat.

DEZE APERITIEFSNACK IS EENTRENDY VARIANT OP HET MANDJE STOKBROOD MET KRUIDENBOTER MET TAPENADE



Voor de afgebeelde receptuur hebben we tomatencasinobrood gebruikt. Uiteraard kan ook gekozen worden voor wit casino, bruin casino of andere broden met een niet te luchtige structuur en zonder grof garnituur.

De massieve rvs stangen kun je laten maken bij een roestvrijstaalbedrijf. Ze zijn ook te gebruiken om suikerspiralen mee te maken, om tuilles te vormen en om krokante chocolade (zie kennisestafette) mee te vormen.

- Gebruik bij voorkeur ongesneden casinobrood, verwijder de korsten en snij in de lengte in plakken van ongeveer 1 cm dikte. Neem een zware rolstok en rol het brood uit tot een dikte van ongeveer 2 mm.
- Snij in het gewenste formaat, smeer in met Hollandia Beur culinair en leg de plakken in een halfronde vorm, bij voorkeur Flexipan vormen. Plaats daarvoor het mooiste resultaat een passende, massieve rvs stang in en bak af in een oven van 180°C.
- Verwijder na ongeveer 6 minuten de rvs stang en bak nog enkele minuten verder af.
- Bewaar de halfpipes in goed afgesloten bakken. Eventueel met siliconenkorrels.
- Garneer a la minute met het gewenste garnituur, bijvoorbeeld: kruidenboter, knoflookboter, tapenade, gekonfijte tomatenpuree, rouille, auberginekaviaar, zalmeitjes, ganzenlevermousse, enzovoorts.

Half ripe

VAN TOMATENBROOD





Roomboter

Boter is een van de essentiële voedingsstoffen die niet mogen ontbreken in ons voedselpatroon. En alles mag dan wel light, lighter, lightst zijn, zonder een aanbevolen hoeveelheid boter is de schijf van vijf niet compleet. Maar buiten de weg te wuiven gezondheidsbezwaren heeft boter altijd één van de hoofdrollen gespeeld in de gastronomie. Boter is niet alleen een product, maar ook een smaak, die bijvoorbeeld wijnproevers terugvinden in wijnen. Chardonay is daar een mooi voorbeeld van.

In deze tijd met veel nieuwe technieken en toepassingen is boter weer terug als nooit tevoren. In de nieuwe najaar- en wintercollectie zijn weer een aantal interessante toepassingen van boter verwerkt.

Maar wat is boter nu eigenlijk?



Een dagje babbelen met onze boterspecialist Klaas Jan Willems levert een hoop interessante feiten op. Echt van die dingen waar je na je koksopleiding veel te weinig bij stilstaat maar die veel extra mogelijkheden bieden.

“Boter is niets anders dan een roomproduct” aldus Klaas Jan, “Je gaat uit van verse room, die verhit wordt waardoor melkvetbolletjes met kristallen ontstaan. Als dat proces klaar is, sla je de room verder op met een soort grote planeetmenger waardoor de bolletjes kapot gaan en het vet gaat klonten. Vergelijk dat maar met het te ver opkloppen van slagroom, alleen daar kun je geen boter van maken. De klonten in de room zijn nu vuistdik en daardoor kun je het vocht, vroeger de basis voor karnemelk, makkelijker afvoeren. Daarna breng je de klonten bij elkaar en kneed je ze tot boter. Als het om zoute boter gaat, voeg je voor het kneden keukenzout toe zodat het goed oplost in het restwater”.

Wat gebeurt er nu precies tijdens het klaren van boter en waarom doe je het überhaupt?

Klaas Jan: “Je warmt de boter op tot hij gesmolten is. Bovenop komt dan een laag eiwit met lucht te liggen dat je er af schept. Onder het botervet ligt depot, dat haal je eruit en gooi je weg. Wat overblijft is boterolie met een veel hogere verbrandingsgraad dan gewone boter, waardoor je beter kunt bakken en braden”. De boter van Hollandia heeft een smeltpunt van ongeveer 32°C. Dat wil dus zeggen dat de geklaarde boterolie in een reguliere restaurantkeuken vloeibaar is. Het is dus niet nodig om een pannetje boterolie continue op een plaat op het fornuis te zetten, dit is zelfs slecht voor de kwaliteit.

Raam

Ghee

Boter lijkt bij de Europese keukens te horen maar in het Midden oosten en India wordt veel boter gebruikt. In India bekend onder de naam Ghee, eigenlijk Usli Ghee, wat staat voor geklaarde boter. De boter wordt tijdens het klaren even doorverhit waardoor het eigenlijk notenboter wordt, wat weer zijn specifieke smaak achterlaat. Het wordt verwerkt in het brood, er wordt in gebakken en zelfs gestoofd. Butterchicken en lemonmeat zijn daar de beste voorbeelden van.



NOOIT WEGGEWEEST,
MAAR WEER HELEMAAL
VAN DEZE TIJD!

Roomboter klaren blijft een intensief werkje en als je het niet nauwkeurig doet verlies je al snel 30% van de totale massa. Hollandia Beur culinair bevat geklaarde boterolie en geeft hetzelfde eindresultaat als 100% geklaarde boter maar bespaart je veel werk, ongemak en geld.



Recepten en technieken

Extreem luchtige botersaus van truffeljus

Truffeljus verwarmen en in de Thermomix, op 70 gaden vermengen met boter en vervolgens op de hoogste stand extreem lichtig kloppen. Als je geen Thermomix hebt kun je met een staafmixer aardige resultaten bereiken.

Extreem luchtige botersaus van gereduceerde Rode port

Hetzelfde als hierboven maar dan als basis gereduceerde port gebruiken.

Specerijenboter om in te bakken

Diverse specerijen zoals kruidnagel, kaneel, steranijs en zwarte peper een half uurtje mee laten trekken in Hollandia Beur culinair. Eventueel kerrie toevoegen voor nog meer smaak en een mooie kleur bij het bakken.

Warme kruidenboter

In plaats van boter lichtig te kloppen en te vermengen met knoflook en verse kruiden, de boter klaren en de smaakmakers mee laten trekken. Gebruiken om groenten en aardappels mee te glaceren.

Lamsbout gekonfijt in boter, limoen en zwarte peper

Lamsbout bakken in geklaarde boter. Royale hoeveelheden zwarte peper en limoensap toevoegen en afvullen met geklaarde boter tot de lam net onder staat. Zout toevoegen en rustig gaarmaken tot het vlees loslaat van het been.

**Luchtige crème
van ganzenlever
met wolken
van appelstroop
en een loempia
van appel en
gekonfijte
sjalot**



Luchtige



Receptuur voor 10 personen

Ganzenlevercrème

250	gram	ganzenlever
1,5	dl.	Hollandia slagroom ongezoet
1	dl.	gevogeltefond peper en zout

Wolken van appelstroop

1	dl.	water
100	gram	appelstroop
2	blaadjes	gelatine

Loempia's

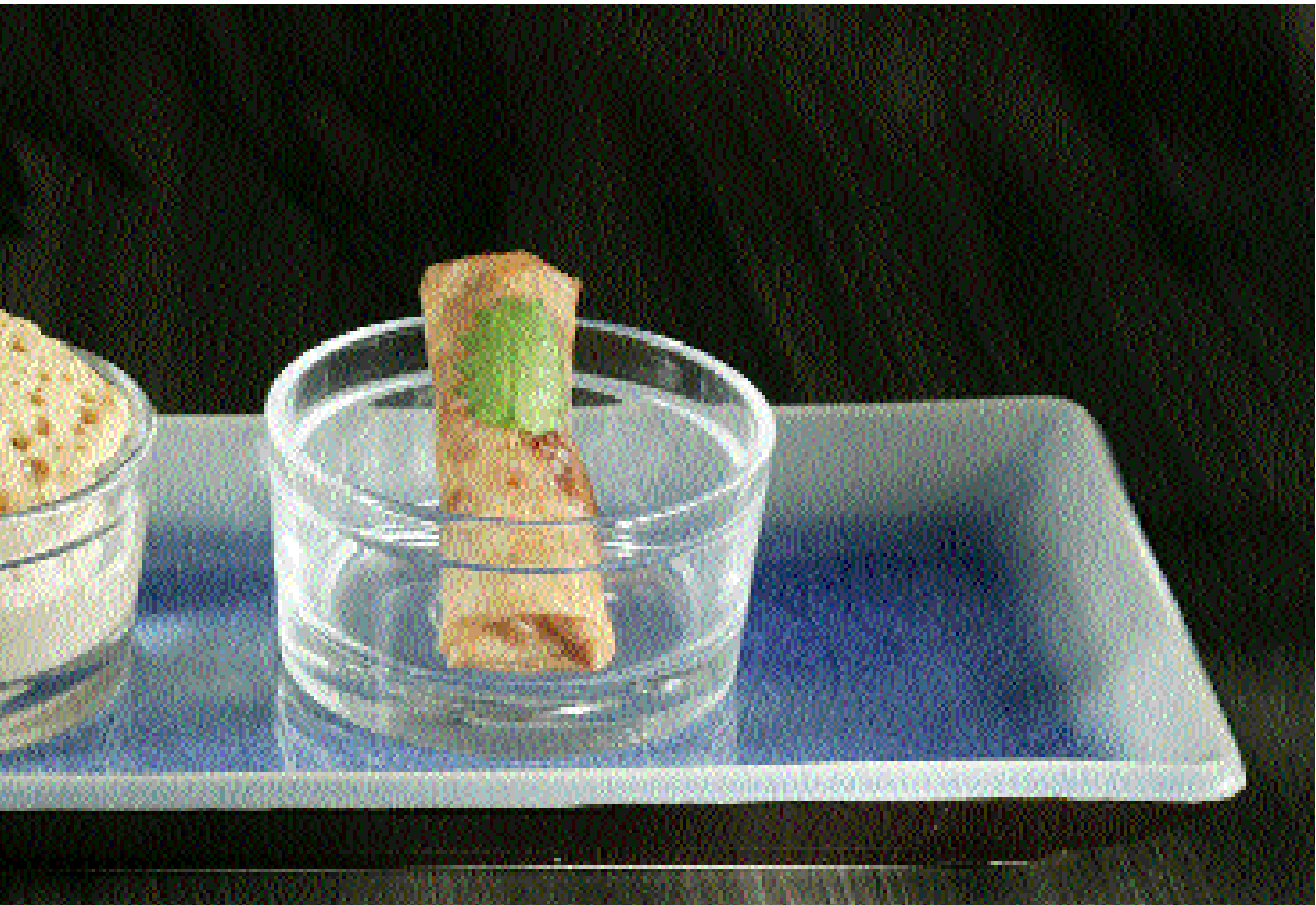
5		loempiavellen
		eiwit
2		appels
		suiker
		Hollandia Beur culinair
2		sjalotten
50	gram	suiker
1	dl.	rode Port



- Verwarm de gevogeltefond tot het kookpunt en voeg de gekuiste en in stukken gesneden ganzenlever toe. Haal van het vuur en pureer met een staafmixer. Breng eventueel op smaak met peper en zout en laat afkoelen.
- Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel onder de ganzenlevercrème door. Laat stevig worden in de koeling.
- Verwarm de appelstroop en het water tot het geheel geëmulgeerd is. koel 90% van de vloeistof terug tot ongeveer 1°C(in de vriezer) en los de geweekte gelatine op in de warme vloeistof. Begin dit koud te kloppen in de planeetmenger en voeg geleidelijk de koude vloeistof toe. Klop tot een maximale luchtigheid(ongeveer 8 maal de oorspronkelijke hoeveelheid) en plaats in een voorraadbakje in de koeling. Laat minimaal een uur stevig worden.

chTige crème

VAN GANZENLEVER



- Snij de sjalotten in dunne ringen en fruit in de Beur culinair. Bestrooi met de suiker en laat karameliseren. Blus af met de rode Port en laat op een zacht vuurtje al het vocht verdampen zodat een zeer stroperig geheel overblijft. Laat afkoelen.
- Snij de appel in brunoise en bak kort in de Beur culinair. Bestrooi met de suiker en laat karameliseren. Snij de loempiavellen in tweeën en besmeer met eiwit. Beleg de vellen met de gebakken appel en een beetje van de gekonfijte sjalot. Rol vanuit 1 kant op en klap de zijkanten naar binnen. Rol verder op en zorg dat de loempia's goed dicht zijn.

Afwerking:

- Spuit de ganzenlever in glaasjes en schep er een lepel van de appelstroopwolken op. Frituur de loempia's in arachideolie en laat uitlekken op keukenpapier.
- Vertel de gast dat de ganzenlevercrème en de wolken fungeren als dip voor de loempia.



HET HOLLANDIA Assortiment

Madibic Food Service hanteert de strengste normen, met als doel voedselveilige producten van uitzonderlijke kwaliteit op de markt te brengen; HACCP,

De meeste koks staan nauwelijks stil bij hun room- en botergebruik. Dat lijkt logisch want in de gemiddelde keuken is het ongeveer 10% van de totale ingrediënten. Maar niets is minder waar, de keuze voor een product met specifieke eigenschappen kan een berg tijd en geld besparen.

De room- en boterlijn van Hollandia heeft voor elke keuken een meer dan compleet assortiment.

Echte ongezouten boter is er in verpakkingen van 250 en 500 gram en kluiten van 5 kilo. De Echte boter van Hollandia is geschikt om mee te bakken, te braden, sauzen te monteren en natuurlijk voor de patisserie om er crèmes en beslagsoorten (tuilles e.d.) mee te maken. Voor hotels en banqueting zijn er ook nog de 10 grams pakjes en kuipjes.

Gezouten roomboter aan tafel is bijna nog populairder aan het worden dan kruidenboter en olijfolie. De kleine, dunne rolletjes van Hollandia zijn uniek op de markt. Gasten kunnen er aan tafel hun brood mee besmeren en er eventueel nog wat fleur de sel of peper over strooien, zoals de Belgen doen. Terug naar echt lekker, naar natuurlijke smaken.

Gezoete en ongezoete **slagroom** zijn onmisbaar in elke keuken. Hollandia heeft naast de gewone slagroom een goedkoper roomalternatief, namelijk **Végétop**. Dat is een plantaardige variant die

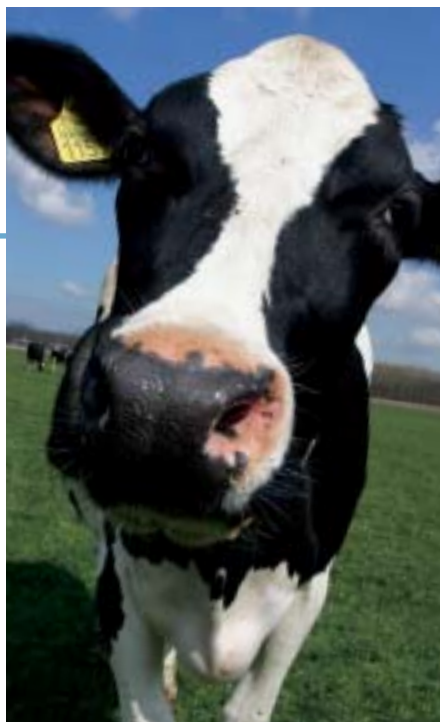
geschikt is voor alle recepturen waar je normaal slagroom in gebruikt. Naast het voordeel van de lagere prijs is het product ook extra stabiel in de vriezer en koeling.

Hollandia slagroom uit spuitbus. Hollandia heeft iets nieuws, de nieuwe generatie slagroom uit spuitbus. Het is een slagroom zoals u die nooit verwacht had uit een spuitbus. Door toepassing van nieuwe technieken heeft Hollandia nu een spuitbus slagroom zoals die hoort te zijn. Een betere stand en stevigheid, ook op warme dranken.

Koksroom van Hollandia wordt in elke keuken volop gebruikt. Het behoeft nauwelijks introductie. Wanneer een product uitgroeit van merknaam tot soortnaam, zegt dat genoeg over de populariteit. Maar wist je ook dat je er heel hippe desserts mee kunt maken? Door het lage vetpercentage geeft het een heel andere luchtigheid dan slagroom wat een heel bijzonder effect geeft als je er espumas mee maakt.

Beter bekeken

**HOLLANDIA
SLAGROOM
UIT SPUITBUS**



**Met Hollandia als partner
aan je zijde zit je altijd goed.
Ook nu weer!**

Hollandia introduceert met trots dé nieuwe generatie slagroom uit een spuitbus.

Een unieke en innovatieve technologie zorgt ervoor dat je in een handomdraai een lekkere toef slagroom krijgt. De nieuwe slagroom uit spuitbus van Hollandia heeft een betere stand en stevigheid, een volle en romige smaak en een mooie structuur.

Daarnaast is ook het design beduidend veranderd, een spuitbus die gezien mag worden!

Probeer hem eens en laat ons weten wat je er van vindt. Stuur ons even een mailtje: Hollandia@frieslandmadibic.com

Dus, met de nieuwe spuitbus slagroom:

- Een betere stand en stevigheid (ook op warme dranken)
- Een volle en romige smaak
- Een mooie structuur van de toef

ent

BRC (voedselveiligheid), ISO 9001 (kwaliteit) en KKM (traceerbaarheid).

In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter en/of margarine. Met **Hollandia Beur culinair** is dat niet nodig, omdat hij al geklaard is. Dat scheelt veel handelingen en is per saldo veel economischer, want met klaren verlies je al snel 25 tot 30 procent van het totale gewicht.

Beur culinair bakken en smeren nu nóg beter smeerbaar vanuit de koeling: de slimme botermelange! Thuis in elke professionele keuken. Combineert de voordelen van echte botersmaak en geur met het gemak van direct smeerbaar zijn vanuit de koeling. De Beur culinair bakken en smeren is speciaal ontwikkeld voor banqueting en de lunch. Het wordt geleverd in een nieuwe 2 kg kuip. Deze Beur is lekker zacht en nú nog beter smeerbaar vanuit de koeling. Hij is dus ideaal om je eigen kruidige of samengestelde boter van te maken en budgettair zéér interessant.

Heerlijke dessertvarianties met **Hollandia Crème Brûlée!** Hollandia presenteert met trots de ideale basis voor een variëteit aan heerlijke desserts. De dessertbasis die u de vrijheid van smaak laat. Het is een vloeibare basis Crème Brûlée, die makkelijk te combineren is met aroma's. Hollandia Crème Brûlée bevat natuurlijk Bourbon vanille aroma en duidelijke vanille puntjes.

Elke variatie klopt, zolang u kunt vertrouwen op de tijdsbesparende, gebruiksvriendelijke en innovatieve producten van Hollandia.

In alle creaties uit de Hollandia collectie zijn de hier genoemde producten verwerkt.

Op deze pagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia slagroom uit spuitbus.

**Crème
van paprika
met roomijs van
balsamico-mosterd,
basilicumolie,
geklopte room
en tuinkers.**



Crème va

Receptuur voor 10 personen

Paprikasoep

3		rode paprika's
0,5		venkelknol
2		vleestomaten
0,5		prei
1		sjalotje
1	teentje	knoflook
		Hollandia Beur culinair
3	dl.	groentebouillon
		Sherryazijn

Mosterdijs

4		eidooiers of 100 gram gepasteuriseerde eidooier
3,5	dl.	Frische vlag volle melk
1,5	dl.	Hollandia slagroom ongezoet
1,5	eetl.	mosterd (bv. balsamico-mosterd)

Basilicumolie

100	gram	basilicum
2	dl.	olijfolie zout

Overigen

2	dl.	Hollandia slagroom ongezoet peper en zout
1	bakje	tuinkers

- Snij alle ingrediënten voor de paprikasoep en fruit alles aan. Voeg de groentebouillon toe en laat alles net gaar koken. Pureer met een staafmixer, wrijf door een zeef en breng op smaak met peper, zout en Sherryazijn.
- Voor het ijs de eidooiers loskloppen. Breng de melk aan de kook en giet, onder voortdurend kloppen, langzaam bij de dooiers. Laat op het vuur binden. Voeg de slagroom en de mosterd toe en zet koud. Draai er ijs van in de ijsmachine.
- De basilicum heel kort blancheren en terugkoelen in ijswater. Helemaal fijn pureren met een beetje olijfolie en op het laatst de rest van de olie toevoegen. Een beetje zout toevoegen en vervolgens op een zeef met doek 'ophangen'. Laat de basilicumolie er volledig uitlekken en bewaar hem in een spuitflesje.
- Klop de slagroom licht op en breng op smaak met peper en zout.

Afwerking

- Verwarm de soep tot ongeveer 75°C en giet in de borden. Werk af met het mosterdijs, dunne room, basilicumolie en een flinke pluk tuinkers.

in paprika

MET ROOMIJS VAN BALSAMICO-MOSTERD





Een passie voor reizen en eten, niets valt mooier te combineren. Eten doe je dagelijks en bovendien zegt de eetcultuur veel over de bevolking en hun gewoontes. Twee nomaden struinen de wereld af op zoek naar het ultieme locale gerecht en culinaire rariteiten.

Gastro nomaden

HET ÉÉN MILJOEN STERREN HOTEL



Rajasthan, de meest authentieke deelstaat van het subcontinent India. De vormgevers van de Efteling zijn hier duidelijk op studiereis geweest en hebben na thuiskomst de fata morgana gebouwd. Het sprookje van 1000 en 1 nacht komt hier tot leven en zelfs de lokale bevolking past, met zijn typische kleding, perfect in dit decor. De ideale locatie dus voor een heel bijzonder hotel, het eerste met een constant wisselende vorm waar geen architect of bouwvakker aan te pas komt, het eerste hotel waar je niet welkom bent met een limousine. Een koffer is er wat onhandig. Je slaapt er onder de sterrenhemel, redenen genoeg om zijn bijnaam 'MILLION STAR HOTEL' alle eer aan te doen.

Via onze ingehuurd Indiase chauffeur komen we in contact met een nomadenfamilie die regelmatig met buitenlanders de woestijn in trekken. Nog niet te vaak, zullen we later merken, want ze zijn nog zo onbedorven als de woestijn zelf. Met een jeep worden we naar de rand van de woestijn gebracht waar ons vervoer al klaar ligt, 7 zwaar relaxed zogende kamelen volgepakt met allerlei materialen om ons verblijf in de zandbak zo comfortabel mogelijk te maken. De beesten hebben de uitstraling van wietrokende reggaezangers die het begrip stress alleen uit verhalen kennen en het tempo blijft dan ook beperkt tot iets wat het midden houdt tussen lopen en kruipen. De stilte in de woestijn wordt alleen maar verstoord door het geluid wat ons transport produceert en dat blijft beperkt tot de klanken die nu eenmaal bij eten en spijsvertering horen.

Een paar uur later kennen we iedere spier in ons onderlichaam en nadat we van onze kameel geklommen zijn kost het wat tijd om weer terug in onze oorspronkelijke vorm te komen. We zijn aangekomen op een open plek omringd door zandheuvels met her en der een boom en wat struiken. De reïncarnaties van Bob Marley worden verlost van hun zadels en de voorpoten worden aan elkaar gebonden zodat ze niet te ver weg kunnen lopen. De kinderen van onze kamelendrijver waren vanaf de jeep lopend verder gegaan en zijn al een uur voor ons aangekomen, voor de snelheid kun je dus beter een paar goede schoenen kopen dan zwaar in een nieuwe kameel te investeren. Maar goed, de temperatuur in de woestijn is nu perfect, de zon begint onder te gaan en het kwik zakt snel terug naar een graadje of 25.

Terwijl wij de gelegenheid krijgen om de zonsondergang te bewonderen transformeert het gezelschap van kamelendrijvers zich tot een geoliede hotelmachine compleet met keukenbrigade en housekeeping. De kinderen maken de 'kamers' in orde. Met een tussenafstand van een meter of 10 worden twee persoonsbedden opgesteld dus ze weten zelfs nog iets van privacy te creëren. De bedden bestaan uit een stalen frame overspannen met brede repen leer en het beddengoed lijkt dik genoeg voor een overnachting op Antarctica.

TE GAST IN GASTRO NOMADEN

**Wil je je eigen culinaire
reiservaring met ons en
andere vakgenoten delen?
Stuur je verslag met foto's in.**

Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
t.a.v. Jeroen van Oijen

maolen



Ondertussen wordt de keuken in orde gemaakt. De één sprokkelt droog hout, de ander verzamelt de pannen en ingrediënten voor het diner. Onbewust laten ze zien dat westerse chefs niet meer dan een stel verwerende keukensnobs zijn, want binnen 5 minuten zijn ze operationeel en kan de mise en place beginnen.

In tegenstelling tot het verwachtingspatroon is in dit gedeelte van India brood het belangrijkste bijgerecht bij iedere maaltijd. Roti is de algemene benaming voor brood, Chapati, Naan en Paratha zijn de meest voorkomende varianten en het zijn allemaal ongerezen deegsoorten, geen gist dus. Ieder restaurant en gezin bereidt zelf, net voor de maaltijd, de verschillende broodsoorten maar dat onze 'woestijnchefs' dit van plan waren was een opmerkelijke verrassing. De jongste bediende begon, alsof hij de hele dag niets anders deed, het deeg te kneden waarna zijn collega er op een gietijzeren plaat Chapati's van bakte. Binnen een uur dertig stuks, op verzoek werden ze à la minute nog bijgebakken met het gemak waarmee onze Nederlandse vaders des huize een extra worstje op de barbecue leggen. De opper-kameeldrijver, die ons deze middag nog veilig door de woestijn manoeuvreerde, blijkt een uitstekend kok en maakt van diverse soorten groenten en garam masala (specerijenmengsel) een groentestoof zoals we hem niet eerder geproefd hebben. Er wordt wat rijst bij gekookt en nadat het zaalpersoneel de kleden, die als tafel, stoelen en tafelkleed fungeren, heeft uitgelegd kan het diner beginnen. De chefs leggen ons nog uit dat ze op verzoek ook wel eens vlees bereiden voor hun gasten maar wij geven aan dat we het totaal niet missen, India is sowieso het paradijs voor vegetariërs en veganisten. Uit enkele lege waterflessen snijden we glazen en van wat water en Indiase whisky maken we de begeleidende drank. Als je zit te eten weet je al dat de locatie en de omstandigheden mede de smaak bepalen maar dit eten is echt fantastisch op smaak. Ondanks alle verzoeken om met ons mee te eten beginnen ze pas nadat wij echt niets meer hoeven, een beleefdheidsritueel waar je overal in Azië mee geconfronteerd wordt.

DE KAMELENDRIJVERS TRANSFORMEREN ZICH TOT EEN GEOLIEDE HOTELMACHINE COMPLEET MET KEUKENBRIGADE EN HOUSEKEEPING



We maken ons op voor de nacht en zoeken ons gedeelte van de Thar-woestijn op om te gaan slapen, gezicht richting de goden om te gaan genieten van ons één miljoen sterren plafond. Helaas, of juist niet, we worden beloond met een wel zeer zeldzaam fenomeen; regen in de woestijn. "Het regent hier maar een keer per jaar" hoor ik de general manager (kameeldrijver) nog zeggen. Noem het geluk, noem het pech maar bijzonder is het zeker. De zes bedden worden samengevoegd tot een groot kingsize bed en er wordt een gigantisch plastic zeil voor de dag gehaald. De housekeeping laat weer eens zien waarom dit het meest bijzondere hotel ter wereld is want waar word je 's nachts nog zo behulpzaam toegestopt voor het slapen gaan?

Saucijs van prei, aardappel en truffel met gebakken coquilles onder kerriepanade

Schuimige botersaus van truffeljus

- Blancheer de preibladere kort in water met zout. Koel af in ijswater en leg ze vervolgens op plaatjes met een doek of keukenpapier, zodat ze goed kunnen drogen.
- Kook de aardappels gaar en maak er met de boter, Koksroom, truffel, truffelolie, zout en peper een smeuije puree van.
- Leg alle preivellen uit en snij ze op maat. Smit met behulp van een spuitzak banen puree op de prei en rol ze in. Bind de uiteinden dicht met rood/wit gekleurd slagerstouw.
- Maak voor de coquilles enkele uren van tevoren eerst de panade. Bruineer eerst de hazelnoten en hak ze fijn. Vermeng met de broodkruim, parmezaanse kaas en de gesmolten boter. Maak er met behulp van plasticfolie een rol van en laat stevig worden in de koeling.



- Voor de truffelsaus de truffeljus en de boter verwarmen tot ongeveer 70°C en eventueel afsmaken met peper en zout. Giet in een kldde en plaats een patroon. Houd au bain marie warm op 70°C en spuit à la minute het aantal porties in een pannetje of bakje. Schep de nu zeer luchtige botersaus op de borden.

Afwerking

- Smeer de saucijsjes in met wat boter en verwarm ze in een niet te hete oven of warmkast.
- Bak de coquilles kort in een met Beur culinair ingesmeerde pan. Snij dunne plakjes van de panade en beleg er de gebakken coquilles mee. Laat even gratineren in een hete oven of onder de salamander.
- Plaats de saucijsjes en de coquilles op de borden en werk af met de botersaus.

Receptuur voor 10 personen

Saucijs		
5		preibladere
150	gram	aardappel, geschild
50	gram	Hollandia Echte boter, ongezuuten
0,5	dl.	Hollandia Koksroom
20	gram	truffel
		truffelolie, peper en zout
		slagerstouw

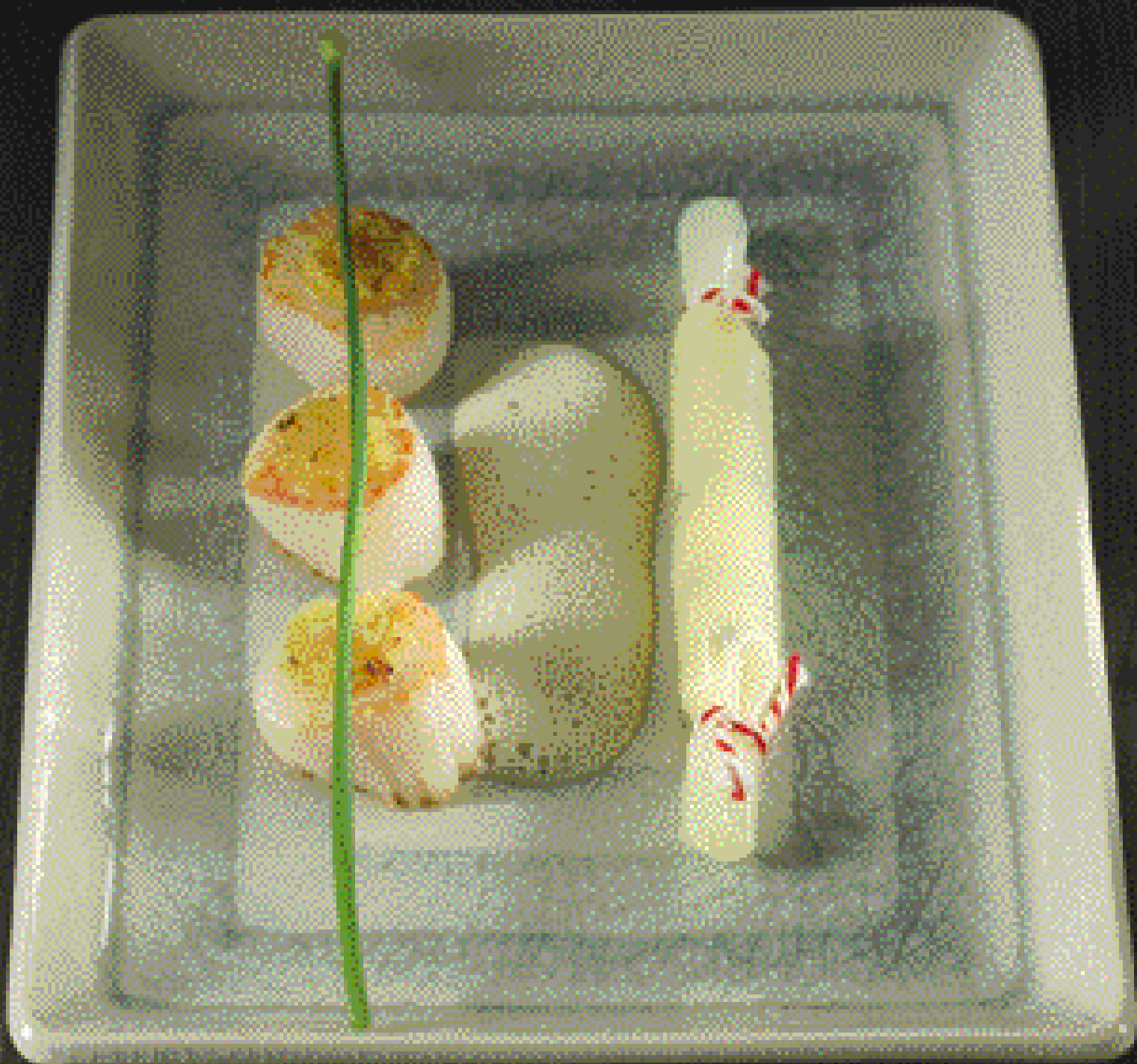
Coquilles		
30		coquilles
		Hollandia Beur culinair

Panade		
50	gram	Hollandia Echte boter, ongezuuten
50	gram	broodkruim
50	gram	parmezaanse kaas
50	gram	hazelnoten

Truffelsaus		
1	dl.	truffeljus
100	gram	Hollandia Echte boter, peper en zout

Lancijs

VAN PREI, AARDAPPEL EN TRUFFEL



Aperitief & snacks

Ijsklontje
Doyenne de Comice
en koriander.

Half pipe
van tomatenbrood
met klassiek
aperitiefgarnituur.

Roma-tomaatje
geïnjecteerd met
basilicumolie
gepaneerd in
gedroogde Chorizo.

Beignets van kikkerbillen op
uienmousseline met bieslookolie.
Slakken geglaceerd met knoflooksaus.

Wafels van tomatenbrood met gerookte zalm
en komkommer/venkelgelei.
Luchtige wasabi-crème.

Luchtige crème van ganzenlever met wolken
van appelstroop en een loempia van appel
en gekonfijte sjalot.

Visitekaartjes

Alle hier getoonde recepten zijn op aanvraag verkrijgbaar.
Bel naar 040-2990166 of mail naar hollandia@frieslandmadibic.com

Culinair
NAJAARS - EN WINTER

Voorgerechten

Crème van paprika met roomijs van balsamicohoning, basilicumolie, geklopte room en tuinkers.

Tartaar van runderlende onder kaviaar van aardappel en bieslook.

Mousseline en mayonaise van knolselderij, zwezerikcrème en in ganzenvet gekonfijte aardappel.

Saucijsje van prei, aardappel en truffel met gebakken coquilles onder kerriepanade. Schuimige botersaus van truffeljus.

Hoofd en/of tussengerechten

Hertfilet gepocheerd in soja-specerijenfond. Hete bliksem van five-spice mousseline en gebrûleerde appel en à la minute bereidde Vietnamese loempia's.

Slavinkje van zalm en gambagehakt in prei verpakt. Rode wijn/portreductie gemonteerd met boter, afgewerkt met dunne room. Kerriekletskopjes.

Op lage temperatuur gegaarde fazant met gelaagde kroket van champignons, bloedworst en eendenlever. Salade van de pootjes, rucola en aardappel.

Desserts

Rollade van mango en kruidnagelroomijs met een kruidensalade, gegrilde mango en Crème Brûlée.

Crème Brûlée geparfumeerd met Tonkabonen tussen tuilles van bladerdeeg. Compote van appel, rozijnen en Tonkabonen. Groene appelsorbet.

Catwalk

COLLECTIE 2004

- 1] Met een grote injectiespuit wordt een geleilaag op koude borden aangebracht.
- 2] 32 man in de keuken en nog ligt het tempo extreem hoog.
- 3] Primeur: Alberto Adria werkt een nieuw gerecht af voor de fotografie van het nieuwste boek.
- 4] Alles draait hier om timing. Zweeten hoort erbij.
- 5] Chef de cuisine Oriol Castro is ook lid van het creatieve team in El Bulli.
- 6] 2e keukenchef Albert Raurich is bezig een bol van gesponnen suiker te vormen.
- 7] De suikerspin wordt gepaneerd in gemalen popcorn.
- 8] Leuk werk; pistachenootjes afschrapen. Het poeder wordt later verwerkt in een pistachetruffel.
- 9] Gelukkig werken er altijd wel een aantal vrouwen in de brigade.



El Bulli

IN HET HART GETROFFEN



4



8



9



10

DE REALITEIT ACHTER DE MYTHE

Als het verhaal maar vaak genoeg doorverteld wordt ontstaat er vanzelf een soort mystiek rondom het onderwerp. Zo ook bij El Bulli. In vele opzichten schieten alle superlatieven te kort als het gaat om de creaties die uit deze keuken komen, maar uiteindelijk is het natuurlijk nog steeds een horecabedrijf waar (veel) mensen het werk moeten doen. Verhalen over een keukeninrichting die jaarlijks vernieuwd wordt, over laboranten in plaats van koks en natuurlijk over de immens grote omvang van de keuken doen de ronde en wij vonden het tijd om eens te gaan kijken wat daar allemaal van waar is.

Deze zomer kregen we de kans om een middag lang te fotograferen in het hart van het meest innovatieve restaurant ter wereld. Om nu eens een echt goede indruk te geven van het werken en leven in de keuken van Ferran Adria en consorten. Dit maal weinig tekst en veel beeld. Wat de foto's niet vertellen lichten we kort toe. Op pagina 23 vind je een omschrijving van de meest spectaculaire gerechten van El Bulli 2004.



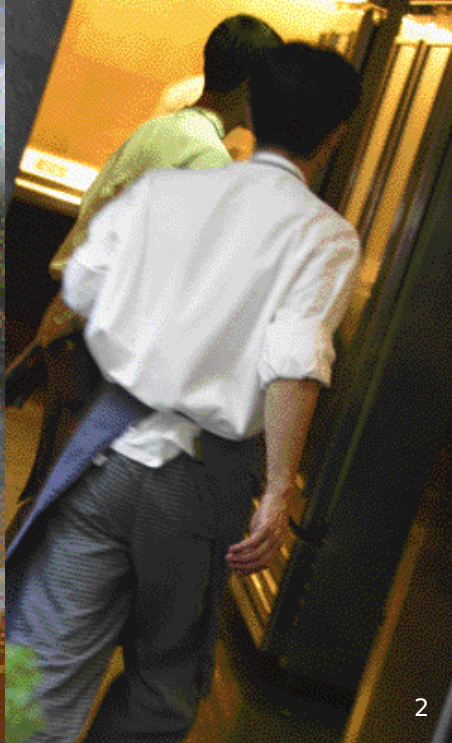
12



13



1



2



3



5



6



7

EEN INDRUK

ElBulli heeft een tot in de puntjes uitgewerkt systeem en een heel eigen filosofie om nieuwe gerechten te "ontwerpen". Dit zie je heel duidelijk terug in de dagelijkse gang van zaken en de inrichting van de keuken. Door de grote hoeveelheid koks die er werken (35 op 50 couverts) heerst er een bizarre combinatie van orde en chaos, in balans gehouden door een zeer strakke discipline. Er is constant veel beweging, waardoor het nog het meeste lijkt op een mierenkolonie. Veel volk, ogenschijnlijke wanorde, maar ondertussen weet iedereen perfect wat hij moet doen. Dit komt onder andere door de strakke briefing die iedere ochtend plaats vindt. Doordat er maar één menu wordt geserveerd en geen à la carte is, staat er niets in de keuken wat er niet hoeft te zijn. Wel zijn er een aantal high tech machines, ingrediënten en technieken die je niet in een restaurantkeuken verwacht. De enorme suikerspinmachine is daar een mooi voorbeeld van. Maar ook het gebruik van vloeibare stikstof, de vele toepassingen van de Thermomix en de Paco-jet zijn hier uitgevonden of in ieder geval nieuw. Wat ook opvalt is de grote ruimte voor de doorgifte, vooral zo groot voor de enorme zwarte brigade en de vele mensen die even een kijkje in de keuken willen nemen.



11



14



15

10] Naast de dagelijkse briefing wordt er tussendoor nog veel overlegd.

11] Een complete keukenbrigade werkt hier aan één enkel onderdeelje van het menu.

12] El Bulli is in Japan extreem populair. Je ziet dan ook regelmatig stagiaires uit dit land.

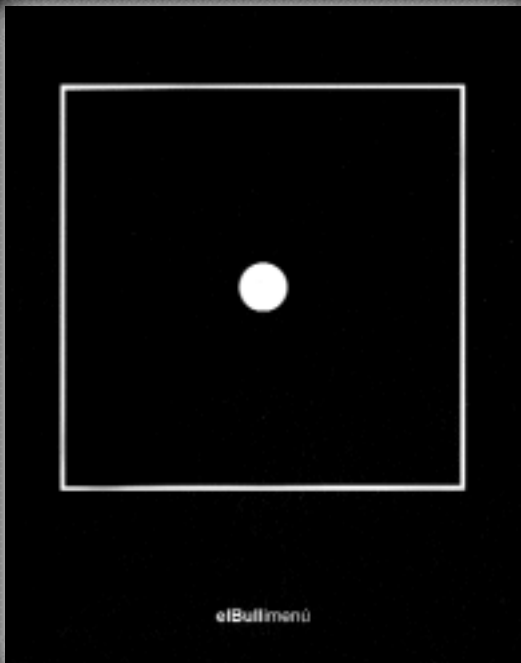
13] Overzicht van de warme keuken tijdens de mise en place.

14] Alberto Adria in oppperste concentratie voor de fotosessie.

15] De bereiding van 'pan de queso' - extreem luchtig bevroren kaasbrood.



Oriol Castro demonstreert een nieuwe methode die gebruikt wordt in het menu van 2004. Hierbij wordt vloeibare stikstof gebruikt om een espuma te voorzien van een soort korstje. Deze methode is herontdekt door de Britse sterrenchef Heston Blumenthal.



IN HET HART GETROFFEN

El Bulli

HET MENU

Alle gangen van het menu waren zeer bijzonder. Veel dingen laten zich dan ook moeilijk uitleggen. Toch willen we hier enkele opvallende creaties toelichten.

Frío-caliente/caliente-frío de pino

Een extreem koud glas waar kokende thee van pijnboompitten in gegoten wordt. Tijdens het drinken proef je de warme drank en voel je een koude walm in je gezicht.

Leche eléctrica 'sechuan button': elektrische melk

Koekje van gedroogde melk met sechuan waardoor het effect van electriciteit op de tong ontstaat.

Pan de queso con muesli de frutas y frutos

Hele bijzondere toepassing van een nieuwe techniek. Extreem luchtige bevroren substantie van kaas met krokante muesli.



MEER WETEN OVER

Crème Brûlée

OF LIEVER DIRECT BESTELLEN?



**Voor meer informatie over
Hollandia Crème Brûlée
kun je contact met ons opnemen:**

**telefoonnummer 040 - 2990111
of email hollandia@frieslandmadibic.com**



**De Crème Brûlée
van Hollandia hoeft
alleen maar aan de
kook gebracht te
worden in een pan
waarna je de
vloeibare massa
in het gewenste
servies giet.**

Een minuut of twintig buiten de koeling af laten koelen en vervolgens in de koeling plaatsen om stevig te laten worden. De traditioneel aanwezige vanille is duidelijk aanwezig maar toch zijn er nog voldoende mogelijkheden om smaken toe te voegen. Specerijen als steranijs, kruidnagel, kaneel en roze peper maar ook limoen, citroen en natuurlijke aroma's worden perfect toegelaten en geven een perfecte smaak. Als je grotere hoeveelheden vloeistof, bijvoorbeeld likeuren of siropen, toe wilt voegen kun je de Crème Brûlée wat langer door laten koken zodat hij toch zijn stevigheid krijgt.

CRÈME BRÛLÉE VAN HOLLANDIA

- uitstekende smaak door de toevoeging van een natuurlijk Bourbon vanille aroma
- ambachtelijke uitstraling door de duidelijk aanwezige vanillepuntjes
- vloeibaar en dus gemakkelijk te portioneren
- perfecte kleur en structuur
- vrijheid van smaak, want de Crème Brûlée kan gecombineerd worden met bijvoorbeeld kruidnagel, kaneel, citroen, etcetera



Hertfilet gepocheerd in soja- specerijenfond. Hete bliksem van five-spice mousseline en gebrûleerde appel en Vietnamese loempia's

Receptuur voor
10 personen

Gepocheerde hertfilet

1500	gram	hertfilet
1	liter	water
6		kaneelstokken
12		steranijs
4	eetl.	five-spice poeder
6	eetl.	suiker
4	dl.	zoete sojasaus (Manis)
2	dl.	dunne sojasaus (Kikkoman)
4	dl.	rijstazijn

Saus

250	gram	poecheerfond (zie boven)
100	gram	Hollandia Echte boter, ongezouten

Hete bliksem

1000	gram	aardappels, zeer kruimig
300	gram	Hollandia Echte boter, ongezouten
2	dl.	Hollandia Koksroom
1	eetl.	five-spice poeder zout en peper
10	plakken	appel ruwe rietsuiker

Loempia's

10		rijstvellen
2	bladeren	Paksoi
100	gram	Shi-i-take
100	gram	bosui of prei
1	teentje	knoflook, fijngesneden
1		sjalot, gesnipperd
1	eetl.	pure sesamolie royaal verse munt, citroenmelisse, koriander, basilicum, Thaise basilicum, dragon



- Laat voor de pocheerfond alle ingrediënten ongeveer een half uur met elkaar trekken. Zorg daarna dat de fond niet te veel inkookt, anders ijswater toevoegen.
- Voor de hete bliksem de aardappels koken en met de boter, Koksroom en five-spice tot een smeuge puree verwerken. Op smaak brengen met peper en zout. De appeltjes in mise en place in plakken snijden, uitsteken en even bakken in wat Beur culinair.
- Voor de loempia's de Paksoi, Shi-i-take en de prei of bosui in lange julienne snijden. Op hoog vuur roerbakken met sesamolie en fijngesneden knoflook en sjalot.
- De kruiden plukken en vermengen.
- De rijstvellen enkele seconden in water van 45°C houden en direct uitleggen op licht vochtige doeken.

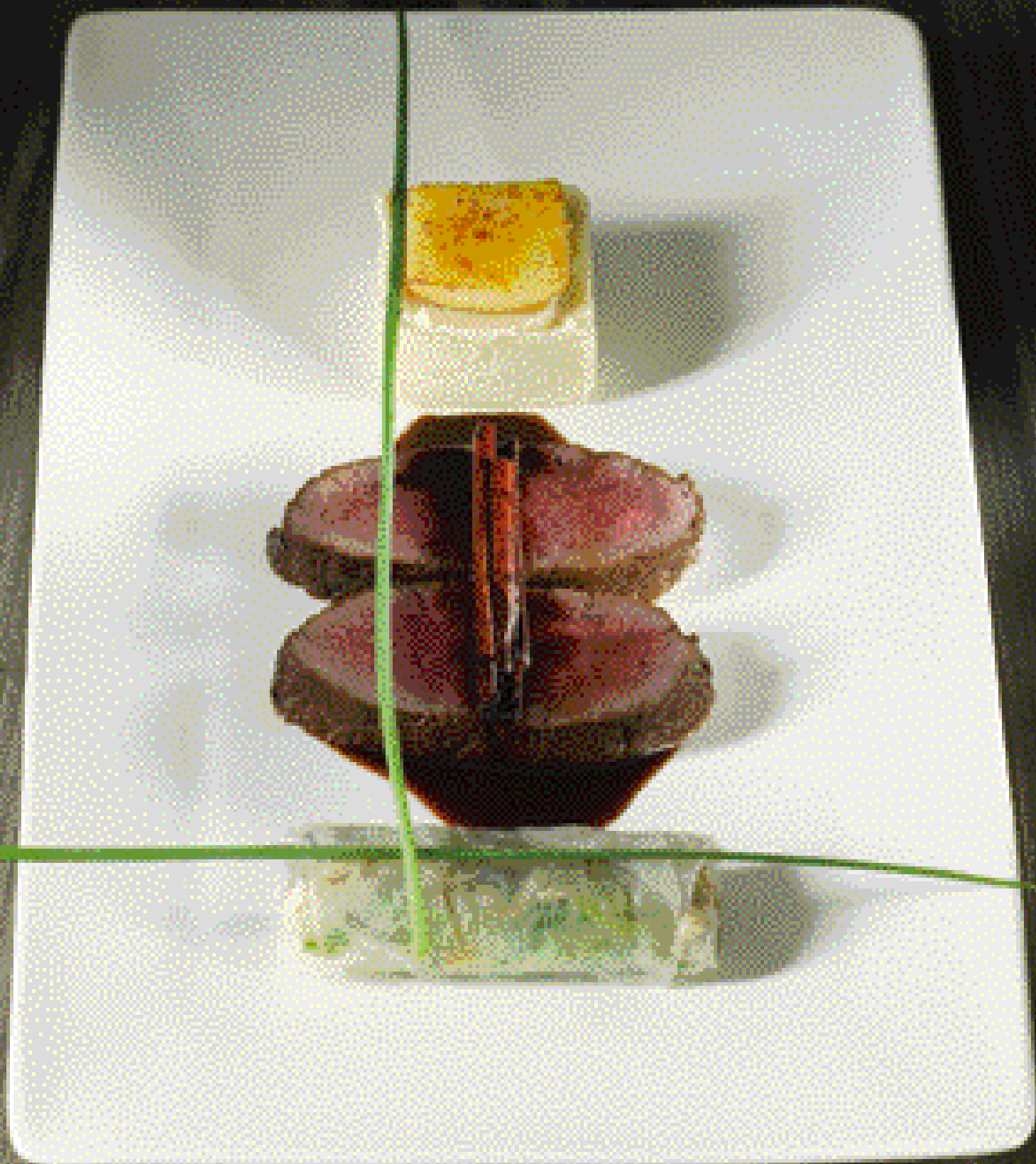
Afwerking

- Pocheer de hertfilets ongeveer 10 minuten in de fond en laat eventueel doorwarmen in de warmtekast.
- Zeef 250 gram van de pocheerfond in een pannetje en monteer met de boter.
- Schep de five-spice puree op de borden, druk een kant van de appeltjes in de rietsuiker en brand ze af met een brander. Leg ze op de puree.
- Leg de rijstvellen uit op de werkbank, verdeel er de warme gebakken groenten over en werk af met een royale hoeveelheid kruiden. Klap de zijanten in en rol op tot mooie strakke loempia's. Eventueel even warmhouden in de warmkast onder een vochtige doek.
- Trancheer de hertfilet en giet er wat saus bij.
- Geef wat saus apart om de loempia's in te dippen.

GEPOCHEERDE

Hertfilet

Deze loempia's kom je overal in Vietnam tegen. Meestal wordt het vlees voor de vulling op tafel gebarbecued. Met de overige garnituren die op tafel staan vouwt de gast zelf de loempia's, die daarna gedipt worden in 'Nuoc mam' ofwel gefermenteerde vissaus. De grote hoeveelheid verse kruiden maken deze loempia's superlekker, niet bezuinigen dus.



Rollade van mango en kruidnagelroomijs "Solero-style".

Met een kruidensalade, gegrilde mango en Crème Brûlée



Receptuur voor 10 personen

Bevroren mangopuree

500	gram	mangopuree (Boiron)
120	gram	glucose
2	blaadjes	gelatine van 2 gram, geweekt in koud water

Kruidnagelijks

1		vanillestokje
8		kruidnagels
6	dl.	volle melk
8		eidooiers
150	gram	fijne suiker
2	theel.	maïzena
6	dl.	Hollandia slagroom ongezoet

kruidensalade

Kervel, basilicum,
citroenmelisse, munt
en dragon

Gegrilde mango

10		strakke banen verse mango
1	dl.	suikersiroop (50/50)

Crème Brûlée

7,5	dl.	Hollandia Crème Brûlée ruwe rietsuiker
-----	-----	---

- Verwarm 100 gram mangopuree met de glucose en los er de geweekte gelatine in op. Bekleed een passend plateau met plasticfolie en giet er een laagje van 3 à 4 mm mangopuree op. Plaats in de vriezer.
- Laat voor het kruidnagelijks de melk tegen de kook trekken met de kruidnagel. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker tot een stevige massa. Giet de melk door een zeefje en klop door de eiermassa. Plaats terug op het vuur en laat binden. Laat de compositie afkoelen in de koelkast. Voeg de room aan de compositie toe en giet in de ijsmachine. Draai er in ongeveer 15 minuten een mooi roomijs van. Laat even wat steviger worden in de vriezer.
- Als de mangopuree bevroren is, het kruidnagelijks er op uitstrijken en met behulp van de onderliggende plasticfolie een rollade vormen. Plaats tot gebruik terug in de vriezer.
- Verwarm de Crème Brûlée (eventueel met een kruidnageltje) en stort in de gewenste maat bakjes. Laat afkoelen, plaats in de koeling en brand à la minute af met de rietsuiker.
- Leg de verse mango in de suikersiroop en grill kort aan een zijde. Maak à la minute warm in de oven.

Rollade

VAN MANGO EN KRUIDNAGEL

Afwerking

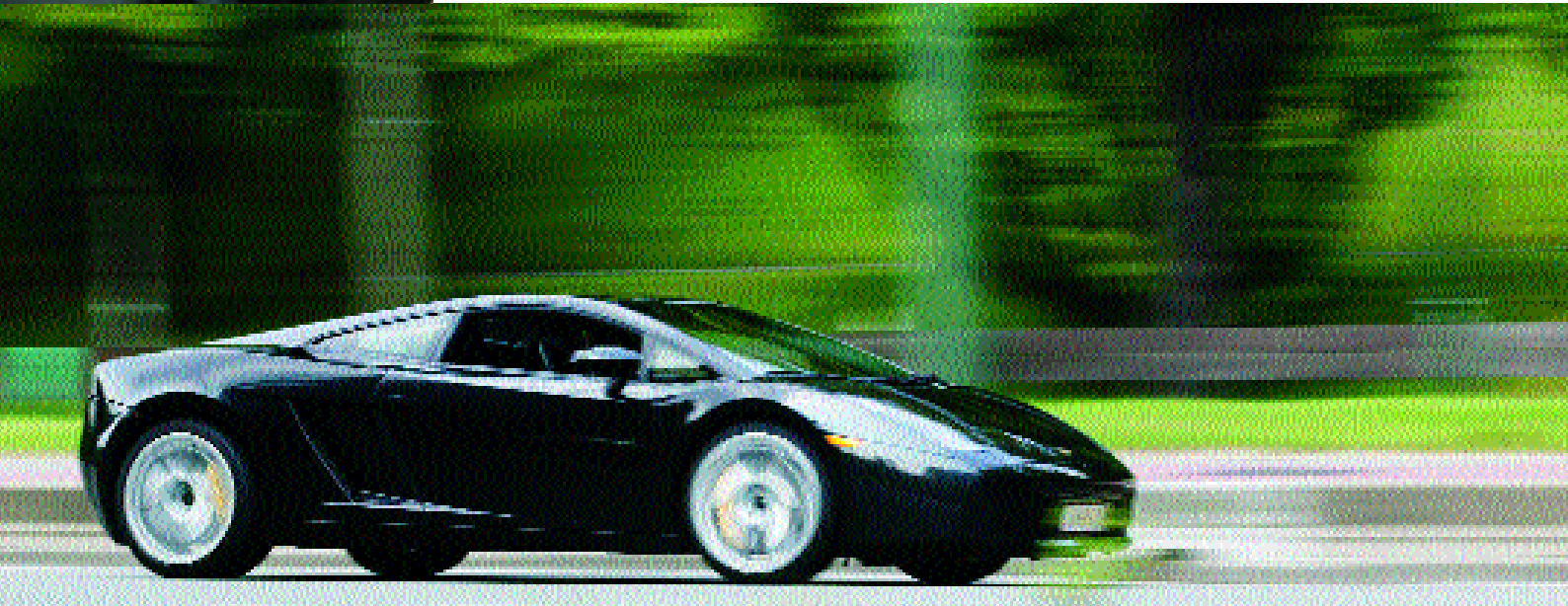
- Verwarm wat witte chocolade (als je zwarte borden hebt, anders pure chocolade) en strijk er, met een stugge brede kwast, strakke banen mee op de borden.
- Portioneer de mangorollade met een scherp mes en plaats op de borden. Werk af met de diverse kruiden.
- Plaats er de gegrilde mango en de Crème Brûlée bij en serveer direct.

ROOMIJS





Ik rijd in een strak maatpak, gemaakt van brave burgerethiek en goede huisvaderprincipes, met een pikzwarte Lamborghini Gallardo op de autosnelweg met een brave snelheid van 120 kilometer per uur. En dat terwijl zich ongeveer een meter van mij vandaan een krachtbron bevindt die in staat is een slordige 500 ongeduldige paardenkrachten startklaar te houden om mij als een speer van A naar B te brengen. Eénmaal losgelaten lijkt het alsof de wereld even sneller om haar as draait. Doe dit niet op je pas aangelegde oprit met klinkertjes, want je hebt er zo een nieuwe zandbak voor de kleinsten bij.



Autodesign heeft veel overeenkomsten met het creëren van nieuwe gerechten.

Peter Staes fotografeert zowel voor dit magazine als voor diverse autobladen en kan dus als geen ander de link leggen tussen beide werelden.

Een laguna 1.9dci rijdt me met 122 voorbij. Gezeten in mijn wonder van techniek, voel ik ergens diep in mij een bewondering voor de moderne turbodiesels die een prachtige efficiëntie ten toon weten te spreiden. Een mooi koppel en voldoende kracht om je vlot van hot naar her te brengen (buiten de spits uiteraard) gekoppeld aan een verbruik dat me op het einde van de maand niet laat afvragen of ik dat uitstapje naar zee nog wel had moeten maken. Maar waar heeft een mens in deze tijd van chaotisch verlopend autoverkeer en politieke obsessie voor veiligheid nu het meest aan: 120 betrouwbare werkknollen of 500 (Italiaanse) volbloeden?

Het antwoord is complex in zijn eenvoud. Rationeel gezien vervullen ze identiek dezelfde functie, dus is er geen verschil. Emotioneel krijg ik wel een ander gerecht voorgeschoteld. Als ik de Lamborghini een paar seconden de zweep geef, word ik getrakteerd op een nobele motorische symfonie die zijn artistieke gelijke vindt in een dynamisch concert van Beethoven, een zweele Joe Cocker of opzweepende Jennifer Lopez (al naar gelang je muzikale voorkeur). Ik weet bovendien dat ik de kracht aan boord heb om me een adrenalinestoot te bezorgen die ik niet zou ervaren als ik me aan de legale hoeveelheid drugs zou houden. Toch voel ik me in een Laguna niet noodzakelijk minder gelukkig omdat ik weet dat hij binnen de normale normen zich zo flink toont als een kind dat op de basisschool een zwemwedstrijd probeert te winnen. We hebben het hier niet over een olympische prestatie maar over een oprechte inzet binnen de mogelijkheden.

Elte
DE KRACHT



In het hart van de keuken klopt de motor van de keukenbrigade. Wit uitgedoste, eens op gang niet meer vlekkeloze, jongens en meisjes, mannen en vrouwen die zich geroepen voelen om die tournedos, salade of frambozendessert zodanig op het bord te krijgen dat de gast zich gelukkig voelt. Oprecht hard werkende mensen die een beroep uitoefenen voor doorbijters die van aanpakken weten. Ik durf te stellen dat de gezellige brasserie in een drukke winkelstraat draait op de kracht van een gezonde turbodiesel. Met mensen die het onderste uit de kan weten te halen met hun goede vakkennis, gedreven werklust en liefde voor de producten waar ze mee werken. Op die manier halen zij een uitzonderlijk hoog rendement uit een keuken met vaak beperkte middelen en/of oppervlakte, en brengen een modern en smakelijk gerecht voor de klant die hoofdzakelijk een knorrende maag heeft.

In de sterrenzaken en andere gastronomische, design eettempels verwacht je eerder een paar Lamborghini's met bijbehorende V12 in de keuken. Mensen die iets meer geperfectioneerde vakkennis hebben, een versnellinkje hoger draaien, overgoten met een sausje creativiteit en visie. Als 'gast' wordt je door hun culinaire prestaties in een roes gebracht die je ook ervaart bij een stoplichtsprintje in de Lambo. Gelukkig wordt de horecawereld minder beperkt als het gaat om een weg (lees; baan) te vinden waar je als kok je vermogen maximaal kunt benutten. In de keukens met onze verschillende motortypes zijn grote verschillen maar ook grote gelijkenissen. Hoe je het ook wend of keert, het gaat nog steeds over voeden en eten, al dan niet als primaire behoefte. Belangrijke conclusie van dit alles is dat je er geen waardeoordeel of voorkeur aan vast kunt hangen. Een goede keukenbrigade die opereert als een efficiënt menselijk team met goede inzet en soepele communicatie, is een motor die scoort, of ze nu de ambitie heeft van een V12 of modale turbodiesel. Het enige wat telt is de juiste ploeg op de juiste plek voor de juiste toepassing. Ik wens je bovenal veel werkvreugde en vergeet niet op de tijd de olie te ververset !

Peter Staes

n en linken

VAN DE KEUKENBRIGADE



Onder de lezers van dit magazine zit veel, heel veel kennis. Kennis die soms binnen de vier muren van je eigen keuken blijft. De tijd dat we alles geheim houden voor elkaar is gelukkig voorbij, dus kun je interessante weetjes kwijt op deze twee pagina's.

De eerste keer hebben wij in samenwerking met patissier Jacques van Bragt (lid Nederlands Patisserieteam) een aantal interessante dingen verzameld die allen te maken hebben met chocolade.

Heb je een interessant weetje of een nieuwe techniek en wil je die graag delen met je collega's? Stuur dan een fax, briefje of e-mail naar een van onderstaande adressen en we zullen je idee in de kennisestafette opnemen. Uiteraard met vermelding van je naam.

Friesland Madibic Food Service,
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel: 040-2990166,
Fax: 040-2990114,
E-mail:
Hollandia@frieslandmadibic.com
t.a.v. Jeroen van Oijen



HOLLANDIA
kennis



Gesponnen chocolade

Zet pure alcohol van 92% in een bakje in de vriezer en laat een aantal uren tot een dag staan, de alcohol moet ongeveer -18°C zijn. Breng chocolade op temperatuur en breng over in een spuitzak of gevouwen cornetje. Spuit de chocolade met een snelle ronddraaiende beweging in de alcohol en laat enkele seconden uitharden. Haal het chocoladegarnituur uit de alcohol en maak de volgende. Laat de alcohol van de chocolade verdampen en bewaar de garnituren in een goed afgesloten box met siliconenkorrels.

GESPREKSTOF VOOR OP VERJAARDAGEN...

Chocolade zoals we dat vandaag de dag kennen komt van de toevoeging van extra cacaoboter, zoals Rodolphe Lindt in 1879 bedacht. Door de toevoeging van extra cacaoboter, kan er een reep van gemaakt worden, die knapperig afbreekt en prettig smelt in de mond.

Er zijn nogal wat mensen verslaafd aan chocolade. In Amerika (waar anders) is er zelfs een club voor opgericht; The chocoholicsclub (www.virtualchocolate.com)

De chocoladegekte gaat zover dat er zelfs lippenbalsem en massageolie met chocoladesmaak te koop is.



estafette

CHOCOLADE



Gekarameliseerde chocolade

90	gram	fondant
40	gram	glucose
40	gram	chocoladecouverture (puur, melk of wit)

Voor de krokante chocolade de glucose en de fondant koken tot 155°C. Van het vuur halen en terug laten koelen tot 130°C. Voeg de fijngesneden couverture toe en roer goed glad. Stort onmiddellijk op een siliconenmatje en leg er een tweede matje bovenop. Rol uit tot ongeveer 5mm en laat afkoelen. Breek in stukken en bewaar in een afgesloten bakje met siliconenkorrels. Neem een stukje van de krokante chocolade en laat zacht worden tussen twee siliconenmatjes in een oven van 160°C. Haal uit de oven en rol direct zo dun mogelijk uit. Laat afkoelen en breek in stukken. Bewaar ook nu weer in een bakje met siliconenkorrels.



Kletsoppen van chocolade

100	gram	suiker
100	gram	glucose
100	gram	chocolade- couverture (puur, melk of wit)

Zelfde werkwijze als chocolade-krokant maar nu de fondant vervangen door kristalsuiker



Koraalstructuur van chocolade

Eenvoudige toepassing om spectaculaire chocoladegarnituren te maken. Het droogijs wat voor deze toepassing gebruikt wordt is maar beperkt houdbaar omdat het verdampt. Daarom is het beter om in een keer grote hoeveelheden garnituren te produceren om de inkoop van het droogijs zo rendabel mogelijk te maken. De chocolade is goed houdbaar mits droog en koel bewaard.

Breng chocolade op temperatuur en breng over in een spuitzak of gevouwen cornetje. Stort een laag droogijs in een gastronormbak en spuit er willekeurig rastertjes chocolade op. Laat enkele seconden uitharden en haal ze dan voorzichtig van het droogijs af. Gebruik eventueel latex handschoenen om brandwonden te voorkomen. Bewaar in een goed afgesloten box met siliconenkorrels. Op kamertemperatuur opslaan ($\pm 20^\circ\text{C}$).

De Italiaanse Giacomo Casanova (1725-1798) dronk chocolade voor hij het bed deelde met zijn veroveringen. Dit was omdat chocolade als afrodisiaca (lustopwekkend middel) werd beschouwd.

Meer recent heeft een studie onder 8000 Harvard studenten aangetoond dat chocoholics langer leven dan mensen die afzien van chocolade. Dit kan wellicht toegeschreven worden aan de hoge concentratie polyfenol in chocolade. Polyfenol verlaagt de oxidatie van lage dichtheid

lipoproteïnen en beschermt daardoor tegen hartaanvallen. Ondanks dat voor deze stelling enig bewijs is verzameld, wordt het door anderen nog als speculatief beschouwd.



Vrijheid van smaak **Crème Brûlée van Hollandia!**

De ideale basis, bevat natuurlijk Bourbon vanille aroma, makkelijk te combineren met aroma's: Hollandia Crème Brûlée. Elke variatie klopt, zolang u kunt vertrouwen op de tijdsbesparende, gebruiksvriendelijke en innovatieve producten van Hollandia.

