

Ook van binnen bijzonder

# Crème de la crème

**In onze vorige uitgave lieten we u uitgebreid kennismaken met de mensen en de filosofie van het atelier dat de pâtisserie-pieken voor u kan opvangen. We zagen taarten en taartjes in allerlei vormen en maten. Maar wat zit er in?**

“Hollands Glorie: een parfait met specerijen van de VOC en een interieur van boerenjongens en -meisjes op een brood citrus-meringueplakje. Het geheel is oranje afgespoten, precies zoals het bij een Hollands dessert hoort.” Dat klinkt allemaal bijzonder, maar hoe ziet dat taartje er van binnen uit en hoe is het precies opgebouwd? We sneden een groot deel van het assortiment van Crème de la Crème doormidden om eens letterlijk en figuurlijk te kijken wat er binnen het bedrijf van Jeroen, Marco en Theo gebeurt. Gesprekken met Jeroen Goossens zijn bijna filosofisch. De manier waarop hij zijn creaties benadert, zijn altijd zeer doordacht. Jeroen: “Of het nu een compleet dessert is, een mignardise of een onderdeel van een grand dessert, het moet een eenheid zijn. De combinatie van zoet en zuur, zacht en krokant. De structuur is erg bepalend.” Voor Jeroen bestaat een dessert uit drie factoren: “Allereerst is er de grondstof, vervolgens heb je je gereedschappen en je apparatuur en als laatste je vak kennis. Als vakman ben je zelf verantwoordelijk voor de inkoop van een goed product en dat geldt ook voor de juiste apparatuur en gereedschappen om je heen. Alleen als dat allemaal klopt, kun je een goed eindproduct neerzetten. Recepturen zijn één ding, toch zijn het de omstandigheden in ruime zin die het eindproduct bepalen. Daarom krijg je ook tien verschillende chocolademousses als je dezelfde receptuur door tien verschillende pâtissiers laat maken.” Uiteraard heb je altijd te maken met budgetbeperkingen. Het is dan aan de vakman zelf om te zeggen of hij wel of niet aan een vraag kan voldoen. Jeroen: “Bij ons werkt dat zo. Hoe gedetailleerder we weten wat een klant wil, hoe beter we op zijn vraag kunnen inspelen.”

## Van binnen

Het is aan de buitenkant niet altijd te zien hoe de creatie is opgebouwd. Een restaurantpâtissier zal vaak ijs of een mousse nemen en die laten begeleiden door een saus en iets krokants. Bij de producten van Crème de la Crème zijn de onderdelen altijd in een creatie verpakt. De verpakking heeft niet alleen een vasthoudende en beschermende taak, hij bepaalt het uiterlijk en draagt bij aan de smaakopbouw. Jeroen: “Vaak verpakken we fruit in een compôte of gelei als interieur. Je zou dat kunnen vergelijken met de saus die de kok toevoegt. Het vergt voor ons heel wat denkwerk om een dessert zo op te bouwen dat alles na ont-dooien zijn juiste structuur en presentatie behoudt. De horeca praat altijd over kapsel. Wij gebruiken dacquoise, miserable, financière en joconde. En dat ook nog allemaal in verschillende variaties. Dan wordt het ineens een onderdeel van het gerecht, ook qua smaak en beleving!” Jeroen spreekt niet graag in superlatieven, dat is iets wat hij liever overlaat aan de klant. Smaak en opbouw zijn voor hem een logisch gevolg van wat zijn gedachten hem ingeven. Laten we niet verder praten en vooral de foto's laten spreken. We gaan Crème de la Crème dus eens van binnen bekijken.

## Gâteau Café Noir

Een geglacéerde taart van koffiehocholademousse op een sacherbiscuit met gecarameliseerde noten en Bretoense boterkoek. Eromheen komt een ring van caramelmousse, bekleed met chocolade-marsepein. Het geheel wordt afgewerkt met een chocoladebal met bladgoud in een nestje.

*Hier komt het contrast van de zachte mousse in combinatie met de biscuit waarin krokante noten zijn verwerkt. Een taart dient altijd een stevige bodem te hebben zodat deze kan worden opgepakt. Daarvoor zorgt de Bretoense boterkoek, een deeg dat meer boter bevat dan de klassieke harde wener.*



## Crème de la Crème

Taartje met een rijke vanillemousse, op een amandelbiscuit met een taaie caramelcrèmeux. Als afwerking is gekozen voor een contrast van velours gespoten chocolade met caramelgelei, gedecoreerd met chocoladeschotsen.

*Deze taart is qua opbouw geheel anders dan de meeste klassieke banketbakkers het zullen doen. De biscuit met daartussen de taaie caramel is verticaal opgebouwd in plaats van horizontaal en de gelei is in de taart verzonken. De mousse is zeer zacht, terwijl de biscuit bite heeft. De schildjes die als garnering dienen, symboliseren de vlammen die nodig zijn om de caramel te bereiden.*



## Terrine Tropical Dream

Terrine van exotische cocosmousse met een beetje rum. Het interieur is een carréevulling van ananascompôte en duchessebiscuit. Het geheel is afgewerkt met een gelei van passievrucht.

*Éen plak van deze terrine is in feite alles wat nodig is voor een dessert. De saus, de mousse en het krokantje komen er allemaal in naar voren. De ananascompôte met stukjes mango wordt spannend gemaakt door er wat rode peper aan toe te voegen.*



## Sweet Surprise

Rood rechthoekig taartje dat als kadootje verpakt is. Bevat frambozenmousse, crème van mascarpone en een bodem van feuillentine en chocolade.

*Het kado-effect wordt hier nog eens extra versterkt door de velours waarmee de taart is afgespoten alsmede door de grote strik van donkere chocolade. De frambozenmousse is iets pittiger gemaakt met wat aceto balsamico. Het deeg is gemaakt van zeer fijngemalen oubliekoekjes, vermengd met chocolade.*





### Tarte au citron

Klassiek Frans taartje met een bodem van boterkoek, een crèmeux van citroen en ring van amandelspijs. Afgewerkt met limoenzeste en afgebrande meringue.

*De crèmeux is in feite een gele room die is gemonteerd met veel boter, waarbij de melk is vervangen door citroencoullis. Rondom de taart is een rand van amandelspijs gespoten, zodat de vulling niet wegloopt. Er is gekozen voor een neutrale heldere gelei, zodat de opvallende kleur van de crèmeux goed zichtbaar blijft.*



### Terrine praliné

Pralinemousse met kern van pralinécrèmeux op een chocoladebiscuit. Dit is in feite een omgedraaid dessert, het krokante komt hier namelijk bovenop. De vulling is een crèmeux van Valrhona hazelnootpraliné. Hoewel alles in eigen huis is gemaakt, kiezen Jeroen en zijn brigade ervoor om de praliné in te kopen. Deze kwaliteit vervult volledig in de behoefte.

### Charlotte Coco

Taartje van cocosmousse met rum, kern van ananas en gelei van groene thee.

*Jeroen wil bij dit item uit de serie Small pastry nog maar eens benadrukken dat de kok voor 80 cent iets volledig ambachtelijks in huis krijgt. Samen met nog twee items kan deze charlotte dienen als grand dessert of als onderdeel van een buffet.*

### Haags Hopje

Mousseline van koffie en caramel, waarin een dun laagje zachte toffeevulling met amandelbiscuit en afgewerkt met een gelei van koffie.

*De zachte toffeevulling is gevangen tussen twee lagen dacquoisebiscuit. De twistervorm geeft een spannend effect.*

### Rêve de Provence

Disk van lavendelhoning-anglaise op een financiersbiscuit en getemperd met cognac. Het geheel is afgewerkt met honinggelei en abrikoos. Dit is een typisch seizoensprodukt en wordt alleen in de zomermaanden verdeeld. Qua structuren biedt het heel wat verrassingen en een ander mondgevoel. De dunne laag anglaise is anders dan een luchtige mousse. Fruitigheid komt van de meegebakken abrikozen in de bodem.

### Novo Mundo

Ook in grote charges is topkwaliteit mogelijk. Deze Valrhona chocoladebavarois met een crèmeux van anijs en jocondebiscuit met krokante, gecarameliseerde nootjes is een produkt dat wordt gemaakt voor Martinair. Jaarlijks gaan er 50.000 stuks van de deur uit. De tuille met de wereldkaart is gebaseerd op de specifieke aanvraag.

### Coupé Café Noir

Een stukje Opera pâtisserie met chocoladebiscuit en ganache van koffiechocolade.

*De ganache is gemaakt van Valrhona Café Noir, een type chocolade van koffiebonen en cacaobonen. Tussen verschillende laagjes jocondebiscuit met krokante nootjes komt deze ganache. Glanzende druppels ganache werken het af. De mogelijkheden met deze small pastry zijn eindeloos.*

### Gâteau chaud au chocolat bleu

Warm chocoladetaartje van zachte chocoladebiscuit met een soepel lopende vulling van bittere ganache.

*Dit is geen moelleux zoals velen verwachten, het is een biscuit, die apart is gevuld met een ganache. Daardoor is het laten mislukken van dit taartje bijna onmogelijk. De term "bleu" slaat op het toevoegen van wat extra pittige blauwe kaas aan de ganache. Een spannend smaakeffect.*

### Hollands Glorie

Parfait met specerijen van de VOC met een interieur van boerenjongens en boerenmeisjes op een bros citrus-meringueplakje.

*In de parfait is geen enkel ander bindmiddel gebruikt dan een pâte a bombe en geslagen room. Als specerijen zijn hele cardamompeulen en kaneelstokken gebruikt. Bij het eten is het ijs nog niet gesmolten, toch is de vulling al mooi lopend. De meringue is op smaak gebracht met citrus om het zoete een beetje te doorbreken. Het Hollandse effect wordt extra versterkt door de parfait af te spuiten met oranje chocolade. Druppels van abrikozengelei met vanille maken het compleet.*



Miening 40 B/C – Zoeterwoude  
Tel 0031 71 580 90 70  
Fax 0031 71 580 97 80  
info@patisseriespecials.nl  
www.patisseriespecials.nl

