



! D E E
CULINAIR
ONTDEKKINGS
MAGAZINE

Hollandia

0
R
Z

Prêt à Manger

Hollandia voorjaars-
en zomercollectie 2005

In de huid van
Erik van Loo



Colofon

Uitgave van
Friesland Madibic Food Service
Postbus 137 5670 AC Nuenen
Tel. 040 - 299 0110
hollandia@frieslandmadibic.com

Redactie:

Jeroen van Oijen
Maurice Janssen

Peter Staes

Fotografie:

Peter Staes

Recepten:

Jeroen van Oijen

Ontwerp en realisatie:

De Zaak Fortuin, Papendrecht

Copyright:

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

Cover:

Groentespiesjes (zie pagina 18 en 19)



Ieder seizoen heeft zijn nadelen. De één heeft een hekel aan hitte, de ander heeft last van vallend blad en sommige mensen hebben moeite met iedere vorm van verandering. Zelf vind ik het grootste nadeel aan de winterperiode dat er tegen het eind van het jaar weer allerlei mensen opduiken die opsommen wat komend jaar “in” en “uit” zal zijn. Waarom? Deze lijstjes geven zo vaak aan dat de trends in de markt veranderen dat het voor normale consumenten niet meer bij te houden is. In de praktijk blijkt dat de gemiddelde gast, ongeveer 90% van de markt, helemaal niet zit te wachten op dusdanig kort op elkaar volgende grote veranderingen. Met andere woorden; hippe mevrouw of meneer schrijft vandaag op dat carpaccio morgen absoluut “not done” is. Jouw gast roept je vriendelijk doch dringend terug, als je het van de kaart haalt. En dan bij jij “not done”!

Moraal van dit verhaal: volg je eigen koers en laat je niet gek maken. Stilstand is achteruitgang, maar doseer vernieuwingen voorzichtig, zodat je de wat behoudendere gast niet voorbij rent. En begrijp me niet verkeerd; als er iemand voor vernieuwing is ben ik het wel. Maar het gaat vooral om de manier waarop het gebeurt. Mooi voorbeeld is de auto-industrie. Ontwerpers prikkelen het publiek met prototypes en topmodellen, maar het gros van het publiek kiest voor de brave middenweg. De eyecatchers die de grote merken in hun range modellen voeren, hebben een enorme aantrekkingskracht op het grote publiek en zorgen voor het gewenste imago van het merk. De uiteindelijke koper wil graag geassocieerd worden met dit imago, maar koopt uiteindelijk wat portemonnee en gebruikswensen hem toestaan. En als hij of zij meer te besteden heeft, bij veranderende behoeften (maar inmiddels trouw is aan het merk) zal hij waarschijnlijk een stapje verder gaan. Met andere woorden; de klant kan zelf bepalen wanneer hij klaar is voor de volgende stap, omdat er diverse mogelijkheden aanwezig zijn. In het restaurant kun je hier makkelijk op inspelen door je kaart op de juiste manier op te bouwen. Een goede balans tussen gerechten waarvoor mensen terugkomen én een aantal meer tot de verbeelding sprekende creaties van jouw hand, zullen zorgen dat het imago van de keuken stabiel maar toch vernieuwend is. De ideale vorm van vooruitgang.

Geen gezeur dus van onze kant over een nieuw jaar met nieuwe verwachtingen. Alleen maar een maximaal aan interessante technieken en mogelijkheden. Wel met de aanpassingen die onze “gast” ofwel jij als lezer van ons verwacht.

Veel succes met het voortzetten van je ingeslagen weg,
Jeroen van Oijen

Inhoud

- 4 - Gerecht: Citroenkroepoek
- 6 - Gerecht: Tonijnsashimi
- 8 - In de huid van...
Erik van Loo
- 11 - Achter de komma
- 12 - Prêt-à-Manger
meer met minder
- 14 - Culinaire Catwalk
Hollandia voorjaars- en zomercollectie 2005
- 16 - HollandiArt
- 18 - Gerecht: Groentespiesjes
- 20 - Hollandia assortiment
Beter bekeken: Hollandia Koksroom
- 22 - Gerecht: Lemonmeat
- 24 - Gerecht: Aardbei en zwarte peper
- 26 - Coupe du Monde de la Patisserie
- 28 - Gastro-nomaden
Marijn Kok in Nepal
- 30 - Grenzeloos: suiker

To do
or
not to do

Citroenkroepoek met aardappel-wasabidip



Receptuur voor 10 personen

Citroenkroepoek

5 rijstvellen
gepasteuriseerd eiwit
citroenpoeder
(zie beschrijving)
zout

Citroenpoeder

5 citroenen
poedersuiker en zout

Wasabidip

200 gram kruimige aardappels
2 dl. Hollandia Koksroom
wasabi
zout

- Maak eerst het citroenpoeder.
Deze hoeveelheid is voor meerdere recepturen. Schil de citroenen en verwijder het wit van de schil. Blancheer de schillen 1 minuut in kokend water, laat schrikken onder de koude kraan en dep daarna goed droog. Schik de schillen op een ovenplaat met siliconenmat en bestrooi ze met poedersuiker en zout. Laat 2 tot 3 uur drogen in een oven van ca. 70°C. Maal fijn in een koffiemolentje of keukenmachine en bewaar in een goed afgesloten bakje.
- Dan voor de wasabidip de aardappels koken, pureren met de Koksroom en op smaak brengen met de wasabi en het zout.
- Bestrijk de rijstvellen met eiwit en bestrooi met citroenpoeder en eventueel wat extra zout. Laat de vellen nu weer volledig droog worden.

Citroenen

MET AARDAPPEL-

Afwerking

- Verhit neutrale olie tot 190°C en laat de rijstvellen er een voor een invallen. Wacht tot ze volledig uitgezet zijn (net als kroepoek) en haal ze dan direct uit de olie. Doe ze zo één voor één en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Serveer ze met de wasabidip, apart in een glas.



kracpock

WASABIDIP

Supermalse geschroeide tonijnsashimi op een crème van aardappel en wasabi, soja-croustons en gemberkaviaar



Receptuur voor 10 personen

Sashimi

600 gram superverse tonijn peper en zout

Ingelegde gember

200 gram verse gember
0,5 liter water
0,5 liter witte wijnazijn
300 gram suiker
1 eetl. zout

Gemberkaviaar

5 dl. water
7 gram calciumchloride
5 dl. gembervocht (zie boven)
5 gram alginaat

Sojacroustons

1 dl. japanse sojasaus
0,5 dl. water
1,5 blaadje gelatine

Wasabimousseline

300 gram aardappels
1 dl. Hollandia Végétop ongezoet
1 dl. kookvocht van de aardappels
50 gram Hollandia Echte boter wasabi, naar smaak zout

- De gember schillen en in zeer dunne plakjes snijden met behulp van een Japanse mandoline of snijmachine. Het water, de azijn, suiker en zout aan de kook brengen en even door laten koken. De gember toevoegen en ongeveer 15 min. zachtjes koken. Laat het geheel afkoelen.
- Voor de gemberkaviaar 1 dl. van het gembervocht verwarmen en daar met behulp van een garde het alginaat in oplossen. De rest van het vocht toevoegen en zorgen dat al het alginaat goed is opgelost.
- Los de calciumchloride op in het koude water. Laat nu met behulp van een injectiespuit of spuitflesje druppels van het gembervocht in de calciumchloride-oplossing vallen. Laat de nu gevormde gemberkaviaar 1 minuut liggen en giet het dan op een zeef. Vang de calciumchloride-oplossing steeds op om de nieuwe serie te maken.
- Voor de wasabimousseline de aardappels koken en door een zeef wrijven. Vermengen met de Végétop en de boter en op smaak brengen met wasabi en zout.
- Voor de sojacroustons de sojasaus in de vriezer plaatsen en terugkoelen tot 1°C. Ondertussen het water verwarmen en daar de geweekte gelatine in oplossen. Plaats in de koelkast tot het heel licht begint te geleren en klop het dan direct op in de planeetmenger. Voeg nu langzaam de koude sojasaus toe en klop het geheel op tot een zeer luchtige massa. Giet dit in een zeer koude rechthoekige bak en plaats in de koeling.
- De tonijn bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een Tefalpan die bestrooid is met zout. Schroei alle kanten heel kort dicht en laat dan direct terugkoelen in ijswater. Dep de tonijn daarna goed droog en plaats minimaal 2 uur in de koeling. Door deze techniek wordt de tonijn supermals.

Tonijn

Afwerking

- Snijd de tonijn in stukken en verdeel over de borden. Spuit er met behulp van een spuitzak koude wasabimousseline naast. Snij de luchtige soja voorzichtig in vierkante blokjes en plaats op de borden. Werk af met de gemberkaviaar en een sprietje bieslook.



sashimi
EN GEMBERKAVIAAR

Koken is een sensueel beroep wat je uitoefent met al je zintuigen. Een gepassioneerde chef raakt alles aan, ruikt, proeft de hele dag, ziet en doorziet alles en hoort met zijn rug naar de kachel hoever de cuisson van de zeebaars is.

Erik

Maar ook negatieve emoties zoals de pijn van (kleine) brandwonden, zere knieën van het lange werken, de smaak van een verbrand stuk vlees, de tegenvallende kwaliteit van de aardbeitjes en de geur van een verzuurde bouillon. Of de rampzalige herrie die ontstaat nadat de ietwat onhandige kok een gastronormbak op de vloer van je open keuken heeft laten kletteren terwijl je volle bak draait. Emoties opgewekt door omgevingsfactoren en waargenomen door de sensoren van ons lichaam; de 5 zintuigen. Dat maakt dit vak tot een pretpark voor onze zintuigen.

Met deze andere benadering van interviewen willen we laten zien hoe de chef echt in elkaar steekt. Even tellen het interieur, de Moltenikachel en de tafelaankleding niet meer mee, dit gaat over de emotionele beleving van de chefs. Per zintuig stellen we een aantal vragen om er zo achter te komen wie het mens achter de koksbus is.

In deze uitgave kruipen we in de huid van één van de spontaanste chefs van Nederland. Net in het bezit van zijn tweede Michelinster; Erik van Loo van Zwethheul in Schipluiden.



Welk geluid kun je niet verdragen?

Het geluid van een snijmachine die vastloopt in iemands vinger. Dus mag niemand zonder beveiliging met deze machine werken.

Welke functie heeft je gehoor tijdens het koken?

Ik ben aan een kant zo goed als blind dus heb ik mijn andere zintuigen sterk ontwikkeld. Ik hoor erg goed dus ik volg alle kookprocessen in de keuken. Aan de processen die ik hoor, koppel ik automatisch tijden.

Met, of van welk geluid, word je 's morgens het liefst wakker?

Van de radio en het liefst met het nummer "Run to the hills" van Iron Maiden.

Welke rol speelt stilte in je werk?

Tijdens het servies gaat al het geluid uit en verwacht ik uiterste concentratie. Iedereen luistert en kijkt naar elkaar.

Welke muziek prikkelt je trommelvlies?

In principe alles, behalve acidhouse en hardcore, maar het moet wel speciaal zijn en diepgang hebben.

Heeft smaak kleur?

Ja absoluut, een mens koppelt kleur aan een bepaalde verwachting. Een kok heeft net als een schilder een palet van smaak en kleuren. Kun je door rommel heen kijken, bijvoorbeeld bij drukte in de keuken?

Ik ben allergisch voor troep en ben daardoor snel geneigd om eerst op te gaan ruimen als een bepaalde partie het moeilijk heeft terwijl ik eigenlijk beter eerst kan helpen met het afmaken van de gerechten.

Welke functie hebben je ogen tijdens het koken?

Ik kan aan de gelaatsuitdrukkingen van mijn mensen zien hoe zij ervoor staan.

Liever een mooi gevormd tomaatje of meer de smakelijke maar misvormde vleestomaat?

De smaak staat voorop en of iets nu links of rechts van de Vesuvius geplukt is maakt mij niet uit. De natuur is nu eenmaal niet perfect. Creativiteit en vakmanschap kunnen veel doen.

Wat zie je liever, mooie mensen of mooie ingrediënten?

Beiden, maar met mooie mensen kan ik niet veel en met mooie ingrediënten wel.

Voor de gast aan tafel spelen zintuigen een even zo belangrijke rol en als je het goed doet worden alleen de positieve emoties geprikkeld. Met de uitspraak; "je eet ook met je ogen" alleen, kom je niet meer weg. De gast wil geëntertand en verrast worden.

IN DE HUID VAN... *van Loo*



Waar krijg je kippenvel van?

Als ik een coquille opensteek en ik voel in mijn handen dat hij nog leeft. Zo vers, fantastisch!

Welke lichaamsdelen hebben een bijzondere functie tijdens het koken?

Uiteraard mijn handen maar zeker ook mijn onderlip voor het bepalen van cuisson met behulp van een naald of vork.

Wat heb je het liefst, warmte of kou?

Absoluut warmte, ik heb een hekel aan kou, ga ook nooit op wintersport. Daarentegen ben ik wel weer gek op desserts.

Hoe leg je jouw gevoel in je werk en in gerechten?

Het gevoel wint altijd. In welke stemming je ook bent, je kunt het niet wegstoppen. Maar als ik in een slechte bui ben vangt Willem-Pieter (souschef) dit op, hij weet precies waar hij op moet letten.

Welke emoties maak je mee in je werk?

Op dit moment uiteraard de euforie rondom het verkrijgen van de tweede Michelin-ster. Maar soms is er ook teleurstelling als een gast iets afwijst. Ik ben nu wat rustiger maar vroeger kon ik erg heftig reageren op slecht onderbouwde kritiek.

Ga je af op de THT of de goede neus?

Uiteraard kun je niet om de aangegeven THT heen, maar ik blijf altijd ruiken.

Ruik je het verschil tussen ongerijpt en gerijpt vlees?

Zeker bij fazanten en patrijzen. Ik ruik zelfs het verschil tussen een roodpoot- en een grijspoot patrijs. Bij rood vlees ga ik meer op de kleur en dergelijke af.

Is geur in het restaurant onderschat?

Het is superbelangrijk als je een zaak binnenkomt en het ruikt er lekker. Er mag zeker geen kroeggeur hangen.

Als je een spuitbusje kunt laten maken met jouw favoriete geur, wat zou dat dan zijn?

De zilte, zeewierachtige geur van een zeehaven of strand. In het algemeen houd ik niet van sterke geuren, geur moet echt iets toevoegen.

Wat is de functie van je reukorgaan tijdens het daadwerkelijke koken?

Als controlefunctie tijdens de doorgifte. Ik ruik afwijkingen eerder dan dat ik ze zie, dankjewel lieve Jezus.

Welke smaakpapil is het meest prikkelbaar?

Bitter, daar houd ik niet van. Wel van natuurlijk bitter zoals witlof, maar niet van het bitter uit bijvoorbeeld frisdrank.

Welke smaakpapil blijft het meest in ruste tijdens het eten van jouw gerechten?

Bitter maar zeker ook niet te zout.

Als je zout proeft proef je de rest niet meer. Maar helemaal zonder zout is er geen smaak.

In welke creatie van jouw hand zitten de meeste tegenstellingen in smaken?

In een dessert van framboosjes gevuld met witte chocolademousse, 20 jaar oude Aceto balsamico en basilicumolie. Dit is overigens wel moeilijk te combineren met wijn. *Mogen gasten hun bord leeglikken als ze iets echt heel erg lekker vinden?*

Ik vind het geweldig, de bediening waarschijnlijk iets minder.

Op de volgende pagina: het vervolg van dit interview en enkele zinnenprikkelende gerechten.



UIT DE KEUKEN VAN Erik van Loo

Restaurant De Zwethheul, Rotterdamseweg 480, 2636 KB Schipluiden/De Zweth
(voorheen Delft), Telefoon 010 - 4704166, www.zwethheul.nl

Om een goed inzicht te krijgen in de kookstijl en filosofie van Erik van Loo bij dezen enkele kenmerkende gerechten van de kaart van restaurant de Zwethheul.

- Open ravioli met coquilles "cuirre a blanc" met roosjes en puree van bloemkool.

- Scheermes gevuld met coquilles Sint Jacques, gebraaseerde octopus, wilde spinazie en aspergepunten.

- Gedroogde kruidkoek plakjes met hiertussen een luchtige mousse van kruidkoek met rode pruimen coulis, gearomatiseerd met quatre epices en een romig ijs van speculaas.



Wat staat je tegen aan kookboeken?

Er zijn er tegenwoordig zoveel, er zijn er maar een paar die eruitspringen. Ik heb sowieso meer met filosofische benadering van het koken dan met mooie plaatjes.

En juist die filosofische benadering in het boek van El Bulli spreekt me erg aan.

Net als het boek van Herald Mc.Gee die de chemische kant van het koken behandelt.

Er breekt oorlog uit; koken voor de soldaten, de daklozen of zelf meevechten?

Ik heb weinig met vechten dus, zou ik liever mensen helpen met iets waar ik goed in ben.

Stel je krijgt een bloeddonor en je mag kiezen van welke persoon, van wie zou het dan zijn?

Emotioneel gezien van mijn zoon en anders van een geniaal persoon zoals Einstein, mensen die anders durven te denken.

Als welk ingrediënt kom je na je reïncarnatie terug?

Als komkommer, dan weet je nooit waar je terecht komt!

Wat zou er voor jou nooit uitgevonden hoeven te zijn?

Sigaretten

Bij wie zou je nog wel een weekje stage willen lopen?

Bij Herman Brood. Hij was op zijn manier geniaal en benaderde alles vanuit zijn eigen visie. Ik heb hem ooit ontmoet, zijn stellingen waren zeer interessant.

Zou je zelf je beesten kunnen doden?

Ik kom uit een slagersfamilie dus kan ik heel goed beesten ontleden, maar ik heb minder met doden. Als ik vroeger wel eens meeding naar een huisslachting, draaide ik me altijd even om als het beest gedood werd.

De meesten onder jullie zijn er reeds actief mee bezig, het nauwkeurig doorrekenen van een receptuur. Daarom denkt Hollandia met jullie mee en calculeert alvast enkele recepturen voor jullie. Aan de hand van voorgaande recepturen zullen we aantonen dat je met minimale inslag maximale resultaten kunt boeken.

Crème Brûlée in 3 smaken, suikerspin met kruidnagel, nootmuskaatroomijs

Aantal personen: 10

Gew. kg.		Omschrijving	Prijs (€) p. kg/stuk	Totaalprijs (€)
		Crème Brûlée in 3 smaken		
1,50	1,5 liter	Hollandia Crème Brûlée	4,13	6,20
0,01	2 stuks	kaneelstokjes	37,50	0,19
1,00	1 stuks	citroen	0,15	0,15
0,10	100 gram	rietsuiker of poedersuiker	2,41	0,24
		Suikerspin		
0,03	30 gram	fijne kristalsuiker	0,85	0,03
		kruidnagelaroma (naar smaak)	0,00	0,00
		Nootmuskaatroomijs		
	1 theel.	vers geraspte nootmuskaat	0,00	0,00
0,30	3 dl.	volle melk	0,69	0,21
0,10	100 gram	vloeibare eidooier	5,00	0,50
0,08	75 gram	fijne suiker	0,85	0,06
0,30	3 dl.	Hollandia slagroom ongezoet	3,75	1,13
	5%	Toeslag hulpgrondstoffen		0,43
		Totaal inkoop		9,13
		Totaal inkoop per persoon		0,91

Achter de komma
CALCULATIE

In de mode-wereld maakt men direct afleidingen van de creaties die op de catwalk te zien zijn. Deze draagbare versies van de haute-couture noemt men 'Prêt-à-Porter'.

Op verzoek van onze lezers maken we vanaf nu een 'Prêt-à-Manger' collectie. Ofwel: eenvoudige afleidingen van gerechten uit onze collectie, zoals gepresenteerd op de culinaire catwalk.

Prêt-
COLLE



voorgerecht] **carpaccio van tonijn met wasabi-aardappelcrème, royale kruidensalade met gember en sojadressing**



voorgerecht] **ijskoude gazpacho met warm komkommerschium**



bijgerecht] **vleestomaat gevuld met lemonmeat, salade van komkommer, zwarte sesam en koriander**

receptuur en uitwerking] **ijskoude gazpacho met warm komkommerschium**

Gazpacho	
750 gram	vleestomaten, rijp
1,5	komkommer, zonder schil en zaad
1,5	rode paprika
4 teentjes	knoflook
1,5 dl.	olijfolie van zeer goede kwaliteit
3 sneetjes	witbrood zonder korst
	sherryazijn
	zout en peper
Kommerschium	
250 gram	komkommer geschild en zonder zaad
1	sjalotje, gesnipperd
150 gram	gevogelbouillon
150 gram	Hollandia Végétop, ongezoet
100 gram	eiwit, gepasteuriseerd
1 eetl.	venkelzaad zout en peper

- Voor de gazpacho vleestomaten in stukken snijden, paprika's schoonmaken en in stukken snijden, komkommer in grove stukken snijden en de knoflook schoonmaken. Pureer alle groenten met 1 dl. water tot een gladde massa.
- Week het witbrood in koud water en voeg samen met de olijfolie toe, pureer even mee en breng op smaak met sherryazijn, zout en peper.
- Minimaal 1 dag in de koeling bewaren, om de smaken goed op elkaar in te laten trekken.
- Snijd voor de komkommerschium de komkommers in grove stukken en fruit samen met het sjalotje in een beetje Beur culinair. Laat het venkelzaad even meefruiten. Voeg het gevogelbouillon en de Végétop toe en breng samen aan de kook. Laat de komkommer net gaar worden en pureer dan direct. Breng op smaak met zout en peper en giet door een fijne zeef. Laat afkoelen en vermeng met het eiwit. Giet in een kisse en plaats een patroon. Zet de kisse warm in de bain marie van maximaal 65°C.

Afwerking

- Giet de koude gazpacho in een diep bord of soepkop en spuit er à la minute het warme komkommerschium op. Garneer met croutons en serveer direct.

receptuur en uitwerking] **zalm gemarineerd in "Chermoula" en geserveerd op geroosterd brood met**

Zalm		Aardappelsalade	
1250 gram	zalmfilet zonder vel	500 gram	aardappelen (nieuwe oogst of andere vastkoker)
Chermoula (Marokkaanse vismarinade)		1	sjalotje
1	ui, gesnipperd	125 gram	fijngesneden crème fraîche
4 teentjes	knoflook, geperst	1 dl.	Hollandia Hoksroom
2 theel.	gemalen komijn		zwarte peper en zeezout
1 theel.	paprikapoeder		fijngesneden bieslook
0,5 theel.	saffraandraden in 2 eetl. water geweekt	Overigen	
20 gram	verse peterselie, gehakt	10 plakken	zuurdesembrood
20 gram	verse koriander, gehakt		Hollandia
1 dl.	olijfolie		Beur culinair
4 eetl.	citroensap (1 citroen) zeezout		

à-Manger

MEER MET MINDER

COLLECTIE VOORJAAR EN ZOMER 2005



hoofdgerecht] **tagliolinie met een romige saus van truffeljus en Pancetta, à la minute geschaafde ganzenlever en kruidensalade**



hoofdgerecht] **zalm gemarineerd in "Chermoula" en daarna op de huid gebakken, geserveerd op geroosterd brood met warme aardappelsalade**



dessert] **Crème Brûlée gekarameliseerd met specerijensuiker, vanilleshake met kruidnagelspuma**

daarna op de huid gebakken, warme aardappelsalade

- Voor de Chermoula alle ingrediënten met elkaar vermengen en op smaak brengen met zeezout. Liefst een aantal uren laten staan alvorens de zalmfilet erin te leggen.
- Afhankelijk van de dikte van de zalmfilet 2 tot 6 uur laten marinieren.
- Voor de aardappelsalade de aardappels in de schil koken in water met zout. Als ze net gaar zijn afgieten en de schil verwijderen. De aardappels in plakken snijden en tot gebruik gekoeld bewaren.
- De sjalotten aanfruiten in Beur culinair en de Koksroom en crème fraîche toevoegen. Even door laten koken en op smaak brengen met peper en zout. Met de aardappels vermengen en à la minute de bieslook toevoegen.
- Het brood besmeren met Beur culinair en krokant bakken in een oven van 180°C.
- De zalm ongeveer 5 minuten aan beide zijden bakken. Na het bakken op ieder stuk zalm nog wat Chermoula lepelen.

Afwerking

- Leg een plak krokant brood op een bord en schep daar de aardappelsalade op. Leg er de zalm bovenop met de velkant naar boven en garneer eventueel met salade of verse kruiden.

receptuur en uitwerking] Crème Brûlée gekarameliseerd met specerijensuiker, vanilleshake met kruidnagelspuma

Crème Brûlée

1,5	liter	Hollandia
		Crème Brûlée
		rietsuiker
		kruidnagel,
		roze peper,
		korianderzaad
		of naar wens
		andere
		specerijen
5	dl.	vanille-ijs
2	dl.	Hollandia
		slagroom
		ongezoet

Kruidnagelschuim

3	dl.	vanillesaus
2	dl.	Hollandia
		slagroom gezoet
2		kruidnagels

- Verwarm de Crème Brûlée tot tegen het kookpunt en giet in diepe borden waar een stalen ring in het midden geplaatst is zodat er ruimte overblijft om een gaasje in te plaatsen.
- Stamp een gewenste hoeveelheid specerijen in de vijzel en vermeng met rietsuiker.
- Vermeng zacht vanille-ijs met de slagroom zodat een drinkbare milkshake ontstaat.
- Verwarm voor het kruidnagelschuim een klein beetje van de room en laat 15 minuten trekken met de twee kruidnagels die van tevoren even gestampt zijn in de vijzel. Vermeng met de rest van de room en de vanillesaus en giet in een siphon. Plaats een patroon en bewaar tot gebruik in de koeling.

Afwerking

- Bestrooi de Crème Brûlée met de specerijensuiker, brand af met een brander en verwijder dan pas de ring. Plaats een glaasje in het midden en giet er de vanilleshake in. Spuut er het kruidnagelschuim bovenop en serveer direct.

De overige recepten uit de Prêt-à-Manger collectie komen in !DEE 9 aan bod.

Culinair Eatwa

VOORJAARS- EN ZOMERCOLLECTIE 2005

Aperitief & snacks

Citroenkroepoek
met een
aardappel-wasabidip.

Ijskoude Gazpacho
met warm
komkommer-
schuim en een
lepel geflambeerde
croutons en
paprikawolven.

Gevuld eitje 2005.

Spiesjes met diverse
groentebereidingen.
Met luchtige saus van
Chardonnay-azijn en
boter.

Visitekaartjes

Airbags van pizza met
witte tomatenmousse en
salami-ijs, krokante kaas en
basilicumolie.

Supermalse geschroeide
tonijsashimi op een crème
van aardappel en wasabi,
croutons van sojasaus en
gemberkaviaar.

Voorgerechten



Hoofd en/of tussengerechten

Lage temperatuur gegaarde kalfslende gepaneerd met croutons en limoen, tomaatje gevuld met Indiaas "lemonmeat". Aardappelschuim met komijn en limoenkoekjes.

Zalm gemarineerd in "Chermoula", geserveerd op geroosterd brood met warme aardappelsalade en rucola.



Desserts

Lolly van gekarameliseerde (rauwe) ananas met een kruidnagelespuma, ananastartaar met rozemarijn, gemberparfait en rumsiroop, loempia van Crème Brûlée en ananas.

Extreem luchtige parfait van citroen afgebrand met kerrie-eiwitschuim. Passievruchtencoulis en flinterdun suikerwerk.

Bloemloze chocoladecake onder Crème Brûlée met aardbeien-zwarte peperijs, aardbeien-zwarte peper gummie en gegrilde aardbeien met zwarte peper.





Spiesjes met diverse groentebereidingen met luchtige saus van Chardonnay-azijn en boter



- Blancheer de groene asperges en koel ze in ijswater. Snijd het bevroren pistoletje tot een strakke rechthoek en snijd er met behulp van een snijmachine zeer dunne plakken van. Snijd de koppen van de asperges en rol het onderste gedeelte in een plakje van het dun gesneden brood. Bak de asperges nu in Beur culinair tot het brood gaar en krokant is.
- Vermeng de honing, gevogeltefond, olijfolie, rozemarijn, laurier en de knoflook in een pan en verwarm tot het kookpunt. Doe de worteltjes erbij en konfijt ze in een oven van 100°C.

Groente

Receptuur voor 10 personen

Groene asperges

10	groene asperges
1	diepvries pistolet Hollandia Beur culinair

Gekonfijte wortel

20	getourneerde worteltjes
100 gram	honing
2 dl.	gevogeltefond
2 eetl.	olijfolie
1 takje	rozemarijn
2 blaadjes	laurier
1 teentje	knoflook

Overige groenten

20	mini asperges
20 roosjes	bloemkool
15	radijsjes

Botersaus

2 dl.	Chardonnay-azijn
1	sjalotje gesnipperd
100 gram	Hollandia Echte boter ongezoeten

- Kook de mini asperges in water met zout en eventueel een beetje suiker. Bak de bloemkoolroosjes zachtjes in Beur culinair tot ze goudbruin en gaar zijn. Snijd de radijsjes doormidden en bak ze heel kort op een hete grill of in een droge Tefalpan.
- Voor de botersaus de azijn met de sjalot inkoken tot lichte siroop. Zeef de ingekookte azijn, voeg de in blokjes gesneden boter toe en maak schuimig met een staafmixer. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.

Afwerking

- Prik alle groenten op lange prikkers en plaats ze in een glas. Geef er de botersaus apart bij.



bereidingen

MET BOTERSAUS



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.



HET HOLLANDIA Assortiment

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

Op de rechter pagina gaan we dieper in op de eigenschappen en toepassingsmogelijkheden van Hollandia Koksroom.

Friesland Madibic Food Service hanteert de strengste normen, met als doel voedselveilige producten van uitzonderlijke kwaliteit op de markt te brengen; HACCP, BRC (voedselveiligheid), ISO 9001 (kwaliteit) en KKM (traceerbaarheid).

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

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

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

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

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

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



Beter bekeken

HOLLANDIA
KOKSROOM

- Ideale basis voor de bereiding van voorgerechten, soepen en sauzen;
- Schift niet in warme toepassingen of zuurhoudende gerechten;
- Geeft niet of nauwelijks vlies- of klontvorming;
- Loopt niet terug, zelfs luchtig geslagen verwerkt in soepen en sauzen;
- Geeft verwerkt in soepen en sauzen een au bain marie-, diepvries- en ovenbestendig eindproduct.

- Koksroom bevat maar 20% melkvet, dat drukt niet alleen de prijs, het past ook perfect in gerechten die je wat magerder wilt bereiden.
- Door de standaard dikte van de Koksroom is hij perfect te verwerken in koude salades. Breng Koksroom op smaak met peper, zeezout, knoflook en bieslook en eventueel wat mayonaise en vermeng met kort gekookte, in plakjes gesneden Rosevalaardappels.
- Koksroom is ook perfect te verwerken in desserts. Door zijn lage vetpercentage krijg je een mooier resultaat bij bewerkingen met de slagroomkiddie ofwel siphon. De espuma zal in de mond makkelijker smelten wat een heel prettig effect geeft.

Mooi voorbeeld is onderstaand recept van een limoen-sabayon waarin de Koksroom zorgt voor de nodige stabiliteit.

100	gram	eigeel
120	gram	suiker
1	eetl.	zestes van limoen
1	dl.	witte wijn
0,5	dl.	limoensap
1	dl.	Hollandia Koksroom

Vermeng alle ingrediënten met elkaar en breng eventueel verder op smaak met extra limoensap en suiker. Giet door een zeefje in een siphon en plaats een patroon. Zet nu warm in een au bain marie of hotpot van maximaal 65°C en spuit à la minute op bijvoorbeeld een assortiment rood fruit.

Limoen

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

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

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

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

Lage temperatuur
gegaarde kalfslende
gepaneerd met
croutons en limoen,
tomaatje gevuld
met Indiaas 'lemon-
meat' Aardappel-
schuim met komijn
en limoen-
koekjes.



Receptuur
voor
10 personen



Kalfslende

1500 gram	kalfslende
7,5 dl.	olijfolie
4 teentjes	knoflook peper en zout
1 eetl.	limoenrasp
2 takjes	rozemarijn
4 dl.	kalfsfond
100 gram	gemberwortel
75 gram	Hollandia Echte boter, ongezouten kleine croutons gefrituurd in olie limoenzestes

Lemonmeat

800 gram	kalfssukade
250 gram	Hollandia Echte boter, gesmolten
3	limoenen, uitgeperst
15 gram	zwarte peper, gekneusd
1	sjalotje, fijngesneden
1 teentje	knoflook, fijngesneden zout
30 kleine	trostomaatjes

Aardappelschuim

300 gram	aardappels, bloemig
150 gram	Hollandia Koksroom
150 gram	kookvocht van de aardappels
50 gram	Hollandia Echte boter, ongezouten zout, peper en komijnzaad

Limoenkoekjes

125 gram	patentbloem, gezeefd
125 gram	vers limoensap
65 gram	poedersuiker

- Snijd de sukade in plakken van 3 cm dikte en snijd ze daarna nogmaals in tweeën. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verhit een braadpan, giet er wat boter in en bak het vlees goudbruin. Voeg de ui en de knoflook toe en bak even mee. Voeg de boter, het limoensap, een theelepel zout en de gekneusde peper toe en breng het geheel aan de kook. Laat met de deksel op de pan ongeveer twee uur stoven of in ieder geval totdat het vlees bijna uit elkaar valt.

MET *Lemon* GEVULDE TOMAATJES

- Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de Koksroom, kookvocht en de boter. Breng op smaak met zout en komijn en giet nog warm in de siphon. Plaats een patroon en serveer direct of houd warm in een bain marie of hotpot van maximaal 70°C.
- Meng voor de limoenkoekjes de gezeefde bloem met het limoensap en poedersuiker. Spuit met behulp van een spuitzakje smalle banen beslag op siliconenmatjes of gebruik een sjabloon en bak af in een oven van 180°C.
- Vermeng voor de kalfslende de olijfolie, knoflook, peper en zout, geraspte limoenschil en de rozemarijntak. Leg de kalfslende in een braadslende en giet er zoveel olie bij totdat het vlees net onder staat. Plaats in een oven van 100°C tot het vlees een kerntemperatuur bereikt heeft van 65°C.
- Kook de kalfsfond in met de geraspte gember en monteer met de boter. Dep de kalfslende droog en smeer deze in met de gemberfond. Druk de bovenkant van de lende in croutons vermengt met limoenzestes.

Afwerking

- Plicheer de trostomaatjes, snijd het kapje eraf en hol ze uit. Vul met de kalfssukade en maak ze even warm in de oven.
- Plaats de overige onderdelen op het bord en geef het aardappelschuim apart in een glas.

meat



Bloemloze chocoladecake onder Crème Brûlée met aardbeien-zwarte peperijs, aardbeien-zwarte peper gummie en gegrilde aardbeien met zwarte peper



Receptuur voor 10 personen

Bloemloze chocoladecake

250 gram	couverture minimaal 60% cacao
100 gram	eidooier
90 gram	suiker
2,5 dl.	eiwit

Aardbeiensorbet

400 gram	aardbeienpuree
100 gram	suikersiroop (1:1)
80 gram	glucose
1,6 gram	stabilisator voor sorbet
5 draaien	zwarte peper van de molen

Aardbeigummie

350 gram	aardbeienpuree
150 gram	water
50 gram	suiker
25 gram	pectine
100 gram	glucose
400 gram	suiker
1,5	citroen

Overigen

20	verse aardbeien
5 dl.	Hollandia Crème Brûlée
2 blaadjes	gelatine geweekt in koud water

- Voor de chocoladecake de couverture smelten. Het eiwit met 60 gram van de suiker opkloppen. De dooiers met 30 gram suiker opkloppen. Dan eerst de dooiers door de couverture spatelen en daarna snel het opgeklopte eiwit. Giet de massa in een passende bakplaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 3 cm dikte. Dek af met bakpapier en bak 6 à 7 minuten af in een oven van 160°C. De cake zal eerst souffleren en later inzakken maar dat is de bedoeling. Laat de cake afkoelen.
- Voor de aardbeiensorbet de stabilisator, suikersiroop en glucose verwarmen tot 85°C en vermengen met de aardbeienpuree en 5 draaien van de pepermolen. ± 8 uur laten intrekken in de koeling en dan tot ijs draaien.
- Voor de aardbeigummie de puree en het water vermengen tot 50°C. Suiker en pectine vermengen en samen toevoegen. Het geheel doorverwarmen tot 80°C waarna de glucose toegevoegd kan worden. Als de glucose opgelost is de suiker toevoegen. Doorkoken tot 107°C, citroensap toevoegen en in een passende bak storten. Af laten koelen tot de massa stevig genoeg is om te snijden.
- Verwarm de Hollandia Crème Brûlée en voeg de geweekte gelatine toe. Stort op een plaatje zodat een laag ontstaat van ongeveer 1,5 cm dikte. Laat afkoelen.

Charolbeï EN ZWARTE PEPER

Afwerking

- Snijd de chocoladecake in banen van 4 x 10 cm en doe hetzelfde met de Crème Brûlée. Leg de Crème Brûlée op de banen chocoladecake. Snijd de aardbeien doormidden en bak ze zeer kort in een hete, droge Tefalpan. Plaats de aardbeien op de Crème Brûlée en maal er nog wat zwarte peper over. Snijd de aardbeigummie in het gewenste formaat en leg op de borden. Garneer de borden met een kwaststreep chocoladecouverture en geef er een quenelle aardbeienijs bij.





IDEE trok naar Lyon en was getuige van de sublieme prestatie van het Nederlands Patisserie Team. Het team behaalde een meer dan verdiende zilveren medaille en liet Amerika, Japan, België en andere gedoodverfde winnaars achter zich. Alleen Frankrijk was ze dit maal nog voor, maar het begin is gemaakt. De gepassioneerde gedrevenheid van de deelnemers; Jeroen Goossens, Ivo Wolters en Arthur Tuytel, hun grote creatieve visie en de steun van alle andere teamleden en de supporters zorgden ervoor dat Nederland definitief op de kaart staat in patisserieiland. Om jullie een indruk te geven van de bijzondere prestaties van het team hebben we een dynamisch fotoverslag gemaakt met beknopte uitleg.

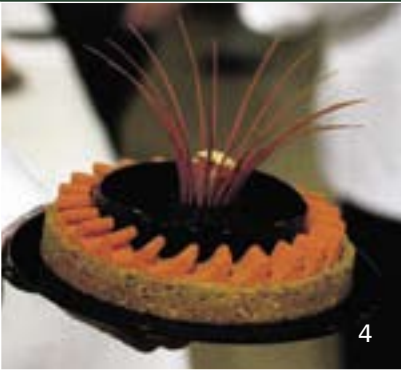
Coupe du Monde

HET NEDERLANDS PATISSERIE TEAM

3] Uiterste precisie bij het suikerwerk, Ivo Wolters werkt aan een klein detail van het suikershowstuk.
 4] De schitterende chocoladetaart van het Nederlands team.



5] Een tafereel uit de jungle, realistisch nagebootst in chocolade.
 6] Uitzinnige vreugde van het team bij de prijsuitreiking.



7] De oranje achterban.
 8] De jury met Nederlands lid Peter de Wit.
 9] Het suikershowstuk heeft, net als het chocolade- en ijsstuk, het thema Afrika.
 10] Hij lijkt zo uit het water te kruipen, de meesterlijk vervaardigde krokodil van ijs van de hand van Jeroen Goossens.
 11] Frankrijk behaalt de eerste plaats.
 12] Exotische interpretatie van een ijstaart in de vorm een bamboestam.

le vole la Pâtisserie

AAN DE SLAG IN LYON

Een passie voor reizen en eten, niets valt mooier te combineren. Eten doe je dagelijks en bovendien zegt de eetcultuur veel over de bevolking en hun gewoontes.



11 mei, vandaag ben ik jarig en vandaag vliegt Jaco, mijn reisgezel en maat uit Nederland, terug naar huis. We hebben net een 12-daagse tocht door de bergen gemaakt. Ik blijf nog een tijdje in Nepal, in Kathmandu om precies te zijn. De familie van Bhupendra, onze gids in de bergen, heeft me uitgenodigd om mijn verjaardag bij hen thuis te komen vieren. Typische Nepalese gastvrijheid en tja.... een buitenkansje om wat meer van de lokale eetcultuur te leren kennen.



‘Schrijf je naam even op een papiertje voor de verjaardagstaart,’ zegt Bhupendra. ‘En heb je wat geld voor een paar kippen, want ik heb de burens ook uitgenodigd.’ Ik geef Bhupendra een paar honderd rupee. ‘Ik neem wel wat te drinken mee.....Oké...mijn zwager komt je straks ophalen. Ik zie je vanmiddag bij ons thuis.’ Bhupendra loopt de lobby van Hotel Karma uit en verdwijnt de stad in. De voorbereidingen voor het feest worden getroffen.

Ik slaap in het hotel van Krishna, de zwager van Bhupendra, en mag me nu tot de vriendenkring van de familie rekenen.

‘My friend! Let’s go.’ Krishna staat voor m’n hotelkamer. We nemen een taxi en omdat de weg de laatste kilometers meer op een ontploft mijnenveld lijkt, stappen we uit en gaan we lopen. Wanneer de weg ophoudt, springen we over een slootje en lopen we verder over de dunne zanddammetjes van rijstvelden. Een oude vrouw op blote voeten houdt ons op. Bij het passeren, maakt ze een diepe buiging, ‘Namasteeeee.’

Bhupendra staat met zijn zus en haar twee kinderen in de tuin als we aankomen. Trots houdt hij twee vette kippen in de lucht. ‘Ga zitten, ga zitten.’ Ik neem plaats op het bankje in de tuin. ‘Nu gaan we de kippen slachten,’ zegt Krishna met de slachthongerige glimlach van een beul. Krishna houdt een kip op een stuk hout gedrukt en Bhupendra hakt z’n kop er af. Kip nummer twee, die nu ietwat panisch door de tuin begint te stuiteren, staat een zelfde lot te wachten.

De kippen worden overgoten met kokend water, daarna ontdoet Bhupendra het beest handig van de veren. Alles is eetbaar, er zijn geen oneetbare stukken. Oké, de darmen geven we aan de hond, maar de rest eten we toch écht allemaal op. De klauwtjes, het koppie, alles is lekker. Het is moeilijk om net zo verlekend te kijken als Bhupendra en Krishna.

Het huisje stroomt vol met mensen die ik nog nooit ontmoet heb en ze komen allemaal voor mijn verjaardagsfeest. Ik krijg een Nepalese verjaardagspet en deze moet ik de hele avond op houden.

Marijn Kok trok een jaar lang door Azië en maakte de meest bijzondere avonturen mee. In deze Gastro-nomaden een dag uit zijn reisverslag.

Gas



‘Let’s cut the birthdaycake,’ roept Bhupendra vanuit de keuken. De hele groep gaat mee de keuken in en de taart wordt op tafel gezet. ‘HAPPY BIRTHDAY LAXMI’, staat er met chocolade letters op de taart. De bakker vond Marijn waarschijnlijk niet mooi en had er een Nepalese meisjesnaam van gemaakt. Met mijn te kleine verjaardagspetje en mijn bijna twee meter, sta ik met 15 Nepalezen in de keuken. We dansen en zingen en ik ben blij als ik mag gaan zitten om de kaarsjes op de taart uit te blazen. Ik ben een reus tussen al deze Nepalese dwergen. De taart is niet zo groot en ik doe mijn best voor iedereen een minuscuul stukje te snijden. Daarna zitten we te smullen van een met crème opgespoten taartpuntje. Het is zeker geen slagroompunt, maar als ik al deze blije gezichten zie, bedenk ik me dat dit de beste verjaardagstaart is die ik ooit gegeten heb.

Het feest barst los. Ik moet dansen met de kerels. De vrouwen kijken toe en de kinderen zingen luidkeels mee met de ‘Buffalo Soldier’. De Nepalese dansstijl is er één die ik moeilijk onder de knie krijg. Het is veel sierlijk draaien met de heupen en handen. Krishna hakt dansend glazen Whisky naar binnen en is niet meer te stoppen. Wanneer we bijna door de drankvoorraad heen zijn, komt één van de kinderen weer geld bij mij vragen om meer te halen. Ik geef hem wat rupees, maar de drank komt nooit aan. De buurman haalt zijn gitaar en het feest gaat nog een tijd door.

‘Dal-bhat, dal-bhat,’ schreeuwt de vrouw des huizes.

Dal-bhat eet men hier twee keer per dag én wonderbaarlijk genoeg kan men er nog steeds van genieten. Dal-bhat eten laat zich het best omschrijven als ‘onbeperkt snavelen met grote snelheid’. De Dal is een soep gemaakt van linzen en de bhat is gestoomde rijst, maar een goede dal-bhat wordt vergezeld met een dotje aardappelcurry, radijs, en bij speciale gelegenheden met kip. De dal-bhat wordt bij voorkeur geserveerd op een groot metalen bord en wordt eerst gehusseld en daarna naar binnen gebracht met de vingertoppen van de rechterhand. De linkerhand is voor andere doeleinden.

Tussen het dansen en drinken door werden er stukjes kip geserveerd en onder andere ook rauwe knoflookteentjes. Ik had een paar eetbare stukken kip van het bord weten te bemachtigen. De buurman had zitten genieten van de pootjes en Bhupendra zat te knagen op de kop. Ik had niet verwacht dat we 12 uur ‘s nachts nog uitgebreid dal-bhat zouden gaan eten. Het gaat me wat ver om van een culinair hoogtepunt te spreken, maar ik moet zeggen het smaakt lang niet onaardig.

Wanneer ik ‘s avonds op bed lig, beginnen mijn darmen onheilspellend te borrelen. Ik denk terug aan de kip en aan de vrouw des huizes die op de grond eten zat te bereiden. Ik vrees het ergste. Het voelt alsof er een kok met een zieke geest in mijn buik aan het kokkerellen is en hij is bezig met het bereiden van soep. Een fluitketel met soep.

Ik hou het niet meer, het fluiten kan elk moment beginnen. Iedereen kent dat gevoel wel. Het moment dat de ketel begint te stomen, is het moment dat je moet gaan rennen om de boel schoon te houden. Ik ren naar de badkamer. Ga ik het halen, hou ik de boel schoon? Nee, het lukt me niet. Ik ontplof, de dop schiet van de ketel. Ik ben net te laat. Deze nacht ren ik meerdere malen naar de badkamer en het duurt niet lang voordat de soep zijn uitgang ook door mijn mond vindt. Ik voel me ziek, mijn buik spant zich en mijn darmen verkrampen. Ik doe geen oog dicht. Op een zeker moment komt het uit alle uitgangen van mijn lijf. Twee dagen ben ik hondsberoerd en verlaat ik uitsluitend mijn kleine hotelkamertje om bananen en gestoomde rijst te kopen. Een bijzondere kater na een heel bijzonder feest met onvergetelijke mensen, wie kent het niet?

Marijn Kok

Tra-nomaden

FLUITKETEL MET SOEP



Veel ingrediënten die we dagelijks in onze keukens gebruiken zijn min of meer onmisbaar. Daardoor worden ze ook vaak wat gewoontjes gevonden, kortom, we staan er niet echt meer bij stil terwijl we van een nieuw product alles willen weten.

In deze rubriek, die vanaf nu Grenzeloos zal heten in plaats van Kennisestafette, duiken we dieper in de materie en toepassingen van deze allemansvrienden.

Suiker is bijna niet weg te denken uit de keuken en zeker niet uit de patisserie. Een goede reden om eens wat dieper in te gaan op deze productgroep. De feiten in deze Grenzeloos zijn opgesteld door Jan Willem Jansen, lid van het Nederlands Patisserie Team en werkzaam bij patisserie De Rouw in Vught.

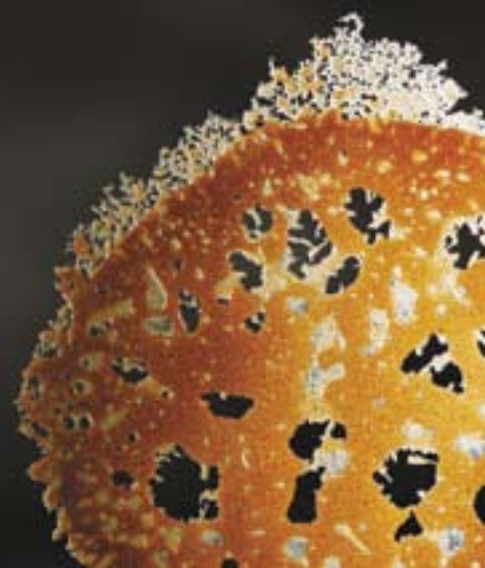
Hier volgen enkele eenvoudige toepassingen om je desserts net die extra verfijning te geven die het verdiend.



Helder suikerwerk

250 gram	fondant
125 gram	glucose

- Voor het suikerwerk de glucose en fondant samen koken tot 158°C. Giet de suikermassa op een siliconenmat en laat afkoelen. Breek in stukken en bewaar tot gebruik in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels. Neem de gewenste hoeveelheid van het suikerwerk en verwarm tussen siliconenmatten in een oven van ongeveer 160°C. Als de massa zacht maar nog wel stevig is deze uit de oven nemen en er met de hand zeer dunne suikerwerkjes van trekken. Wederom bewaren in een afgesloten bak met siliconenkorrels.



Krokant van chocoladecaramel

300 gram	fondant
200 gram	glucose
200 gram	melkchocoladecouverture

- Vermeng de fondant met de glucose en kook samen tot 155°C. Haal van de hittebron en laat even terugkoelen. Voeg de couverture toe en roer heel goed tot alles goed vermengd is. Stort uit op een siliconenmatje, leg er een tweede matje bovenop en rol de massa uit tot ongeveer 5 mm dikte. Laat afkoelen en breek in stukken. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

- Vermaal de uitgeharde massa met behulp van een elektrisch koffiemalertje tot fijn poeder. Strooi poeder met een zeeffe op siliconenmatjes en bak af in een oven van 200°C. Omdat de chocoladecaramel eerst tot poeder vermalen is, ontstaat nu een mooi effect zoals bij isomaltgarnituren.

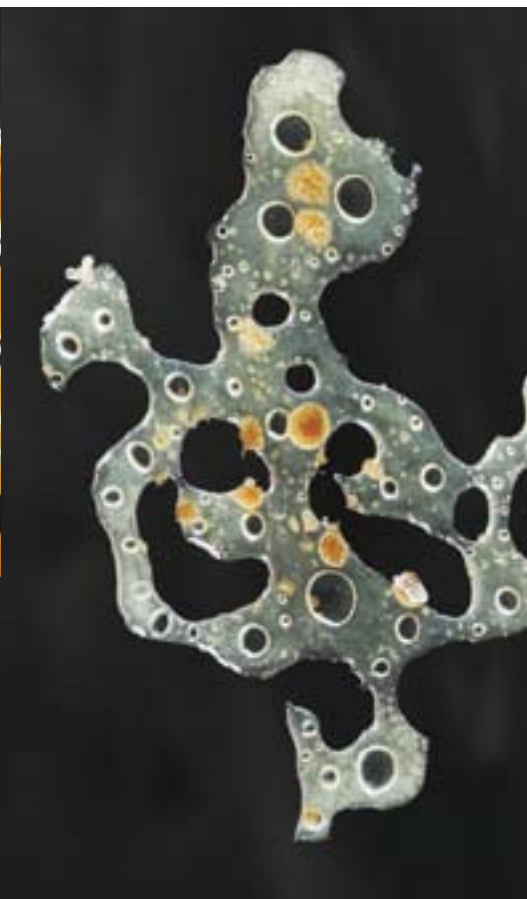
FEITEN

- Kristalsuiker zoals wij hem kennen is eigenlijk sacharose.
- Poedersuiker is niets anders dan vermalen kristalsuiker. De meeste poedersuiker zoals wij hem gebruiken is geen zuivere poedersuiker maar is vaak vermengd met anti-klontermiddelen.
- Wat we in de keuken glucose noemen is eigenlijk blanke stroop en bestaat voor ongeveer 50% uit pure glucose. De overige 50% bestaat uit polysachariden zoals dextrinen.
- Fondant is een verzadigde oplossing van kristalsuiker en glucose. Het eindproduct bestaat uit zeer fijne kristallen.



eloas

SUIKER



Fisher's friend

300 gram	fondant
200 gram	glucose
	Fisher's friend

- Kook de glucose en fondant tot 160°C. Haal van het vuur en laat een beetje terugkoelen. Maak met behulp van een lepel grillige vormen op siliconenmatten en strooi er direct fijngestampte Fisher's friend over. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.



Coaten van knettersuiker

- Knettersuiker kan normaal gesproken alleen maar op het laatste moment toegevoegd worden omdat het ontzettend hygroscopisch is. Om dit te voorkomen wordt deze suiker in de ijsindustrie gecoat met neutrale vetstof. In de restaurantkeuken en patisserie is cacaoboter een perfecte oplossing. Smelt cacaoboter in een pannetje. Neem een zeer fijne platte zeef en strooi daar de knettersuiker op. Laat de zeef kort in de cacaoboter zakken en schud overtollig vet direct af. Strooi de gecoate suiker op een gekoelde gastronomplaat en laat stevig worden. De knetter kan nu eenvoudig verwerkt worden in ijs en mousse. De cacaoboter smelt direct bij een temperatuur boven de 32°C, op het moment dat de gast het dus opeet.

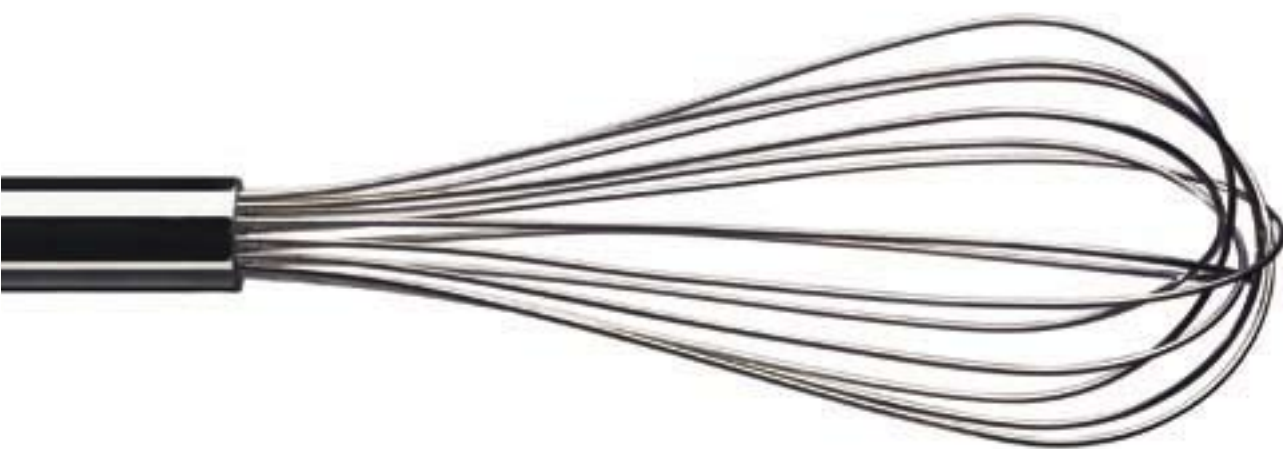


Cellofaan van suiker

200 gram	Isomaltsuiker
1 eetlepel	water

- Isomaltsuiker met een klein beetje water koken tot 165°C. Even terug laten koelen. Druk een stekertje in de suikerstroop en als zich een vlies vormt, zoals bij bellen blazen, is de suiker voldoende op temperatuur. De pan proberen op deze temperatuur te houden, bijvoorbeeld onder warmtebrug, warmtelamp of op een warmtekast. Steek nu telkens het stekertje in de suiker en blaas tot de suikerbel weer inklapt. Snel terugkoelen voor een ventilator en snel opbergen in een bak met siliconenkorrels.
- Deze werkwijze vraagt wat oefening maar het geeft een fantastisch, flinterdun garnituur dat ook erg makkelijk smelt in de mond.

- Isomaltsuiker is sacharose die bewerkt wordt door enzymen, waarna isomaltulose ontstaat. Daaruit worden watermoleculen onttrokken, waarna de voor ons bekende isomaltsuiker ontstaat.
- Invertsuiker bestaat uit glucose en fructose. Het verlengt de houdbaarheid van producten waarin het verwerkt is. Honing is ook invertsuiker, maar dan met de smaak-, geur- en kleurstoffen van nectar.
- Zoet is een van de eerste smaken die we leren waarderen, omdat moedermelk ook suikers bevat.
- Suiker heeft een conserverende werking. Het beste voorbeeld is natuurlijk konfijten.
- De diverse suikersoorten hebben ook ieder hun eigen zoetkracht. Sacharose heeft zoetkracht 1. Isomaltsuiker heeft zoetkracht 0,3 tegenover de enorme zoetkracht 200 van aspartaam. Aspartaam is maar een klein onderdeel van de suikervervanger Candarel.



Als de basis maar klopt.



Durf, eigenzinnigheid, het experiment. Elk idee klopt, 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 Végétop.

