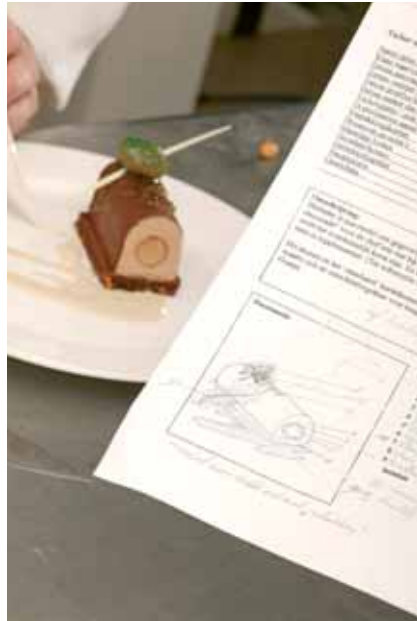


*Crème de la Crème*

# Filosoferen over het kerstdessert



**Op het moment dat deze uitgave verschijnt, zijn velen al druk bezig met de voorbereidingen voor de feestdagen. Dat geldt ook voor het team van Crème de la Crème. Wat hebben zij voor hun klanten in petto tijdens de warme gezellige dagen aan het einde van het jaar?**

Naast de normale wisselende collectie met desserts die Crème de la Crème het gehele jaar door in zijn assortiment heeft, zoeken Jeroen Goossens, Theo Derix en Marco Kruit voor de feestdagen altijd naar een speciaal dessert dat de ultieme afsluiter moet worden van het kerstdiner. Jeroen toont ons vandaag handige tips en legt in geuren en kleuren uit hoe hij tot zijn creatie komt. Theo is de man die de snelle woorden van Jeroen nog eens rustig uitlegt en aanvult. Theo: “Met kerst mag een dessert wat specialer worden, de ingrediënten mogen duurder zijn en het mag een luxere uitstraling hebben. Het is dan aan Jeroen om creatief aan de slag te gaan binnen de mogelijkheden van een vastgestelde verkoopprijs.” Dit jaar komen de pâtissiers met een dessert van laagjes pistache-crème, compôte van kersen, frisse kersenmousse en amandelbiscuit. Deze wordt bewust gesneden geleverd zodat de laagjes waaruit het is opgebouwd duidelijk naar voren komen. Deze coupé wordt compleet geleverd met een kerstster van witte chocolade, een chocoladeplakje

met hulstblaadjes en een supplementaire kersencoulis met brandewijn. Theo: “We zoeken altijd naar een rendabel model, zowel voor ons als voor de pâtissier. Het moet weinig volume geven in de vriezer en alle items moeten bij elkaar in de doos passen. Dat maakt het werken voor de pâtissier alleen maar makkelijker.” Jeroen: “Ieder jaar is het weer zoeken naar nieuwe smaken en vormen. We hebben al eens een dessert gehad dat verpakt was als cadeautje en natuurlijk is de buche al langs geweest. Ik ben deze keer van de kerstkleuren rood en groen uitgegaan. Je moet opletten dat de smaken niet al in het menu zitten. Vaak zijn een peertje of cranberries al bij de vorige gangen langsgekomen. Je zou bijvoorbeeld ook van wit uit kunnen gaan. Dat is tenslotte de kleur van sneeuw. Op het chocoladeplakje dat nu bij het dessert zit, hebben we de glinsteringen van de sneeuw nog eens extra versterkt. Als je Arabische gom mengt met kristalsuiker en dat over de de chocolade strooit, krijg je die échte schittering die sneeuw ook heeft. Vaak is het moeilijk om in je menu



vormen of figuren te gebruiken die naar kerst verwijzen, bij het dessert kan dit weer wel. Wij hebben gekozen voor het hulstblaadje van dragant en de kerstster. Zo'n ster is het ultieme kerstsymbool. Door deze met rode chocolade te airbrushen, krijgt hij een bijzondere uitstraling. We leveren er een klein spuitzakje met gelei bij, zodat de ster vast te plakken is aan de coupé." Het dessert is heel erg strak. Dan moet je op het bord ook proberen om dit strak te houden. Jeroen legt ons uit dat als je met een cornetje witte chocolade alvast een raster spuit, je de couliss veel strakker op bord krijgt. Zo kan een volwassen pâtissier ook binnen de lijntjes kleuren. Jeroen laat ons in duidelijke stappen zien hoe de sterren en natuurlijk ook andere vormen zelf gemakkelijk te maken zijn.

#### Tailor Made

Diverse klanten zien liever hun eigen wensen in een ultiem dessert verwezenlijkt. Theo: "Ik probeer om zoveel mogelijk gegevens van de

klant te krijgen over zijn wensen. Hoe meer ik weet, hoe beter we op de vraag in kunnen spelen. Met de wensen ga ik naar Jeroen. Hij wordt dan wel beperkt in zijn creativiteit, maar voor de klant is het beter. Er wordt een uitgewerkte sheet gemaakt met alle mogelijkheden en daarmee gaan we aan de slag. Met de klant brainstormen we dan of zijn wensen op de juiste manier zijn uitgevoerd."



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



Hotels van Oranje  
Koningin Wilhelmina Boulevard 20-31 – Noordwijk  
T 0031 71 367 68 69



Chef de cuisine Marco Gierveld van Hotels van Oranje aan de boulevard van Noordwijk is zo iemand die met zeer specifieke wensen bij Theo komt. Het hotel is een uniek product dat onder één dak alles biedt wat onder de noemer horeca valt. Van een broodje in het strandpaviljoen tot een avond luxe dineren in het restaurant en van een nacht in de luxe kamers tot een salade bij het zwembad, alles is mogelijk. Marco: “Met kerst is het hier een feestelijke happening. Zowel de lunches als diners zijn dan op beide dagen volledig volgeboekt. Daarnaast hebben we apart nog een groots dessertbuffet. Mijn relatie met Crème de la Crème is zo goed dat ik ze voor het buffet volledig carte blanche geef. Ze krijgen van mij schalen en daarop leveren ze bijvoorbeeld de croquembouche. Voor het dessert van het menu geef ik hen aan wat ik wil. Ik ken mijn gasten

goed en weten zij verwachten. Samen met Theo ga ik dan om tafel zitten en vertel welke smaken mij aanspreken. Koks zijn geen pâtissiers, daarom vind ik dat ik beter mijn vraag bij hen kan neerleggen. Het grote voordeel van Crème de la Crème in vergelijking met andere bedrijven is, dat zij zowel in presentatie als ambacht uitblinken. Bij anderen is het vaak maar één van de twee.”

#### Totstandkoming

Jeroen laat ons in zijn atelier zien hoe hij de vragen van Marco Gierveld heeft weten om te zetten in een Tailor Made dessert. Marco wilde graag een buche, met in ieder geval gianduja en iets met caramel. Jeroen is tot het volgende gekomen: Op een brede bodem van chocolade-amandel



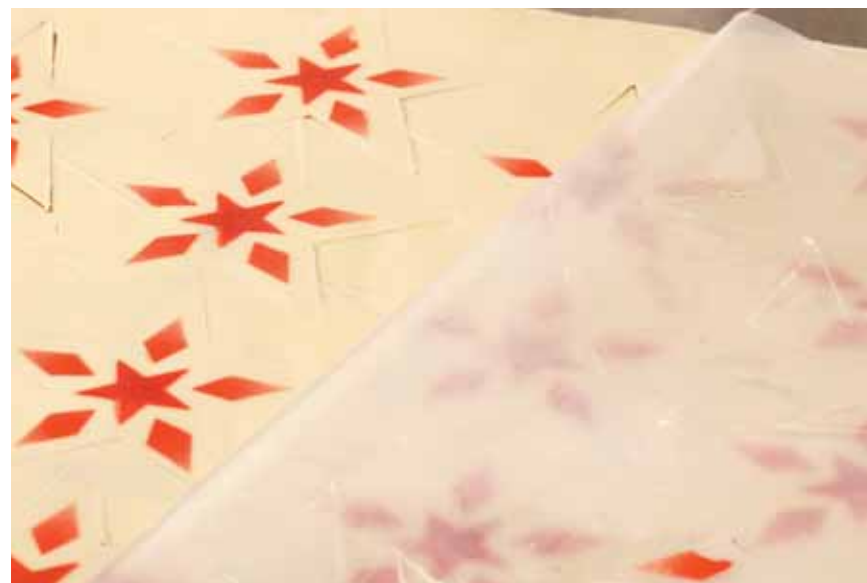
Leg de plasticfolie op een plank en leg er een sjabloon op.  
Spuit nu voorzichtig met de airbrush de chocolade in het sjabloon.



Verwijder het sjabloon en de plank en trek er witte chocolade over.  
Deze chocolade moet getremped zijn anders zal het rode patroon uitlopen.



Laat de chocolade uitharden, steek uit met de gewenste steker, haal de ster los en spuit nog even bij met de airbrush.



biscuit met stukjes hazelnoot komt een buche van gianduja mousse. Deze mousse is gevuld met een cylinder van taaie caramel. Deze toffeeachtige vulling is eerst als een worst ingevroren om daarna door de feuillentine te worden gerold. Door deze af te spuiten met chocolade wordt de feuillentine niet vochtig. Er ontstaat zo een krokantje in de buche. De buche wordt afgespoten met donkere chocolade en afgewerkt met een gelei van dennenhoning. Jeroen: "In de garnering ben ik natuurlijk weer op zoek gegaan naar kerstsferen. De hulstblaadjes van oublie zijn daar een voorbeeld van. We maken een gewenst sjabloon, smeren het beslag hierin en laten het minimaal een halve dag aandrogen. Hierdoor krijg je een veel strakker eindresultaat. In het beslag hebben we wat groene theepoeder verwerkt dat een groenig effect geeft en natuur-

lijk lekkerder is dan groene kleurstof. Met wat donkerder beslag kun je het blaadje accentueren. Door het meteen na het bakken schuin op een golfplaat te leggen en er nog een golfplaat over te leggen, krijg je blaadjes die allemaal net anders gevormd zijn. Een extra garnering komt van een dennenappel van marsepein. Ik maak hiervoor mijn eigen mal van rubber en daardoor heb je een uniek appeltje. Tenslotte komt er nog een dun sprietje witte chocolade en rode besjes bij als kleurcontrast. Als saus adviseer ik Marco om geen siroop te gebruiken. Het dessert is namelijk al zoet van zichzelf, een coulis past niet, dus kunnen we hierbij beter een lichte anglaise geven. Of er kan een sabayon bij worden geserveerd."