

!D

GROEI!

Patisserie
komt tot bloei





GROEI!

06 REPORTAGE

"Kennis delen geeft iedereen voorsprong"

Debic-ambassadeur Hans Tros pleit voor meer openheid

12 DE WERELD VAN DEBIC

Boter

Spelen met smeltpunten

14 REPORTAGE

Les Artizans

Pâtisserie en gastronomie combineren op een unieke manier.

20 REPORTAGE

Poolse perfectie

Polen en pâtisserie blijken een perfecte combinatie.

06



12



14



20



24



32



34



46



24 REPORTAGE

Spanish classics met een twist

Een kijkje achter de schermen bij Escribà, Barcelona met Marc Rodellas en Xavier Marco.

32 RECEPT

Botergaletten

Creatie van Marc Rodellas, Escribà

34 TECHNIEK & TRENDS

Glaçages en slagroomsputtechnieken

De eerste blik op je assortiment pâtisserie is daarom van doorslaggevend belang.

46 REPORTAGE

De basis van de toekomst

Verslag van La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019.

ID Magazine is een uitgave van
FrieslandCampina Foodservice
Postbus 640, 3800 AP Amersfoort
debic.nederland@frieslandcampina.com
Tel.: 0800-0765 (gratis) debic.nl

Disclaimer: U kunt aan de informatie in deze uitgave geen rechten ontleen.

Redactieraad: Sofie Vanderhasselt, Bettina Vanderstraeten, Charlotte van Eijck, Bruno Van Vaerenbergh, Dré Eversteijn, Force451
Teksten: Bruno Van Vaerenbergh, Android, Linda van 't Land
Fotografie: Kasper van 't Hoff, Diph Photography, Philippe Hiest, Bruno Van Vaerenbergh

Concept, ontwerp en realisatie: Force451

Copyright 2019: Niets uit deze publicatie mag overgenomen of gekopieerd worden zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Groei!

Onze patisserie adviseur Dré Eversteijn is regelmatig onderweg. Samen met onze klanten staat hij aan werkbanken door heel Nederland, om zijn kennis en de lekkerste recepten te delen.

Natuurlijk laat hij die recepten na afloop achter, samen met tips en trucs om het product zo onderscheidend mogelijk te maken. “Een nieuw recept werkt het best, wanneer iemand het voor jou in de praktijk heeft gemaakt”, weet Dré. “Daarom pleit ik voor veel meer transparantie in de banketbakkerij. Laten wij onze kennis delen! Vraag je collega’s het hemd van het lijf, gun hen een kijkje bij je in de keuken en sta open voor de ervaring en expertise van anderen. Delen is vermenigvuldigen: het maakt alle partijen rijker en beter.”

Kennis delen doen wij ook in dit !D Magazine. Debic wil de ambachtelijke brood- en banketbakkers, patissiers en chocolatiers van Nederland namelijk naar een volgend niveau helpen. Niet alleen met de beste producten, ook met inspiratie op (inter)nationaal niveau. Daarom nemen we je graag mee op reis. Langs Les Artizans in Parijs, waar een getalenteerd keukenchef en een dessertkampioen de handen

ineen hebben geslagen om een uniek totaalconcept te presenteren.

Langs een nieuwe generatie Poolse patissiers, die verrassend mooie producten presenteren. Langs het Escribà-universum in Barcelona, waar chocoladewonder Marc Rodellas en patissier Xavier Marco een blik op hun werkbanken laten werpen. Laat je inspireren door hun verhalen, hun visie en hun recepten!

Wij geloven dat inspiratie leidt tot groei. Zien, horen en proeven hoe collega’s het doen, in Nederland maar ook over de grens, helpt je om verder te kijken dan je eigen (banket)bakkerij. Moet je het vervolgens net zo doen als je Europese collega’s? Dat kan, maar dat hoeft natuurlijk niet. Wel kun je uit ieder verhaal en elk recept iets meenemen dat je aanspreekt, zodat ook jij blijft groeien.

Kennis delen? Wij doen dat heel graag. Veel leesplezier!





"KENNIS DELEN GEEFT IEDEREEN VOORSPRONG"

Pâtisserie adviseur Hans Tros
pleit voor meer openheid

Als patissier kan Hans Tros enorm genieten van de mooiste macarons en exclusieve taarten. Maar hij beseft ook: er moet wel een markt voor zijn. "In onze Nederlandse cultuur zitten die moorkop en die bananensoes nu eenmaal heel diep. Zorg dan dat je die verschrikkelijk lekker maakt, van de beste grondstoffen. Zo houd je bestaansrecht. Want voor banketbakers in Nederland zie ik nog altijd een prachtige toekomst!"

“Het verschil met onze internationale collega's wordt steeds kleiner”



Sinds zijn aantreden als patisserie adviseur bij het Patisserie College in 2014 neemt Hans Tros ieder jaar in december de tijd voor een kleine tour door België en Noord-Frankrijk. Even kijken wat de patissiers daar maken, inspiratie opdoen voor het nieuwe jaar en de volgende feestdagen. “In die vijf jaar heb ik het niveau van de Nederlandse patisserie aanmerkelijk zien stijgen. Het verschil met onze internationale collega's wordt steeds kleiner. Dat stemt me trots en positief. Ik zie mooie kansen voor Nederlandse banketbakkers en patissiers. Als we maar zorgen dat we onze kennis delen.”

Huis ter Duin

Hans is geen onbekende in de Nederlandse patissierewereld. Hij won in 2001 de Gouden Gard en werkte onder meer bij Patisserie Remy in Blaricum en bij Patisserie Jarreau in Den Haag. Ook werkte hij tien jaar lang als chef patisserie bij het gerenommeerde Grand Hotel Huis ter Duin in Noordwijk. Kennis delen is door deze jaren heen een persoonlijke missie geworden voor de Noord-Hollandse patissier. “Juist in de horeca heb ik gezien dat chefs veel meer kennis en ervaring met elkaar uitwisselen. Als je ergens iets heel lekkers hebt gegeten, is het volstrekt normaal om de volgende dag even te bellen en te informeren hoe je collega dat gerecht had gemaakt. Nederlandse patissiers doen dat veel minder. Zij houden hun expertise graag dicht bij zichzelf. Ik vind dat zonde. We moeten veel meer delen op het gebied van producten en winkels om samen sterker te worden. Banketbakkers zijn bang om

hun eigen positie te verliezen. Maar we moeten als ambachtelijke ondernemers juist samen een vuist maken tegen een concurrent als het grootwinkelbedrijf.”

Partners

Inmiddels werkt Hans vijf jaar als patisserie adviseur bij het Patisserie College, ook wel bekend als het banketbakkersgilde onder de voormalige naam Heerlijk & Heerlijk. In die hoedanigheid helpt hij de ruim tachtig aangesloten leden van de vereniging hun producten en marketing en dus ook hun cijfers naar een hoger niveau te tillen. “Ik bedenk nieuwe producten, maak reclamepakketten en geef tweemaal per jaar een producttraining. Daarnaast ben ik betrokken bij de keuring van producten, zoals de speculaasbrokkentest in september.”

Dit jaar is ook Debic betrokken bij deze speculaas-keuring. “Het Patisserie College heeft een aantal vaste en gewaardeerde partners. Zij willen bij ons horen en wij bij hen. Debic is er daar eentje van. Hun slagroom en boters zijn geweldig: wij kunnen als banketbakkers uitstekende producten maken dankzij hun ingrediënten. De boters van Debic hebben een specifiek smeltpunt en exact het juiste vetpercentage. Voor zo'n groot bedrijf als FrieslandCampina denken ze nog heel ambachtelijk. Daar kunnen wij als specialisten ons voordeel mee doen. Ik ben heel graag ambassadeur van Debic, en samen met hen ontwikkelde ik dan ook het receptuur op pagina 10.”

Taart als advertentie

Als het om het assortiment in de Nederlandse banketbakkerij gaat, ziet Hans het liefst een paar echte eyecatchers, aangevuld met traditionele margemakers als gevulde koeken en aardbeiensloffen. “Een heel exclusieve taart in je assortiment moet je zien als een dure advertentie: een visitekaartje voor je bedrijf en het bewijs van je vakmanschap. Daarnaast moet er wel gewoon geld verdiend worden. Daarom pleit ik voor een toegankelijk assortiment met enkele opvallende uitschieters.”

Ook wat de winkel betreft heeft Hans een voorkeur voor een toegankelijk, bijna gezellig interieur. “Ik vergelijk het weleens met de ervaring van Huis ter Duin. Daar word je als gast volledig ingepakt, vanaf de behulpzame portier via de glimlach bij de receptie tot in de goed verzorgde kamers en het uitstekende restaurant. Zo moet het ook in een bakkerswinkel zijn. Er zijn van die winkels waar je direct vrolijk wordt: alles ligt op de juiste plek, je krijgt meteen trek en de medewerkers zijn vrolijk en vriendelijk. Die sfeer is ongelooflijk belangrijk. Het zorgt ervoor dat de klant gemakkelijker geld uitgeeft en ook nog twee gevulde koeken en een pakje zoutjes meeneemt, wanneer hij de bestelde verjaardagstaart komt ophalen.”

De prijs voor al dat lekkers is volgens Hans wel een aandachtspunt. “Hoe kan het toch dat wij zonder blikken of blozen € 3,50 voor een biertje op een festival betalen en daar geen biertje minder om drinken, maar dat bedrag voor een handgemaakt gebakje nog altijd te hoog vinden? We moeten durven vragen wat onze producten waard zijn. Mits je daarop natuurlijk ontzettend je best hebt gedaan en de mooiste grondstoffen hebt gebruikt. Als we daarvoor niet de juiste prijs vragen, schieten we onszelf in de voet.”

Trends

Aandacht voor trends als glutenvrij, vegan of suikervrij vindt Hans zonde van zijn tijd. “Wij gaan het als banketbakkers nooit winnen als het gaat om gezond. Er zijn genoeg alternatieven voor suiker op de markt, maar ze vervangen geen van allen de karakteristieke eigenschappen van suiker die wij nodig hebben in onze producten. Die strijd moeten wij niet eens willen aangaan. We kunnen wél voorop lopen in het zetten van trends op productgebied, vanuit onze historie, onze ervaring en ons vakmanschap. Laten we ons richten op het optimaliseren van ons product, zodat de consument het de zonde waard vindt.”

Het moge duidelijk zijn: de patissier die er ooit van droomde een eigen bedrijf te beginnen maar zich als patisserie adviseur bij het Patisserie College momenteel als een vis in het water voelt, is op het gebied van kennis en inspiratie nog lang niet uitgedeeld. “Ik wil onze leden

en alle banketbakkers in Nederland inspireren, om hen te laten groeien en hen uit te dagen meer openheid te geven. Leden van het Patisserie College bezoeken elkaar iedere twee jaar en bekijken dan elkaars producten en bedrijfscijfers. Juist die openheid van zaken is zo enorm leerzaam. Je kunt alles in je eentje willen doen – óf je staat open voor de ervaring en input van uitstekende collega's. Samen komen we veel verder, daarvan ben ik heilig overtuigd.”

“We moeten durven vragen wat onze producten waard zijn”



Kansen

Hans Tros ziet kansen voor banketbakkers op het gebied van ijs. “Steeds meer leden van het Patisserie College draaien zelf ijs en dat loopt uitstekend, mits zij daarvoor op een geschikte locatie zitten. Niet zo gek als je bedenkt dat banketbakkers vanuit de basis werken. Dan smaakt vruchtenijs niet naar winegums, maar naar echt vers fruit.” Ook op het gebied van desserts ziet Hans mogelijkheden. “Nederland kent een toetjescultuur: we eten graag iets zoets na de maaltijd. Bied voor deze momenten een lekkere mousse aan in een mooi glaasje of bedenk kleine desserttaartjes voor na een diner.”



DEBIC AMBASSADOR HANS TROS
PATISSERIE ADVISEUR
BIJ HET PATISSERIE COLLEGE

Creatie van Hans Tros en Dré Eversteijn

Hazelnootswirl



RECEPT VOOR 18 PERSONEN

Sloffendeeg

1250 g	Debic Constant boter
625 g	basterdsuiker
625 g	castor suiker
12 g	zout
15 g	vanillepoeder
125 g	ei
875 g	patentbloem
875 g	Zeeuwse bloem
25 g	bakpoeder
5 g	koolzuur

Spijsvulling

500 g	amandelspijs (1:1)
50 g	karamel
300 g	Debic Crème Pâtissière

Chocoladekrokant

400 g	pure chocolade
150 g	feuilletine
80 g	arachideolie

Pralinéroom

1750 g	Debic Crème Pâtissière
300 g	praliné
5 g	zout

Koffieroom

385 g	Debic Slagroom zonder suiker (1)
90 g	invertsuiker
20 g	koffieboontjes
540 g	melkchocolade (gesmolten)
940 g	Debic Slagroom zonder suiker (2)

BEREIDINGSWIJZE

Sloffendeeg

Maak een slof van 16 centimeter.

Spijsvulling

Meng de amandelspijs en karamel door met een vlinder. Meng de Debic Crème Pâtissière erdoor in drie delen.

Chocoladekrokant

Smelt de pure chocolade tot 40 °C. Meng de feuilletine erdoor en tot slot de arachideolie. Verdeel veertig gram per slof.

Pralinéroom

Roer de Debic Crème Pâtissière licht aan. Meng de praliné hierdoor en daarna het zoet. Gebruik 120 gram per slof en strijk glad af.

Koffieroom

Breng de slagroom (1) met de invertsuiker en de koffieboontjes aan de kook. Haal de massa van het vuur zodra deze kookt en span plastic over de pan. Laat dit ongeveer een uur staan. Zeef vervolgens de koffiebonen eruit en verwarm opnieuw. Smelt de chocolade, maar maak deze niet te warm. Meng de koffieroom met de chocolade. Homogeniseer met een staafmixer en meng in drie stappen de slagroom (2) erdoor. Laat de massa een nacht rusten in de koelcel.

OPBOUW EN AFWERKING

Strijk de sloffenbodems in met de chocoladekrokant. Strijk hierop de pralineroom. Draai de koffieroom aan in een koude kom, maar let op dat dit niet te ver gaat. Spuit de room op een draaiplateau op. Decoreer met hazelnootjes, doorgehaald in goudpoeder.



BOTER

Spelen met smeltpunten



Boter: als banketbakker gebruik je het dagelijks. Niet alleen als ingrediënt voor gebak en broodsoorten, ook voor vullingen en crèmes of als afwerking. Maar de ene boter is de andere niet! Daarom heeft Debic allerlei soorten boter in het assortiment. Een goede basis voor een heerlijk eindproduct.

“De claim ‘bereid met boter’ is een regelrechte kwaliteitsaanduiding”

Een smeuge botercrème draaien? Een luchtige cake bakken? Of smaakvolle croissants? Iedere toepassing van boter kent zijn eigen uitdagingen, waardoor de boter die je gebruikt aan verschillende technische eisen moet voldoen. Bij Debic begrijpen we dat bij de bereiding van producten de ene keer een specifiek smeltpunt en de andere keer die uitgesproken botersmaak centraal staat. Daarom hebben wij een breed assortiment boter en boterconcentraat: van hard tot heel zacht, geschikt voor elk type toepassing.

Boterspecialist

Ben Haagsma is dé boterspecialist binnen FrieslandCampina. Hij vertelt: “Door onze speciale fractioneertechnologie, feitelijk een heel natuurlijk proces, kunnen wij de hardheid van boter beïnvloeden. Hierdoor kunnen we spelen met smeltpunt en smeltlijnen. We produceren melkvetproducten die nog vloeibaar zijn in de koelkast, maar ook producten die stevig blijven bij kamertemperatuur. Een fascinerend proces! Voor de brood- en banketbakker is het vooral belangrijk te bedenken wat je met de boter gaat maken en in welke hoeveelheid je dat wilt doen. Welke boter je ook kiest: al onze boters hebben dezelfde consistente textuur, een optimale plasticiteit en die pure botersmaak waarop consumenten dol zijn. Echte boter is namelijk populairder dan ooit. De claim ‘bereid met boter’ is tegenwoordig weer een regelrechte kwaliteitsaanduiding. Fijn voor je creaties én je omzet!”

Grasboter en hooiboter

FrieslandCampina stimuleert de weidegang van koeien, die de melk voor onze boters leveren. In het voorjaar, de zomer en het najaar lopen veel van onze ‘producenten’ dus buiten in de wei. En dat proef je! Doordat de koeien groen gras eten, is het vet in de melk zachter dan in de winter, wanneer de dieren kuilgras, hooi en krachtvoer krijgen. De winterse ‘hooiboter’ is geliefd om zijn stevige structuur en goed toepasbaar in het toerproces bij de productie van bladerdeeg of viennoiserie. De boter van zomerse melk noemen we ook wel grasboter.



Boter mag alleen boter heten wanneer het een volgens de wet vastgestelde samenstelling heeft: 82% melkvet, 16% vocht en 2% vetvrije droge stof. Bovendien moet het op natuurlijke wijze ('fysisch') zijn geproduceerd.

Meer informatie? Vraag nu de Boterbrochure aan bij jouw vertegenwoordiger of bekijk deze op **Debic.nl**

“Genieten van
ontbijt tot
sluitingstijd.”

Mathieu Mandard

“CÔTÉ GÂTEAUX”

Artisan PÂTISSIER

Mathieu Mandard

On petit déjeuner
de bon matin

On fait
Salon de Thé

On vend les Gâteaux
à Emporter



Les Artizans in Parijs combineert patisserie en gastronomie

De een is patissier, de ander kok. Na een vrijwel gelijkwaardige loopbaan brengt het lot hen samen in Parijs, waar ze Les Artizans openen: een restaurant dat is gegroeid vanuit hun beider disciplines. Mathieu Mandard, nationaal dessertkampioen van Frankrijk en Patrick Canal, getalenteerd keukenchef, stellen een geraffineerde en gastronomische bistrokeuken voor. Met misschien wel de beste gebakjes van Parijs.

“Mijn grootste stap was uitwijken naar Parijs.”

De carrière van Mathieu Mandard leest als een avonturenroman. Vanuit het mondaine Val d'Isère vertrekt hij naar Parijs, gaat vervolgens naar Moskou en keert terug naar Parijs. Hij vergelijkt zijn opleiding met een paramilitaire training. Nog tijdens zijn schoolopleiding draait hij extreem lange shifts bij Second (Meilleur Ouvrier de France) in Aix-en-Provence, bij Romaric in Lyon en bij Patrick Chevallot (MOF) in Val d'Isère: alle drie gerenommeerde patissiers.

“Vooral bij Patrick Chevallot kon ik me ook toeleggen op andere disciplines. Het waren misschien wel de mooiste jaren van mijn opleiding. Hier zijn vriendschappen voor het leven gesmeed met bijvoorbeeld Jerome Landrieu (Cacao Barry Chocolate Academy in Chicago, red.) en Loïc Bret (Bellouet Conseil, La Quête Sucrée, red.). Wanneer je eenmaal in het wereldje van toppatissiers en chocolatiers meedraait en je die filosofie begrijpt en beleeft, zoek je constant naar meer, beter en prestigieuzer. Ik verdiepte me in het verfijnen van dessertborden. Wellicht vormde zich hier de basis van wat ik vandaag doe: patisserie, desserts op bord en de restaurantfilosofie.”

Zonder basis geen groei

“Mijn grootste stap was uitwijken naar Parijs. Je leest, hoort en ziet veel van wat er hier gebeurt: het magische, het onbekende, de luxe. Coupe du Monde-achtige taferelen, maar de realiteit was wel wat anders. Integreren in Parijs was lastiger dan ik vooraf had ingeschat. Ik ging aan de slag in Hotel George V en daar was het gedaan met de gemoedelijke omgeving van een bakkerij of restaurant. In een ‘palace’ met ongeveer vijfhonderd mensen op de payroll ben je nog net geen nummer. Verplicht stoppen met werken en de prikklok gebruiken na acht uur werken was voor mij een ‘eyeopener’. Dit had ik nog nooit meegemaakt, ik wist me bijna geen raad met mijn vrije tijd. Het was de aangeleerde discipline die me verplichtte om na het officieel uitklokken terug te gaan om te oefenen en te trainen. Ik ging bijvoorbeeld honderd quenelles draaien of andere technieken aanscherpen. Met die versterkte basis schreef ik me in voor de wedstrijd ‘Championnat de France de Desserts’. We schrijven 2004, ik was amper 23 en won de wedstrijd!”

Moskou

“Na twee jaar had ik het wel gezien in Hotel George V en kwam in contact met Emmanuel Ryon (MOF en wereldkampioen patisserie). Hij was op zoek naar een Franse patissier om samen met hem Café Pushkin in Moskou nieuw leven in te blazen. Een gigantisch project, een enorme uitdaging, maar ook een avontuur met veel frustraties en groeipijnen. Hier heb ik mijn grootste stappen gezet, zowel op persoonlijk als professioneel vlak. Megaprojecten zoals Café Pushkin kennen een lange aanloopperiode met voorbereidingen, inrichting van de ateliers, selecteren van grondstoffen,



“In 2009 startte ik met Art Macaron, mijn eerste commerciële avontuur.”

samenstelling van het assortiment, keuze van medewerkers. Doordat de plaatselijke bevolking nul vakkennis had, hebben we er in één jaar tijd vorming, training en discipline moeten inpompen. Echt de basics: hoe werkt een gasbekken, wat is een oven, hoe hanteer je kloppers, spatels en spuitzakken. We hebben hen de basisregels van het vak moeten bijbrengen en de cultuur van een Franse brigade moeten overbrengen: discipline, respect, inzet. En dat allemaal via tolken en gebarentaal!”

“Wat me van mijn tijd in Moskou enorm is bijgebleven en wat ik tegenwoordig ook ondervind in Parijs, is dat je steeds moeilijker op je werk komt. Mensen worden het zat om uren in de file of metro te moeten doorbrengen. Daarom hadden de meeste mensen in Moskou twee jobs. Liever twee werkdagen van vijftien uur om met de vroege en de late metro te kunnen reizen en daarnaast op een andere plek in of rond Moskou eenzelfde job zonder transportzorgen.”

“Na drie jaar Moskou was het tijd voor iets anders, hoewel ik hoopte om aan de opening van Pushkin Parijs te kunnen meewerken. Met mijn bagage ben ik op zoek gegaan om in Parijs iets voor mezelf te beginnen. In 2009 startte ik met Art Macaron, mijn eerste commerciële avontuur. Een tearoom met amper achttien zitplaatsen voor ontbijt, macarons, taartjes, brunch enzovoort. Ik doorbrak hiermee de klassieke winkelcode, door te werken met een vitrine en een verkoopster in het midden van de winkel: net als bij een juwelier.”



Groei in de breedte

“Fysiek uitbreiden was daar niet mogelijk. De zaak was relatief gezond en ik kon desserts, gebak en macarons verkopen aan enkele restaurants in de buurt. Op die manier leerde ik Patrick Canal kennen, de toenmalige chef van restaurant Le Tournon, achter de Jardin de Luxembourg, waar ik desserts leverde. Onze passie en gezamenlijke interesse groeide uit tot een businessplan, de basis van wat nu Les Artizans is. De zoektocht en onderhandelingen om de zaak te openen in dit pand hebben lang geduurd. Om ondertussen toch wel anderhalf jaar lang brood op de plank te krijgen, puzzelde ik een primitief atelier in elkaar om verder te kunnen leveren aan een zestal restaurants.”

“De disciplines van Patrick en mij, gastronomie en patisserie, sluiten perfect op elkaar aan om deze zaak zeven dagen per week open te houden: van ‘s morgens vroeg tot ‘s avonds laat. Vergelijk het met de filosofie van een vijfsterrenhotel, maar dan laagdrempeliger. Hier kun je op ieder moment van de dag genieten van een ontbijt, borrel, verzorgde patisserie, lunch, thee, diner of van gewoon een goede fles wijn. Je kunt hier tot tien of elf uur ‘s avonds nog gebakjes kopen, mocht je onverwacht late gasten hebben.”

Groeipijnen

“Het jaar 2018 was niet echt denderend. We kenden een lange, zachte winter en een hete zomer: niet bepaald ‘patisserieweer’. Dat drukt op de omzet van iedere zaak. En dan begin je soms te twijfelen. Is deze combinatie van patisserie en bistro wel oké? Zijn de passanten te gehaast of zijn we misschien onze tijd vooruit? Dit is een zeer commerciële straat, met veel wandelaars, toeristen en Parijzenaren die op weg zijn van of naar de metro. De tijd zal het uitwijzen.”

“Ondertussen hebben we, samen met mijn vrouw en een vriend, in het 9de arrondissement Bulliz opgestart. Een nieuwe zaak waar we soezen, macarons, sandwiches en ander fingerfood verkopen en dat in een wijk die niet te vergelijken is met de locatie van Les Artizans. Hier vind je bio, hipsters, vegan. We proberen de trends te volgen, maar dan op een manier waarbij zowel de klant als wijzelf ons comfortabel voelen. Minder vet, minder suiker, minder gluten. Dit klinkt misschien slap, maar de controles en vereiste certificaten die de overheid vraagt bij het claimen van de declaraties ‘glutenvrij’ of ‘lactosevrij’ zijn gewoonweg niet rendabel of commercieel haalbaar.”

Social media

“De tijden zijn drastisch veranderd. Tegenwoordig krijg je vooral media-aandacht door influencers, die hier enkele gebakjes kopen en deze honderd meter verderop in het park fotograferen. Daarna volgt een post op hun blog of Instagramaccount. De tijd dat een recensie in een toonaangevende kwaliteitskrant als Le Figaro traffic genereerde naar je winkel is compleet voorbij.”



“De tijden zijn drastisch veranderd.”

“Toch blijven wij, naast het creatieve en strenge afwerkingsniveau, veel aandacht besteden aan de basis. Veel collega’s gaan te snel van de basis naar ‘Instagramabele’ creaties. Maar mooie, flitsende producten maken is niet zo moeilijk. Echt lekkere producten zijn een heel ander verhaal. De basis gaat niet enkel over smaak en kwaliteit van basisgrondstoffen, maar vooral over de techniek. Bladerdeeg, briochedeeg, zanddeeg, baguetten, dacquoise: die technieken leer je niet uit een boekje, maar dag na dag in het atelier. Zonder dit onberispelijke basisaanbod kun je geen vaste klantenkring behouden. Je kunt ze eenmalig verleiden met op het oog beeldschone patisserie, maar wanneer de smaak en structuur of combinatie niet kloppen, verlies je de klant. Zeker in Parijs, waar volgens mijn bescheiden mening misschien te veel goede patissiers samen vechten voor de top. De concurrentie in Parijs is hard. Er zijn een vijftigtal zeer goede patissiers op twee miljoen inwoners. In Marseille, Bordeaux en Lyon zijn amper drie, maximaal vijf toppatissiers gevestigd. Een voorbeeld: een topzaak die perfect weet wat ze maakt hier honderd meter verderop, verkoopt in januari twee- à drieduizend Galette des Rois (Driekoningengebak, red.). In Lyon verkoopt patissier X er zesduizend. Parijs raakt langzaam maar zeker verzadigd. Gelukkig houden de Parijzenaren van patisserie en lekker eten in een gemoedelijke, toegankelijke sfeer. Daar blijven wij voor zorgen, elke dag opnieuw.”

Mathieu Mandard
Les Artizans
30 rue de Montorgueil - 75001 Parijs

www.lesartizans.fr



Poolse perfectie

De culinair adviseurs van Debic trekken regelmatig Europa in. Altijd op zoek naar talent, enthousiasme en perfecte patisserie. Ook in Polen vinden wij volop inspiratie. Polish pastry perfection: om je vingers bij af te likken!



De patisserie in Polen mag er zijn. De onderlinge betrokkenheid van een nieuwe generatie patissiers zorgt ervoor dat kennis en inspiratie zich als een lopend vuurtje door Polen verspreiden. Daarbij speelt Ashanti, de International School of Culinary Arts in Lodz, een fantastische rol. Hier wordt talent samengebracht en tot grote hoogte gebracht.

Wie de kans krijgt, moet in Polen zeker eens een bezoek brengen aan plaatsen als Gdansk, Lodz, Sopot en Warschau en aan moderne boetieks zoals Cremo, Pawlova en Odette. Ook is het de moeite waard je te vergapen in het unieke Czekolade Airport Café.

Het is dan ook geen verrassing dat Poolse ambachtsmensen tegenwoordig deelnemen aan de World Chocolate Masters en La Coupe du Monde de la Pâtisserie. De toekomst ziet er veelbelovend uit voor Poolse patissiers.

***De patisserie
in Polen
mag er zijn!***

Receptenboekje

Ook aan Poolse patissiers en chocolatiers levert Debic professionele zuivelproducten, zoals room- en boterspecialiteiten die voor en door vakmensen zijn vervaardigd. En de samenwerking gaat verder.

De ervaring van Debic en de expertise van Poolse patissiers is gebundeld om tot inspirerende recepten te komen. De gezamenlijk ontwikkelde recepturen vormen de perfecte mix van creativiteit, vakmanschap en passie. Je proeft en ziet de internationale invloeden, zonder de Poolse klassiekers te verloochenen.

Graag delen wij op de volgende pagina's een van deze recepten met u.





MICHAŁ DOROSZKIEWICZ
EIGENAAR PASTRYLAB.PL
FINALIST VAN DE 'COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE' 2019

Creatie van Michał Doroszkiewicz

Kremówk

Millefeuille met vanille



RECEPT VOOR 12 PERSONEN

Bladerdeeg

500	g	patentbloem
250	g	water
10	g	zout
500	g	Debic Top Tourage boter

Crème Pâtissière

350	g	melk
70	g	eigeel
70	g	kristalsuiker
50	g	maïszetmeel
3	g	vanillepoeder
90	g	Debic Constant boter (1)
90	g	Debic Constant boter (2)
700	g	Debic Prima Blanca Max

Afwerking

vers fruit
chocolade stokjes
goudvlokken



BEREIDINGSWIJZE

Bladerdeeg

Meng het water, de bloem en het zout tot een deeg en koel dit terug tot 10 °C. Leg de Debic Top Tourage boter bovenop het deeg over tweederde van het oppervlak. Vouw in drieën. Herhaal het uitrollen drie keer door het deeg telkens in vieren te plooiën. Draai het deeg iedere keer na het vouwen 90 graden. Pak het deeg strak in plastic folie in en laat het afkoelen tot 0-4 °C, gedurende minstens twee uur.

Rol het deeg uit tot 4 mm. Snijd in stukken van 65 x 45 cm. Bestrooi het oppervlak met kristalsuiker en bak op 180 °C. Bedek na 10 minuten het deeg met bakpapier en een bakplaat (plet het deeg). Bak gedurende ongeveer 30 minuten.

Crème pâtissière

Verwarm de melk samen met het vanillestokje tot 80 °C. Meng het eigeel, de kristalsuiker en het zetmeel tot een homogene consistentie. Voeg toe aan de warme melk. Gaar de massa totdat deze kookt. Voeg de boter (1) toe. Laat afkoelen. Klop het tweede gedeelte van de boter luchtig en meng dit met de compositie (16-18 °C).

SAMENSTELLING

Snijd de gebakken laagjes bladerdeeg in stukken van 30 x 20 cm. Verdeel in twee laagjes. Breng de crème pâtissière aan op het onderste bladerdeeglaagje. Breng een laagje opgeklopte Debic Prima Blanca Max aan. Leg hier een tweede laagje bladerdeeg op en druk lichtjes aan. Spuit kleine dopjes van de opgeklopte Debic Prima Blanca Max en besprenkel met poedersuiker. Werk af met vers fruit, een chocolade stokje en goudvlokken.



“CHRISTIAN IS HET HOOFD; WIJ ZIJN DE HANDEN”

Werken bij het Escribà-universum in Barcelona

Christian Escribà is niet alleen een begrip in Spanje; hij is een van de meest bekende patissiers in Europa. Samen met zijn vrouw, de Braziliaanse Meester Patissier Patricia Smith, leidt hij het Escribà-universum: drie winkels en een ‘academy’ in Barcelona. Een kijkje achter de schermen door de ogen van twee van zijn naaste medewerkers: Marc Rodellas en Xavier Marco.



Chocoladewonder Marc Rodellas

Sinds april 2018 heeft de Escribà Academy een nieuwe regisseur: chocoladewonder Marc Rodellas. Hij vervangt Marc Balaguer, die een nieuw professioneel pad bewandelt.

Marc Rodellas lijkt een patissier met een late roeping, want hij gaat pas op zijn 27ste naar de Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Maar de liefde voor zoet zit al veel langer in zijn bloed. Zijn ouders hadden een patisserie in Sant Celoni, vlak bij Barcelona, waar Marc het vak spelenderwijs leert.

“Toen mijn zoon werd geboren, besloot ik een goede opleiding te volgen om een betere toekomst te hebben. Ik wou niet eeuwig in de zaak van mijn ouders blijven werken. Op de Escuela heb ik echt van alles geleerd, maar ik specialiseerde me voornamelijk in chocolade. Met chocolade werk ik het liefst. Het is de grondstof die ik het best onder de knie heb en waarop ik mijn creativiteit kan uitleven. Mijn beste leermeesters op de Escuela de Pastelería waren Jordi Sempere en Alejandro Montes, die later Mama Framboise in Madrid heeft geopend.”

“Christian Escribà helpt me echter om mijn eigen grenzen te verleggen.”



Pâtisseriesparcours

“Na mijn studie werkte ik bij verschillende patissiers, zoals Saint Honoré, een kleine patisserie in Barcelona, en Pastelería Fina op Ibiza. Maar de zaak van mijn ouders bleef mijn uitvalsbasis. Ondertussen won ik de Santapau-prijs voor de beste chocolatier van Spanje en werd ik bekroond als beste jonge, innovatieve ambachtsman van Catalonië. Bovendien kaapte ik twee keer brons weg op de Concurso Internacional de Chocolate, een wedstrijd rondom chocoladefiguren.”

“Toen mijn ouders met pensioen gingen, nam mijn broer de patisserie over. Ikzelf voelde dat het tijd was voor iets anders. Ik wou bijleren en compleet nieuwe dingen doen, dus ik vertrok. Eerst naar China, waar ik zes maanden werkte. Een heel speciale ervaring. Alle technieken die ik in Spanje had geleerd, waren daar nutteloos. Ik heb alles moeten omgooien, omdat Chinezen heel anders over patisserie denken.”

Escribà Academy

“Marc Balaguer, toen directeur van de Escribà Academy, belde me af en toe met de vraag of ik specifieke workshops rondom chocolade wilde geven. Toen hij vertrok, vroeg Christian Escribà of ik de Academy wou overnemen. Een echte droomjob! Ik organiseer cursussen, ontwikkel nieuwe producten en werk de ideeën van Christian uit. Hij bedenkt dingen die hij in een dessert verwerkt wil zien, ik breng ze voor hem in de praktijk. Ik werk goed samen met Christian, maar dat gaat niet altijd vanzelf. Christian kent geen grenzen en dus lijkt wat hij vraagt soms onmogelijk. Het helpt me echter om mijn eigen grenzen te verleggen.”

“Een van de eerste producten die we ontwikkelden, was De Zwarte Parel: een combinatie van chocolade en gebak. De parel bestaat uit een krokant stukje, gelatine en mousse, die daarna wordt overgoten. De oester is van chocolade. Heel interessant, want het is een combinatie van verschillende texturen. Het is een beeld dat Christian voor zich zag en ik ben ermee aan de slag gegaan. Je zou kunnen zeggen dat hij het hoofd is en ik de handen.”





Leren van de besten

De Escribà Academy is uitgegroeid tot een belangrijk kenniscentrum voor patisserie, chocolaterie en suikerdecoratie. Zowel professionals als amateurs kunnen er allerlei cursussen volgen, gericht op verschillende profielen. De docenten staan in hun vakgebied aan de top. Denk aan mensen als Rodella en Escribà zelf, maar ook aan Patricia Smith en Patricia Alonso.

Escribà krijgt elk jaar veel stagiairs over de vloer, die er de kneepjes van het vak willen leren. “We krijgen veel mensen uit Zuid-Amerika: die zijn dol op Spaanse patisserie. Maar we zien ook Noord-

Amerikanen, Engelsen en Fransen. Over het algemeen zijn ze goed voorbereid. Ik leer hen gewoonlijk traditionele Spaanse recepten; buitenlandse stagiairs kennen die meestal niet. In de aanloop naar piekperiodes zoals Pasen geef ik hen theorie én praktijk om alles goed voor te bereiden. Na een stage bij Escribà hebben ze veel ervaring opgedaan en zijn ze klaar voor de volgende stap in hun carrière.”

Marketing

“We besteden veel aandacht aan marketing en promotie, vooral via sociale media als Instagram en Facebook. We delen daar wanneer we nieuwe cursussen organiseren, wanneer we buitengewone taarten of gebakjes bereiden of wanneer we bijzonder bezoek krijgen. Alles wordt bijgehouden en getoond. We willen heel dicht bij de mensen staan. Verkopen is niet altijd onze prioriteit; een band met onze volgers creëren wel. Daarom vinden we het ook helemaal niet erg als mensen foto's willen nemen. Ik denk zelfs dat het in ons voordeel werkt. Wanneer iemand vandaag een foto neemt en die post via Instagram, bereik je indirect een groot publiek. Geheimzinnigheid is passé. Vandaag de dag willen we een open geest, willen we dingen delen. Worden we gekopieerd? Geen probleem. Tegen die tijd zijn wij allang met iets nieuws bezig.”

“We komen ook veel aan bod in de traditionele media. Vooral Christian is heel beroemd. Hij krijgt erg veel erkenning en wordt constant gevraagd voor radio- en tv-programma's of bijvoorbeeld publieke evenementen. Een populair programma op de Catalaanse tv was 'Bogeria a la pastisseria' (De patisserie in rep en roer, red.). Daarvoor zijn wel tien tot twaalf afleveringen bij Escribà opgenomen.”

Dulce Barcelona

“Waarom de regio van Barcelona zo beroemd is om zijn gastronomie? Ik denk dat we blij mogen zijn dat we vlak bij Frankrijk liggen, toch ook een topland binnen de patisserie. We hebben veel van hun klassieke technieken overgenomen en daar onze eigen draai aan gegeven. De kwaliteit van de Spaanse patisserie is de laatste tien jaar trouwens enorm verbeterd. Vroeger werd er bijvoorbeeld veel reuzel gebruikt in Catalonië. Een botercroissant maken was een uitdaging in Spanje. Sinds we de wedstrijd 'Beste botercroissant van Spanje' organiseren, heeft iedereen veel bijgeleerd. Maar hoeveel we ook innoveren, de basis blijft: gewone suikers, goede boter, goede vetten, goede room. Goede producten dus, zoals ze vijftig jaar geleden werden gemaakt.”

**“Worden we gekopieerd?
.....
Geen probleem.
.....
Tegen die tijd zijn wij allang
.....
met iets nieuws bezig.”**

“Wat de toekomst brengt? Ik wil niet te ver vooruitkijken. Ik geniet van het moment zelf. Ik heb het gevoel dat ik hier echt op mijn plaats zit. Vorige week nog hebben ze me gezegd dat ze tevreden zijn. Ik wil hier continu blijven leren en groeien om een betere vakman te worden.”





Pâtisserieperfectionist Xavier Marco

Pâtissier Xavier Marco is binnen Escribà vooral verantwoordelijk voor bijzonder gebak, dat bijvoorbeeld wordt gemaakt voor speciale evenementen. Hij ontwikkelt pâtisserie en pralines, maar verzorgt ook diverse cursussen op pâtisseriegebied. “Voor ons zijn alle pijlers van het bedrijf even belangrijk: samen bepalen ze de identiteit van Escribà. Wat ons werkelijk onderscheidt, zijn onze gepersonaliseerde taarten en gebakjes voor evenementen en feesten. Wanneer we Christians ideeën verwezenlijken, krijgen we heel spectaculaire pâtisserie die je nergens anders ziet.”

De vijfde generatie

“Alles is hier begonnen, in 1906. Op dezelfde plek waar wij nu zijn, of om precies te zijn: op de verdieping hieronder. Mateu Serra Capell had hier destijds een bakkerij. Zijn dochter trouwde met Antonio Escribà Casas, de grootvader van Christian.

Een van hun kinderen, Antonio Escribà Serra, ging naar Parijs om bij Etienne Tholoniât te leren werken met suikerpasta. Antonio werd daar verliefd op de dochter van Etienne en samen kwamen ze naar Barcelona. Toen Antonio op een dag het ontbijt wilde klaarmaken, eiste zijn vrouw echte botercroissants. Zo werd Escribà een van de eerste pâtissiers in Spanje die croissants met boter bakte.”

“Antonio en zijn vrouw kregen drie kinderen, waaronder Christian. Hij is de vierde generatie die hier werkt. Inmiddels is ook de vijfde generatie hier aan de slag, in de persoon van kleinzoon Pol. Hij leidt momenteel het atelier. Hij is nog niet met het creatieve aspect bezig; daaraan kun je pas gaan denken wanneer je de productie volledig onder controle hebt.”

Exuberantie à la Escribà

“We zijn beroemd om onze uitbundige, visuele pâtisserie. Het is een stijl die Antonio Escribà heeft ontwikkeld en Christian en zijn vrouw Patricia zetten die met veel verve voort. Antonio volgde een opleiding beeldhouwkunst toen hij de leiding van het familiebedrijf op zich moest nemen. Hij besloot de beeldhouwtechnieken die hij had geleerd toe te passen op zijn chocoladewerk. Kijk maar naar de ‘mona’ (een traditioneel paasgebak, red.) bijvoorbeeld. Zijn figuren waren dan wel statisch, maar ze leken echt te leven door de gelaatsuitdrukkingen. Antonio ontwikkelde ook de typische chocoladeschoenen met naaldhakken, die we nog steeds maken. Een andere topper zijn de lippen van Salvador Dali, die je bij ons terugvindt als pralines en gebakjes. Pâtisserie moet je versteld doen staan en unieke momenten creëren.”

“Wanneer we Christians ideeën verwezenlijken, krijgen we heel spectaculaire pâtisserie die je nergens anders ziet.”

Nieuwe perspectieven

“We hebben nu drie winkels op strategische plaatsen in Barcelona: eentje hier aan de Gran Vía, waar ook de Academy is gevestigd, eentje aan de Ramblas en eentje in een winkelcentrum aan de Diagonal. Momenteel zijn er nog geen plannen om uit te breiden naar andere steden of naar het buitenland. We hebben af en toe projecten in het buitenland, maar die worden uitgevoerd door ons eigen team. Er is wel al een nauwe relatie met een ondernemer in Tokio, maar we zullen zien. Creativiteit exporteer je niet zomaar.”

Escribà gran via:

Gran via de les corts catalanes 546,
08011 Barcelona

Escribà la rambla:

Rambla de les flors 83, 08002
Barcelona

Escribà illa diagonal:

Avinguda diagonal, 557, 08029
Barcelona

www.escriba.es





BOTER-GALETTEN

Creatie van Marc Rodellas, Escribà



RECEPT VOOR 50 STUKS

Koekjes

- 250 g patentbloem
- 25 g gemalen amandelen
- 125 g Debic Cake Gold boter
- 75 g poedersuiker
- 25 g eiwit
- 0,1 g zout

Vanille en zoute toffee
(vulling optie 1)

- 80 g suiker
- 80 g Debic Crème boter
- 100 g Debic Prima Blanca Max
- 1 g vanillepoeder
- 0,5 g zout

Boterroom met limoen-citroenzeste
(vulling optie 2)

- 200 g Debic Crème boter, zacht gemaakt
- 200 g poedersuiker
- 1 limoen, hiervan de geraspte zeste

Opgeklopte truffel van pure chocolade
(vulling optie 3)

- 500 g Debic Prima Blanca Max
- 525 g pure chocolade 70%
- 80 g honing
- 160 g Debic Crème boter



2



1



3

BEREIDINGSWIJZE

Koekjes

Meng alle ingrediënten met een deeghaak tot een homogeen deeg. Rol dit uit tussen twee vellen bakpapier tot een dikte van 3 mm. Steek de koekjes uit met de gewenste vorm en laat ze 10 tot 20 minuten rusten. Bak op 160 °C gedurende ongeveer 15 minuten.

Vanille en zoute toffee
(vulling optie 1)

Verwarm de suiker tot hij goudkleurig is en meng met de Debic Crème boter. Voeg de warme Debic Prima Blanca Max toe om een thermische schok te vermijden en blijf roeren tot de suikerkristallen volledig zijn opgelost. Voeg de vanillepoeder toe.

Boterroom met limoen-citroenzeste
(vulling optie 2)

Klop de poedersuiker met de vooraf zacht gemaakte Debic Crème boter met de mixer. Voeg de limoenzeste toe.

Opgeklopte truffel van pure chocolade
(vulling optie 3)

Kook de Debic Prima Blanca Max samen met de honing. Smelt de chocolade. Voeg op 40 °C de zacht gemaakte Debic Crème boter toe. Doe op 32/33 °C in een spuitzak.

OPBOUW EN AFWERKING

Kies de gewenste vulling en spuit deze op het midden van het koekje. Dek af met een tweede koekje en werk af met een chocolade decoratie.





GLAÇAGES EN SLAGROOMSPUITTECHNIKEN

“Het oog wil ook wat.” Dat mag dan een cliché zijn: in deze tijd waarin selfies, Instagram en andere social media dagelijks een hoofdrol spelen in het leven van je klanten, is het meer waar dan ooit. De eerste blik op je assortiment patisserie is daarom van doorslaggevend belang.

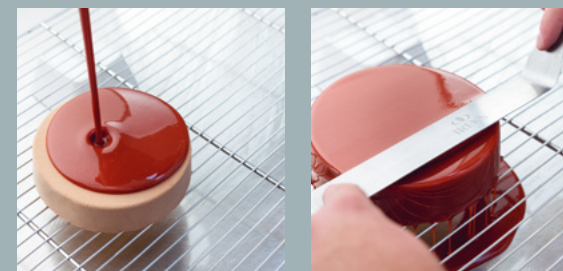
De uitstraling van je assortiment is dé manier om de consument te prikkelen en te verleiden. Op het podium van belangrijke patissierwedstrijden zien we kleurige en frisse glaçages, die versheid, creativiteit en professionaliteit uitstralen. Gelukkig voor de consument wordt deze techniek voortdurend verfijnd, om smaak meer aandacht te geven. De tijd dat je bij de eerste hap een dikke, kleverige en dikwijls te zoete laag gelei in je mond had, ligt definitief achter ons.

Willem Verlooy

Debic houdt in deze ontwikkelingen uiteraard een vinger aan de pols. Wij testen nieuwe technieken en combinaties uit, om die te kunnen vertalen naar efficiënte en commerciële recepten en oplossingen.

Willem Verlooy, eigenaar van Verlooy Broodboetiek in het Belgische Westerlo, verfijnde voor ons enkele populaire recepten om uw taarten en gebakjes te glaceren. Hiervoor maakt hij gebruik van het

specialiteitenassortiment van Debic. Debic Duo en Végétop zijn uitermate geschikt om deze recepten te realiseren. Geen geknoei met blikjes en stroperige eindresultaten, maar prachtig vloeibare en dekkende glaçages met producten uit het assortiment van Debic. Wist u dat de plantaardige vetten in deze selectie producten een zichtbaar betere glans hebben na invriezen of 24 uur in de vitrine?



TIPS VOOR EEN PERFECTE GLAÇAGE

- Mix de receptuur zorgvuldig en vermijd luchtbelletjes.
- Verwerk de glaçages rond de 35 tot 38 °C; extra mixen voor gebruik is aan te raden.
- Verwijder ijskristallen of vocht op te overgieten producten.
- Bewaar de glaçage indien nodig in een afgesloten tempexdoos in de diepvries.
- Overgieten net vóór verkoop wordt aanbevolen.



WILLEM VERLOOY,
EIGENAAR VAN VERLOOY
BROODBOETIEK IN WESTERLO



Roze glaçage

INGREDIËNTEN

20 g gelatinepoeder
100 g water (1)
150 g water (2)
300 g suiker
300 g glucose
200 g Debic Végétop
QS Rood Power
Flowers (IBC)

BEREIDINGSWIJZE

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat even weken. Breng het water (2), de suiker en de glucose samen aan de kook. Voeg de gelatinemassa en de Debic Végétop toe aan het mengsel. Meng er de kleurstof door. Mix en laat minstens 24 uur rusten in de koeling. Gebruik de glaçage bij een temperatuur van 35 °C.



SLAGROOMDECORATIES

Een correct opgespoten vlaai, taart of gebakje is nog altijd hét bewijs van vakmanschap. Daarom zet de klassieke spuitzak met zijn variatie aan spuitmondjes opnieuw de toon in patisserie. Mooi opgespoten slagroom benadrukt het versheidsaspect in uw vitrine. Daarom laten we graag samen met Willem Verlooy onze fantasie de vrije loop en (her)introduceren spuittechnieken uit Frankrijk en Spanje. Willem demonstreert een aantal beproefde technieken, die voor iedere vakman haalbaar en commercieel toepasbaar zijn. Een goede en snel renderende investering in uw bedrijf? Een paar minder voor de hand liggende spuitkoppen en wat oefening!



SPUITTECHNIEK:

WAVES

SPUITMONDJE:

Plat

HANDELING:

Spuut golven in een vloeiende beweging.



Creatie van Willem Verlooy

Piemonte

RECEPT VOOR 40 STUKS

- Dacquoise met hazelnoten uit Piemonte
- 4 g gelatinepoeder
 - 230 g eiwit
 - 75 g suiker
 - 230 g poedersuiker
 - 210 g hazelnoten uit Piemonte

- Krokante praliné
- 300 g melkchocolade
 - 800 g praliné 50% hazelnoten
 - 550 g pailleté feuilletine
 - 75 g Debic Cake Gold boter

- Karamelganache
- 340 g Debic Prima Blanca Max
 - 23 g glucose
 - 173 g suiker
 - 63 g Debic Constant boter
 - 223 g melkchocolade

- Melkchocolademousse met karamel
- 250 g Debic Slagroom zonder suiker (1)
 - 90 g suiker
 - 70 g eigeel
 - 336 g melkchocolade
 - 120 g donkere chocolade
 - 9 g zout
 - 587 g Debic Slagroom zonder suiker (2)

- Glaçage gourmand
- 1000 g melkchocolade
 - 200 g arachideolie
 - fijngehakte hazelnoten

- Room
- 800 g Debic Prima Blanca Max

BEREIDINGSWIJZE

Dacquoise met hazelnoten uit Piemonte
Bereid een meringue met het eiwit en de suiker. Meng de poedersuiker met de hazelnootbroyage. Spatel de meringue door de hazelnootbroyage. Voeg de fijngehakte hazelnoten toe. Bak af op 170 °C gedurende 30 minuten.

Krokante praliné
Smelt de melkchocolade en de praliné. Voeg de feuilletine en de gesmolten Debic Cake Gold boter toe. Meng kort.

Karamelganache
Breng de Debic Prima Blanca Max aan de kook, samen met de glucose. Bereid een droge karamel met de suiker. Voeg de Debic Constant boter toe. Giet vervolgens het kokende roommengsel over de karamel. Voeg de chocolade toe en maak een mooie emulsie met behulp van een staafmixer. Laat afkoelen in de koeling.

Melkchocolademousse met karamel
Breng de Debic Slagroom zonder suiker (1) aan de kook. Maak een droge karamel met de suiker. Giet de kokende room op de karamel. Giet dit mengsel vervolgens op het eigeel en verwarm tot 83 °C. Voeg het zout toe en maak een emulsie met de chocolades. Laat afkoelen tot 38 °C. Spatel er als laatste de half opgeklopte Debic Slagroom zonder suiker (2) door.

Glaçage gourmand
Smelt de chocolade. Voeg de arachideolie toe en meng er de stukjes hazelnoot onder. Gebruik de glaçage bij een temperatuur van 35 °C.

Room
Klop de Debic Prima Blanca Max luchtig. Breng over in een spuitzak met platte spuitmond.

OPBOUW & AFWERKING

Breng de pralinékrokant aan op de hazelnotendacquoise. Snijd in rechthoekjes van 8 x 2 cm. Breng een laagje karamelganache aan op het rechthoekje. Vries in. Vul de siliconenvorm met de melkchocolademousse en duw het interieur zachtjes naar beneden. Vries in. Verwarm de glaçage. Dip het bevroren gebakje in de glaçage en strijk aan de onderkant af. Spuit de room op het gebakje.





SPUITTECHNIEK:

SWIRL

SPUITMONDJE:

Plat

HANDELING:

Plaats de tartelette mooi in het midden van een platenspeler. Houd de spuitzak stabiel en maak een trage beweging, terwijl de tartelette ronddraait op medium snelheid. Werk van binnen naar buiten toe. Houd een constante druk aan op de spuitzak, zodat de room gelijkmatig verdeeld wordt.



Creatie van Willem Verlooy

Lemon Swirl



RECEPT VOOR 20 STUKS

Amandeltarteletten deeg

220	g	Debic Cake Gold boter
4	g	zout
140	g	poedersuiker
70	g	heelei
50	g	amandelpoeder
2	g	vanillepoeder
380	g	bloem

Citroencrémeux

6	g	gelatine
30	g	koud water
280	g	citroenpuree
280	g	suiker
280	g	eigeel
280	g	Debic Crème boter

BEREIDINGSWIJZE

Amandeltarteletten deeg

Meng de Debic Cake Gold boter, het zout en de poedersuiker. Voeg het heelei toe en meng er vervolgens alle overige ingrediënten door. Laat rusten in de koeling. Rol het deeg uit op 2 mm. Steek rondjes uit van 10 cm en bak in een inox ring van 8 cm diameter op 210 °C gedurende 8 minuten.

Citroencrémeux

Laat de gelatine weken in koud water. Verwarm alle ingrediënten, behalve de Debic Crème boter, tot 83 °C. Smelt de geweekte gelatineblaadjes in de massa en laat afkoelen. Mix de Debic Crème boter met de cremeux zodra deze op kamertemperatuur is.

Gesuikerde room

Klop de Debic Stand & Overrun en de suiker samen op tot een luchtige massa. Breng over in een spuitzak met druppelvormige spuitmond.

OPBOUW & AFWERKING

Klop de Debic Prima Blanca Max 11% tot deze net aan stevig is. Breng over in een spuitzak met druppelvormige spuitmond. Vul de tartelette met de citroencrémeux. Spuit de Debic room in een spiraal bovenop de citroencrémeux.



SPUITTECHNIEK:

ROSETTE

SPUITMONDJE:

Plat

HANDELING:

Bouw het roosje op door platte strookjes over elkaar te spuiten. Werk van binnen naar buiten toe. Start met een dichtgevouwen strookje in het midden, voor extra stabiliteit.



Creatie van Willem Verlooy

White Rose



RECEPT VOOR 35 STUKS

- Framboos-lycheegel
- 225 g frambozenpuree
 - 225 g lycheepuree
 - 75 g limoenpuree
 - 50 g invertsuiker
 - 15 g pectine NH
 - 75 g suiker
 - 50 g rozenwater
 - 100 g lychee in siroop

- Frambozencrèmeux
- 3,5 g gelatineblaadjes
 - 230 g frambozenpuree
 - 92 g heelei
 - 70 g eigeel
 - 70 g suiker
 - 92 g Debic Cake Gold boter

- Room
- 900 g Debic Prima Blanca Max

- Amandelbiscuit
- 47 g amandelpoeder
 - 4 g suiker (1)
 - 47 g heelei
 - 14 g eigeel
 - 58 g eiwit
 - 36 g suiker (2)
 - 36 g bloem

- Meringue
- 138 g water
 - 336 g suiker
 - 230 g eiwit
 - witte chocolade

- Witte chocoladespuitmassa
- 200 g cacao-poeder
 - 20 g witte chocolade
 - QS White Power Flower (IBC)

BEREIDINGSWIJZE

Framboos-lycheegel
Verwarm de fruitpurees met de invertsuiker. Mix de pectineglagage met de suiker en meng vervolgens onder de fruitpurees. Laat minstens twee minuten koken. Voeg het rozenwater toe. Snijd de lychees in schijfjes. Duw enkele schijfjes lychee in een halvebolvorm (Ø 2 cm) en overgiet met de gel. Plaats in de vriezer.

Frambozencrèmeux
Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Verwarm de frambozenpuree, het heelei, het eigeel en de suiker tot 83 °C. Smelt er de geweekte gelatineblaadjes in en laat afkoelen tot 38 °C. Voeg de Debic Cake Gold boter toe zodra de massa op kamertemperatuur is. Giet in halvebolvormen (Ø 2 cm) en plaats in de vriezer.

Room
Klop de Debic Prima Blanca Max op. Breng over in een spuitzak met platte spuitmond.

Amandelbiscuit
Meng het amandelpoeder, de suiker (1), het heelei en het eigeel. Klop het eiwit en de suiker (2) samen luchtig op en spatel onder het eerste mengsel. Voeg de bloem toe. Verdeel het beslag over een bakplaat. Bak af op 210 °C gedurende 7 minuten. Steek rondjes uit van 3 cm.

Meringue
Breng het water en de suiker tot een temperatuur van 121 °C. Giet de suiker-siroop in de keukenrobot en voeg het eiwit toe. Klop op middelmatige snelheid op. Spuit de meringue uit op de achterkant van de siliconen halvebolvormen. Laat de meringue drogen in de oven op 75 °C gedurende tien uur. Bestrijk de binnenkant van de meringueschelpen met witte chocolade.

Witte chocoladespuitmassa
Verwarm alle ingrediënten tot 35 °C en breng over in een voorverwarmd spuitgeweer.

OPBOUW & AFWERKING

Vul de meringueschelpen met de framboos-lycheegel. Vul siliconen halvebolvormen (Ø 3 cm) met de crèmeux. Sluit af met een rondje amandelbiscuit en vries in. Prik de bevroren crèmeux en amandelbiscuit op een tandenstoker. Spuit de gesuikerde room in kleine boogjes op de crèmeux, zodat het effect van een roos ontstaat. Spuit het geheel af met de witte chocoladespuitmassa.

TIP VAN DE CHEF
Aangezien de crèmeux snel zacht wordt, kunt u er het beste niet meer dan vijf tegelijk uit de vriezer halen.





SPUITTECHNIEK:

SHELL

SPUITMONDJE:

St. Honoré

HANDELING:

Spuit golven in een vloeiende beweging.



Creatie van Pascal De Deyne

Tarte tatin revisitée

RECEPT VOOR 10 STUKS (VAN 18 X 5,5 CM)

Feuilletage inversée (omgekeerd bladerdeeg)

675	g	Debic Top Tourage Gold
270	g	bloem T45 (1)
630	g	bloem T45 (2)
32	g	zout
200	g	Debic Cake Gold boter
270	g	ijskoud water
5	g	azijn

Karamel met appelblokjes

1	kg	suiker
100	g	glucose
10	g	zout
100	g	Debic Constant boter
25	g	citroenzestes
2	kg	appelblokjes
16	g	gelatine
80	g	koud water

Monchoucrème

1	kg	Debic Prima Blanca Max
250	g	monchou
10	g	citroenzestes
100	g	poedersuiker
1		vanillestokje



BEREIDINGSWIJZE

Feuilletage inversée (omgekeerd bladerdeeg)

Boterdeeg

Meng voor het boterdeeg de Debic Top Tourage Gold kort met de bloem (1) tot een homogene massa. Verdeel het deeg vervolgens in tweeën en maak mooie rechthoeken. Bewaar in vershoudfolie in de koeling.

Deeg

Meng voor het deeg de bloem (2) kort met het zout, de Debic Cake Gold boter, het water en de azijn. Verdeel het deeg in tweeën en maak mooie rechthoeken. Bewaar in vershoudfolie in de koeling en laat een nacht rusten.

Maak het boterdeeg de volgende dag tweemaal zo groot als het deeg. Plaats het deeg op het boterdeeg en vouw dicht. Geef het deeg twee toeren van vier en laat Een nacht rusten. Geef één toer van vier en laat vervolgens rusten. Rol het deeg uit op 2 mm. Leg het deeg los op de werktafel en laat rusten. Prik het deeg in en snijd vervolgens in vlakken van 40 x 60 cm. Plaats de vellen bladerdeeg op bakpapier en laat nog enkele uren in de koelkast rusten alvorens af te bakken. Bestrooi het deeg, net voor het afbakken, lichtjes met poedersuiker aan de bovenkant. Leg er een vel bakpapier op en plaats daar een rooster op. Bak af op 190 °C. Snijd het omgekeerde bladerdeeg in stroken van 11 x 18 cm.

Karamel met appelblokjes

Meng de gelatine met het water. Bereid een lichte karamel met de suiker, de glucose en het zout. Meng er de Debic Constant boter en de citroenzestes doorheen. Giet de karamel dun uit op siliconenmatjes. Plaats er een dikke laag appelblokjes op gemengd met de geweldige gelatine en laat sudderen in de oven gedurende 30 minuten. Meng goed door elkaar en druk aan, alvorens de karamel in de koelkast te plaatsen. Snijd de karamel in stroken van 9 x 16 cm.

Monchoucrème

Meng alle ingrediënten en laat enkele uren rusten. Giet het mengsel door een zeef en klop luchtig op.

OPBOUW & AFWERKING

Schik de karamel op het bladerdeeg. Spuit, met behulp van een St. Honoré-spuitsmondje, mooie golven monchoucrème bovenop de karamel. Werk naar eigen smaak af met appelschijfjes, chocoladegarnituren en eventueel wat bladzilver.



SPUITTECHNIEK:

SHELL

SPUITMONDJE:

St. Honoré nr. 34

HANDELING:

Spuut diagonaal schelpen langs de rand. Werk van binnen naar buiten toe.



SPUITTECHNIEK:

DIP

SPUITMONDJE:

Rond

HANDELING:

Spuut één of meerdere doppen. Plat de bovenkant lichtjes af met, bijvoorbeeld, een parisienneboortje, zodat er een klein kuiltje ontstaat.



SPUITTECHNIEK:

STARDIP

SPUITMONDJE:

Magrietspuitmondje 20 mm

HANDELING:

Spuut één of meerdere sterren. Plat de bovenkant lichtjes af met, bijvoorbeeld, een parisienneboortje, zodat er een klein kuiltje ontstaat.



SPUITTECHNIEK:

CLOUD

SPUITMONDJE:

Open

HANDELING:

Spuut een cirkel van doppen aan de rand van de taart. Strijk af aan de zijkant.



Coupe du Monde de la Pâtisserie

Basis van de toekomst



Ingewijden noemen La Coupe du Monde de la Patisserie ook wel de Olympische Spelen van de patisserie. De wedstrijd, die om het jaar wordt georganiseerd onder het dak van misschien wel de grootste professionele voedingsbeurs in Europa, is hoe dan ook het hoogst haalbare erepodium in ons vakgebied.

Op de internationale vakbeurs Sirha in Lyon strijden tweejaarlijks ruim twintig landen voor medailles en de eer. Deelnemers aan La Coupe du Monde de la Patisserie zoeken de grenzen op van hun artistieke kunnen en streven naar de meest smakelijke combinaties.

Alle landenteams bestaan uit drie kandidaten. Zij krijgen in totaal tien uur de tijd om drie artistieke creaties te verwezenlijken: een sculptuur in gebeiteld ijs, een artistiek stuk in chocolade en een soortgelijk masterpiece in suiker. Zonder intensieve training is het beslist onbegonnen werk om aan deze uitdaging te beginnen. Daarom verdient ieder individueel teamlid het hoogste respect!

Stimuleren van handwerk

Tijdens La Coupe du Monde de la Patisserie worden technische grenzen uiteraard steeds opnieuw verlegd. De organisatie legt de lat tegenwoordig echter nog

hoger, door het gebruik van dure designvormen aan banden te leggen en handwerk extra te stimuleren. Ook trends vinden hun weg naar de gerenommeerde patissieriewedstrijd. Een onderwerp als ‘vegan’ wordt niet geschuwd. Niet alleen het vermijden van ingrediënten van dierlijke oorsprong wordt immers belangrijk in deze wereld; de zoektocht naar alternatieve bindmiddelen en smaakondersteuners des te meer.

Partner

Debic is al jaren trouwe partner en sponsor van La Coupe du Monde de la Patisserie. Daarom zijn wij uiteraard aanwezig in Lyon wanneer de beste patissiers ter wereld zich met elkaar meten. De internationale expertise die hier onder één dak wordt samengebracht, biedt bergen inspiratie. Trends, de nieuwste of juist oude vaktechnieken en natuurlijk volop vaktrots: we vinden het allemaal in Lyon. Het stemt ons trots een bijdrage te mogen leveren aan dit prachtige podium.

Maleisië regerend kampioen

In 2019 wist Maleisië de gouden medaille mee naar huis te nemen op de zoetste wedstrijd ter wereld. Het recept van La Nature, onderdeel van hun winnende chocolade creatie, delen wij hier graag ter inspiratie. Japan werd tweede in dit jaar, Italië ging er met het brons vandoor.



RECEPTUUR

Crispy streusel

120	g	Debic Melkerijboter Constant
120	g	bruine suiker
120	g	hazelnootpoeder
120	g	bloem
1,25	g	zout
90	g	donkere chocolade, Guanaja
75	g	hazelnootpasta
75	g	feuilletine
2	g	grof zeezout

Chocolade glaçage

135	g	water
157	g	suiker
75	g	glucose
157	g	neutrale spiegelgelei
100	g	donkere chocolade, Manjari
200	g	melkchocolade, Jivara
17	g	gelatine
102	g	water

Chocolade biscuit

134	g	honingmarsepein*
250	g	ei
47	g	bloem
3,2	g	bakpoeder
23	g	cacaopoeder
48	g	donkere chocolade
70	g	Debic Melkerijboter Constant
60	g	woudhoning
60	g	kastankehoning

Chocolade ganache

163	g	Debic Room 35%
30	g	kastankehoning
28	g	druivenpitolie
123	g	donkere chocolade, Guanaja

Chocolade crèmeux

140	g	melk
140	g	Debic Slagroom zonder suiker
56	g	eigeel
24	g	suiker
150	g	donkere chocolade, Guanaja

Vanille crèmeux

206	g	Debic Slagroom zonder suiker
20	g	kastankehoning
20	g	woudhoning
45	g	eigeel
13	g	gelatinemassa (2 g gelatinapoeder + 11 g water)
19	g	Debic Melkerijboter Constant
1		zeste limoen
1		vanillestok

Yuzu-mangogelei

100	g	yuzupuree
150	g	mangopuree
8	g	trehalose
5	g	pectine NH
14	g	suiker
8,4	g	gelatinemassa

Honing-saffraansiroop

16	g	woudhoning
16	g	kastankehoning
20	g	Jack Daniels Tennessee honing

Donkere chocolademousse

100	g	melk
170	g	Debic Room 35% (1)
225	g	donkere chocolade, Guanaja
70	g	Coeur de Guanaja
28	g	gelatinemassa (4 g gelatinapoeder + 24 g water)
160	g	basis meringue
70	g	eiwit
50	g	invertsuiker
50	g	glucose
225	g	Debic Room 35% (2)

La Nature

Winnende creatie van team Maleisië tijdens La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 in Lyon



BEREIDINGSWIJZE

Crispy streusel

Meng de boter met bruine suiker, bloem, hazelnootpoeder en zout. Bak af op 160 °C. Stort de gebakken streusel in een mengkuip en voeg er onmiddellijk de donkere chocolade aan toe, samen met de hazelnootpasta. Voeg de feuilletine en het grove zeezout toe en meng tot een kleverige pasta. Rol uit tussen twee vellen bakpapier. Laat stollen in de koelkast en steek uit met de entremet-ringen.

Chocolade glaçage

Kook het water met suiker en glucose. Voeg de gelatinemassa toe. Giet over de chocolades en de neutrale gelei. Mix met een staafmixer tot een glanzende emulsie. Voeg eventueel goudpoeder toe.

Chocolade biscuit

Slap de marsepein af in de magnetron tot deze lauwwarm is. Meng vervolgens stelselmatig met de eieren en klop op tot een luchtige massa. Voeg de honing toe en klop verder op. Spatel de droge ingrediënten door de massa en eindig met het zorgvuldig innemen van de gesmolten chocolade. Spreid uit op een flexipan 60/40 en bak af op 180 °C gedurende circa 9 minuten.

Chocolade ganache

Breng de room met de honing aan de kook. Smelt de donkere chocolade samen met de druivenpitolie en giet hierover de hete room. Emulgeer met een staafmixer. Giet over de chocolade streusel in de ringen.

Chocolade crèmeux

Realiseer een anglaise met room, melk, suiker en eieren (84 °C). Giet over de donkere chocolade. Emulgeer met een staafmixer.

* Honingmarsepein
125 g amandelpoeder,
60 g kastankehoning,
60 g woudhoning.
Samen mixen tot een
homogene pasta.

Vanille crèmeux

Verwarm de room met de gespleten vanillestok, de zeste en de honing. Realiseer een anglaise

(84 °C) samen met het eigeel. Voeg de gelatinemassa en de boter toe en emulgeer met een staafmixer. Giet in een vorm en vries in.

Yuzu-mangogelei

Verwarm de purees met de trehalose. Meng de suiker met de pectine, voeg toe en kook door. Voeg de gelatinemassa toe, mix en giet in de entremet-vorm.

Honing-saffraansiroop

Meng alle ingrediënten.

Donkere chocolademousse

Bereid een meringue met eiwit, invertsuiker en glucose. Breng de room (170 g) met melk aan de kook en roer af met de eidooiers (84 °C). Voeg de gelatinemassa toe en mix zorgvuldig. Giet over de chocolades en emulgeer met een staafmixer. Spatel de licht geklopte room en de meringue door de bereiding.

OPBOUW

Bouw de entremet omgekeerd op. Start met de yuzu-mangogelei in een cirkel van 16 cm en vries in. Vervolgens de vanille crèmeux, de chocolade crèmeux en de chocolade biscuit met de chocolade ganache. Vul de uiteindelijke vorm (doorsnede 20 cm) met de chocolademousse en plaats hierin de voorbereide, bevroren combinatie. Sluit af met de crispy streusel en bewaar in de diepvries tot verharding.

AFWERKING

Ontvorm de entremet en overgiet met de chocolade glaçage (35 °C) en decoreer.



BOTER VAN DEBIC

Jouw garantie voor perfect gebak



Debic Crème boter

De juiste boter kiezen, als banketbakker weet je hoe belangrijk dat is. Met Debic Crème boter haal je het perfecte product in huis. Lekker gebak, heerlijke koekjes en de smeuïgste botercrème om je creaties af te werken: Debic Crème boter zorgt keer op keer voor een perfect eindresultaat! En dankzij het extra lage smeltpunt (26 – 28 °C) krijg je een extra rijke botersensatie.

Debic. Samen grenzen verleggen.

