



100 JAAR DEBIC

100 jaar
teamwork
100 jaar
gastronomie





100 JAAR DEBIC 100 JAAR TEAMWORK

In 2020 bestaat Debic honderd jaar. Niet geheel toevallig omvat dit precies honderd jaar van de grote gastronomische stromingen. We begonnen op het moment dat de klassieke, Franse keuken in volle bloei was. Om vervolgens de nouvelle cuisine te omarmen, het mooiste uit fusion toe te voegen aan ons repertoire en via de moleculaire keuken uit te komen bij vandaag: de duurzame keuken.



Wat we hebben geleerd van al die stromingen? Veel. Maar vooral dat het, wat je ook doet, in essentie eigenlijk maar om één ding gaat in de professionele keuken: teamwork. We stonden in de keuken bij wereldbekende chefs, maar ook bij onbekend gebleven helden. We leerden van elkaar, versterkten elkaar. We zagen dat succes alleen komt wanneer er nauw wordt samengewerkt. Wanneer er vertrouwen is. Samen doe je het. Als koks, maar net zo goed als team met de witte brigade.

In deze editie van ons !D Magazine nemen we jullie mee langs de grote stromingen die ons hebben gevormd. Maar uiteraard kijken we daarbij niet zozeer achteruit, maar vooral vooruit. Wat hebben we geleerd en wat gebruiken we nu nog? Hoe kun jij het als chef of patissier gebruiken? Het resultaat is een magazine vol mooie verhalen, boeiende interviews met de beste teamplayers van vandaag en slimme tips waarmee jij meteen aan de slag kunt.

**We wensen je veel
plezier en inspiratie!**

100 JAAR DEBIC

100 JAAR GASTRONOMIE

1920

Oprichting Laiterie Debijne door Jean Debijne, de grondslag van Debic.

Klassieke Franse keuken is de basis voor de wereldwijde gastronomie.

Speciale Michelinijds voor oorlogstoeristen die de slagvelden in België willen bezoeken.

Auguste Escoffier bedenkt de pêche melba.



1926

Eerste Michelinijds waarin sterren worden toegekend aan restaurants.



1945

In Luzern wordt het Rlichemont Centre of Excellence geopend: een onafhankelijk en internationaal centrum voor de bakkerijsector.

1934

Eerste uitgave Ma Cuisine door Auguste Escoffier.

1955

Begin 'nouvelle cuisine' met onder anderen Paul Bocuse, Roger Vergé en Michel Guerard.



1961

Opening eerste bistro in Nederland door Frans en John Fagel.

1972

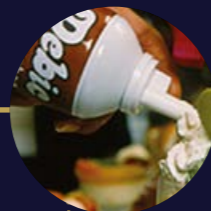
Introductie slagroom uit spuitbus door Debic.

Eerste restaurant buiten Frankrijk krijgt derde Michelinster: Villa Lorraine in België.

Eerste uitgave Gault&Millau restaurantgids.

1970

Als resultaat van een fusie gaat de onderneming voortaan door het leven als 'zuivelfabriek Debic'. Eigenlijk wilden de oprichters wel degelijk 'Debijne' gebruiken als naam, maar door een ongelukkige tikfout van een ambtenaar wordt het 'Debic'.



1973

Henri Gault (Gault&Millau) schrijft een manifest over de nouvelle cuisine na aanhoudende kritiek uit het buitenland.

1974

Eerste ontwikkelingen sous-vide garen bij restaurant Troisgros.

1980

Titel 'SVH Meesterkok' wordt geïntroduceerd.

Tweede generatie nouvelle cuisine met onder anderen Joël Robuchon, Jacques Maximin, Georges Blanc, Pierre Wynants.

1983

Lancering van Debic kookroom. Omdat tijdsdruk een steeds grotere uitdaging wordt in professionele keukens, ontwikkelt Debic een specifieke kookroom met ongeëvenaarde eigenschappen. De eerste kookroom met een kortere reductietijd en de beste binding, textuur en smaak.

1984

Ferran Adrià neemt El Bulli over, dan nog een eenvoudig familierestaurant.

1990

De fusionkeuken komt opzetten vanuit Australië en Engeland.

1997

El Bulli krijgt derde Michelinster.



1987

Oprichting van Bocuse d'Or, de prestigieuze culinaire wedstrijd die jaarlijks plaatsvindt tijdens de Sirha beurs te Lyon.

1999

Introductie Bakken & Braden door Debic.

2000

De moleculaire keuken ontwikkelt zich wereldwijd.



2003

Introductie dessertlijn door Debic.

2002

Parkheuvel eerste restaurant in Nederland met 3 Michelinsterren.

2004

Opening restaurant Noma door René Redzepi en Claus Majjer in Kopenhagen.

Derde Michelinster voor restaurant De Librije in Zwolle.

New Nordic Cuisine manifest wordt opgesteld.

2006

Derde Michelinster voor restaurant Oud Sluis in Sluis.

El Bulli wordt verkozen tot beste restaurant ter wereld (ook in 2007, 2008 en 2009).

2008

Wereldwijd wordt er steeds meer hyperlokaal gekookt, in navolging van de New Nordic Cuisine.

2010

Noma wordt verkozen tot beste restaurant ter wereld (ook in 2011, 2012 en 2014).



100 YEARS DEBIC

2020

Debic 100 jaar!

2018

Derde Michelinster voor restaurant Inter Scaldes in Kruiningen.



100 JAAR DEBIC

10 KLASSIEK FRANS Desserttrolley

Helemaal hip! Presenteer je desserts op een dessertrolley.

16 DEBIC AMBASSADEUR Clément Bouvier

“Ik wil mijn gasten het gevoel geven dat ze middenin het bos zitten.”

22 NOUVELLE CUISINE Tweecomponentensauzen

Maximale flexibiliteit en variatie.

26 RECEPT Gebrande langoustine

34 DEBIC AMBASSADEUR Gert De Mangeleer

Eigenlijk is de nouvelle cuisine nooit uit de moderne keuken vertrokken.



10



16



22

34



40

40 DESSERTS

Verjaardagsdesserts

Verras de jarigen in jouw restaurant.

48 DEBIC AMBASSADEUR

Adeline Grattard

54 FUSIONKEUKEN

Meer variatie en omzet met wereldse mezze

60 DEBIC AMBASSADEUR

Sidney Schutte

62 RECEPT

Sepia met alikruik, koffie, mango en kardemom

68 MOLECULAIRE KEUKEN

Espuma's op basis van kookroom

72 DEBIC AMBASSADEUR

Jordi Guillem

“Moleculair koken is niets anders dan spelen met textuur.”

78 DUURZAME KEUKEN

Krachtvoer voor jouw team



48

54



60



68



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.

Redactie: André van Dongen, Lianne Boeljon, Joost van der Werf, Sofie Vanderhasselt, Jeroen van Oijen, Force451

Recepten: Clément Bouvier, Sidney Schutte, Gert De Mangeleer, Jordi Guillem, Nik Tonglet, Adeline Grattard, André van Dongen

Teksten: André van Dongen, Linda van 't Land, Jeroen van Oijen

Fotografie: Kasper van 't Hoff (Shootby)

Concept, ontwerp en realisatie: Force451

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

Vol trots stellen we voor: onze ambassadeurs

We hebben het al vaker gezegd: wat we de afgelopen 100 jaar voornamelijk hebben geleerd, is dat in de keuken alles draait om teamwork. Daaronder verstaan we ook onze samenwerking door de jaren heen met onze ambassadeurs. Vaak beroemde chefs die geloven in Debic. We stellen er komend jaar een aantal aan jullie voor.

In dit magazine vind je bijvoorbeeld interviews (en recepten!) van Spaanse alleskunner Jordi Guillem, de Vlaamse driesterrenchef Gert De Mangeleer, de ster van Chef's Table Adeline Grattard, sterrenchef Clément Bouvier en onze eigen Sidney Schutte. Deze en meer chefs vind je ook online, daar delen we het komende jaar de gesprekken die we met hen hadden in hun restaurants. Wie kun je nog meer verwachten? De Italiaanse wonderchef Luca Montersino, één van de meest creatieve chefs van Tsjechië Petr Kunc, het Argentijns-Spaanse wondertalent Carito Lourenco en driesterrenchef Thomas Bühner.

Dit jaar kun je grote dingen verwachten van deze negen chefs, zoals recepturen, reportages en masterclasses. Kijk voor meer informatie op debic.nl

100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

Thomas Bühner
Driesterrenchef,
Osnabrück

Carito Lourenço
Fierro, Valencia

Petr Kunc
Salabka, Praag

Sidney Schutte
Spectrum**, Amsterdam

Adeline Grattard
yam'Tcha*, Parijs

Gert De Mangeleer
Hertog Jan***
Restaurant Group, Brugge

Jordi Guillem
Lo Mam,
Tarragona

Clément Bouvier
Ursus*, Tignes

Luca Montersino
Chef, Alba





**Jouw creatie,
onze basis.**



Een compleet roomassortiment gemaakt voor professionele handen



Zuivelproducten zijn onmisbaar in de professionele keuken. Debic streeft ernaar om deze zo makkelijk mogelijk te maken in het dagelijks gebruik, zonder de rijke smaak en eigenschappen van room te verliezen. Zo kun jij je als chef focussen op jouw creativiteit. Want daarmee maak je uiteindelijk het verschil. Voor jezelf en je gasten. **Bekijk het volledige assortiment op debic.nl**



Debic vloeibare dessertbasis

Het is eenvoudig scoren met de vloeibare, verse basis voor desserts van Debic. Iedere dessertbasis is op room gebaseerd en heeft een aantal grote voordelen:

- Je bereidt ze in enkele minuten
- Ze geven je alle ruimte voor jouw eigen signatuur
- Het zijn winstpakkets op de kaart

En dat allemaal met de kwaliteit van huisgemaakt.

Voor inspiratie en de eindeloze mogelijkheden ga je naar www.debic.nl



De klassieke Franse keuken

De eerste grote (r)evolutie



Er zijn veel kookculturen in de wereld, maar geen enkele heeft zoveel invloed gehad op de hedendaagse gastronomie als de Franse kookcultuur. Ruim honderd jaar lang was de Franse klassieke keuken hét fundament voor iedere menukaart en voor elke opleiding in nagenoeg alle westerse culturen. De meeste nationale keukens, ook de Nederlandse en de Belgische, zijn hierdoor sterk beïnvloed. Auguste Escoffier is voor velen de grondlegger van de Franse gastronomie, omdat hij zijn gedachten en recepten optekende in zijn culinaire bijbel 'Le Guide Culinaire'. Maar was hij wel echt de grondlegger van de Franse gastronomie?

“Escoffier heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan het verbeteren van het aanzien van het koksvak.”

Even terugspoelen

Het koksvak is in de afgelopen eeuw sterk geprofessionaliseerd en gedurende de laatste decennia is daar ook nog een beetje status voor de chefs bijgekomen. Ooit was het koksvak een rauw en ondergewaardeerd ambacht. Auguste Escoffier heeft in ieder geval een belangrijke bijdrage geleverd aan de verbetering van het aanzien van ons vak. Zo perfectioneerde hij het partysysteem en tekende alle belangrijke recepten op in zijn

'La Guide Culinaire': de kookbijbel die hele generaties chefs letterlijk nakookten. Naast deze grootmeester waren er echter een aantal andere Franse chefs, die de gastronomie mede gevormd hebben. Ruim honderd jaar vóór Escoffier was er Marie-Antoine Carême, vooral bekend van zijn pièces montées (showstukken). Hij gaf het vak aanzien. Daarnaast was er Fernand Point. Hij leidde een hele generatie driesterrenkoks op in zijn restaurant La Pyramide in Lyon. Een van zijn bekendste leerlingen was waarschijnlijk Paul Bocuse, die volgens velen van het koksvak een beroep met allure gemaakt heeft.

Wat hebben we eraan overgehouden?

Nagenoeg alles! De meeste recepturen uit de twintigste eeuw kwamen voort uit die van de klassieke Franse keuken. Nog steeds hebben vele keukens een klassieke fundering. Na de eerste Franse revolutie in de keuken volgde de 'nouvelle cuisine', die de keuken verlichtte. Vervolgens voegde de 'fusionstroming' smaken uit andere eetculturen toe. Uiteindelijk doorbrak de moleculaire keuken vele patronen. Maar het fundament van de klassieke Franse keuken is er nog altijd. Vrijwel iedere menukaart bevat elementen die ruim honderd jaar geleden verzonnen zijn.

Belangrijke chefs voor deze stroming:

Marie-Antoine Carême
Auguste Escoffier
Fernand Point
Alexandre Dumaine
André Pic
Paul Bocuse

Dessert-trolley

De revolutie van de klassieke Franse kaaswagen

Helemaal hip tegenwoordig is de desserttrolley. Vooruitstrevende chefs als François Geurds, Jordi Roca en Albert Adrià flaneren dagelijks met een trolley door hun restaurant. Van oudsher kennen we de trolley natuurlijk als de klassieke Franse kaaswagen. Maar deze karretjes blijken ook heel geschikt om desserts op te presenteren! Er zijn diverse trolleys te koop, voor elk budget is er wel iets te vinden. Adrià heeft er zelf eentje laten samenstellen en laat een complete etagère uit zijn trolley verrijzen.

Een andere, eenvoudiger oplossing, is Ikea. Daar koop je (net als wij) voor een klein budget de Förhöja trolley. Met een beetje creativiteit en schilderkunst maak je hier een passende dessertwagen van. Door aan de bovenkant in het blad twee gaten te maken, passen daar perfect twee gastronormbakken in. In de lade eronder plaatsen we een bak met ijs. Zo blijven mousse en schepijs lekker koud. De andere lade gebruiken we voor materialen als een gasbrander, opschepbestek en spatels.

Beleving Wat je toont, moet er mooi uitzien zodat gasten worden getriggerd om het ook te bestellen. Creëer met je dessert-trolley een rijdende snoepwinkel en zorg voor impulsaankopen.

Eenvoud Alles op de desserttrolley moet rationeel en in de mise-en-place zijn voor te bereiden met weinig handelingen.

Gemak Een desserttrolley haalt de druk bij de chefs in de keuken weg en kan vrij eenvoudig door de bediening of één van de chefs worden gebruikt.



Aankleding

Zorg ervoor dat je producten op de trolley plaatst die lang houdbaar zijn, zoals snoepgoed, bonbons en chocolade. Kies voor gemakkelijk te maken en vooral goed te bewaren koekjes zoals boterkoek, kokosmakronen en klets koppen. Koop eventueel de patisserie in bij de lokale bakker. Vul de trolley aan met een gezonde keuze aan fruit.



TIP

Probeer je dessertkaart eens volledig te vervangen door een desserttrolley. Je kunt nog wel je eigen desserts maken, maar dan in klein formaat of in een glaasje.

Verkoop

De verkoopprijs kan op verschillende manieren worden bepaald. De meest verstandige wijze is het gemiddelde uitrekenen en op basis daarvan een vaste prijs hanteren.

Voorbeeld:

Verkoopprijs p.p.: € 8,50
(6 stuks gemiddeld, max 50 cent inkoop)

Verkoopprijs per item: € 1,50

Verkoopprijs koffie en thee met koekjes, bonbons en snoepjes: € 5,00



Meloensalade

Receptuur voor 10 personen

1 meloen
50 ml limoncello
10 ml suikerwater
1 gele bloem

Werkwijze

Snijdt de meloen in tien gelijke parten en bewaar de pitjes. Vacumeer de stukken meloen samen met de limoncello. Was de pitjes goed en haal door het suikerwater. Droog in een voedseldroger op 60 °C.

Afwerking

Snijdt de meloen los van de schil en daarna in stukjes. Werk af met de pitjes en gele bloem.

Roze koektaartje

Receptuur voor 25 personen

1 l Debic Crème Caramel
150 g amandelspijs
100 g rolfondant, roze
25 frambozen
15 g pistache
50 ml suikerwater 1:1
25 koekbakjes, Pidy

Werkwijze

Verdeel de amandelspijs over de koekbakjes en plaats in de vriezer. Verwarm de crème caramel tot 70 °C en laat op de werkbank terugkoelen tot 50 °C. Portioneer in de koekbakjes en plaats in de koeling om op te stijven. Rol de rolfondant dun uit en steek uit met een ronde steker. Bewaar tussen twee velletjes bakpapier, buiten de koeling in een afgesloten bak.

Afwerking

Haal de frambozen door het suikerwater en druk in de pistache. Plaats de roze schijven op de crème caramel en zet er een framboos op.



Chocolademousse

Receptuur voor 35 personen

1 l Debic Chocolademousse
150 g chocolade brownie
chocolade decoratie
chocoladesaus

Werkwijze

Klop de chocolademousse luchtig in de planeetmenger totdat deze de stevigheid van slagroom heeft bereikt. Breng over in een spuitzak en portioneer in de gastronormbakken.

Afwerking

Werk de mousse af met de stukjes brownie, chocolade decoratie en eventueel chocoladesaus. Plaats de bak in de trolley.



Lemon Pie

Receptuur voor 25 personen

1 l Debic Crème Caramel
200 g lemon curd
1 citroenzeste
25 koekbakjes, Pidy

Kookschuim

200 g eiwit
85 g water
400 g kristalsuiker
1 citroenzeste

Werkwijze

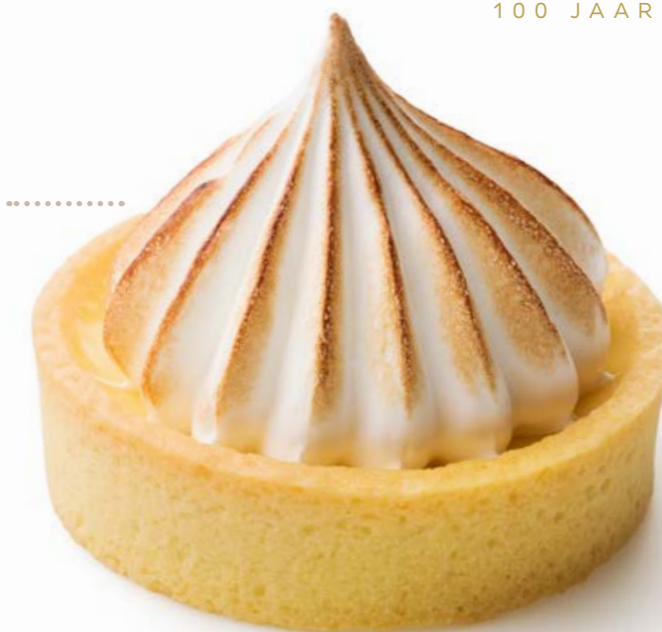
Plaats de koekbakjes in de vriezer zodat ze goed koud zijn. Verwarm de crème caramel tot 70 °C en voeg de lemon curd en de citroenzeste toe. Meng goed en laat op de werkbank terugkoelen tot ongeveer 50 °C. Portioneer in de koekbakjes en plaats in de koeling om op te stijven.

Kookschuim

Kook het water met de suiker op tot 121 °C. Maak het bekken vetvrij met wat citroensap. Begin met het kloppen van de eiwitten wanneer de suikerstroop 110 °C is. Haal de suikerstroop van het vuur wanneer deze 121 °C is en voeg de citroenzeste toe. Giet de suikerstroop al kloppend in een straaltje door het eiwit. Klop het schuim koud. Breng over in een spuitzak met kartelspuitmondje en decoreer de gebakjes.

Afwerking

Brand het kookschuim à la minute af op de trolley.



Panna Cotta

Receptuur voor 25 personen

1 l Debic Panna Cotta
350 g rood fruit (aardbei, framboos, braam, blauwe bes)
200 g pistache-spongecake

Espuma

600 ml Debic Panna Cotta
400 ml aardbeienpuree

Werkwijze

Smelt de panna cotta en portioneer in de glaasjes. Laat opstijven in de koelkast. Smelt voor de espuma de panna cotta en vermeng met de aardbeienpuree. Giet in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Laat minimaal vier uur opstijven in de koeling.

Afwerking

Dresseer het fruit op de panna cotta en werk de glaasjes aan tafel af met de espuma en de spongecake.



Kokosmakronen

Receptuur voor 150 stuks

1450 g kokosrasp
900 g heel ei
1250 g suiker
20 g citroensap

Werkwijze

Mix alle ingrediënten in de planeetmenger. Verwarm de oven voor op 185 °C. Gebruik een kleine ijsknijper of je handen om van de massa bolletjes te maken. Leg deze op een met een bakmatje beklede bakplaat. Bak de koekjes af op 185 °C totdat ze goudgeel zijn. Laat afkoelen en bewaar in een goed afgesloten bak.



Kletskoppen

Receptuur voor 50 stuks

200 g Campina Roomboter, ongezoeten
200 g basterdsuiker
200 g bloem, patent
200 g glucosestroop

Werkwijze

Smelt de boter, maar laat niet te warm worden. Los hierin de beide suikers op met behulp van een spatel. Spatel er vervolgens de gezeefde bloem door. Laat stevig worden in de koeling. Knijp met een kleine ijsknijper kleine bolletjes op bakpapier. Let op de afstand tussen de bolletjes: ze vloeien tijdens het bakken uit. Bak af op 190 °C in 10 minuten. Als je de koekjes wilt vormen, doe dat dan direct als ze uit de oven komen. De suikers zijn dan nog niet gekaramelliseerd. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.



Boterkoek

Receptuur voor 100 stuks

560 g	Campina Roomboter, ongezoeten	100 g	heel ei
280 g	basterdsuiker	560 g	bloem, patent
280 g	suiker	2	citroenzeste
		5 g	zout
		50 g	ei (om in te strijken)

Werkwijze

Draai de boter samen met de suiker zacht in de planeetmenger met behulp van de deeghaak. Voeg het ei en het zout toe en meng goed door. Voeg de bloem toe en kneed goed door. Bekleed een passende bak met bakpapier en strijk het beslag gelijkmatig uit in de bak. Laat minimaal vier uur rusten in de koeling. Bestrijk met ei en maak met behulp van een vork een motief in de koek. Bak af op 200 °C totdat deze mooi goudbruin is. Laat afkoelen en snijd in stukken. Bewaar in een goed afgesloten bak in de koeling.

Crème brûlée

Receptuur voor 25 personen

1 l Debic Crème Brûlée
25 koekbakjes, Pidy

Werkwijze

Plaats de koekbakjes in de vriezer zodat ze goed koud zijn. Verwarm de crème brûlée tot 70 °C en laat op de werkbank terugkoelen tot ongeveer 50 °C. Portioneer in de koekbakjes en plaats in de koeling om op te stijven.

Afwerking

Brand de crème brûlée à la minute af op de trolley.



Ijshoorntjes

Receptuur voor 25 personen

25 brickvellen
50 ml Debic Bakken & Braden

Werkwijze

Knip rondjes uit de brickvellen met een diameter van 15 cm. Bestrijk beide zijden met de bakken & braden en rol om een roomhoornpen. Plaats er een andere pen overheen en bak af in de oven op 180 °C gedurende 6 tot 8 minuten. Haal voorzichtig van de pen af en bewaar in een goed afgesloten bak.

Afwerking

Plaats een beker met vanille-ijs in de trolley en schep het ijs à la minute in de hoorntjes. Werk eventueel af met sausjes en decoratie.



Clément Bouvier
Chef bij Ursus* in Tignes

Op 21 januari 2019 ontvangt Clément Bouvier zijn eerste Michelinster. Een uitzonderlijke prestatie voor de Franse chef, die met zijn team op 2.100 meter hoogte werkt in wintersportgebied Tignes: geen klassieke locatie voor 'fine dining'. Toch boekt hij hier met zijn gastronomische restaurant Ursus grote successen. Dit is mede te danken aan zijn passie voor de klassieke Franse keuken én de room van Debic.



“Franse klassiekers zijn de basis van ieder gerecht.”

De 29-jarige Clément Bouvier wordt, met zijn imposante postuur en ruige baard, regelmatig ‘beer’ genoemd. Hij is een oermens en houdt immens van de bossen en het buitenleven. Zijn bijnaam heeft hij als geuzennaam omarmd en zelfs, in de Latijnse vertaling, aan zijn restaurant gegeven: Ursus. De afbeelding van een bruine beer, de laatste soort die in de Savoie is gezien, prijkt op het servies van zijn sterrenrestaurant. Tientallen boomstammetjes staan er rond de tafels en op het plafond is, boven de veertig zitplekken, een sfeervol bladerdak afgebeeld. “Ik wil mijn gasten het gevoel geven dat ze midden in het bos zitten. Die ervaring past bij mijn gerechten. Het gaat om de totale beleving.”

Franse keuken als basis

Clément krijgt het vak letterlijk met de paplepel ingegoten. Zes maanden na zijn geboorte opent zijn vader L'Essentiel in Chambéry: het restaurant dat later een Michelinster zal krijgen. Ook zijn grootouders zijn altijd met eten bezig. Ze verbouwen groente voor het restaurant en houden hiervoor dieren: kippen, eenden, varkens en konijnen. “Ik wilde als kind al niets liever dan zelf chef worden”, aldus Clément.

Toch kiest hij niet voor het gebaande pad. Heel bewust gaat hij op zijn zeventiende in zijn eentje naar New York om ervaring op te doen. “In Frankrijk kende iedereen mijn vader, de sterrenchef. Ik wilde het vak zelf leren. Niet zijn gerechten leren maken, maar mijn eigen stijl ontwikkelen.”

Na Amerika volgt een werkplek in Shanghai en dan keert Clément terug naar Frankrijk. Hij werkt vierenhalf jaar in Parijs met Jean-François Piège, die hem de fijne kneepjes van de klassieke Franse keuken bijbrengt. “De Franse keuken is geweldig”, straalt Clément. “Ik vind dat iedere chef alle technieken en recepten uit de Franse keuken moet kennen. Daarvoor moet je ze minimaal eens in je leven hebben toegepast: zo leer je de basis van elk gerecht, waarop je later je eigen creativiteit kunt loslaten. Het werk van een chef begint bij de klassieke Franse keuken: de rest komt daarna.”

Leveranciers

Net zo lyrisch als over de Franse keuken is hij over de room van Debic. “Om gerechten te kunnen maken op ons niveau, is het belangrijk met de beste room te werken. We willen niet dat room schift of een gerecht een ranzige smaak meegeeft. De room van Debic domineert onze gerechten niet, maar bindt deze wel perfect samen. Slagroom blijft fier overeind en smelt niet weg, ook niet als ik deze op warme crêpes serveer. De producten zijn bovendien van een zeer constante kwaliteit, het hele jaar door. Ze veranderen onze recepturen nooit.”

Naast de room van Debic gebruikt Clément graag ingrediënten uit eigen regio. “80 procent van mijn producten komt van lokale leveranciers. Als keukenbrigade experimenteren we iedere dag met hun producten, omdat we nieuwe dingen willen ontdekken. Ik laat mijn groenteboer proeven wat ik met zijn gerechten maak. Soms heeft hij tranen in zijn ogen.”

Vol lof is de ‘beer’ over zijn team. “Die Michelinster is van ons allemaal. Mijn team vormt een familie voor vijf maanden lang. We zitten hier tijdens het seizoen samen op een bergtop, dus zijn volledig op elkaar aangewezen. Groot voordeel is dat niemand van ons hoeft te reizen voor het werk; we beginnen iedere dag heel relaxed. Ik heb besloten het restaurant op zondag te sluiten, zodat we allemaal dezelfde vrije dag hebben. Op zondag gaan ze samen skiën en op zaterdagavond kunnen ze wat gaan drinken. Ik vind dat belangrijk. Het is net als met een rugbyteam: als de spelers niet perfect op elkaar zijn ingespeeld, win je geen wedstrijden. En ik wil alleen maar winnen, iedere avond opnieuw.”

De aardappelsoep van mijn grootvader



CLÉMENT BOUVIER,
CHEF BIJ URSUS*, TIGNES



RECEPTUUR VOOR 4 PERSONEN

Amandelroom

- 50 g amandelpoeder
- 220 g Debic Slagroom 35% zonder suiker

Soep

- 200 g aardappelen
- 2 wortelen
- 1 selderijstengel
- 1 takje kervel
- 1 takje peterselie
- 1 teen knoflook
- 30 g volle melk
- 100 g Campina Roomboter, ongezoeten

Champignonpoeder

- 100 g gedroogde champignons

Aardappelchips

- 100 g aardappelen

Duxelles van champignons

- 20 g truffel
- 200 g kastanjechampignons
- 20 g crème fraîche
- 30 g Campina Roomboter, ongezoeten

WERKWIJZE

Amandelroom

Breng 150 gram slagroom aan de kook en voeg het amandelpoeder toe. Doe een deksel op de pan en laat 20 minuten trekken.

Soep

Schil 200 gram aardappelen en de wortelen, pel het knoflookteentje en haal de selderijstengel af. Doe de ingrediënten in een steelpan, voeg de kervel en de peterselie toe en giet er ongeveer 2 liter water bij zodat alles onder staat. Breng aan de kook en laat ongeveer 1 uur koken. Giet de aardappelen af en zet ze weg. Doe de aardappelen, de boter, de rest van de slagroom, de melk en de amandelroom in een steelpan. Breng aan de kook en laat 10 minuten doorkoken, onder voortdurend roeren. Blender, voeg desgewenst nog wat room toe en breng op smaak.

Champignonpoeder

Blender de gedroogde champignons en bewaar in een goed afgesloten bak.

Aardappelchips

Schil de aardappelen. Snijd ze met behulp van een mandoline in plakjes van 1 mm en steek rondjes van 1,5 cm uit. Leg de aardappelschijfjes tussen twee siliconenmatjes en laat ze in de oven 1 uur drogen bij 120 °C.

Duxelles van champignons

Snijd 150 gram champignons in fijne brunoise. Snijd de truffel met behulp van een mandoline in plakjes van 1 mm en steek rondjes van 1,5 cm uit. Hak de rest van de truffel fijn. Fruit de champignons in een klontje boter in een koekenpan. Roer de gare champignons en truffel met een eetlepel crème fraîche door elkaar. Snijd de rest van de champignons met een mandoline in plakjes van ongeveer 2 mm en steek er rondjes van 1,5 cm uit. Bestrooi de schijfjes voor de helft met wat champignonpoeder.

AFWERKING

Leg in een soepbord met behulp van een ronde steker (ø 3 cm) een rond hoopje van duxelles. Maak hierop een rozet van aardappel- en truffelschijfjes. Schik drie schijfjes bepoederde champignons mooi op de rand van het soepbord. Schenk ten slotte de soep rond de duxelles.



Nouvelle cuisine De verlichting van de gastronomie

Nouvelle cuisine is een veel bekritiseerde culinaire stroming uit de jaren 70. Restaurants die de nouvelle cuisine voerden, hadden de naam dat je er hongerig van tafel ging. Er waren kritische parodieën met grote borden waarop slechts één gevuld erwte lag. Toch is deze stroming essentieel geweest voor de hedendaagse gastronomie. De 'verlichting in de keuken' begon overigens al veel eerder: deze werd aan het begin van de twintigste eeuw ingezet. Gasten wilden niet meer de hele avond tafelen of uitsluitend zware gerechten eten. Dit kwam mede door het veranderende levenstempo. De nieuwe generatie koks speelde hierop in, waardoor de zogenaamde nouvelle cuisine ontstond. Daarin mocht alles lichter en vooral verfijnder. Dikke sauzen en zware patés verdwenen en werden vervangen door lichte beurre blancs en groenteterrines. Ook werden ingrediënten gemakkelijker verkrijgbaar door verbeterde transportmogelijkheden. Koks waren minder afhankelijk van het lokale aanbod.

**Belangrijke chefs
voor deze stroming:**
Jean & Pierre Troisgros
Michel Guérard
Roger Vergé
Jacques Pic
Joël Robuchon
Jacques Maximin
Georges Blanc
Pierre Wynants

*“Nouvelle cuisine was
misschien geen revolutie,
maar zeker een evolutie
op de zware Franse keuken.”*

**Manifest nouvelle cuisine uit de jaren 70.
De regels van de nouvelle cuisine,
opgesteld door Henri Gault.**

- Geen overmatige complexiteit van gerechten.
- Een sterk verkorte kook- en bereidingstijd voor vlees en vis.
- Stel alles in het werk om de natuurlijke smaak van de producten te behouden.
- Gebruik altijd zo vers mogelijke ingrediënten.
- Kortere menu's in plaats van zeer uitgebreide menu's.
- Geen gebruik van sterke en verhullende marinades voor vlees en wild.
- Geen gebruik van zware sauzen als espagnole en bechamel maar lichtere sauzen.
- Gebruik van regionale gerechten als inspiratie.
- Gebruik van nieuwe technieken en instrumenten.
- Aandacht van de kok voor de dieetbehoeften van de gasten.
- Ruimte voor creativiteit waarbij veel nieuwe combinaties gezocht en geprobeerd worden.

Wat hebben we eraan overgehouden?

Kijk maar naar de punten in het manifest! Nagenoeg alle punten zijn nog altijd actueel. Daarnaast hebben we de nu zo populaire beurre blanc aan de nouvelle cuisine te danken. Ook veel groentebereidingen, het garen in lichte bouillons en het stomen zijn echte nakomelingen van deze periode in de keuken.



Tweecomponentensauzen

Maximale flexibiliteit en variatie

In de klassieke Franse keuken was de wereld van sauzen er een op zichzelf. Aan de basis stonden bouillons, fonds, demi-glaces, extraits, glaces en gebonden basissauzen. Er zijn indrukwekkende schema's te vinden waarin alle moedersauzen, afgeleide sauzen, varianten daarop en varianten op die varianten zijn ondergebracht. Een klein deel van de klassiekers heeft de evolutie overleefd; vele zijn vervangen door lichtere en minder gecompliceerde versies. Ook op dit moment is de gastronomie, door verandering van smaak en vraag van onze gasten, enorm aan het veranderen. Het vraagt flexibiliteit van de chef om snel in te spelen op alle veranderingen. Met dit sauzenconcept, waarbij sauzen bestaan uit twee componenten, blijf je razendsnel variëren en heb je altijd een saus die past bij je gerecht én de vraag van je gast.

Saus met laagjes

De basis voor de meeste sauzen is een fond of bouillon. Daarbij komen, afhankelijk van de beoogde toepassing, wijn, puree of coulis, room, smaakmakers, boter, olijfolie en vaak nog wat binding. In dit concept voegen we een aantal onderdelen samen. Groenten spelen hierbij een belangrijke rol. Ze geven door het pureren naast smaak ook direct binding aan de saus. Op deze manier ontstaan 'gelaagde' basissauzen met een extra smaakdimensie. Deze werk je vervolgens af met een ingekookte room met een smaak naar keuze. Zo creëer je met twee componenten een passende saus voor ieder gerecht.

“In twee stappen naar een passende saus voor ieder gerecht.”

Twee componenten

De basiscomponent is een verrijkte bouillon of fond. Tijdens het inkoken voegen we groenten toe, die de basis een extra dimensie geven. De basis heeft al zoveel smaak dat je de uiteindelijke saus amper nog op smaak hoeft te brengen. De roomcomponent bestaat uit een met smaakmakers ingekookte kookroom. Hier geven we tien voorbeelden van basiscomponenten en tien voorbeelden van roomcomponenten, waarmee je al honderd verschillende sauzen kunt creëren! Met jouw kennis en ervaring kom je vanzelf op andere varianten en daarmee op nog meer combinatiemogelijkheden.

Basiscomponent

- Bleekselderij-kokkelbouillon
- Knolselderij-kippenbouillon
- Rijst-pandandashi
- Aardappelkvocht-ossenstaartbouillon
- Geroosterde pompoen-groentebouillon
- Geroosterde aardpeer-schaaldierenbouillon
- Spitskool-wildbouillon
- Prei-mosselbouillon
- Geroosterde ui-paddenstoelenbouillon
- Wortelsap-groentedemi-glace

Smaken vangen

Zuivel neemt erg makkelijk smaken op. We weten allemaal wat er gebeurt als je een pak melk geopend in de koeling laat staan. Je kunt dit positief benutten door smaken te laten meetrekken in bijvoorbeeld room. Gebruik je Debic Kookroom 20% Original, dan heb je ook nog het voordeel dat het snel inkookt.

Roomcomponent

- Peper- en papikaroom
- Ras el hanout-room
- Limoenbladroom
- Kaneel- en basilicumroom
- Garam masala-room
- Chorizoroom
- Eikenhoutsnippen- en Jack Daniel's-room
- Zwarte bes- en koffieroom
- Earl Grey-room
- Saffraanroom

Met deze twintig componenten kun je honderd unieke sauzen samenstellen! Kijk voor alle recepturen op debic.nl



Knolselderij-kippenbouillon

- | | | | |
|---|--|---------------------------------|--|
| 1 | | knolselderijsap (sapcentrifuge) | Werkwijze
Voeg het knolselderijsap en de bouillon samen in een passende pan. Kook het geheel in tot ongeveer 500 ml. |
| 2 | | kippenbouillon | |

Ras el hanout-room

- | | | | |
|-----|----|-----------------------------|--|
| 500 | ml | Debic Kookroom 20% Original | Werkwijze
Fruit de ui, knoflook en ras el hanout aan in een beetje bakken & braden. Blus af met de kookroom en voeg de rasp van de citroenen toe. Passeer het mengsel door een zeef. |
| 1 | | ui, in fijne ringen | |
| 2 | | tenen knoflook, fijngenhakt | |
| 20 | g | ras el hanout | |
| 3 | | citroenen, rasp | |

Basis

Room

Geroosterde aardpeer-schaaldierenbouillon

- | | | | |
|-----|---|----------------------|--|
| 100 | g | geroosterde aardpeer | Werkwijze
Voeg de geroosterde aardpeer en de bouillon samen in een passende pan. Kook het geheel in tot ongeveer 500 ml. Draai glad in een blender en passeer door een fijne zeef. |
| 2 | | schaaldierenbouillon | |

Chorizoroom

- | | | | |
|-----|----|-----------------------------|--|
| 500 | ml | Debic Kookroom 20% Original | Werkwijze
Fruit de witte ui, knoflook en chorizo aan in de bakken & braden. Blus af met de kookroom en laat een half uur infuseren. Passeer de room door een fijne zeef. |
| 1 | | witte ui, in ringen | |
| 2 | | tenen knoflook, fijngenhakt | |
| 150 | g | chorizo, in plakjes | |

Wortelsap-groentedemi-glace

- | | | | |
|---|--|---------------------------|--|
| 1 | | wortelsap (sapcentrifuge) | Werkwijze
Kook het wortelsap in tot 100 ml. Voeg de groentedemi-glace toe en kook dit samen in tot 500 ml. |
| 2 | | groentedemi-glace | |

Earl Grey-room

- | | | | |
|-----|----|-----------------------------|--|
| 500 | ml | Debic Kookroom 20% Original | Werkwijze
Breng de kookroom aan de kook met de Earl Grey-thee en laat een half uur infuseren. Passeer de room door een fijne zeef. |
| 10 | | zakjes Earl Grey-thee | |

Spitskool-wildbouillon

- | | | | |
|---|--|------------------------------|--|
| 2 | | wildbouillon | Werkwijze
Voeg het spitskoolsap en de bouillon samen in een passende pan. Reduceer alles samen tot 500 ml. |
| 1 | | spitskoolsap (sapcentrifuge) | |

Kaneel- en basilicumroom

- | | | | |
|-----|----|-----------------------------|--|
| 500 | ml | Debic Kookroom 20% Original | Werkwijze
Breng de kookroom aan de kook met de kaneelstokjes en basilicum. Laat een half uur infuseren. Haal de kaneelstokjes eruit en blend de kookroom samen met de spinazie in een thermoblender op 70 °C totdat de room knalgroen is. Passeer de room door een fijne zeef. |
| 2 | | kaneelstokjes | |
| 20 | g | basilicum | |
| 20 | g | spinazie | |

Gebrande langoustine met chorizo-roomsaus

Een gebrande langoustine gecombineerd met een waanzinnige saus en prachtige groentebereidingen. De bisque heeft veel umami door de geroosterde aardpeer en dat combineert erg goed met de chorizoroom. De frisse toetsen van de tomaat en de chakalaka crème accentueren de smaken. De pommes Anna is klassiek bereid en vervolgens gefrituurd wat een hele bijzondere structuur geeft.



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Langoustine

10	langoustines
1	limoen, rasp en sap zout en peper

Chorizo-roomsaus

500 ml	basiscomponent: aardpeer-schaaldierenbouillon
500 ml	roomcomponent: chorizoroom

Chakalaka-crème

2 kg	wortels, brunoise
1 kg	uien, gesnipperd
10	rode paprika's
150 g	gember, fijngesneden
5	tenen knoflook
1	rode peper
35 g	garam masala
200 ml	ciderazijn

Gepofte rijst

30 g	wilde rijst rijstolie zout
------	----------------------------------

Aardpeer in beurre noisette

400 g	aardpeer
60 g	beurre noisette zout en peper

Pommes Anna

4 kg	aardappelen, kruimig
1 kg	Campina Roomboter, ongezoeten gerookt paprikapoeder zout en peper

Gedroogde tomaat

500 g	rijpe tomaten, bijvoorbeeld trostomaten
50 ml	olijfolie
1	teen knoflook
1	takje rozemarijn
5	takjes tijm
25 g	zout en peper

WERKWIJZE

Langoustines

Maak de langoustines schoon. Brand af met een gasbrander en geef de gewenste gaarheid onder de salamander. Breng op smaak met rasp en sap van limoen, zout en peper.

Chorizo-roomsaus

Kook de basiscomponent aardpeer-schaaldierenbouillon van pagina 24 samen met de roomcomponent chorizoroom van pagina 25 in tot een mooie saus.

Chakalaka-crème

Gaar alle ingrediënten samen onder een cartouche en draai glad in een thermoblender.

Gepofte rijst

Warm de rijstolie op tot 220 °C en laat er de wilde rijst in glijden. De rijst zal direct poffen. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Aardpeer in beurre noisette

Schil de aardpeer en snijd in gelijkmatige stukken. Gaar in de beurre noisette. Breng op smaak met zout en peper.

Pommes Anna

Smelt de boter. Snijd de aardappelen op de snijmachine in dunne plakjes van een millimeter. Vermeng met de gesmolten boter. Leg ze dakpansgewijs in een met bakpapier beklede halve gastronormbak. Bak onder lichte druk af op 160 °C gedurende een uur. Koel terug onder druk. Snijd in strakke blokjes. Frituur op 180 °C. Breng op smaak met zout, peper en gerookt paprikapoeder en serveer direct.

Gedroogde tomaat

Was de tomaten en snijd ze in vieren. Snijd de knoflook, tijm en rozemarijn fijn en meng dit met olijfolie, peper en zout. Meng in een bekken met de partjes tomaat. Laat dit geheel een uur marineren alvorens de tomaten in de voedseldroger te plaatsen. Droog de tomaten vier tot twaalf uur bij 60 °C. De droogtijd is afhankelijk van het gewenste eindresultaat.



Eendenborstfilet met lavendellak en Earl Grey-roomsaus

We gebruiken hier van de eend zowel de borstfilet als de bout, die we konfijten. Eend combineert uitstekend met de bergamot in de Earl Grey-room, die op zijn beurt weer combineert met de volle wildbouillon met spitskool.

Om de florale aroma's meer kracht bij te zetten, werken we met een crunch van lavendel en anijs en garneren met eetbare bloemen. De twee bereidingen van oerwortel maken de compositie compleet.



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Earl Grey-roomsaus

- 500 ml basiscomponent: spitskool-wildbouillon
- 500 ml roomcomponent: Earl Grey-room

Eendenborstfilet

- 2 eendenborsten
- fijn zout
- 400 ml spitskool-wildbouillon
- 5 g lavendel
- 5 g korianderzaad, grof gebroken
- 2 g anijszaad

Gekonfijte eendenbout

- 5 eendenbouts
- grof zeezout
- zwarte peper
- 1 kg eendenvet
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 laurierblaadjes
- 4 tenen knoflook

Zoetzure oerwortel

- 300 g paarse oerwortel
- 100 g suiker
- 100 g azijn
- 100 g water
- 1 tl korianderkorrels
- 20 g verse gember
- 1 steranijs

Geroosterde oerwortel

- 1 kg paarse oerwortel
- 10 verse laurierblaadjes
- 10 tenen knoflook
- 50 ml olijfolie
- zout

Overig

- eetbare bloemen



WERKWIJZE

Earl Grey-roomsaus

Kook de basiscomponent spitskool-wildbouillon van pagina 24 samen met de roomcomponent Earl Grey-room van pagina 25 in tot een mooie saus.

Eendenborstfilet

Snij de eendenborstfilets gekruist in aan de huidkant. Zout de filets met fijn zout en leg op de huidkant in een koude koekenpan op laag vuur. Kook ondertussen de spitskool-wildbouillon in tot een lak. Meng lavendel, korianderzaad en anijszaad en doe dit in een laag bakje. Bak de huid van de eendenborst helemaal krokant en goudbruin. Schroei de vleeszijde van de filet daarna bruin aan en laat het vlees rusten. Lak de krokante huid bij uitgifte af en dip in het lavendelmengsel.

Gekonfijte eendenbout

Bestrooi de bouten ruim met zeezout en zwarte peper. Laat 24 uur pekelen in de koeling. Spoel de bouten af met koud water en dep ze droog. Verwarm het eendenvet met de tijm, rozemarijn, laurier en knoflook. Voeg de bouten toe en laat twee uur zachtjes garen op 95 °C. Laat volledig afkoelen in het vet. Bewaar op 4 °C in het gestolde vet.

Zoetzure oerwortel

Snij de oerwortel in dunne plakken en vervolgens in fijne, lange julienne. Kook het water met azijn, suiker, gember, steranijs en korianderkorrels. Giet het hete mengsel op de wortel. Vacumeer het geheel.

Geroosterde oerwortel

Schil de wortels. Blancheer 4 minuten in gezouten kokend water, laat in een zeef uitlekken. Leg de wortels in een braadslede. Knip de laurierbladeren in fijne repen. Kneus de knoflooktenen grof. Verdeel laurier, knoflook en olijfolie over de wortels. Gaar gedurende drie uur in een oven van 165 °C.





Een gerecht met een prachtige hoofdrol voor de geliefde pompoen. Door de langzame garing van de hokkaido pompoen krijgt het vruchtvlees een zalvige textuur, die wel wat weg heeft van een hartige toffee. De warme smaken van de basilicum en kaneel uit de roomsaus worden nog rijker door de salsa van zwarte knoflook en hazelnoot.

WERKWIJZE

Hokkaido pompoen

Gaar de gehele hokkaido pompoen in de oven op 130 °C gedurende anderhalf uur totdat deze door en door gaar is. Trancheer in mooie parten en verwijder de draden. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

Kaneel-basilicumroomsaus

Kook de basiscomponent wortelsap-groentedemi-glace van pagina 24 samen met de roomcomponent kaneel-basilicumroom van pagina 25 in tot een mooie saus.

Pompoentoffee

Rooster de pompoenblokjes in de oven op 140 °C gedurende 50 minuten totdat ze licht gekaramelliseerd en volledig gaar zijn. Kook ondertussen de kookroom in tot de helft. Draai in een thermoblender alles samen op en breng op smaak met zout en peper.

Zwarte knoflooksalsa

Zet de gesnipperde ui op met de azijn, witte wijn, suiker en olijfolie en gaar tot het vocht volledig verdampt is en de ui goudbruin. Laat afkoelen en meng met de fijngesneden zwarte knoflooktenen en geroosterde pompoenpitten.

Pompoenrondjes

Snijd de pompoen in plakken van 4 millimeter. Steek met een steker ronde plakjes uit de pompoen. Plaats de plakjes pompoen met de olijfolie, gember en vanille in een vacuümzak en trek vacuüm. Stoom de pompoenplakjes gedurende 30 minuten op 100 °C. De pompoen moet net iets te gaar worden, zodat er een custardachtige textuur ontstaat maar de pompoen zijn vorm niet verliest. Koel de pompoen direct terug in ijswater en bewaar de pompoenplakjes in de vacuümzak in de koelkast. Verwarm bij doorgifte de pompoen in de vacuümzak of verwarm onder de warmtelamp.

Thaise basilicumolie

Blend de Thaise basilicum, spinazie en druivenpitolie gedurende 5 minuten op 80 °C in de thermoblender op snelheid 5. Laat de olie door een koffiefilter lopen en koel terug.

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Hokkaido pompoen

- 1 hokkaido pompoen
- 60 ml olijfolie
- zout en peper

Kaneel-basilicumroomsaus

- 500 ml basiscomponent: wortelsap-groentedemi-glace
- 500 ml roomcomponent: kaneel-basilicumroom

Pompoentoffee

- 1 kg pompoen, in blokjes
- 400 g Debic Kookroom 20% Original
- zout en peper

Zwarte knoflooksalsa

- 500 g uien, gesnipperd
- 200 ml witte wijn
- 100 ml witte wijnazijn
- 100 g suiker
- 60 g olijfolie
- 30 g zwarte knoflook
- 60 g pompoenpitten, geroosterd

Pompoenrondjes

- 1 kg flespompoen
- 50 ml olijfolie
- 10 g geraspte gember
- 1 oude vanillepeul

Thaise basilicumolie

- 150 g Thaise basilicum
- 40 g spinazie
- 300 g druivenpitolie

Overig

- geroosterde hazelnoten, geraspt
- Afrikaantjes

Langzaam
gegaarde hokkaido
pompoen met
kaneel-basilicum-
roomsaus



Kiprouleau met ras el hanout-roomsaus

Een prachtige compositie met een klassieke rouleau van kip. Door het gebruik van de verschillende kruiden in de couscous krijg je een enorm scala aan smaken. Deze worden samengebracht door de kruidigheid en romigheid van de ras el hanout-roomsaus. De afwerking met een friszoete abrikozengel is verrassend.



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Kiprouleau

1	hele kip
120 g	Debic Kookroom 20% Original
20 g	spinazie, geblancheerd
100 g	groene pistache
100 g	Debic Bakken & Braden zout en peper

Ras el hanout-roomsaus

500 ml	basiscomponent: knolselderij-kippenbouillon
500 ml	roomcomponent: ras el hanout-room

Couscous met groene kruiden

200 g	couscous
220 ml	kokend water
50 g	sjalotten, gesnipperd
50 g	olijfolie
1 tl	komijn, gemalen
1	groene peper
50 g	pistache
20 g	platte peterselie
20 g	verse koriander
5 g	verse dragon
5 g	verse dille
10 g	verse munt
1 dl	olijfolie, Hojiblanca

Pistache-knolselderijcrème

100 g	gefrituurde pistachenoten
100 g	pistachenoten
100 g	melk
300 g	knolselderijpuree limoensap zout

Abrikozengel

1 kg	verse abrikozen
200 g	Canada Dry of ginger ale
9 g	agaragar
220 g	suiker

Pistache-spongecake

10 g	eiwitpoeder
100 ml	dashi
150 g	eiwit, gepasteuriseerd
80 g	pistachepoeder
30 g	bloem
60 g	eidooier

WERKWIJZE

Kiprouleau

Been de hele kip uit via de rugzijde, zonder de huid te beschadigen. Haal ook de botjes van de pootjes en de vleugels eruit. Snijd het kipvees strak af en bewaar alle afsnijdsels in een bak apart. Dit moet ongeveer 100 gram zijn. Verwarm de kookroom tot 50 °C en draai in de thermoblender met de geblancheerde spinazie gedurende 2 minuten. Passeer door een zeef. Draai in de thermoblender de helft van de pistache tot poeder. Voeg dan de kipafsnijdsels en de kookroom toe en draai tot een gladde farce. Breng op smaak met zout en peper. Spatel ten slotte de hele pistachenoten erdoorheen. Doe de farce in het midden van de opgelegde kip en rol deze zeer strak op in rekfolie. Vacumeer de rouleau en gaar in een warmwaterbad voor 1 uur

en 20 minuten op 64 °C. Koel terug op ijswater. Haal de rouleau uit de folie. Bak goudbruin in bakken & braden. Trancheer en serveer.

Ras el hanout-roomsaus

Kook de basiscomponent knolselderij-kippenbouillon van pagina 24 samen met de roomcomponent ras el hanout-room van pagina 25 in tot een mooie saus.

Groene kruidencouscous

Weeg de couscous af in een groot bekken. Giet het kokende water erop en dek af met folie. Laat ongeveer 10 minuten staan en roer door met een vork. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de gesnipperde sjalot zonder te kleuren.

Voeg de gemalen komijn toe en verwarm even mee. Breng op smaak met zout en laat afkoelen. Draai voor de groene kruidenpasta de kruiden met de olijfolie glad in een blender. Je krijgt de structuur van een pesto. Snijd de groene peper ragfijn, hak de pistache en meng samen met de gefruite sjalot met de couscous. Meng er naar smaak groene kruidenpasta door en breng verder op smaak met peper en zout.

Pistache-knolselderijcrème

Maal de noten samen met de melk in de blender tot een gladde massa. Voeg de knolselderijpuree toe en breng op smaak met zout en limoensap.

Abrikozengel

Ontpit de abrikozen en blender in de thermoblender. Voeg de overige ingrediënten toe en verwarm in de thermoblender tot 100 °C. Stort uit op een plaat en laat afkoelen. Draai de uitgestorte massa in een blender tot een gladde gel.

Pistache-spongecake

Draai alle ingrediënten in een blender tot een gladde massa. Zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Belucht met twee slagroompatronen (N₂O). Spuit de massa in kartonnen koffiebekertjes, waarin een gat in de bodem is geprikt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats 40 seconden in de magnetron op vol vermogen. Laat op de kop afkoelen.



Gert De Mangeleer

Chef bij Hertog Jan*** Restaurant Group in Brugge

“Ik denk dat we steeds meer terug naar de oorsprong zullen gaan.”



Eigenlijk is de nouvelle cuisine nooit uit de moderne keuken vertrokken. Veel elementen die toen ontstonden, zijn nog steeds relevant. Dat vindt ook Gert De Mangeleer. “Ik denk dat de nouvelle cuisine er vooral voor heeft gezorgd dat de keuken lichter is geworden. Door in te spelen op de trends van gezondheid, minder vet en meer groenten zijn de porties ook kleiner geworden. Omdat mensen sinds de afgelopen decennia steeds bewuster met hun voeding omspringen, is dat een belangrijke ontwikkeling.”



Zelf ziet Gert ook elementen van de nouvelle cuisine terug in zijn gerechten. “Ik gebruik veel groenten en kruiden in mijn keuken en probeer lichte en uitgebalanceerde gerechten te maken. De aanwezige zuren maken alles licht verteerbaar en elegant. Onze porties zijn gematigd. De huidige tendens is toch dat mensen steeds minder en gezonder willen eten. Ze willen vooral genieten en beleven: daar moet je als chef op inspelen.”

Meest gekopieerde gerecht ter wereld

Naast de broers Troisgros, van het befaamde Franse restaurant Troisgros dat al jaren drie sterren heeft en waar de nouvelle cuisine bekend werd, is vooral Michel Bras een inspiratie voor Gert. “Hij kookte weliswaar al in het begin van de jaren 80, maar deze chef heeft mij misschien wel het meest beïnvloed gedurende mijn carrière. Hij serveerde in 1983 voor het eerst zijn wereldberoemde ‘Gargouillou de légumes’: een gerecht dat uitsluitend bestond uit diverse groenten, wilde kruiden en bloemen. Iedereen verklaarde hem gek ... Maar dit is waarschijnlijk tot op de dag van vandaag het meest iconische en gekopieerde gerecht ter wereld.”

Toekomst van nouvelle cuisine

Gert voorspelt dat een aantal elementen uit de nouvelle cuisine weer belangrijker wordt. “Ik denk dat we steeds meer terug naar de oorsprong zullen gaan. Mensen willen weten waar hun producten vandaan komen. Men gaat meer terug naar de essentie met respect voor het product, de natuur en de omgeving. Dus geen onnodige tierlantijntjes op het bord. Ik verwacht dat men zich tegen de moleculaire keuken zal keren. Ook denk ik dat er steeds meer kleinere restaurantjes met weinig medewerkers gaan opduiken, die zich focussen op één product of één niche en zo het ambacht ontzettend versterken. Een beetje op de Japanse manier, althans dat hoop ik. Dit zorgt ervoor dat alles ook rendabeler wordt!”

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Karamel-chocoladecrème

200 g	Caramelia-chocolade
80 g	Debic Slagroom 35% zonder suiker
80 g	volle melk
1 g	zeezout
½	vanillestokje
½	tonkaboon
15 g	suiker
	scheutje water
30 g	eigeel

Crumble van zoethout

125 g	donkerbruine suiker
125 g	bloem
3 g	zout
4 g	kaneelpoeder
3 g	zoethoutpoeder
125 g	Campina Roomboter, ongezoeten

Yoghurt-passievruchtensorbet

125 g	bloemsuiker
250 g	passievruchtenpuree
125 g	yoghurt

Passievruchten-vanillecrème

125 g	passievruchtenpuree
180 g	Debic Slagroom 35% zonder suiker
½	vanillestokje
1,5 g	tonkaboon
35 g	eigeel
100 g	suiker
3,5 g	gelatineblaadjes
100 g	Campina Roomboter, ongezoeten

Leder van passievrucht

350 g	passievruchtenpuree
250 g	mangopuree
50 g	bloemsuiker
10 g	pectine
3 g	goud kleurpoeder

Passievruchten-mangogel

130 g	passievruchtenpuree
250 g	mangopuree
30 g	suiker
4 g	agaragar
1,5 g	goud kleurpoeder

Zoethout-yoghurtmeringue

125 g	suiker
125 g	bloemsuiker
125 g	eiwit
35 g	yoghurtpoeder
	zoethoutpoeder
	goud kleurpoeder

Cannelloni van gezouten karamel

125 g	fondantsuiker
65 g	glucose
65 g	isomalt
2,5 g	zeezout

Garnituur

15	ananaskersen (physalis)
----	-------------------------

Passievrucht karamel chocolade

WERKWIJZE

Karamel-chocoladecrème

Smelt de chocolade. Verwarm de Debic Slagroom 35%, samen met de melk, het zeezout, het geschraapte vanillestokje en de geraspte tonkaboon. Karamelliseer de suiker en het water tot een goudbruine karamel. Passeer het room-melkmengsel door de puntzeef en giet voorzichtig op de hete karamel. Breng het geheel aan de kook. Laat afkoelen en voeg het eigeel toe. Vaneer tot 85 °C. Passeer door een fijne zeef. Meng de gesmolten chocolade onder de crème. Laat verder afkoelen en breng over in een spuitzak.

Crumble van zoethout

Meng de bruine suiker, de bloem, het zout, het kaneelpoeder en het zoethoutpoeder samen in een keukenrobot. Voeg geleidelijk aan de koude stukjes boter toe en laat verder kneden. Verspreid het deeg over een bakplaat en bak af op 160 °C gedurende 50 minuten. Roer om de 10 minuten in het deeg, met behulp van een klopper, om een fijne crumble te bekomen. Laat afkoelen.

Yoghurt-passievruchtensorbet

Verwarm de suiker en de passievruchtenpuree samen in een steelpan. Voeg de yoghurt toe en mix het geheel met de staafmixer tot een homogene massa. Laat afkoelen en draai af in de ijssturbine.

Passievruchten-vanillecrème

Breng de passievruchtenpuree, de Debic Slagroom 35%, het geschraapte vanillestokje en de geraspte tonkaboon samen aan de kook. Passeer door een puntzeef. Bereid een luchtige ruban met het eigeel en de suiker. Vaneer tot 85 °C. Voeg de geweekte gelatineblaadjes

en de boter toe en meng alles tot een homogene massa. Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen. Breng over in een spuitzak.

Leder van passievrucht

Breng de passievruchtenpuree, de mangopuree, de suiker en de pectine samen aan de kook in een steelpan. Laat goed doorkoken gedurende 20 seconden. Voeg het kleurpoeder toe. Mix het geheel en passeer door een fijne zeef. Laat afkoelen in de koeling. Strijk de massa 2 mm dik uit op een siliconenmat. Laat drogen onder de warmtelampen gedurende 24 uur. Snijd dan in vierkanten van 10 x 10 cm.

Passievruchten-mangogel

Breng de passievruchtenpuree aan de kook in een steelpan, samen met de mangopuree, suiker en agaragar. Laat goed doorkoken gedurende 20 seconden. Voeg het kleurpoeder toe. Mix het geheel en passeer door een fijne zeef. Laat opstijven in de koeling. Mix voor gebruik de gel tot een gladde emulsie in de Thermomix. Breng over in een knijpflesje.

Zoethout-yoghurtmeringue

Meng de suikers. Klop het eiwit op in de keukenrobot en voeg geleidelijk aan de suiker toe. Laat verder opkloppen tot een stevige massa. Voeg op het laatste moment het yoghurtpoeder toe. Spuit kleine meringuedopjes op een siliconen bakmat. Bestrooi lichtjes met het zoethoutpoeder en goudpoeder. Laat de dopjes drogen in de oven op 65 °C gedurende 24 uur. Bewaar op een droge plaats.

Cannelloni van gezouten karamel

Bereid een goudgele karamel door de fondantsuiker, glucose en isomalt samen

aan de kook te brengen in een steelpan tot 170 °C. Stort de karamel uit op een siliconenmatje en laat uitharden. Breek de karamel in kleine stukken en blend, samen met het zeezout, tot een fijn poeder in de Thermomix. Strooi het poeder uit op een Silpat, in vierkanten van 6 x 6 cm. Laat het poeder smelten in de oven op 160 °C. Rol de gesmolten karamel rond een plastic buisje (diameter 1,5 cm) tot een cannelloni. Laat afkoelen

AFWERKING

Spuit 2 punten karamel-chocoladecrème in het midden van het bord. Strooi er een lepel crumble over. Verdeel vervolgens de halve ananaskersen over de crumble. Vul de cannelloni met de passievruchten-vanillecrème. Leg de cannelloni op de karamel-chocoladecrème, samen met een quenelle van de sorbet. Drapeer een vel passievruchtenleder over het gerecht. Werk ten slotte af met 3 kleine puntjes passievruchten-mangogel en de meringues.



GERT DE MANGELEER,
CHEF BIJ HERTOOG JAN***
RESTAURANT GROUP, BRUGGE





'NIETS IS ZO BELANGRIJK
ALS MIJN TEAM; IK MOET ZE

BLIND VERTROUWEN

Sidney Schutte

RESTAURANT SPECTRUM**, AMSTERDAM



100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

In een sterrenkeuken draait alles om blind op je team kunnen vertrouwen. Dit geldt ook voor de ingrediënten die je gebruikt, daar moet je altijd op kunnen vertrouwen. Daarom gebruik ik Debic Kookroom 20% Original. Deze voorkomt schifting, garandeert een perfecte binding en is altijd stabiel. Wil je meer weten? **Scan & zie meer op [Debic.nl](https://www.debic.nl).**

Debic. Gemaakt voor professionele handen.



Verjaardags- desserts

Debic bestaat honderd jaar! Reden genoeg voor een feestje. Ook in restaurants worden regelmatig feestjes gevierd. Gasten gaan dikwijls vanwege een verjaardag uit eten en fluisteren dan de bediening in dat er iemand jarig is. Vaak krijgt de jarige vervolgens aan het einde van de avond een dessert geserveerd, met een grote vuurfontein in een cakeje. Heel aardig. Maar wel een beetje uit de tijd. Bovendien laat de vuurfontein vieze stoffen achter op het dessert. Op het bord staat soms ook nog, al dan niet met spelfouten, in chocolade 'Gefeliciteerd!' geschreven. Het is niet zo ingewikkeld om je gasten op een andere manier in de watten te leggen!

Om jullie te inspireren hebben wij diverse concepten uitgewerkt om jarigen in jouw restaurant te verrassen. Zet bijvoorbeeld een klein kaarsje op het dessert of serveer een speciale verjaardagsmenukaart.

Happy Birthday!





Werken met bordstencils

Het is helemaal van deze tijd: een bord superstrak en eenvoudig versieren met bordstencils. Je kunt deze gebruiken door er bijvoorbeeld chocolade, cacao-poeder of een crème overheen te strijken. Maar je kunt er ook koekjes mee bakken, die je in een dessert kunt steken. Speciaal voor onze verjaardag hebben wij samen met de Moldbrothers een aantal stencils ontwikkeld, die via hen te bestellen zijn.

Heb je zelf een ander creatief idee? Vraag hen het speciaal voor jou te ontwikkelen. Ga voor meer informatie naar moldbrothers.nl.

Happy Birthday



Kaartje

Sinds de opkomst van social media worden er steeds minder verjaardagskaarten verstuurd. Maar er is toch niets zo leuk als een verjaardagskaartje krijgen? Zorg voor een kleine voorraad verjaardagskaarten in de keuken. Schrijf er een persoonlijke boodschap op en overhandig de kaart aan de jarige.



Koekjesstencil

Als je weet hoe oud de jarige is geworden, maak je een dessert nog specialer door zijn of haar leeftijd erop te zetten. Zorg er daarom voor dat je altijd een klein voorraadjie met cijferkoekjes klaar hebt liggen. Je maakt ze met een eenvoudig recept.



Cijferkoekjes

RECEPT VOOR 200 STUKS

Koekjesbeslag

200 g	Campina Roomboter, ongezoeten
200 g	bloem
200 g	eiwit (op kamertemperatuur)
200 g	poedersuiker

WERKWIJZE

Draai de boter samen met de poedersuiker zacht in de planeetmenger. Voeg het eiwit beetje bij beetje toe totdat het geheel is opgenomen. Voeg de bloem toe en laat het beslag enkele uren rusten in de koeling. Strijk het dun uit over het cijferstencil en bak de koekjes af op 180 °C gedurende 6 tot 8 minuten. Bewaar de koekjes in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.



Chocolade verrassing

Na een heel menu zit niet iedereen op een groot dessert te wachten. Dan is deze chocolade verrassing een heel creatieve oplossing om te serveren bij de koffie of thee. Het ziet er groot en spectaculair uit, maar is niets meer dan chocolade en een kaarsje. OK, het kost wel wat werk en vakkenis, maar dan heb je ook iets speciaals! De jarige kan de chocolade delen met de rest van de tafel door er stukjes af te breken.

RECEPT VOOR 1 PERSOON

900 g witte chocoladecouverture
100 g witte chocoladecouverture

WERKWIJZE

Smelt 900 gram witte chocoladecouverture tot maximaal 45 °C. Snijd 100 gram witte chocoladecouverture in kleine stukjes en plaats deze in de koelkast. Koel de gesmolten chocolade tot ongeveer 38 °C terug en voeg daarna de stukjes chocolade uit de koelkast toe. De eindtemperatuur moet tussen de 28 °C en 29 °C liggen.

AFWERKING

Bekleed een grote rechte wijnkoeler of buis aan de buitenzijde met acetaatfolie en zet vast met plakband. Breng de chocolade over in een spuitzak en knip daar een klein puntje af. Werk met twee personen: terwijl de een de koeler draait, spuit de ander in een draaiende beweging de chocolade erop. Laat goed uitharden en snijd de chocolade aan de onderzijde los. Vul de wijnkoeler met een beetje warm water, zodat je de folie omhoog van de koeler af kunt trekken. Snijd met een klein stanleymesje het plakband los en bewaar de chocolade kokers op een droge, koele plek. Maak een kaarsje warm aan de onderkant en zet vast op een bord. Steek het kaarsje aan en plaats de koker eroverheen.



Piñata

Verzorg een mini-piñata met snoepjes erin. Erg leuk voor bijvoorbeeld kinderen die jarig zijn. Geef er een kleine deegroller bij en laat ze de piñata kapot slaan.

Klein cadeautje met verjaardagskusje

Geef een kleinigheidje weg aan de jarige, met als onderliggende gedachte dat de jarige thuis nog een keertje aan je denkt. Dit hoeft helemaal niet moeilijk te zijn! Deze kleine doosjes zijn te koop bij diverse feestartikelenketens zoals SoLow of Flying Tiger. Stop er iets in dat de jarige thuis kan opeten, zoals de (verjaardags)kusje bonbons.



Polaroidfoto

De ouderwetse polaroidfoto is terug van weggeweest. Er zijn tegenwoordig diverse modellen van de polaroidcamera verkrijgbaar, die ook nog eens heel betaalbaar zijn. Het idee om een feestelijk diner vast te leggen door middel van een echte fotoafdruk, spreekt veel mensen aan. Zorg dat je slingers, feesthoedjes en toeters in huis hebt om de foto nóg vrolijker te maken!



Verjaardagsmenukaart

Een speciale verjaardagsmenukaart wekt sympathie op en is een leuke manier om extra verkoop te stimuleren. Er is altijd wel iemand aan tafel die ernaar vraagt; zo kom je er snel achter of er iemand jarig is aan tafel. Vermeld onderaan je dessertkaart 'Vraag naar onze speciale verjaardagsmenukaart!'.



Verjaardagsdesserts altijd op voorraad

Omdat je niet altijd van tevoren weet of er een jarige komt eten, kan het verstandig zijn om een kleine voorraad verjaardagsdesserts in de vriezer of koeling te hebben staan. Een klein ijstaartje op basis van Debic Parfait kan uitkomst bieden. Door de parfait op de juiste wijze af te spuiten met chocolade of in te pakken in een laag meringue, dek je het dessert af en kun je het lang bewaren in de vriezer. Serveer het taartje met een klein kaarsje. Minder spectaculair dan een vuurfontein, maar minstens zo leuk, origineler en zonder roetdeeltjes op het dessert.



Dame Blanche

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

1	l	Debic Parfait
1		vanillestokje
200	g	witte chocoladecouverture
100	ml	zonnebloemolie

Garnering

200	ml	chocoladesaus
15		kleine kaarsjes
20	g	cacaopoeder

WERKWIJZE

Verwarm 100 ml parfait met het merg van het vanillestokje in een pannetje. Laat infuseren en koel terug. Klop de overige parfait luchtig in de planeetmenger en voeg de infusie van vanille toe. Breng de massa over in een spuitzak en portioneer in siliconen mallen. Plaats in de vriezer totdat deze volledig bevroren zijn. Smelt de chocolade en vermeng met de olie. Breng de massa over in een elektrische verfspuit en spuit de bevroren parfait af met de chocolade. Bewaar in de vriezer.

AFWERKING

Dresseer de taartjes op de borden en laat de parfait minimaal 5 tot 10 minuten op temperatuur komen. Werk het bord af met een stencil en de chocoladesaus. Plaats een klein kaarsje op het taartje.



Baked Alaska of Omelet Sibérienne is een ijstaartje met een hart van sorbetijs, afgedekt met een dikke laag eiwitschuim. Dit kan volledig in de mise-en-place worden voorbereid en à la minute worden afgemaakt. Om het spectaculair te maken, kun je het afbranden bijvoorbeeld aan tafel doen. Door een klein beetje pure alcohol te verwarmen en aan te steken, kun je aan tafel met een lepel de brandende alcohol eroverheen scheppen.

RECEPTUUR VOOR 15 PERSONEN

Baked Alaska

1	l	Debic Parfait
1		vanillestokje
500	g	frambozensorbet

Kookschuim

200	g	eiwit
85	g	water
400	g	kristalsuiker

Baked Alaska

WERKWIJZE

Baked Alaska

Laat de frambozensorbet wat zacht worden en portioneer in siliconen halve balvormen van 5 cm doorsnede. Plaats in de vriezer. Verwarm 100 ml parfait samen met het merg van het vanillestokje in een pannetje. Laat infuseren en koel terug. Klop de overige parfait luchtig in de planeetmenger en voeg de infusie van vanille toe. Breng de massa over in een spuitzak en portioneer in de siliconen halve balvormen van 8 cm doorsnede. Druk de bevroren frambozensorbet erin. Strijk glad en plaats in de vriezer totdat deze volledig bevroren zijn.

Kookschuim

Kook het water met de suiker op tot 121 °C. Maak het bekken vetvrij met wat citroensap. Begin met het kloppen van de eiwitten wanneer de suikerstroop 110 °C is. Haal de suikerstroop van het vuur wanneer deze 121 °C is. Giet de suikerstroop al kloppend in een straaltje door het eiwit. Klop het schuim koud en breng over in een spuitzak met kartelspuitmondje. Decoreer de parfait met het schuim en bewaar tot gebruik in de vriezer.

AFWERKING

Brand af met een gasbrander of verwarm een klein pannetje met alcohol, steek aan en schep met een lepel aan tafel over het dessert.



Adeline Grattard
Chef bij yam'Tcha* in Parijs

De Franse sterrenchef Adeline Grattard, onder andere bekend van de Netflix-serie *Chef's Table*, is een van de veertien ambassadeurs van Debic. Ze kookt in haar eigen yam'Tcha in Parijs: deels op basis van haar ervaringen in China, deels op basis van de klassieke Franse keuken. Haar gevoel is leidend, maar dat neemt niet weg dat ze haar keuken perfect heeft georganiseerd.

Jarenlang heeft Adeline Grattard geen enkel recept op papier staan. Ze kookt uit haar hoofd en instinctief. Maar dat is met een team van tien medewerkers nauwelijks vol te houden. "Het kost in de keuken van yam'Tcha vaak minimaal zes maanden om op elkaar ingespeeld te raken. Nieuwe koks raken totaal verloren wanneer ze hier beginnen. Je moet leren begrijpen hoe wij werken. Om constructief te kunnen samenwerken, hebben we inmiddels bepaalde afspraken gemaakt. Ik heb een 'dreamteam', dat begrijpt wat ik wil en dat na verloop van tijd ook leert volgen. Ik vind: je kookt beter vanuit je gevoel dan vanaf een recept. Het is de kracht van yam'Tcha gebleken."

“De toekomst van de keuken is internationaal.”

yam'Tcha

Na haar opleiding tot chef bij Ferrandi in Parijs en een werkplek bij Pascal Barbot in zijn restaurant Astrance vertrekt Adeline met haar man Chi Wah voor enkele jaren naar Hongkong. Ze leert er de rijkdom van de Chinese keuken kennen en begint te koken met een Kantonese inslag. Eenmaal terug in Parijs opent ze yam'Tcha: een gastronomisch restaurant, dat al binnen een jaar na de opening een eerste Michelinster verwerft. Inmiddels behoren ook Chi Wah tearoom en bistro Lai'Tcha tot het imperium van Adeline. "Ik ben er niet op uit om mensen omver te blazen met onze gerechten. Veel belangrijker vind ik het om ons plezier in koken en de emotie die we daarbij voelen over te brengen op onze gasten. Ik kook heel intuïtief, recht uit mijn hart. Dát gevoel wil ik mijn gasten laten proeven."

Coq au vin

Adeline selecteert met veel zorg haar ingrediënten. Ze gaat regelmatig naar Rungis, de grootste culinaire versmarkt van Europa net onder Parijs, om te zien wat er allemaal te verkrijgen is en hoe dit kan worden verwerkt.

"Ik wil niet afhankelijk zijn van wat een leverancier mij komt brengen. Ik wil zélf de keuze voor mijn ingrediënten bepalen: zien, voelen, ruiken. Hier begint het werk van de chef."

Nadat ze tijdens een etentje bij haar ouders wordt weggeblazen door een klassieke coq au vin, realiseert Adeline zich dat ze room wil terugbrengen in haar keuken. "Ik kon voorheen niet echt een link vinden met smaken als sojasaus en had er ook geen behoefte aan. De herontdekking van de fluwelen, rijke smaak van room, zorgde echter voor een kleine revolutie. Ik ben volop gaan experimenteren en heb onder andere de Shao Hsing-saus ontwikkeld, die nu kenmerkend is voor yam'Tcha. Het is een klassieke saus op basis van room en een Chinese rijstwijn, die goed combineert met wit vlees of paddenstoelen. Ik gebruik hiervoor heel graag de room van Debic, omdat die een perfect en constant resultaat geeft. De room schift nooit en kookt heel vlug in, wat past bij onze snelle manier van koken." Ze heeft de veelzijdigheid van Debic room inmiddels omarmd en gebruikt de producten van Debic ook voor desserts, voor haar op Japanse recepten gestoelde kleverige rijstballetjes met een fruitige vulling en voor gerechten met groente.

Internationaal

Afgaan op je gevoel waar dat kan, zekerheid zoeken waar dat moet: dat is voor Adeline Grattard een belangrijke succesfactor geworden. "Ik heb met al mijn ervaring en inzichten mijn eigen, persoonlijke stijl ontwikkeld. We koken niet langer Frans, Italiaans, Thais of Chinees. De keuken van de toekomst is internationaal."

In de wok geflambeerde shiitakes

met een roomsaus
met shaoxing-wijn en
een reductie van
zwarte rijstazijn



ADELINE GRATTARD,
CHEF BIJ YAM'TCHA*
IN PARIJS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Shiitakes

1500 g	shiitakes
20 ml	arachideolie
10 g	sambal oelek
20 ml	water
10 ml	donkere sojasaus (zoet)
10 ml	lichte sojasaus (zout)
3 g	zout
600 g	tofu

Roomsaus met shaoxing-wijn

500 ml	kippenbouillon, light
500 ml	shaoxing-wijn
500 ml	Debic Kookroom 20% Original
10 ml	donkere sojasaus (zoet)
10 ml	lichte sojasaus (zout)
3 g	zout

Glazuur van zwarte rijstazijn

250 ml	zwarte rijstazijn
50 g	Chinese kandijnsuiker

Garnituur

300 g	Parijse champignons
30	takjes citroentijm

WERKWIJZE

Shiitakes

Verhit de wok tot hij gloeiend heet is. Voeg de olie toe en bak de shiitakes snel aan. Zet het vuur uit en voeg het water toe. Laat de shiitakes stomen en het water verdampen. Voeg de sambal toe en zet het vuur weer hoog. Werk snel, breng de shiitakes op smaak met de sojasauzen en voeg in het laatste stadium de tofu toe. Breng op smaak met zout.

Roomsaus met shaoxing-wijn

Verwarm de kippenbouillon en shaoxing-wijn in twee aparte pannen. Breng de shaoxing-wijn aan de kook en laat de alcohol gedurende 5 minuten verdampen. Voeg de wijn toe aan de kippenbouillon en voeg de room toe. Reduceer tot de gewenste textuur. Breng de saus op smaak met de sojasauzen en houd warm.

Glazuur van zwarte rijstazijn

Doe de azijn en de suiker in een pan en breng aan de kook. Reduceer tot een stroperige textuur en zet opzij.

AFWERKING

Dresseer het shiitakemengsel in het midden van het bord. Lepel royaal wat saus rond het shiitakemengsel. Druppel er wat glazuur van zwarte rijstazijn over en werk af met citroentijm en dun geschaafde rauwe Parijse champignons.



Fusionkeuken

Globalisering van de keuken

Halverwege de jaren 90 kwam de trend van fusion koken overwaaien uit Australië en Engeland. Confusion, werd het ook wel genoemd. En dat zegt veel over de soms bizarre combinaties die werden gemaakt. Maar de fusionstroming heeft zeker veel goeds gebracht. Fusion koken was in de jaren 90 overigens niet nieuw. Sinds er gereisd en gemigreerd wordt, zijn er smaken en technieken tussen eetculturen uitgewisseld. Denk maar eens aan al die bijzondere specerijen uit de tijd van de VOC. Maar bijvoorbeeld ook aan de tijd dat de eerste Chinezen naar Nederland kwamen en later de Indonesiërs en Surinamers. In de jaren 90 werd met fusion koken vooral de combinatie van Aziatische met Europese ingrediënten en technieken bedoeld. Er zijn in die periode dan ook veel technieken en ingrediënten bijgekomen, die daarvoor niet werden gebruikt in West-Europa.

Wat hebben we eraan overgehouden?

Net als met alle andere stromingen heeft fusion koken de gastronomie voor altijd veranderd. Technieken zoals wokken en het inrollen van producten in rijstvellen kwamen in die periode onze keukens in. Na de eerste hype kwam iedereen weer terug op aarde en keerde de rust terug, maar fusion leeft nu misschien nog wel meer dan in de jaren 90! Door de globalisering en onze reislust blijven we immers altijd nieuwe smaken en technieken ontdekken.

Belangrijke chefs voor deze stroming:

Peter Gordon
Kirk Webber
Wolfgang Puck
Richard Wing

“Fusion koken was en is niets nieuws: het is al eeuwenoud.”



Meer variatie en omzet met wereldse mezze

Het serveren van een selectie van meerdere kleine gerechtjes zorgt voor een compleet andere beleving. Het is de perfecte manier om je gasten meer van jouw creativiteit te laten proeven. Mede om die reden zijn Spaanse tapas zo'n enorme hit geworden. Iets minder bekend zijn de Midden-Oosterse mezze. In restaurants in Griekenland en Turkije komen de obers in verschillende rondes met grote schalen vol kleine gerechtjes aan tafel. De gast kan hieruit een keuze maken. De gerechten zijn vaak eenvoudig, maar zien er verleidelijk uit: zó verleidelijk, dat de gast dikwijls nog wel een extra gerechtje wil proeven. Welke kansen biedt dit voor jouw restaurant?

Impuls geeft omzet

Je gasten in de watten leggen en tegelijkertijd extra omzet creëren? Klinkt als een prima deal, toch? Wat als je mezze inzet als voorgerecht? In plaats van een aantal vaste voorgerechten stel je een assortiment samen van verschillende gerechtjes, die op een grote schaal gepresenteerd worden. Je gast kan zelf de gerechtjes van zijn voorkeur uitkiezen, eventueel in meerdere rondes. Gebruik een eenheidsprijs voor alle gerechtjes. Dat maakt het voor de gast nog verleidelijker om een extra gerechtje te nemen en als het ware een 'impulsaankoop' te doen.

De wereld rond met klassiekers

Om een ruim assortiment gerechten aan te bieden, hoef je het jezelf helemaal niet moeilijk te maken. Gerechten worden niet per definitie beter wanneer je er twintig handelingen aan verricht. Het voordeel van een schaal kleine, uiteenlopende gerechten is dat zij samen al een mooie compositie van kleuren vormen. Ga zeker niet op zoek naar exotische producten om je gasten te verrassen. Gebruik populaire, lokale producten als hoofdingrediënt en combineer die met smaken uit de wereld. Als voorbeeld nemen we drie producten die op vrijwel iedere menukaart staan en

“Neem je gasten mee op wereldreis, maar wel met hun favoriete gerechten.”

combineren die met bijzondere smaken uit de beste keukens ter wereld. Dit is een ultiem voorbeeld van het nog altijd populaire fusion koken: je haalt het beste uit twee of meerdere werelden.

Als uitgangspunt nemen we hier drie ingrediënten die bij het gros van de restaurants op de kaart staan. Dat zorgt voor een veilige en herkenbare basis, waarmee gemakkelijk te variëren valt. Je kunt in plaats van deze klassiekers ook jouw eigen hardlopers als uitgangspunt nemen. Ook een superlokaal ingrediënt leent zich goed voor dit concept. Door de basisingrediënten te combineren met een typische smaakmaker of een techniek uit een wereldse keuken, neem je je gasten in hun favoriete gerechten mee op wereldreis!

Inspiratie uit vijftien culinaire landen

Zalm

Japan	zalm teriyaki met wasabi panna cotta
Verenigde Staten	cajun zalm
Brazilië	zalm met mango en cassave
Rusland	zalm rode biet, mierikswortelcrème en 'mille-feuille'
Zuid-Afrika	gebraaide zalm met Chakalaka-crème

Oester

Peru	oesterceviche
Canada	oester met cranberry en 'sparrentop'-olie
Ierland	oester met karnemelk, klaverzuring en bieslookolie
Turkije	oester met cacik
Thailand	oester tom yam

Carpaccio

Mexico	carpaccio met mole en korianderpesto
Spanje	carpaccio met gepofte paellarijst en aardappel-citroencrème
Marokko	carpaccio met harissa en ingemaakte citroen
Korea	carpaccio bulgogi
Argentinië	carpaccio asado-stijl met chimichurri-salsa

Dat smaakt naar meer

Zoals je ziet, is spelen met smaak niet moeilijk. Bovendien is het ook nog eens heel leuk, omdat je er volop je creativiteit in kwijt kunt. Kies ingrediënten die bij jouw keuken passen en ga op zoek naar wereldse smaakcombinaties om je gast te verleiden iedere keer weer een extra gerechtje te bestellen.

Kijk voor alle recepturen op debic.nl



Zalm teriyaki met wasabi panna cotta

Japan



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Zalm teriyaki

500	g	zalm
50	ml	saké
50	ml	mirin
20	g	glucosestroop
25	ml	sojasaus
1/2		prei, zwartgeblakerd
20	g	gember

Wasabi panna cotta

100	g	Debic Slagroom 35% zonder suiker
100	g	crème fraîche
2	el	wasabipoeder
4	g	gelatine

WERKWIJZE

Zalm teriyaki

Snij de zalm in mooie, dunne plakken. Breng voor de teriyakisaus de saké, mirin, glucosestroop en sojasaus met de prei en gember aan de kook. Laat een half uur trekken. Zeef de prei en gember eruit en kook de rest in tot een glaze.

Wasabi panna cotta

Verwarm de slagroom en crème fraîche tot 80 °C en breng op smaak met wasabipoeder. Los de geweekte gelatine erin op met een garde en laat in een bakje geleren in de koeling.

AFWERKING

Leg de zalm op een bordje en kwast in met de teriyaki. Maak een quenelle van de panna cotta en plaats op de zalm. Werk af met bosui, gember en sesam.



Oester met karnemelk, klaverzuring en bieslookolie

Ierland

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

10		oesters
50	ml	karnemelk
60	ml	Debic Slagroom 35% zonder suiker
100	g	druivenpitolie
40	g	bieslook
10	g	spinazie
		klaverzuring (rode, kleine variant)

WERKWIJZE

Steek de oesters open en snijd het vlees los van de schelp. Schenk het vocht eruit en controleer op gruis. Meng de karnemelk en slagroom en breng op smaak met peper. Blend de druivenpitolie, de bieslook, klaverzuring en spinazie op 80 °C gedurende 5 minuten in een thermoblender. Laat de olie door een koffiefilter lopen. Meng de zuivel en de kruidenolie naar behoeven tot een schiftdressing.

AFWERKING

Schep de schiftdressing bij de oester en garneer met klaverzuring.

Carpaccio met gepofte paellarijst, manchego en sherryreductie

Spanje



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Gepofte paellarijst

125	g	basmatirijst
250	ml	visbouillon
1		teen knoflook
½	tl	gerookt paprikapoeder
8		draadjes rijstolie

Aardappel-citroencrème

1	kg	aardappelen, kruimig
5	dl	Debic Kookroom 20% Original
1	dl	olijfolie
2		citroenen, rasp
		zout

Carpaccio

500	g	rundermuis
-----	---	------------

Garnituur

1	dl	sherryreductie
100	g	manchego, geschaafd

WERKWIJZE

Gepofte paellarijst

Breng de visbouillon met knoflook, gerookt paprikapoeder en saffraan aan de kook. Haal van het vuur, dek af met plasticfolie en laat een half uur infuseren. Zeef en meet vervolgens 250 ml visbouillon af. Kook de rijst gaar in de visbouillon, bij voorkeur in een rijstkoker. Verspreid de rijst over een siliconen matje en droog zes uur in de voedseldroger op 60 °C. Verwarm de rijstolie tot 200 °C (rijstolie kan deze temperatuur aan zonder te verbranden). Laat ongeveer een eetlepel rijst per keer in de olie glijden. De rijst zal meteen poffen. Schep de gepofte rijst direct uit de olie en laat goed uitlekken op keukenpapier.

Aardappel-citroencrème

Voeg in een pan of mengkom de kookroom toe aan de gepureerde aardappels en meng goed door. Meng met de olijfolie en breng op smaak met zout en rasp van citroen.

AFWERKING

Smeer de aardappel-citroencrème royaal op de bordjes. Snijd de carpaccio en leg op de crème. Werk af met de gepofte rijst, sherryreductie en manchego.

“Die smaken uit Azië kennen we allemaal wel.”

Sidney Schutte
Chef bij Spectrum** in Amsterdam

Sidney Schutte omschrijft zichzelf als creatief – ‘Dat zeggen mensen altijd, dus dat zal wel kloppen’ – en vooral: eigenwijs. Zelf zou hij niet zeggen dat hij fusion kookt. “Maar ik vind het wel heel leuk om een combinatie te maken waarvan mensen zeggen: wow, dit komt hier vandaan, dat komt daar vandaan en het smaakt ook nog fantastisch!”

“Fusion: dat is een beetje een vies woord geworden, hè?” Voor een chef die net de oer-Hollandse variant van de Mexicaanse witte ‘mole’ met kaas erin heeft ontwikkeld, is het een bijzondere uitspraak. “Weet je, laten we eerlijk zijn. Alle culturen lopen tegenwoordig in elkaar over. Dat geldt ook voor de keuken. Niet zo vreemd, toch?” Niemand kijkt volgens Sidney op van een Spaans restaurant, dat Japanse bereidingen gebruikt en die vervolgens combineert met lokale ingrediënten. En dat zal voorlopig niet ophouden, gokt hij. “Ik denk dat het over tien, twintig jaar de normaalste zaak van de wereld is dat iedereen fusion kookt. Een ceviche, maar dan met boerenkool. Ik noem maar wat. Dat is straks het normaalste ding van de wereld.”

Nieuwe technieken

Chefs gaan volgens Sidney van nature op zoek naar dat soort unieke combinaties. “Wat we serveren, moet natuurlijk heel erg lekker zijn. Maar gasten komen ook om getriggerd te worden en een wauw-gevoel te ervaren.” Wat hij in ‘zijn’ Spectrum vooral toepast op het gebied van fusion, is techniek. “Met name in Aziatische landen gebruiken ze technieken die wij gewoon niet kennen. Dat maakt het interessant. Een voorbeeld: ze frituren iets en spoelen het daarna een uur lang met water. Dan denk je: hè!? Dat soort dingen doen wij bij Spectrum ook in de keuken. En wanneer ik iets nieuws leer, kan ik daar zelf oneindig mee verder. Het zorgt ervoor dat je creatief kunt blijven. Ik moet ook mijzelf triggeren, per slot van rekening. Het is niet zo dat ik iedere keer even ergens stage kan lopen. Nieuwe smaken en technieken inspireren me.”

Een must voor iedere chef

Zelf werkte Sidney ooit in Hongkong, waar hij een groot deel van zijn klassieke, Franse culinaire kennis aanvulde met nieuwe ontdekkingen. “Natuurlijk vind ik de Spaanse keuken ook fantastisch. Maar mijn echte liefde is de Aziatische keuken. Hoe mensen in die keukens de dingen benaderen: dat vind ik echt superinteressant. De smaken en vooral de manier waarop ze anders denken. Eigenlijk vind ik het een vereiste voor iedere jonge chef om op een bepaald punt in z’n carrière een tijdje naar Azië te gaan. Niet zozeer om te proeven, maar juist om achter de schermen te kijken hoe ze de dingen daar aanpakken. Vanuit een ‘chef’s point of view’, zeg maar. Die smaken, die kennen we allemaal wel. Zien wat ze doen: dát is de eyeopener.”



Sepia

met alikruik, koffie,
mango en kardemom



SIDNEY SCHUTTE,
CHEF BIJ SPECTRUM**
IN AMSTERDAM

WERKWIJZE

Kardemomolie

Voeg de geroosterde kardemom bij de zonnebloemolie en laat gedurende drie uur op 60 °C trekken.

Sepia

Maak de sepia schoon en gaar gedurende een uur in de kardemomolie op 62 °C. Koel direct terug en snijd deze in zoals op de foto.

Roomvel

Verwarm de room samen met de knoflook en laat infuseren. Passeer door een fijne zeef en voeg de Kappa en het zout toe. Breng aan de kook en giet flinterdun uit op een koud bord. Laat afkoelen en snijd daarna bij met een spateltje.

Mangosalade

Maak de rode peper schoon, verwijder het zaad en snijd in fijne brunoise. Snipper de sjalot en laat deze samen met de rode peper aanzweten in wat olijfolie. Haal van het vuur af en voeg de gehakte koriander toe. Breng verder op smaak met zout. Snijd de mango in blokjes en vermeng samen met het rode pepermengsel.

Kardemomschuim

Verwarm de beurre blanc samen met de kookroom. Voeg de kardemom toe en laat deze infuseren. Passeer door een fijne zeef en schuim op met de staafmixer.

Koffiejus

Infuseer de kalfsjus met de koffiebonen gedurende een uur en passeer door een fijne zeef.

Alikruiken

Spoel de alikruiken goed af onder koud water. Zet ze aan in wat olie samen met de tijm en de knoflook. Blus af met de witte wijn en breng het geheel eenmaal aan de kook met een deksel erop. Giet op een zeef, haal de alikruiken eruit met behulp van een naald en maak verder schoon.

AFWERKING

Verwarm de sepia in de koffiejus. Laat deze langzaam reduceren totdat de sepia mooi gelakt is en rol daarna door de gepofte quinoa. Dresseer de sepia, de alikruiken en de mangosalade op het bord. Plaats het roomvel eroverheen en werk het gerecht verder af met het kardemomschuim, de kardemomolie en de korianderdress.



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Kardemomolie

1 l zonnebloemolie
20 g kardemompeulen (geroosterd)

Sepia

4 stuks sepia

Roomvel

500 ml Debic Kookroom 20% Original
1,8 g Kappa
1 teen knoflook
zout

Mangosalade

4 rijpe mango's
2 rode pepers
2 sjalotjes
8 g korianderblad
olijfolie
zout

Kardemomschuim

5 dl lichte beurre blanc
0,5 dl Debic Kookroom 20% Original
10 g geroosterde kardemompeulen

Koffiejus

500 g kalfsjus
65 g koffiebonen (vers gebrand)

Alikruiken

500 g alikruiken
1 dl witte wijn
1 takje tijm
2 tenen knoflook

Garnering

150 g gepofte quinoa
10 g korianderdress

MOLECULAIRE KEUKEN

TECHNIEK ONTMOET EMOTIE

BELANGRIJKE CHEFS
VOOR DEZE STROMING:
FERRAN ADRIÀ
ALBERT ADRIÀ
HESTON BLUMENTHAL
PIERRE GAGNAIRE
JOAN EN JORDI ROCA
GRANT ACHATZ
QUIQUE DACOSTA
SERGIO HERMAN



Moleculair koken is met stip de grootste revolutie in de gastronomie van de afgelopen honderd jaar! In amper tien jaar tijd veranderde dit de kijk op koken rigoureuus en onomkeerbaar. Die enorme omwenteling kwam, na jarenlange dominantie van de Franse keuken, uit onverwachte hoek. Met een Spaanse en Engelse chef als grote voortrekkers sloeg de hele culinaire wereld massaal aan het experimenteren. Moleculair koken groeide uit tot een enorme hype. Wat zien we nu nog terug van deze stroming? En wat betekent moleculair koken eigenlijk?

ERE WIE ERE TOEKOMT

De stroming van het moleculair koken wordt vooral aan de Spaanse gebroeders Ferran en Albert Adrià van het inmiddels gesloten restaurant El Bulli toegeschreven. Deze broers zijn echter maar een deel van het verhaal. Bovendien noemen zij hun filosofie liever de techno-emotionele keuken, waarbij techniek en emotie zorgen voor een bijzondere beleving. De 'echte' moleculaire gastronomie is meer de wetenschappelijke benadering van het koken. Die wordt toegeschreven aan de Hongaar Nicholas Kurti en zijn medewerker Hervé This: wetenschappers die de scheikundige kant van koken bestudeerden. De Engelse driesterrenchef Heston

Blumenthal van restaurant The Fat Duck in Engeland speelde ook een van de hoofdrollen binnen deze stroming. Blumenthal combineerde wetenschappelijke kennis met de klassieke Engelse keuken. Deze voortrekkers lieten de culinaire wereld zien dat het ook anders kan. Het zorgde voor een enorme doorbraak in gastronomie wereldwijd. En daarmee is de visie van bovengenoemde chefs en wetenschappers net zo belangrijk te noemen als die van de grote chefs in het begin van de twintigste eeuw. Alle grote koks van nu zijn beïnvloed door de technieken van het moleculair koken en hun keukens zitten vol technieken die in deze periode zijn ontwikkeld.

WAT HEBBEN WE ERAAN OVERGEHOUDEN?

Door op een scheikundige manier naar koken te kijken, ontstonden er tijdens deze stroming vooral nieuwe manieren om gerechten te presenteren. Het draait meer om verschijningsvormen dan om écht nieuwe kooktechnieken. Bestaande technieken werden doorontwikkeld en omarmd door het grote publiek.

“FERRAN ADRIÀ
NOEMDE ZIJN KOOKSTIJL
LIEVER DE
TECHNO-EMOTIONELE
KEUKEN.”

TOP 10 TECHNIEKEN MOLECULAIRE GASTRONOMIE



1

1 / VACUÛM IMPREGNEREN

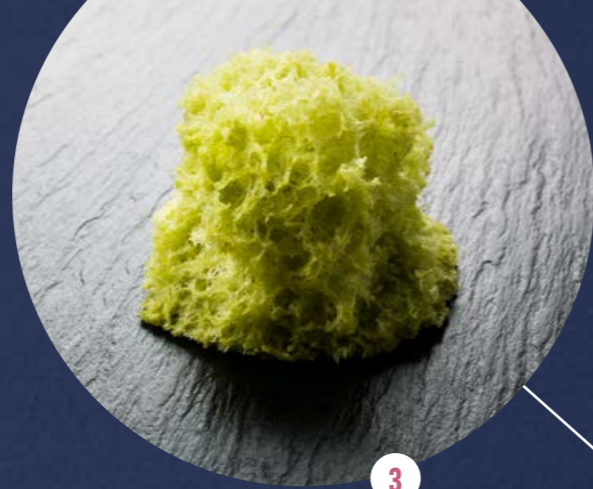
Niet de beroemdste techniek maar evengoed spectaculair. Bij het vacuüm trekken wordt de lucht uit het product (bijvoorbeeld meloen of appel) gezogen. Door het product in een vloeistof in de vacuümmachine te zetten, wordt de lucht vervangen door de vloeistof, blijft de structuur van het product intact en neemt het de smaak van de vloeistof op.

2 / SFERIFICATIE

Deze spectaculaire techniek uit de stal van El Bulli is geliefd en gehaat. Dat laatste vooral omdat je de 'eidooier van ...' echt overal terugzag en helaas niet altijd even goed uitgevoerd. Het is en blijft echter een behoorlijk briljante vinding om alginaat in een vloeistof te laten geleren rond een vloeistof.



2



3

3 / SPONGECAKE

Een uitvinding van Albert Adrià. De eerste variant werd gemaakt met pistache. Spongecake is extreem luchtig, doordat het onder druk in een sifon wordt gebracht. Het gas in de sifon wordt, door flink met de bus te schudden, verdeeld door het beslag. Vervolgens wordt het in bekertjes gespoten en afgebakken in de magnetron.

4 / WOLKEN

Sommige ingrediënten hebben van zichzelf een schuimend karakter, aan andere moet een emulgator toegevoegd worden. Tot 2002 maakten ze bij El Bulli wolken van wortel en rode biet die van nature lecithine bevatten. Aan andere vloeistoffen zoals citroensap of een bouillon wordt sojalecithine toegevoegd om deze te kunnen laten schuimen.

5 / WARME GELEI

Het bekendste gerecht met een warme gelei is gecreëerd door Ferran Adrià. De 'parrilada de verduras' was een creatieve variant op de klassieke Spaanse gegrilde groenten en bestond uit superstrakke staafjes met agaragar gegeleerde groentesappen. Afgewerkt met houtskoololie.



5



4



6



7

6 / VACUÛM GAREN

Toegeschreven aan Joan Roca die er een zeer interessant boek over schreef. De techniek werd echter al in de jaren 80 toegepast door onder anderen Cas Spijkers. Het grote verschil met andere manieren om te garen is de zeer precieze temperatuur waarop gegaard kan worden. Bij deze techniek draait alles om de perfecte cuisson en het behoud van smaak en vochtgehalte.

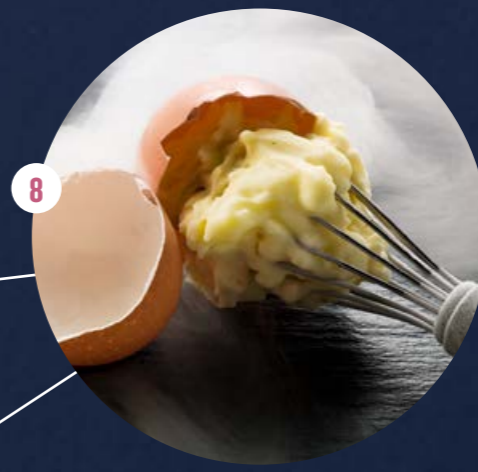
7 / SPAGHETTI VAN GELEI

Een zeer ingenieuze manier om vorm te geven aan gelei met een dikke knipoog naar Italiaanse spaghetti. Wei van Parmezaanse kaas wordt opgekookt met agaragar om het vervolgens te laten geleren in een zuurstofslangetje.

8 / KOKEN MET STIKSTOF (NITROGEEN)

Door vloeibare stikstof van -196°C te mengen met een vloeistof ontstaat er een sorbet die nagenoeg geen kristallen bevat. The Fat Duck ontwikkelde een aan tafel bereid ijs voor een van z'n beroemdste desserts: nitro-scrambled egg and bacon ice cream.

8



9

9 / HARTIGE MARSHMALLOWS

Een techniek waarbij gebruik wordt gemaakt van het feit dat gelatine en melkvet lucht heel goed kunnen vasthouden. Tweede voordeel van het gebruik van melk is dat het neutraal van smaak is en erg makkelijk smaken opneemt. Bij El Bulli werden de marshmallows 'gepaneerd' met geraspte Parmezaanse kaas of geroosterde pijnboompitten.

10 / ESPUMA

Een van de technieken die niet meer weg te denken is uit de moderne keuken. Uitgevonden door Albert Adrià en bedoeld om een enkelvoudig ingrediënt tot een superluchtig schuim te verwerken. Deze variant met framboos was een van de eerste en bestaat enkel uit framboos, suiker en gelatine.



10

ESPUMA'S

OPSCHUIMEN
MET SIFON



Om een mooi schuim met de sifon te bereiden, heb je een 'stabilisator' nodig die de lucht in het schuim vasthoudt. Dit kan gelatine zijn, maar het kan bijvoorbeeld ook met room of eiwit. Op de volgende vier pagina's lichten we een aantal espuma's op basis van room uit en laten we je zien hoe makkelijk het is om er zelf mee aan de slag te gaan. Je hebt minimaal 10% melkvet nodig om een stabiel schuim te krijgen. Debic Kookroom 20% Original bevat 20% vet, dus met een verhouding 50/50 zit je goed. Dat wil zeggen: 50% Debic Kookroom en 50% van een andere vloeistof. Denk aan een hartige toevoeging zoals komkommersap of zuurkoolsap en aan zoete vloeistoffen zoals aardbeien coulis of Piña Colada.

ZOETE ESPUMA'S

Onderstaande recepten zijn te gebruiken als onderdeel van een dessert. Je kunt er desserts à la minute mee afgarneren, zelfs aan tafel!

PINA COLADA-ESPUMA

- 400 ml Debic Kookroom 20% Original
- 100 ml kokosroom
- 300 ml ananaspuree, Boiron
- 100 ml suikerwater
- 50 ml witte rum

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen in een litermaat en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.



KOFFIE-ESPUMA

- 500 ml Debic Kookroom 20% Original
- 350 ml sterke espresso, afgekoeld
- 50 ml suikerwater 1:1
- 50 ml Tia Maria likeur

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen in een litermaat en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.

DULCE DE LECHE-ESPUMA

- 500 ml Debic Kookroom 20% Original
- 1 blikje gecondenseerde melk
- zout

Werkwijze

Kook het blikje gecondenseerde melk ongeopend gedurende drie uur in een pan met water. Verwarm de kookroom in een pan tot het kookpunt en voeg de gekaramelliseerde melk toe. Meng goed en breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Laat gedurende drie uur terugkoelen. Voor gebruik even schudden.



AARDBEI-ESPUMA

500 ml Debic Kookroom 20% Original
100 ml suikerwater
300 ml aardbeienpuree, Boiron
50 ml citroensap

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen in een litermaat en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.



LEMON-KWARK-ESPUMA

500 ml Debic Kookroom 20% Original
300 g kwark
150 g lemon curd

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen in een litermaat en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.



HARTIGE ESPUMA'S

Onderstaande recepten zijn te gebruiken als onderdeel van een amuse of voorgerecht. Maar denk bijvoorbeeld ook eens aan een espuma als dressing op een salade.

PARMEZAANSEKAAS-ESPUMA

500 ml Debic Kookroom 20% Original
350 g Parmezaanse kaas
100 ml volle melk
zout

Werkwijze

Verwarm de melk en los hier beetje bij beetje de fijn geraspte Parmezaanse kaas in op. Voeg de kookroom toe en meng goed. Passeer door een fijne zeef en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Enkele uren laten koelen en voor gebruik even schudden.



ZUURKOOL-ESPUMA

500 ml Debic Kookroom 20% Original
300 g zuurkool
100 ml dashi (of gevogelte bouillon)
zout

Werkwijze

Verwarm de kookroom en voeg de zuurkool toe. Laat de zuurkool zachtjes garen in de room en voeg de dashi toe. Cutter alles fijn in de blender en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Enkele uren laten koelen en voor gebruik even schudden.



TZATZIKI-ESPUMA

400 ml Debic Kookroom 20% Original
1 komkommer
4 tenen knoflook
300 g Griekse yoghurt
50 ml olijfolie
5 g dille
zout

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen in de blender en cutter fijn. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.

ZEEWIER-ESPUMA

800 ml Debic Kookroom 20% Original
250 g chuka wakame (zeewiersalade)
zout

Werkwijze

Verwarm de kookroom en voeg de chuka wakame toe. Laat infuseren en cutter de massa fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Enkele uren laten koelen en voor gebruik even schudden.



“MOLECULAIR KOKEN IS NIETS ANDERS DAN SPELEN MET TEXTUUR.”

Jordi Guillem
Chef bij Lo Mam in Tarragona

STEL JE VOOR: EEN BEKEND HOTEL VRAAGT JE OM EEN EXTRA RESTAURANT TE OPENEN NÁÁST HET RESTAURANT DAT AL IN HET HOTEL ZIT. JE GAAT AKKOORD EN STELT EEN ZAAKJE VOOR MET SLECHTS ACHT TAFELS EN ÉÉN EXTRA VOORWAARDE: ZES MAANDEN PER JAAR GA JE DICHT OM EEN NIEUW MENU TE BEDENKEN. JORDI GUILLEM VAN LO MAM IN HET SPAANSE TARRAGONA DURFDE HET AAN. EEN VAN DE STROMINGEN WAARUIT HIJ ZIJN INSPIRATIE HAALT, IS DE MOLECULAIRE KEUKEN.

Het is, wellicht niet helemaal toevallig, precies wat ze bij El Bulli deden. Tijdens het halve jaar dat de zaak open is, verandert er volgens Jordi niets aan het menu. “Wanneer we gedurende het seizoen ideeën krijgen, schrijven we deze op en pakken ze later weer op. Want als we eenmaal beginnen, kunnen we niet meer ophouden.” Overigens gaat het niet alleen om de gerechten. Ook de tafelindeling, het bestek, de borden: alles wordt achter gesloten deuren uitgedacht. De gerechten zelf worden deels met een wetenschapper erbij ontwikkeld. Jordi: “Ik werk al lange tijd samen met Pere Castells, een groot wetenschapper. Hij komt altijd met nieuwe ontwikkelingen en nieuwe technieken. Juist de combinatie van koken en wetenschap zorgt voor goede resultaten.”

INSPIRATIE UIT WETENSCHAP

Techniek is bij Jordi altijd het vertrekpunt. “Zonder wetenschap is er geen vooruitgang in de culinaire wereld, net zoals dat geldt voor andere takken van sport. En wetenschap is eigenlijk vooral onderzoek. Het is een methodologie die je helpt ergens te komen. Het verklaart waarom dingen gebeuren. Waarom wordt een ei een omelet als je hitte toevoegt? Dat heeft te maken met proteïne. Wat Ferran Adrià deed in El Bulli, was technieken in de keuken toepassen die in de voedselindustrie al werden gebruikt. Daardoor ontdekte hij nieuwe toepassingen en texturen. Mensen kenden dat niet. Dát was het verrassende; niet de techniek zelf. Voor mij is moleculair koken niets anders dan spelen met textuur.”



OUD EN NIEUW

Ook vandaag de dag ziet hij nog genoeg terug van die moleculaire keuken. “De trend tegenwoordig is om het product centraal te stellen. Ook klassieke bereidingen komen terug. Neem een mooie hollandaise: die wordt echt weer populair. Het interessante is dat ze daarvoor tegenwoordig ook apparatuur uit de moleculaire keuken gebruiken. Met een Thermomix ben je namelijk veel beter in staat de temperatuur van je hollandaise perfect te regelen. Dat zorgt voor een zeer stabiele saus.”



ZEEBRASEM

met zwarte inkt, hollandaisesaus met saffraan en ingelegde zeevenkel



"Dit gerecht brengt de hedendaagse culinaire technologie om temperaturen te controleren samen met een zeer complexe saus, die gemakkelijk kan worden bereid en zonder visico is. Het is een klassiek gerecht, maar dan op een innovatieve en gedurfde manier gepresenteerd."

JORDI GUILLEM, CHEF BIJ LO MAM IN TARRAGONA



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Vis

1 kg zeebrasemfilet zonder huid en graten

Hollandaisesaus

50 ml water
130 g Campina Roomboter, ongezouten
6 eierdooiers
30 g Chardonnay-azijn
2 g zout
100 ml Debic Kookroom 20% Original
25 ml inktvisinkt
0,1 g saffraan

Garnituur

100 g ingelegde zeevenkel
10 g gedroogde zwarte citroen



WERKWIJZE

Hollandaisesaus

Bereid de hollandaisesaus in de Thermomix. Voeg het water, de boter, de eierdooiers, de azijn, de kookroom en het zout toe. Laat gedurende 9 minuten op 85 °C in de Thermomix op snelheid 3 draaien. Laat afkoelen en zet opzij. Neem een derde van het mengsel en voeg er de inktvisinkt aan toe. Doe in een spuitflesje en zet opzij. Infuseer de overige twee derde van de saus met saffraan.

AFWERKING

Bak de zeebrasemfilets op de grill, giet er de saffraanhollandaisesaus over en versier met de zwarte hollandaise. Werk af met de ingelegde zeevenkel en geraspte zwarte citroen.

De duurzame keuken

KOKEN IN HET HIER EN NU, MET EEN BLIK OP DE TOEKOMST

We hebben de belangrijkste culinaire stromingen van de afgelopen honderd jaar uitgelicht. Je hebt kunnen zien wat deze uiteindelijk hebben opgeleverd qua technieken en inzichten. Maar waar zijn we nu eigenlijk aanbeland? In welke stroming zitten we nu? De chefs die de keuken van vandaag inspireren zijn zich bewust van waar ze leven en werken. Ze maken hun keuzes met een blik op de toekomst. Daarom spreken we nu over 'de duurzame keuken'. Duurzaam betekent dat je probeert te behouden wat er is: op het gebied van de aarde, maar ook wat betreft de cultuur van je land of regio. Redzepi noemde zijn keuken niet de Nordic Cuisine, maar de keuken van het 'hier en nu'. Alex Atala en Virgilio Martínez zetten de keukens en producten van hun landen volop in de spotlights. In Nederland doet Jonnie Boer dit al jaren en jonge chefs zoals Joris Bijdendijk laten zien hoe speciaal lokaal kan zijn.

Wat gaan we eraan overhouden?

De wereld is in de afgelopen honderd jaar ingrijpend veranderd. Met name het milieu en de redding daarvan gaan de komende jaren een enorme impact hebben op ons leven. Er zijn grote maatregelen aangekondigd om de aarde met alles erop en eraan te borgen voor de toekomst. Dat is van invloed op ons allemaal. Het mooie is dat koks hieraan echt hun steentje kunnen bijdragen. Door zich bewust te zijn van de impact van hun kookstijl, maar vooral door gasten te inspireren met gerechten die bijdragen aan een positieve verandering. De hier genoemde koks zijn allemaal op hun manier bezig met regionale producten. Terwijl we daarvoor voorheen soms onze neus ophaalden ...

Belangrijke chefs voor deze periode:

René Redzepi
Christian Puglisi
Jonnie Boer
Magnus Nilsson
Alex Atala
Virgilio Martínez
Joris Bijdendijk



“DUURZAAM GAAT NIET ALLEEN OVER HET MILIEU, MAAR OOK OVER DE TOEKOMST VAN ONZE CULTUUR.”

KRACHTVOER VOOR JOUW TEAM

Ultiem personeelseten
in 15 minuten

We weten allemaal hoe belangrijk goed eten is, maar het blijft toch een aandachtspunt: dat personeelseten in de horeca. Her en der zie je positieve ontwikkelingen, maar over het algemeen blijft de personeelshap het ondergeschoven kindje van de restaurantkeuken. Tijd en geld zijn hiervoor waarschijnlijk de belangrijkste redenen. Wanneer het maken van het personeelseten je niet veel tijd en geld kost, is er geen reden meer om geen fatsoenlijke maaltijd op tafel te zetten. In minder dan een kwartier een gezonde maaltijd voor een inkoopprijs van maximaal 3 euro: zou dat kunnen? We creëerden een serie doordachte gerechten die maakbaar zijn voor iedere kok. Eenvoudig, smaakvol, goedkoop, gevarieerd en gezond: krachtvoer voor harde werkers dus!

Lekker afwisselend

Gevarieerde voeding is gezond en, laten we eerlijk zijn, te vaak hetzelfde eten is ook maar saai. Maak je een planning voor een hele week of misschien wel een cyclus van een maand, dan kun je ook spelen met de inkoopwaarde van je maaltijden. Het is niet erg wanneer je een keer een wat duurder hoofdingrediënt gebruikt, als je de volgende dag bijvoorbeeld een spotgoedkope groentecurry maakt. Maak de maaltijden in ieder geval niet te zwaar: daarmee voorkom je de 'after dinner dip'. Een goed gebalanceerd gerecht geeft energie en is van toegevoegde waarde voor de werkvreugde van je team. Voor je collega's is dit de belangrijkste maaltijd die je kookt!

"Voor je collega's is dit de belangrijkste maaltijd die je kookt!"

Checklist maaltijdcyclus

Om het je wat makkelijker te maken, hebben we een checklist ontwikkeld waaraan een goede maaltijd en menucyclus moeten voldoen. Een goede menucyclus bevat:

- herkenbare gerechten, eventueel met een twist;
- afwisselende gerechten en ingrediënten;
- maximaal 15 minuten werk per dag (gaartijd niet meegerekend);
- inkoop onder € 3,- per persoon per maaltijd;
- de helft van de week vegetarisch (duurzaam en economisch);
- gerechten zonder rauwe knoflook en rauwe ui;
- geen gefrituurde hoofdbestanddelen;
- 1 x per week (duurzame) vis.

VOORBEELD WEEKCYCLUS

1. Pasta met paddenstoelen, tomaat en olijven
2. Kikkererwtencurry met rijst
3. Hollandse pot met pittige gehaktballen
4. Wrap met wisselende vullingen
5. Poké bowl met wisselende garnituren
6. Couscous maaltijdsalade
7. Hartige taart met een frisse salade





SPAGHETTI MET PADDENSTOELEN, TOMAAT EN OLIJVEN

Een mooi pastagerecht met veel groenten en smaak.

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Spaghetti

- 1 kg spaghetti
- 100 g zout
- 100 g olijfolie

Pastasaus

- 2 kg gesneden kastanjechampignons
- 50 ml zonnebloemolie
- 3 uien, in ringen gesneden
- 1 kg tomaten, in partjes
- 4 tenen knoflook, fijngesneden
- 350 g Kalamata-olijven, zonder pit
- 20 g peterseliestengels, fijngesneden
- 400 g Debic Kookroom 20% Original
- 60 g eigeel
- zout en peper

Rucolasalade

- 250 g rucola
- 100 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 20 g basilicum
- 150 g pompoenpitten
- olijfolie
- aceto balsamico

WERKWIJZE

Spaghetti

Kook de spaghetti in 10 liter kokend water met het zout gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en bewaar 100 ml van het kookvocht. Meng de spaghetti met de olijfolie en het kookvocht. *(bereidingstijd: 2 minuten, garingstijd: ca. 10 minuten)*

Pastasaus

Bak de paddenstoelen gedurende 5 minuten met de zonnebloemolie aan op hoog vuur en schud zo nu en dan om. Voeg de uienringen toe en bak 5 minuten mee aan. Voeg de tomaten, knoflook, olijven en peterseliestengels toe. Meng de kookroom en het eigeel en voeg toe aan de groentes. Laat de saus gedurende 10 minuten rustig aan de kook komen. Breng op smaak met zout en peper. *(bereidingstijd: 6 minuten, garingstijd: 25 minuten)*

Rucolasalade

Meng de rucola met de Parmezaanse kaas, basilicum en pompoenpitten. Dresseer à la minute met de olijfolie en aceto balsamico. *(bereidingstijd: 4 minuten, garingstijd: 0 minuten)*



RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Andijviestamp

- 4 kg aardappelen, geschild en in stukken
- 200 g boter
- 100 g Debic Kookroom 20% Original
- 1500 g kastanjechampignons, gesneden
- 400 g spekblokjes
- 3 uien, in ringen
- 4 tenen knoflook
- 1 kg andijvie, gesneden
- zout en peper

Pittige gehaktballen

- 1,5 kg half-om-half gehakt
- 4 eieren
- 80 g paneermeel
- 2 uien, fijngesnipperd
- 3 tl zout
- 50 g ketchup
- 40 g sambal oelek
- 2 tl knoflookpoeder
- 60 g Debic Bakken & Braden

WERKWIJZE

Andijviestamp

Kook de aardappelen in ruim, kokend water met zout voor 15 minuten totdat de aardappelen gaar zijn. Bak ondertussen de spekjes uit op hoog vuur. Voeg de champignons toe en bak 5 minuten mee. Voeg nu de uien toe totdat ze zacht en goudbruin zijn. Stamp de aardappelen met de boter en de kookroom tot een gladde stampot en breng op smaak. Schep in fases de gesneden andijvie en het paddenstoelenmengsel door de stampot. *(bereidingstijd: 8 minuten, garingstijd: 25 minuten)*

Pittige gehaktballen

Verwarm de combi-steamer voor op 260 °C hete lucht. Meng alle ingrediënten behalve de bakken & braden door elkaar en rol tien gehaktballen van 150 gram. Leg de gehaktballen in een ingevette 1/1 gastronormslede. Zet de gehaktballen in de oven, zet deze meteen terug naar 150 °C met 70% stoom en bak af voor 25 minuten. *(bereidingstijd: 5 minuten, garingstijd: 25 minuten)*



ANDIJVIESTAMP MET PITTIGE GEHAKTBALLEN

Een waanzinnig lekkere variant op de huis-tuin-en-keukenversie. Serveren met gebakken uitjes!



WRAP MET BUIKSPEK, CHILIBONEN EN PICO DE GALLO

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Buikspek

2	kg	varkenspek
4		tenen knoflook
2		laurierblaadjes
		Debic Bakken & Braden
		zout

Zwartebonenchili

1	kg	zwarte bonen, in blik
		Debic Bakken & Braden
500	g	rode paprika, brunoise
500	g	gele paprika, brunoise
1	kg	uien, brunoise
400	g	bleekselderij, brunoise
100	g	chili con carne kruidenmix
2	l	kippenbouillon
		sherryazijn
		zout en peper

Pico de gallo con piña

1/3		ananas, in blokjes
500	g	koolrabi, brunoise
1	kg	komkommer, brunoise
500	g	rode paprika, brunoise
500	g	gele paprika, brunoise
1		jalapeño, zaadlijst verwijderd, in blokjes
1	tl	limoensap
5	tl	olijfolie
30	g	verse koriander
		zout en peper

Overig

10		wraps
----	--	-------

WERKWIJZE

Buikspek

Doe het buikspek in een pan met water en zout. Voeg de knoflook en laurier toe en kook het vlees circa twee uur op laag vuur. Haal het vlees uit de pan, laat het afkoelen en snijd het in vierkante stukjes van 4 centimeter. Verhit de bakken & braden in een koekenpan. Doe de stukjes varkensvlees erin en bak ze krokant. (bereidingstijd: 5 minuten, garingstijd: 2 uur en 10 minuten)

Zwartebonenchili

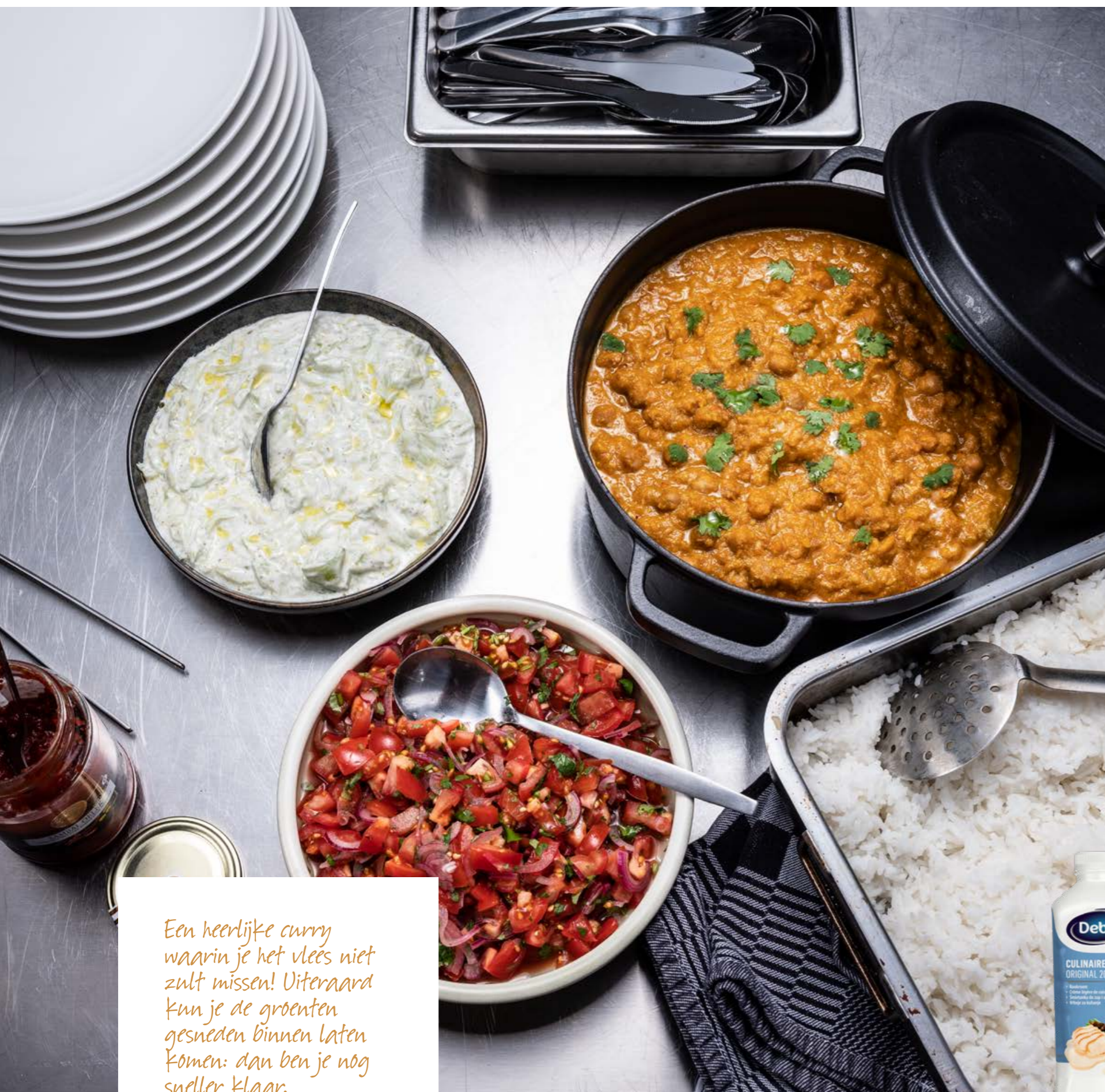
Fruit de paprika, ui en bleekselderij aan op hoog vuur in de bakken & braden. Voeg de chili con carne kruiden toe, roer twee keer om en voeg de zwarte bonen en kippenbouillon toe. Laat ongeveer 30 minuten stoven. Breng op smaak met sherryazijn, zout en peper. (bereidingstijd: 5 minuten, garingstijd: 30 minuten)

Pico de gallo con piña

Meng alle ingrediënten. Breng op smaak met zout en peper. (bereidingstijd: 3 minuten, garingstijd: 0 minuten)



Deze wrap bevat contrasten in smaak, temperatuur en structuur die je ook terugziet in een topgerecht. Je kunt eindeloos variëren op de vullingen.



Een heerlijke curry waarin je het vlees niet zult missen! Viteraard kun je de groenten gesneden binnen laten komen: dan ben je nog sneller klaar.

KIKKERERWTEN-CURRY MET RIJST, TOMATENSALSA EN KOMKOMMERRELISH

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

Kikkererwtencurry

2	kg	wortels, brunoise
2	kg	uien, brunoise
150	g	gele currypasta
150	ml	zonnebloemolie
2100	g	kikkererwten, uit blik
1	kg	flespompoeen, in blokjes van 2 x 2 centimeter
1	l	groentebouillon
800	ml	kokosmelk
200	ml	Debic Kookroom 20% Original
100	g	santen (kokoscrème)
8		limoenen, zestes en sap zout en peper

Kokosrijst

500	g	basmatirijst
1	l	water
250	g	kokosmelk

Tomatensalsa

1	kg	tomaten
2		rode uien
30	ml	rode wijnazijn
20	g	koriander zout en peper

Komkommerrelish

3		komkommers
500	g	Griekse yoghurt
8	g	komijnpoeder zout en peper

WERKWIJZE

Kikkererwtencurry

Fruit de ui, wortel en gele currypasta aan in de zonnebloemolie. Voeg de blokjes flespompoeen en kikkererwten toe en gaar al roerende 5 minuten op laag vuur. Blus af met de groentebouillon en kook voor de helft in. Voeg de kokosmelk, kookroom en santen toe en gaar nog eens 20 minuten. Breng op smaak met limoensap en de zestes, zout en peper. (bereidingstijd: 5 minuten, garingstijd: 30 minuten)

Kokosrijst

Spoel de rijst met koud water tot het water helder blijft. Kook de rijst in het water in 10 minuten bijna gaar. Voeg de kokosmelk toe en haal van het vuur. Laat nog 15 minuten staan. Roer door met een vork. (bereidingstijd: 2 minuten, garingstijd: 25 minuten)

Tomatensalsa

Snijd de tomaten in grove stukken. Snijd de rode ui in ringen, overgiet met kokend water en voeg toe aan de tomaten. Hak de koriander grof en meng alles met de azijn. Breng op smaak met zout en peper. (bereidingstijd: 3 minuten, garingstijd: 0 minuten)

Komkommerrelish

Rasp de komkommers en meng met de Griekse yoghurt en komijn. Breng op smaak met zout en peper. (bereidingstijd: 2 minuten, garingstijd: 0 minuten)





DE VISIE VAN DEBIC

de toekomst van
de gastronomie

Met kennis van het verleden kun je veel beter voorspellen wat je in de toekomst te wachten staat. Natuurlijk, het blijft altijd een gok. Maar wél een gok die gebaseerd is op wat je eerder zag. In de culinaire wereld zagen wij bij Debic in de afgelopen honderd jaar duidelijke golfbewegingen van dingen die steeds opnieuw terugkomen. Een voortdurende trend is bijvoorbeeld de verfijning van de keuken. Wat kunnen we de komende jaren voor belangrijke veranderingen verwachten in de gastronomie?

Duurzaamheid

Duurzaamheid is een containerbegrip geworden, maar we kunnen er niet omheen. Willen we een enigszins leefbare wereld overhouden, dan zal dat van iedereen aanpassingen vragen. Koks kunnen, veel meer dan ze zelf denken, een stevige bijdrage leveren aan een positieve omwenteling in het eetgedrag van consumenten. Zij kunnen de gast aan tafel inspireren met duurzame gerechten en laten zien dat er meer is dan een groot stuk vlees of vis. Met name op het gebied van bijzondere groentebereidingen kun je gasten echt verrassen.

Personeel

Personeel, of eigenlijk het tekort eraan, is nu en in de nabije toekomst een flinke uitdaging. In iedere keuken staat momenteel wel een mannetje of vrouwtje te weinig. Er zijn steeds meer restaurants en steeds minder (gekwificeerde) koks. Wanneer je goede mensen eenmaal binnen hebt, is het de kunst om hen te houden. Hierdoor wordt het in alle branches, óók in de onze, steeds belangrijker om personeel de kans te geven zichzelf continu te ontwikkelen. Training en onderhoud van het vaktechnische kennisniveau van je keukenbrigade wordt dus een essentieel onderdeel van de arbeidsvoorwaarden.

Samenwerken

Meer doen met minder mensen: dat is een direct gevolg van het tekort aan koks. Samenwerking met andere partijen kan veel werkdruk wegnemen. Uitbesteden van bepaalde (basis)keukenbereidingen aan gespecialiseerde bedrijven zal steeds meer gemeengoed worden. Bedenk bijvoorbeeld eens hoeveel tijd je bespaart met het inkopen van componenten voor desserts als crème brûlée en parfait. Gemaakt met de expertise van een chef, maar rationeler en onder de ideale omstandigheden.

On demand koken

Hoe heilig is onze menukaart in de toekomst? In Amerika is het al de normaalste zaak van de wereld om een menukaart vooral als leidraad te zien. Daar hangen de bestellingen van restaurantbezoekers dus aan elkaar van uitzonderingen en dieetwensen. Is dat ook onze toekomst? Consumenten zijn gewend om nagenoeg alles op aanvraag te krijgen. Ook gasten in onze restaurants stellen daardoor steeds meer eisen; zij willen 'on demand' uit eten. Het wordt essentieel dat een chef flexibel kan inspelen op deze wensen en veranderende behoeftes.

Waste

De verspilling van grondstoffen wordt een steeds groter taboe. Zeker omdat iedereen zich bewuster wordt van de impact die de productie van ingrediënten op onze aardbol en omgeving heeft. Chefs als Douglas McMaster (UK) en Matt Orlando (USA) gaan zelfs voor een keuken met 0% waste en bewijzen dat dat ook echt kan. Het zijn inspirerende voorlopers, die voor een steeds groter bewustzijn zorgen. We hoeven echt niet allemaal het braafste jongetje van de klas te worden om een relevante bijdrage te leveren, en niet alles hoeft in de keuken te worden opgelost. Toch zullen steeds meer partijen in de hele keten, van boer tot bord, op deze ontwikkelingen inspelen.

Hoe de bovenstaande toekomstbeelden in detail gaan uitwerken? De tijd zal het leren. Eén ding weten wij bij Debic zeker: wij zitten er samen met jullie bovenop om er het allerbeste uit te halen!

“Op basis van de gastronomie van de afgelopen honderd jaar kun je een aardig beeld van de toekomst schetsen.”





100
YEARS DEBIC



VIER 100 JAAR DEBIC MET ONS!

Dit jaar vieren we 100 jaar Debic: een eeuw waarin we samenwerkten met de beste chefs en bakkers. We willen jullie allemaal bedanken voor dit teamwork waarin jullie ons altijd inspireren om de zuivelproducten te maken die jullie nodig hebben. We gaan door met het leveren van de hoogste kwaliteit en innovatieve concepten om jullie ook de aankomende 100 jaar te blijven inspireren. **Ontdek alles over ons jubileum op [Debic.nl](https://www.debic.nl).**

Debic. Gemaakt voor professionele handen.



100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE