

! D E E

Hollandia

CULINAIR
ONTDEKKINGS
MAGAZINE

NR. 3

In de ban van de basis:
Beur culinair

Hollandia najaars-
en wintercollectie 2003

Interview
Jacob-Jan Boerma



Colofon

Uitgave van

Friesland Madibic Food Service

Postbus 137 5670 AC Nuenen

Tel. 040 - 299 0184

hollandia@frieslandmadibic.com

Redactie:

Jeroen van Oijen

Maurice Janssen

Peter Staes

Fotografie:

Peter Staes

Ontwerp en realisatie:

De Zaak Fortuin

Copyright:

Friesland Madibic Food Service, 2003

De feest laat

Inhoud

- 4 - Gerecht: Varkenshaas
champignonroomsaus 2003
- 6 - In de ban van de basis:
Beur culinair
- 8 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Beur culinair bakken en smeren
- 10 - Culinaire Catwalk
Najaars- en wintercollectie 2003
- 12 - Gerecht: Ananas Batida de coco
- 13 - Gerecht: Salade van ganzenlever
- 14 - Interview met ...
Jacob-Jan Boerma
- 16 - Gerecht: Paté van tongfilet
- 17 - Gerecht: Koffiegelei / Chocolademousse
- 18 - Patisserie

Nederland is chronisch aan de lijn, de Slimfast "maaltijden" zijn niet aan te slepen en de sportscholen puilen uit met zwetende dertigers die hun oude figuurtje weer terug willen. De tijd van room, boter en andere caloriehoudende ingrediënten in de restaurantkeuken lijkt voorbij. Maar niets is minder waar, het roomgebruik in de horeca is zelfs wat toegenomen de afgelopen jaren. Vreemd?

dagen, de room maar vloeien

Niet echt, naast verstandig en gezond eten is moodfood een nieuwe trend. Mensen voelen zich prettiger tijdens het eten van producten die niet in hun normale eetpatroon passen. Chocolade en slagroom zijn daar misschien wel de beste voorbeelden van. Beide producten staan hoog op de lijst van verwenproducten. Chocolade, in de vorm van bonbons of koekjes, en slagroom op de koffie maken van een gewoon bakkie een bijzonder moment van de dag. En probeer eens een echt lekkere aardappelpuree te maken zonder roomboter!

Lekker lijkt tijdens bepaalde gelegenheden belangrijker dan gezond, zondigen hoort er gewoon een beetje bij. Waar? Ik heb de proef op de som genomen. Ik was gevraagd om voor een clubje van 16 vriendinnen te koken omdat een van de meisjes ging trouwen. 10 gangen amuses met als hoofdgerecht entrecote op mousseline van aardappel en wasabi, de echte mousseline wel te verstaan, 1 deel puree, 1 deel boter(receptuur van Robuchon). Dit gerecht had me al eerder veel complimenten opgeleverd maar dit sloeg alles. Nadat alle bordjes braaf waren leeggegeten stormden 16 van de 16 op de keuken af om de pan leeg te scheppen. Zelfs nadat ik braaf vertelde over het percentage roomboter wilden ze van geen wijken weten, die pan ging leeg.

Moeten we nu vet gaan koken? Nee, natuurlijk niet.

Maar het is goed om te weten wat er leeft onder de consument, en wat juist niet. Een overdreven dikke vetrand aan een entrecote wordt onherroepelijk weggesneden maar een goede botersaus, een smeùige mousseline en boter op tafel verhogen het genot en zijn het waard om voor te zondigen. Verwennen is het motto.

Heel veel succes met de drukke dagen.

Jeroen van Oijen



In cederhout
gepocheerde
speenvarkenfilet
met een klassieke
hachee van
champignons,
schuim van witte
uien en
aardappel-
spies



Varkens

CHAMPIGNONROOMSAUS 2003

Hoofdgerecht
van

Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Varkenshaas 2003

1500	gram	speenvarkenfilet, gepekeld
10	vel	cederhout bindtouw
2	liter	kalfsfond
1500	gram	Hollandse champignons of gemengde paddestoelen
100	gram	magere spek
200	gram	sjalot, in ringen
2	teentjes	knoflook
3	blaadjes	laurier
3	stuks	kruidnagels
5	gram	five-spicekruiden
0,5	dl	aceto balsamico
100	gram	Hollandia Beur culinair
0,5	dl	kalfsfond
200	gram	witte ui
3	dl	kalfsfond (evt. van pocheren)
1	dl	Hollandia Koksroom
1	dl	Hollandia slagroom ongezoet
5	stuks	Rosevalaardappels
1	stuks	sjalot, gesnipperd
1	teentje	knoflook
2	dl	Hollandia Koksroom peper en zout uit de molen

- Maak een klassieke hachee. Bak hiervoor de champignons in Beur culinair en voeg, als ze halfgaar zijn, de spekblokjes, sjalotringen en knoflook toe en bak even mee.
- Verwijder alles uit de pan en blus de pan af met balsamico en kalfsfond. Voeg de laurier, kruidnagel en five-spice toe en kook in tot bijna de gewenste dikte is bereikt.
- Voeg de champignons weer toe en kook zachtjes door tot de champignons gaar zijn en de saus op juiste dikte. Afsmaken met peper, zout en eventueel extra five-spice kruiden.
- Snijd de speenvarkenfilet in de gewenste vorm en verpak ze in cederhout en bindt op met bindtouw.
- Pocheer zachtjes in de kalfsfond tot een kerntemperatuur van 65°C. Haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
- Snijd de ui in grove stukken en kook gaar in de fond en de Koksroom. Pureren met de staafmixer, op smaak brengen met peper en zout en opmonteren met lobbige slagroom.
- Kook de Rosevalaardappels in de schil met zeezout en een tak rozemarijn. Kook de Koksroom een klein beetje in met de sjalot en de knoflook. Op smaak brengen met peper en zout uit de molen. Snijd de aardappels in plakjes als ze nog een beetje warm zijn en overgiet met de ingekookte Koksroom. Laat ze afkoelen en prik ze later aan een chopstick of prikker. Ze kunnen in de warmkast of oven warm worden gemaakt.

haas





Beur culinair

In de eerste uitgave van Hollandia !DEE hebben we het proces van boterbereiding bekeken. Ook hebben we uitgelegd wat er nu precies gebeurt als je boter klaart en wat het voor- en nadeel er van is.

Nadeel van zelf boter klaren is de hoeveelheid werk die je er aan hebt en het risico van verlies van boterolie bij onzorgvuldig werken. Hollandia heeft een zeer goed alternatief in de vorm van Beur culinair en Beur culinair olijf. In principe is het niets anders dan een geklaarde roomboter (boterolie) en wat plantaardige vetten. De plantaardige vetten zorgen voor een hogere verbrandingsgraad en een lagere kostprijs. De boterolie zorgt ervoor dat je eindresultaat in smaak hetzelfde is als met klassieke geklaarde boter.

Maar wat gebeurt er nu eigenlijk vanaf het moment dat je de Beur culinair in de pan giet?

Laten we uitgaan van een koude pan. Eerst is de boter nog dikvloeibaar. Als het vuur onder de pan gaat, begint de Beur langzaam dunner te worden wat komt door het smelten van de hardste vetsoorten. Bij 100°C begint het water te verdampen, wat je duidelijk kunt zien. Bij 120°C beginnen de eiwitten langzaam te kleuren. Wil je punten scoren op een verjaardag van een vriend die scheikunde gestudeerd heeft? De kleuring van de boter wordt veroorzaakt door een reactie tussen het eiwit en de suiker. Dit noemen ze de Maillard-reactie. Je kunt het maar weten.

IN DE BAN VAN DE

Terug naar de pan. Tussen de 170°C en 180°C is de Beur het dunste en vindt er een duidelijke kleuring plaats van de eiwitten. De Beur is nu klaar om in te bakken. Stel je let even niet op, wat zomaar kan gebeuren tijdens een drukke doorgifte. De pan met de Beur komt boven de 220°C. Pech, de eiwitten verbranden boven deze temperatuur en het product is niet meer te gebruiken.

Handig zo'n ingebouwd controlelampje! Maar als je voorzichtig bent kun je Beur culinair makkelijk een aantal malen achter elkaar gebruiken. Moet je bijvoorbeeld grotere hoeveelheden vlees bakken voor een partij dan kun je veel besparen door de temperatuur van de pan of braadslede goed onder controle te houden. Tijdens het productieproces van Beur is een eiwit toegevoegd dat als verklikker werkt. Heb je de juiste temperatuur bereikt dan zie je een lichte walm van de pan komen, een soort controlelampje, zeg maar.





Basis



Beter bekeken

HOLLANDIA BEUR CULINAIR BAKKEN EN SMEREN

- Is een melange met geklaarde roomboter voor bakken, braden en smeren.
- Is direct smearbaar uit de koeling.
- Is bijzonder geschikt voor de bereiding van samengestelde boters.
- Heeft een hoogwaardige bakkwaliteit en smelt niet bij keukentemperatuur.

Recept tip

- Beur culinair bakken en smeren is ook uitermate geschikt voor het op lage temperatuur garen (wellen) van bijvoorbeeld kreeft of andere schaaldieren. Bak de kreeften aan in Beur culinair en voeg prei, sjalot, rozemarijn, tijm en witte wijn toe. Laat drie minuten smoren, laat afkoelen en haal het vlees eruit. Verwarm de Beur culinair bakken en smeren tot 70°C, breng op smaak met peper en zout uit de molen en wel het kreeftvlees erin.
- In recepten waar je normaal zachte roomboter gebruikt, bijvoorbeeld in de recepten van de krokante garnituren op pagina 18 en 19 van dit magazine, is de zachte boter prima te vervangen door Beur culinair bakken en smeren.
- Beur culinair bakken en smeren is uitermate geschikt om een samengestelde boter van te maken. Vooral als er sterke smaken zoals knoflook, zongedroogde tomaten en verse kruiden toegevoegd worden heeft dit product een voordeel op Echte boter. Het is immers direct smearbaar uit de koeling.



HET HOLLANDIA

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

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



Echte ongezouten boter is er in verpakkingen van 250 en 500 gram en kluiten van 5 kilo.

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

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



rtiment



Gezoete en ongezoete **slagroom** zijn onmisbaar in elke keuken. Hollandia heeft naast de gewone slagroom een goedkoper roomalternatief, namelijk **Végétop**. Dat is een plantaardige variant die geschikt is voor alle recepturen waar je normaal slagroom in gebruikt. Naast het voordeel van de lagere prijs is het product ook extra stabiel in de vriezer en koeling.

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

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

Beur culinair olijf is de supermoderne variant op Beur culinair. Olijfolie is gezond en heeft een veel hogere verbrandingsgraad dan gewone boter. Hollandia voegt aan haar boter extra vierge olijfolie uit Spanje toe. Het voordeel van deze melange is dat je ook daadwerkelijk olijfolie proeft na het bakken van vlees of vis. Vaak verdwijnt de smaak van "gewone" olijfolie boven een temperatuur van 170°C. Toch iets om over na te denken.

Beur culinair bakken en smeren is speciaal ontwikkeld voor de banqueting en de lunch. Het wordt geleverd in bakken van 2 kilo. Deze Beur is lekker zacht en vanuit de koeling direct smeerbaar. Hij is dus ideaal om er je eigen kruidige of samengestelde boter van te maken.



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

Op de linkerpagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Beur culinair bakken en smeren.

Culinair Eatwalk

NAJAARS - EN WINTERCOLLECTIE 2003

Aperitief & snacks

Ananas Batida de coco
60°/6°C

Zoete prikkelende
pijnboompitten met kerrie
en zwarte peper

Retro van ham-meloen

Witte tomatenmousse
op peterseliejus
met kerstomaat beignets

Salade van ganzenlever en appel
in een crouton van palissadebrood

Hoorntje van krokante appel
met Roquefortschuim

Visitekaartjes



Voorgerechten

Sint Jacobssmossel op gerookte roomcrème met confit van sjalot en citroenbrandewijn

Hoofd en/of tussengerechten

Herbewerking Sole à la meuniere

Warme paté van tongfilet op gepekeld, gegrilde citroen met een citroenbotervinaigrette en aardappelmousseline met peterselie-chlorofyl

In yoghurt gemarineerde kalfsnek met taco's en kroketten "à la Dubarry"

Varkenshaas champignonroomsaus, uitvoering 2003

Desserts

Lolly van omelette Sibérienne

Yoghurt met honing, Griekse yoghurtmousse in honing-fruitgelei, wolken van meloen, ijsparels en krokante meloen

Koffiegelei met warme witte chocolademousse, suikerschotsen en kaneelstokkensorbet

Ananas Batida de coco 60/6°C

Hot/cold cocktail
van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia



- Meng het ananassap, suikerwater en likeur met elkaar en proef na. Eventueel meer likeur en suikerwater toevoegen. Koel dit terug naar 6°C.
- Snij de dragon fijn en pureer heel kort samen met de gezoete slagroom. De room moet iets dunner dan yoghurt dikte zijn. Plaats tot gebruik in de koeling.
- Vermeng de kokos met de likeur, het suikerwater en als laatste met het eiwit (niet te veel roeren). Proef na en giet in een warmtebestendige siphon (slagroomkikke). Plaats een patroon en verwarm in een au bain marie of hotpot tot maximaal 65°C. Niet warmer anders gaat het eiwit stollen.

Afwerking

- Giet de glaasjes voor de helft vol met de ananascocktail van 6°C. Giet of spuit er een dun laagje dragonroom op. Vul de glazen af met het warme kokosschuim en serveer direct.

Tip

- Vertel je gasten hoe ze de cocktail moeten drinken om het juiste effect te verkrijgen. De contrasten in temperatuur komen het beste over als de gast het glaasje in een rustig tempo, maar wel in een of maximaal twee keer opdrinkt. Daarom de glaasjes niet te groot maken.

Receptuur voor 10 personen

Tomatenmousse

750	gram	ananassap
100	gram	suikerwater (1:1)
150	gram	Batida de coco (Kokoslikeur)
300	gram	Hollandia slagroom gezoet
1	bos	verse dragon
300	gram	kokosmelk uit blik of diepvries
50	gram	suikerwater (1:1)
100	gram	Batida de coco (Kokoslikeur)
100	gram	gepasteuriseerd eiwit
1		kiddepatroon





Salade van ganzenlever in een crouton

Creatie van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Gezansleverterrine

600	gram	gekuiste ganzenlever
0,5	dl	Pedro Ximenez sherry
0,5	dl	Hollandia Koksroom peper en zout

Broodcroutons

0,5		pallisadebrood (Carl Siegert) Hollandia Beur culinair
-----	--	--

PX siroop

3	dl	Pedro-Ximenez sherry
---	----	----------------------

Garnituur

0,5		Basilicumcress en Shiso purper mango
-----	--	---

Ganzenlever

- Vermeng de gekuiste lever met de PX-Sherry en de Koksroom. Breng op smaak met peper en zout. Druk in een vorm en gaar au bain marie in een oven van 75°C tot een kerntemperatuur van 56°C. Laat afkoelen en stevig worden.
- Snijd zeer dunne plakken van het pallisadebrood en bestrijk met de Beur culinair. Leg de plakken om stalen ringen en bak krokant in een oven van 185°C.
- Kook de 3 dl PX-Sherry in tot een licht stroopje en laat afkoelen.
- Stort de ganzenleverterrine. Snijd de terrine in 30 kleine blokjes van ongeveer 20 gram.
- Snijd een brunoise van de mango en pluk de cress-soorten.
- Zet de ganzenlever in een crouton en garneer met de mango en cress.
- Spuit er met behulp van een spuitflesje de gereduceerde PX sherry bij.



Snacks uit een topkeuken

De tijd van binnenkomst tot amuse of, bij het ontbreken daarvan, zelfs tot de eerste gang, is al gauw te lang als je trek hebt. Het is dus erg prettig als er bij binnenkomst direct een aantal kleine hapjes, of zoals je wil snacks, op tafel staan. "Ik wil zelf ook het liefst meteen iets te eten hebben als ik in een restaurant kom. Bij ons in het restaurant staan er bij binnenkomst dus ook direct 3 soorten hapjes op tafel. Daarna volgen de amuses." Alles bij elkaar een ideale manier om de gast kennis te laten maken met de keuken. Op de vraag of Jacob-Jan een aantal voorbeelden kan noemen volgt zoals verwacht een hele reeks interessante snacks zoals;

Parmezaanse kaas kletskep (zie foto)

Deconstructie van quiche Loraine op een lepel

Sashimi van gestoomde makreel

Truffeltje van kerstomaat en verse kruiden

Millefeuille van haring en ui

In iedere collectie van Hollandia zitten altijd drie voorbeelden van snacks en aperitieven. Ze zijn vooral bedoeld als inspiratie want je kun er natuurlijk eindeloos op variëren.



Hoe een starter van een droom een droomstart maakt!

Al heb je nooit de ambitie gehad om voor jezelf te beginnen, na een uurtje babbelen met Jacob-Jan krijg je spontaan zin om je baas gedag te zeggen en plannen te gaan maken. De nuchterheid zelve vertelt waar het om draait bij het ondernemen; "Beide benen op de grond en knallen! Als ik de toiletten zelf schoonmaak bespaar ik de kosten van een schoonmaker en kan ik weer een paar nieuwe Bernardaud borden kopen."

We hebben naar deze dag toegeleefd. Na twee keer een halfuur aan de telefoon gezeten te hebben werd het tijd om af te spreken; we zijn op bezoek bij restaurant de Leest van Jacob-Jan Boerma.

EEN DAG IN DE KEUKEN MET...

Jacob

De meeste naamsbekendheid verwierf Jacob-Jan de afgelopen jaren bij de Nederlanden in Vreeland. Met z'n baas Jan de Wit schopte hij het tot twee sterren. "In de Nederlanden stonden we met negen man in de keuken, dan kun je veel doen. Nu staan we met z'n drieën en ben ik naast kok ook nog ondernemer. Dan word alles anders, leuker eigenlijk. Hoe leuk het ook was in Vreeland, vroeg of laat kom je in een vast ritme terwijl nu iedere dag weer spannend is."

Hoe spannend ook, ze hebben de wind in de rug. Na twee maanden stond het bestuur van les Patrons cuisiniers op de stoep met de vraag of hij lid wilde worden van deze club van topkoks met een eigen restaurant. Na een half jaar kreeg de Leest al een ster en de goede recensies zijn al lang niet meer te tellen. Jacob-Jan geniet er van maar waakt voor te vroeg juichen; "Met arrogantie ontstijg je jezelf. We zijn er nog lang niet, er moet hier nog zoveel gebeuren. We zijn met wat kleine aanpassingen binnen de oude situatie begonnen en passen het geleidelijk aan op onze wensen. Maar er moet eerst geld in het laatje komen voordat we het uit kunnen geven." Het zal je niet verbazen dat Martin Kruihof en Jonnie Boer zijn voorbeelden zijn als het gaat om ondernemen.

Maar wat moeten we nu met het vooroordeel dat goede koks geen goede ondernemers zijn?

"Grote onzin, ondernemer dat ben je of dat ben je niet. En of je nou 50 of 20 bent dat maakt niets uit, het zit in je bloed."



Jacob-Jan heeft twee,
voor hem typische gerechten,
gecreëerd waarin room en
boter een rol spelen.

Regenboogforel met venkelmousseline,
gebakken girolles, rauwe venkel en plakjes
champignons. Schaaldier-limoenvinaigrette.

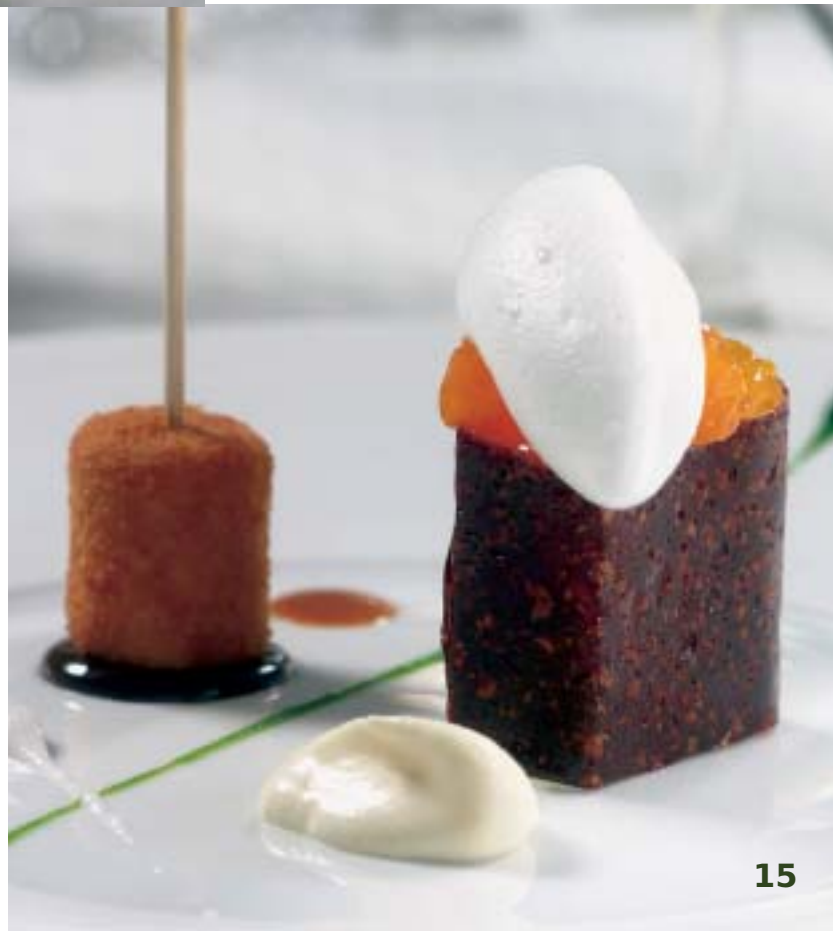
Textuur van karamel-notenkoekje met een
kokoscrème en mandarijnencompote. Krokante
banaan en Baileyskaramel.

TIP; Jacob-Jan maakt een aantal
zogenaamde infusies. Hiervoor laat hij
sterke smaken of specerijen meetrokken
in lichtopgeklepte lauwwarme melk.
Daarna klopt hij het volledig op zodat
een stevig schuim ontstaat met een
fantastisch uitgesproken smaak. Met
zo'n infusie is onder andere het
hiernaast afgebeeld dessert afgewerkt.
Hij gebruikt hiervoor goed
gehomogeniseerde volle melk, Friesche
Vlag volle melk of cappuccinmelk.

Jan Boerma

Op culinair gebied wordt Jacob-Jan net als vele andere koks van zijn generatie erg geïnspireerd door Spanje en is er dan ook regelmatig te vinden. Uiteraard komt hij regelmatig bij Ferran Adria. Maar ook bij Commerce 24, Kimini in Barcelona en helemaal enthousiast wordt hij van Carmen Ruscaleda, volgens Jacob-Jan de beste vrouwelijke kok ter wereld.

“Fantastisch al die nieuwe technieken en combinatie, maar boven alles heeft smaak de prioriteit. Ik moet sowieso niet te hard van stapel lopen hier. We zitten nu eenmaal niet in het westen van het land dus ik moet het hier wat voorzigtiger opbouwen. Nu is het vooral belangrijk om dit niveau vast te houden en te verbeteren.”





Warme paté van tongfilets op gepekeld, gegrilde citroen met een citroen-botervinaigrette en aardappel-mousseline met peterselie-chlorofyl

Amuse van
Jeroen van Oijen,
Creative chef
Hollandia

Receptuur voor 40 stuks

Warme paté

1250	gram	tongfilets
1	dl	Hollandia Koksroom
50	gram	heelei, gepasteuriseerd of 1 vers ei peper en fleur de sel

Citroentempura

3	stuks	citroenen water en zout
200	gram	suiker
200	gram	water
30	gram	glucose
100	gram	tempurabeslag (poeder aangemaakt met water) olie om te frituren

Gepekeld citroen

3	stuks	citroenen water en zout Hollandia Beur culinair olijf
---	-------	---

Citroen-botervinaigrette

3	eetl	citroenolie
150	gram	Hollandia roomboter gezouten
1		citroen peper en zout

Aardappel-mousseline

600	gram	bloemige aardappels
250	gram	Hollandia roomboter ongezouten
250	gram	Hollandia Koksroom peterseliechlorofyl (zie Hollandia !DEE nr. 1) peper en zout

Tongfilet



- Plet de filets tussen folie. Neem een flexpan met kleine terrinevormpjes en smeer in met Hollandia Beur culinair. Beleg met de geplette filets en zorg dat er voldoende overhangt om later dicht te vouwen.
- Pureer de rest van de tongfilets (en eventueel snijafval) samen met het ei en de Koksroom en breng op smaak met peper en zout. Spuit dit op de tongfilets. Vouw dicht zodat 10 terrines ontstaan. Maak gaar in een steamer of au bain marie in een convectieoven.
- Voor de gepekeld citroen de citroenen schillen en de partjes uitvliezen. Water verzadigen met zout en de partjes er minimaal een uur inleggen. Droogdeppen en a la minute roosteren in een hete Tefal- of grillpan met Beur culinair olijf.
- Neem de overgebleven schillen van de gepekeld citroenen. Kook enkele minuten in water met zout. Spoel koud en herhaal dit proces driemaal in water zonder zout. Verwarm de suiker, water en de glucose en kook de citroenen hier in tot ze glazig zijn. Laat afkoelen, snij in dunne reepjes en frituur à la minute in tempurabeslag.
- Voor de citroen-botervinaigrette de boter klaren en alle ingrediënten met elkaar vermengen in een pannetje. Licht verwarmen en op smaak brengen met peper en zout. Eventueel extra citroensap toevoegen.
- Kook en pureer de aardappelen en maak er een mooie dunne mousseline van met de boter en de Koksroom. Schrik niet van de hoeveelheid boter, dit geeft de perfecte smaak aan de puree. Breng op smaak en kleur met de peterseliechlorofyl.





Koffiegelei met warme witte chocolademousse, suikerschotsen en kaneelstokkensorbet

Dessert van Jeroen van Oijen,
Creative chef Hollandia

Receptuur voor 10 personen

Koffiegelei

500	gram	espressokoffie
5	blaadjes	gelatine

Warme witte chocolademousse

200	gram	witte chocoladecouverture
200	gram	Hollandia Végétop ongezoet
150	gram	eiwit, gepasteuriseerd
1		koolzuurpatroon

kaneelstokkensorbet

750	gram	water
170	gram	suiker
15	gram	glucose
5	gram	kaneelpoeder stabilisator

Suikerschotsen

100	gram	isomaltsuiker
0,5	stuks	kaneelstok

Koffiegelei MET CHOCOLADEMOUSSE

- Zet verse espresso en los er de geweekte gelatine in op. Vul glaasjes gelijkmatig met de koffiegelei en laat stevig worden in de koeling.
- Breng de Végétop aan de kook en los er de witte chocolade in op. Laat even afkoelen en roer er het eiwit doorheen. Giet in een Kidde en plaats een patroon. Verwarm au bain marie of in een hotpot tot maximaal 65°C.
- Voor de sorbet alle ingrediënten enkele seconden koken, afkoelen en tot sorbet draaien.
- Strooi isomaltsuiker op een siliconenmatje en dek af met een tweede matje. Laat 20 minuten smelten in een oven van 180°C. Brokkel de kaneelstok en strooi over de suikerschotsen.

Afwerking

- Spuit a la minute de witte chocolademousse op de koffiegelei. Geef er een lepel kaneelstokkensorbet bij en garneer met de suikerschotsen.



Verschil in structuren, die het mondgevoel veraangenamen tijdens het eten van een gerecht, worden steeds belangrijker. Maar ook de geur van een gerecht of de geur rondom je tafel tijdens het eten van een bepaalde gang kunnen iets toevoegen. Het gaat dus meer om de totale beleving dan alleen om de smaak en kleur van bijvoorbeeld het ijs. Daarom is het belangrijk om te zorgen dat er diverse structuren in een gerecht zitten. Een mousse of bavarois kan nog zo lekker zijn, na een tijdje prikkelt het de sensoren niet meer en wordt het slaapverwekkend saai. Dit geldt voor alle gangen, maar we beperken ons in dit stuk tot de desserts. Als je volgens een bepaald systeem werkt kun je eindeloos blijven variëren op dezelfde ingrediënten of dezelfde klassieker.

In the mix

Als voorbeeld zullen we een grote klassieker nemen die we op vier verschillende manieren zullen uitwerken. Leuke aan dit voorbeeld is dat iedereen het kent, maar niet in de vorm van een dessert:

KOFFIE MET APPELTAART KANEEL EN SLAGROOM

Jeroen van Oijen

We kijken globaal wat de belangrijkste en herkenbaarste ingrediënten zijn en nemen die als uitgangspunt:

Appel, suiker, kaneel, deeg, slagroom, koffie

Als we telkens streven naar minimaal drie of vier verschillende structuren hebben we een goed uitgangspunt om de creatie richting te geven. We variëren dus met bereidingswijzen en opmaak.:

Bijvoorbeeld: mousse, sorbetijs, roomijs, gelei, schuim, krokant, enz.

We variëren dus met bereidingswijzen en opmaak:

Krokante appel met warme gelei van Granny Smith. Koffie-kaneeljus en koffie-espuma

Granitee van appel met kaneelstokkensorbet, koffiégelei en kaneelsabayon

Appeltaartje met harde wener onder kaneelmousse met caramel van appel-kaneelkookvocht. Cappucinoroomijs.

Appel in drie texturen met espuma van kaneel, fortune-cookies van krokante appel en koffiesneeuw

De tijd dat het bij eten alleen maar ging om de smaak en opmaak van het bord ligt voorgoed achter ons. Alle zintuigen aan het werk!

De kunst bij deze manier van werken is om contrasten in smaken, temperaturen en structuren op de juiste manier toe te passen. Vakmanschap blijft uiteraard het belangrijkste, zomaar wat ingrediënten op een andere manier bij elkaar op een bord leggen heeft weinig nut.

We zullen in de komende uitgaven van !DEE telkens op deze manier een aantal ingrediënten op deze manier uitwerken. Maar ga vooral zelf aan de gang. Neem een bekend dessert en probeer daar naar eigen inzicht en mogelijkheden op te variëren.

Koekjes van zwarte en witte sesam en sinaasappel

150 gram	Hollandia boter, ongezouten
170 gram	poedersuiker
30 gram	glucose van 50°C
180 gram	witte sesam
20 gram	zwarte sesam
140 gram	sinaasappelsap
45 gram	bloem

- Maak de boter zacht en vermeng met de glucose van 50°C en de poedersuiker.
- Meng er het sinaasappelsap en de bloem bij en voeg dan de twee soorten sesam toe.
- Zet ongeveer 8 uur in de koelkast zodat de smaken goed op elkaar in kunnen werken en de massa stevig is.
- Smeer rondjes, met een diameter van ongeveer 10 cm, van het beslag op siliconenmatten en bak 6 tot 8 minuten af in een oven van 170°C.
- Laat even afkoelen tot ze hanteerbaar zijn en vorm ze eventueel rond een conische vorm om er hoorntjes van te maken.

Krokant koekje van nootmuskaat

100 gram	kristalsuiker
1 gram	pectine
40 gram	melk
30 gram	bloem
35 gram	Hollandia boter, ongezouten
2 gram	nootmuskaat

- Verwarm de melk een beetje en los er de suiker, pectine en de nootmuskaat in op.
- Voeg de boter toe en breng het geheel naar het kookpunt.
- Voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een homogene massa. Plaats in de koelkast tot het beslag stevig is.
- Spuit er dunne "tongen" van op siliconenmatten en bak af in een oven van 170°C.
- Bewaar ze met siliconenkorrels in een goed afgesloten bakje.

Pâtisserie

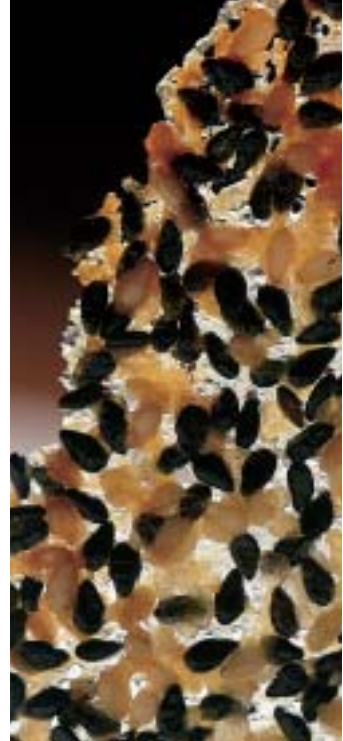
DE NIEUWE GENERATIE

Erg populair blijven de krokante toevoegingen op de toet in de vorm van tuilles en allerlei spannende vormen van filodeeg. We hebben een aantal recepturen ontwikkeld en getest die relatief eenvoudig te maken zijn.

Frambozentuilles

100 gram	frambozenpuree
20 gram	glucose
60 gram	Hollandia boter, ongezouten
60 gram	bloem
42 gram	poedersuiker
60 gram	gepasteuriseerd eiwit

- Kook de frambozenpuree samen met glucose in tot een pasta. Voeg eventueel nog wat rode kleurstof toe voor een sterkere kleur.
- Maak de boter zacht en vermeng met de frambozenpasta.
- Voeg de bloem toe en werk het eiwit erdoor.
- Check nu of de kleur goed is en voeg eventueel nog extra frambozenpuree toe.
- Meng de poedersuiker erdoor.
- Smeer, met behulp van een lepel, rondjes beslag met een diameter van ongeveer 12 cm op siliconenmatten.
- Bak 3 minuten af in een oven van 160°C. Om hoorntjes te maken vorm je de tuilles direct rondom een conische vorm.





Grenzen bestaan niet, alleen de randen van het bord.



Durf, eigzinnigheid, het experiment. Bestaan er grenzen? Niet zolang u kunt vertrouwen op Hollandia, de solide basis onder uw creatieve vrijheid. Hollandia bedient uw keuken met tijdsbesparende, gebruiksvriendelijke en innovatieve producten. Zoals bijvoorbeeld de Hollandia Beur culinair lijn.



V r i j h e i d v a n s m a a k