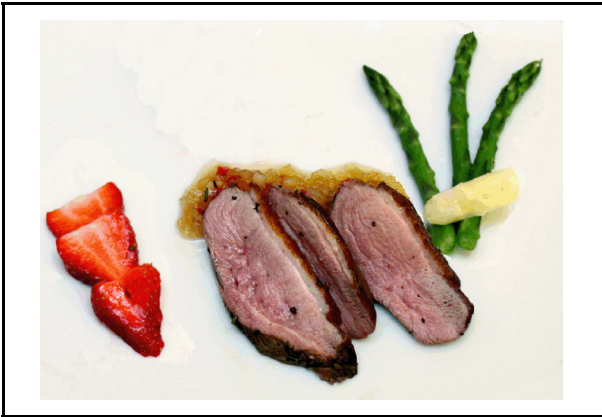




F otoblad



Voorgerecht: *Gebraiseerde eendenborst op een chutney van asperges*



Soep: *Paddestoelensoep met shiitake en omeletreepjes*



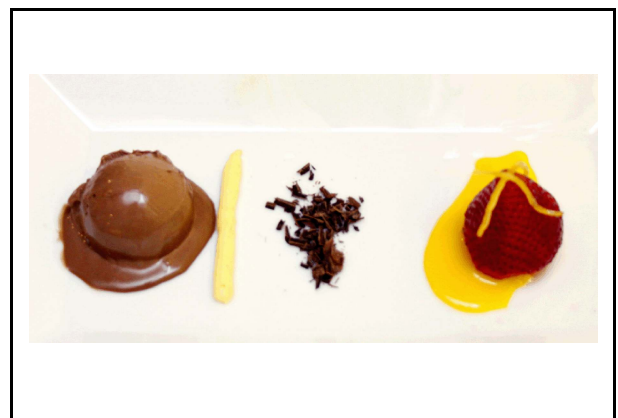
Tussengerecht: *Gepocheerde tarbot met asperges, knolselder en morieljes*



Spoom: *Aardbeien spoom*



Hoofdgerecht: *Kalfsentrecote met truffeljus, groenten en aardappelpoffertjes*



Nagerecht: *Kort gemarineerde aardbeien met een crème en dikke laurierroom*



M e n u

Met dank aan de: 2^{de} maandag Brigade



Gebraiseerde eendenborst op een chutney van asperges



Paddestoelensoep met shiitake en omeletreepjes



Gepocheerde tarbot met asperges, knolselder en morieljes



Aardbeien spoom



Kalfsentrecote met truffeljus, tempuragroenten en
aardappelpoffertjes



Kort gemarineerde aardbeien met een crème
en dikke laurierroom

| **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere *Brigade-sterkte* zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten *aangepast* (lees: in mindering gebracht) worden bij het klaarzetten.

Sommige producten zullen er gewoon voor 14 personen liggen! **Uw Chef** zal u hierbij helpen.

Berekening hoeveelheid: vloeistoffen en/of ingrediënten in de receptuur : 14. Dan x aantal Brigade-personen = de te gebruiken hoeveelheid)

☞ ! (rode punt) Verwijst naar een *bewerking* of *ingrediënt* eerder gebruikt in de receptuur of het gerecht.

☞ ! (zwarte punt) Verwijst naar *oven-, sous-vide en/of BBQ gebruik*: dus éérst aanzetten !

☞ ① (omringde cijfer) Verwijst naar de wetenswaardigheden in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes . . . (zie achterin deze receptuur)



Gebraiseerde eendenborst op een chutney van asperges

Voorgerecht

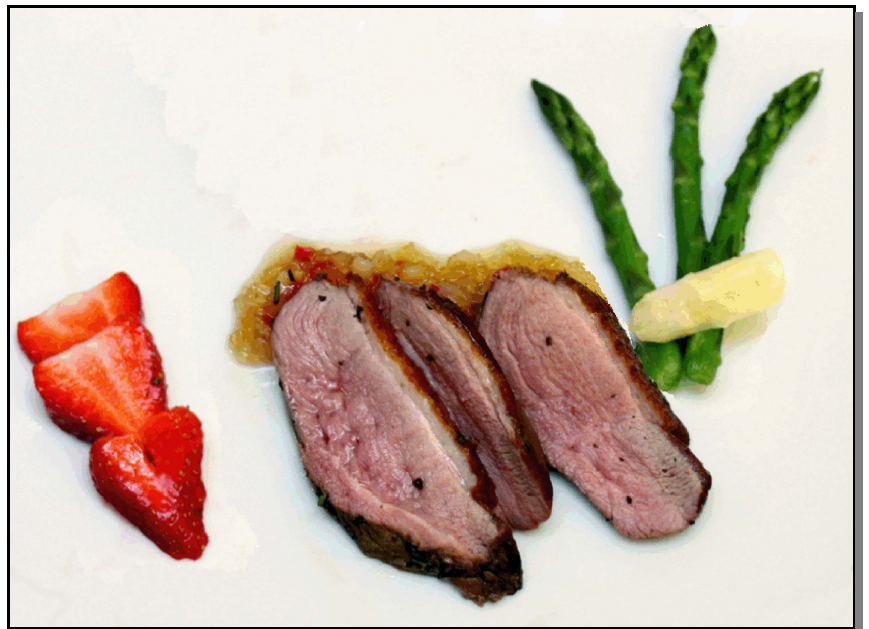
Benodigheden

Middelgroot bord gebruiken.



Bereidingswijze

Zet 14 bordes op het werkblad.



Gebraiseerde eendenborst op een chutney van asperges

3 kleine eendenborsten,
mèt vel
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 ½ eetl. honing
1 ½ eetl. appelstroop
zout, peper uit de molen

Maak de **eendenborsten** schoon en snijd een fijne ruit in het vel.

Hak de **tijm** en de **rozemarijn** fijn en vermeng dit met de **honing** en de **appelstroop** tot een 'papje'.

! Verwarm een oven voor tot 150° C.

Bak de eendenborsten rustig op het vel aan (*let op de uitserveertijd*). Draai ze om en schroei de vleeskant even dicht.

Kruid ze aan de bovenkant met **zout** en **peper** uit de molen. Smeer de vleeskant van de eendenborsten met het 'papje' (*zie hierboven*) in. Pak de eendenborsten apart in aluminiumfolie in. Leg de pakketjes 8 tot 10 minuten in de voorverwarmde oven (*dit al naar gelang de dikte*). Haal ze er dan uit en laat de borsten in de aluminiumfolie afkoelen.

Z.O.Z.



Voor de chutney:

5 asperges

20 gr. gember

1 rode Spaanse peper, zonder
zaadjes

60 gr. suiker

zout, peper uit de molen

! eendenborstfilets (zie boven)

! chutney (zie boven)

42 groene asperges

14 aardbeien

Schil voor de *chutney* de **asperges** en snijd ze in een zeer fijne brunoise. Rasp de **gember**. Snijd het vruchtvlees van de **Spaanse peper** ragfijn blokjes.

Karameliseer de **suiker** licht en voeg de gemberrasp en de Spaanse peper blokjes toe. Zet het even aan en voeg dan de asperge brunoise toe.

Laat het rustig gaan tot het vocht uit de asperges komt.

Zet dan het vuur wat hoger en kook het tot de juiste dikte (*jam*) in. Laat het in koud water 1 minuut koelen.

Breng de chutney op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.



Serveren

Snijd de **eendenborstjes** in (42) dunne tranches.

Schep een streepje **chutney** op een bordje.

Leg 3 tranches eendenborst tegen de chutney.

Garneer het met 3 kort gesneden **groene asperges** en wat plakjes **aardbei**



Paddestoelenbouillon met shiitake en omeletreepjes

Soep

Benodigdheden



Bereidingswijze

Soepbord gebruiken.

Zet 14 soepborden in de warmkast.

- 1 preien
- 1 wortelen
- 2 uien
- 15 gr. gedroogde cèpes
- 1 kilo kalfsbotten
- 500 gr. kalfsvlees afsnijdsels
- zonnebloemolie
- 4 liter koud water
- 1 bosje peterselie, alléén de stelen
- 3 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- 2 stukjes foelie
- 500 gr. kastanjechampignons
- zout, peper uit de molen



Paddestoelenbouillon met shiitake en omeletreepjes

Maak voor de *paddestoelenbouillon* de **prei**, **wortel** en de **ui** schoon en snijd alles klein. Zet de gewassen **cèpes** in 1 dl. lauw water apart.

Bak de **kalfsbotten** en de **kalfsvlees afsnijdsels** in een snelkookpan in de **zonnebloemolie** bruin aan.

Voeg dan de prei, wortel en ui toe en laat het nog even gaan. Doe er het **koud water** bij en breng het aan de kook.

Schuim het af. Voeg dan de **peterseliestelen**, **kruidnagels**, **laurierblaadjes**, **foelie** en de platgedrukte **champignons** toe. Breng het aan de kook, sluit het deksel en zet de pan op een klein vuur. Laat het 60 minuten gaan.

Spoel de pan koud, verwijder het deksel en zeef de bouillon. Voeg de cèpes en het weekvocht toe.

Kook de bouillon dan tot 2 ½ liter in.

Breng de fond op smaak met **zout** en **peper** uit de molen (zet 4 dl. voor het hoofdgerecht apart).

Z.O.Z.



2 ½ cm. gember, fijn geraspt
2 tenen knoflook
500 gr. shiitake
3 eetl. zonnebloemolie
3 theel. shichimi togarashi
(= Japans 7-kruidentpoeder)
! 2,1 liter kalfsfond (zie boven)

5 eieren
1 dl. melk
1 ½ cm. gember, fijn geraspt
peper, wat zout
boter, om te bakken

5 bosuitjes
! omeletreepjes (zie boven)
! paddestoelenbouillon (zie boven)

Schil en rasp de **gember** fijn. Snijd de **knoflook** zéér fijn. Boen de **shiitake** voorzichtig schoon en halveer ze. Verhit de **zonnebloemolie** in een soeppan en bak er de gember, shiitake, knoflook en de **shichimi togarashi**, al omscheppend, op een middelhoog vuur hierin aan. Voeg dan de **kalfsfond** toe en laat het op een laag vuur 10 minuten trekken.

Klop de **eieren** met de **melk**, **gember**, **peper** en wat **zout** los. Verhit de **boter**, op een laag vuur, in één grote koekenpan en schenk er het eimengsel bij. Roer het even door, doe een deksel op de pan en laat de omelet 5 minuten op het lage vuur stollen. Snijd de omelet dan in dunne reepjes.



Serveren

Snijd de **bosuitjes** in dunne ringetjes. Verdeel de bosui-ringetjes en de **omeletreepjes** over de warme borden.
Giet de **paddestoelenbouillon** in de warme borden tot ze *half vol* zijn en serveer ze direct uit.



Gepocheerde tarbot met asperges, knolselder en morieljes

Tussengerecht

Benodigdheden



Bereidingswijze

Ovaal bord gebruiken.

Zet 14 ovale borden in de warmkast.



Gepocheerde tarbot met asperges, knolselder en morieljes

- 4 (kweek)tarbotten
- 1 ui
- 1 winterwortel
- 1 prei, het witte gedeelte ervan
- 2 stelen bleekselderij
- 50 gr. boter
- 2 dl. droge witte wijn
- 1 ½ liter water
- 100 gr. champignons
- 1 theel. venkelzaadjes
- ½ citroen
- 5 witte peperkorrels, geplet

Fileer de **tarbotten**. Zet het visvlees apart. Spoel de koppen en de graten schoon. Snijd de **ui**, **winterwortel**, **wit van prei** en de **bleekselderij** in blokjes. Fruit dit in de **boter** aan zonder te laten kleuren. Voeg de **witte wijn** toe, leg er de koppen/graten op, leg een deksel op de pan en laat het 10 minuten stoven. Voeg dan het **water** toe en breng het aan de kook. Schuim het af. Voeg dan **champignons**, **venkelzaad**, **citroen** en de geplette **peperkorrels** toe.

Laat het 20 minuten zonder deksel gaan, zeef het door een doek en kook het tot 4 dl. visfond in.

- 15 gr. gedroogde morieljes
- 1 dl. lauw water
- 1 grootte knolselder
- 3 dl. room

Snijd voor de ravioli de **morieljes** in de lengte doormidden en spoel ze héél goed schoon. Doe **1 dl. lauw water** in een kom en laat de morilles daarin wellen.

Snijd op de snijmachine (*stand 4*) de **knolselder** in dunne plakjes. Steek daar **28** rondjes van 5 cm. Ø uit. Kook voor de 'ravioli' de knolselderrondjes in water beetgaar. Kook de morieljes in de **room*** mét het gezeefde weekvocht tot gaar en haal ze eruit. Snijd de morieljes in kleine stukjes. Kook de **room***, mét het weekvocht, verder in tot 'slasaus' dikte.

Voeg dan de stukjes morieljes weer toe.

Z.O.Z.



28 *asperges AA*
water
wat zout + 20 gr. boter

6 dl. volle melk

boter, om in te smeren
50 gr. *schoongemaakte sjalot*
14 *filetjes (kweek)tarbot*
(zie boven)
2 dl. *witte wijn*
! 4 dl. *visfond* (zie hierboven)
250 gr. *koude boter*

- ! *aspergeslierten* (zie boven)
- ! *14 filetjes tarbot* (zie boven)
- ! *14 asperge toppen van 8 cm.*
(zie boven)
- ! *14 asperge kopjes van 4 cm.*
(zie boven)
- ! *morieljesvulling* (zie boven)
- ! *2x 14 knolselderplakjes*
(zie boven)
- ! *asperge kookmelk* (zie boven)
1 theel. *licithine*
- ! *vissaus* (zie boven)

Schil de **asperges** en snijd er de harde onderkantjes af. Maak van de schillen een **aspergebouillon**. Snijd van **14 asperges** alleen de bovenstukken van 8 cm. en van **14 asperges** stukken van 4 cm. af (*bewaar de onderkanten*). Giet over deze bovenstukken zoveel koud water tot de aspergestukken goed onder staan. Voeg wat **zout** en 20 gr. **boter** toe. Breng het **water** aan de kook, draai het vuur klein en houd het water tegen de kook aan. Na 8 minuten de pan van het vuur halen, een deksel erop leggen en in het hete water verder laten garen (*ca. 15 tot 20 minuten*). Schaaf met een mandoline of een dunschiller **de overgebleven 28 onderkanten** in lange slierten en kook die in de **melk** gaar (*bewaar de helft van de kookmelk*).

! Warm een oven voor tot 180° C. Smeer een platte ovenschaal met **boter** in en bestrooi die met de **gehakte sjalotten**. Leg hier de **filetjes tarbot** op en voeg de **witte wijn** en de **visfond** toe. Pocheer hierin de tarbot ca. 10 tot 15 minuten (*al naar gelang de dikte van de filets*). Neem de tarbot uit de schaal en zet ze warm weg. Zeef voor de **vissaus** het pocheervocht en kook het tot ca. 2 dl. in. Monteer deze, nét voor het uitserveren, met de blokjes koude **boter**.



Serveren

Vorm met de **aspergeslierten** een bedje op een warm bord. Leg er een **filetje tarbot** op. Halveer de **14 asperge toppen** van 8 cm. met een scherp mes en leg 2 halve asperges op de tarbot aan. Verdeel de **morielje/knolselderij vulling** licht over de **14 knolselderplakjes**. Leg daar een **tweede plakje** bovenop. Schuim de **asperge kookmelk** met 1 theelepel **licithine** met een staafmixer op en schep wat schuim tegen de asperge-slierten. Zet een **aspergekopje van 4 cm.** rechtop (*boven de ravioli op het bord, zie foto*). Schep de overgebleven morielje/knolselder vulling over de 'ravioli'. Nappeer de **vissaus** tegen het bedje van aspergeslierten. Serveer het direct uit.



Aardbeien spoom

Spoom

Benodigdheden

Whisky glazen gebruiken.

100 gr. suiker
150 gr. water
50 gr. glucose-stroop
400 gr. aardbeien
1 limoen
1 eiwit

7 gewassen aardbeien,
gehalveerd mét kroontje
1 picolotje Rotkäppchen sect



Bereidingswijze

Zet 14 whisky glazen in de vriezer. Leg er een spuitzak met een groot gekarteld mondstuk bij.

Breng de **suiker** met het **water** aan de kook.

De suikersiroop is klaar als alle suiker opgelost is.

Meng er dan direct, van het vuur af, de **glucose-stroop** door.

Was de **aardbeien** en verwijder de kroontjes.

Pureer de aardbeien met een staafmixer.

Pers de **limoen** uit en voeg het gezeefde sap bij de gepureerde aardbeien.

Voeg de suikersiroop bij dit mengsel en roer het goed door.

Draai er ter zijner tijd een mooie spoom van.

Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.



Serveren

Doe de spoom in de koude spuitzak en spuit een mooie rozet in een koud whisky glas.

Garneer het met een halve **aardbei** mét een ½ kroontje. Schenk er wat **Rotkäppchen sect** bij.



Kalfsentrecote met truffeljus, tempuragroenten en aardappelpoffertjes

Hoofdgerecht

Benodigheden

Grote of ovale bord gebruiken.

5 dl. koud water (met ijsblokjes erin. Het ijswater moet bij gebruik **ijskoud** zijn !)

1 ½ kg. kalfsentrecote (schoon)
125 gr. geklaarde boter
½ dl. olijfolie
zout, peper uit de molen

200 gr. geschilde aardappelen
3 eiwitten
1 ei
60 gr. bloem, gezeefd
7 gr. bakpoeder
½ eetl. peterselie, fijngehakt
½ theel. knoflook, gepureerd
zout, peper uit de molen
boter, om in te smeren



Bereidingswijze

Zet 14 bordes in de warmkast.

Zet **5 dl. water** met ijsblokjes in de koeling/vriezer.



Kalfsentrecote met truffelsaus, tempuragroenten en aardappelpoffertjes

! Verwarm een oven voor tot 80° C.

Braad de **kalfsentrecote** in de **geklearde boter** en de **olijfolie** rondom aan. Zet de braadpan mét de entrecote in de voorverwarmde oven en zet de kerntemperatuurmeter op 55° C. Laat het vlees in de oven tot de juiste kerntemperatuur (ca. 45-60 min., al naar gelang de dikte van de entrecote). Net voor het uitserveren de pan met de entrecote nog even op het vuur zetten (tot een kerntemperatuur van 58° C. is bereikt). Ná het portioneren kruiden met **zout** en **peper** uit de molen.

Kook, voor de poffertjes, de **aardappelen** en giet ze af als ze gaar zijn. Pureer ze door een pureeknijper.

Klop de **eiwitten** met het **ei** luchtig.

Meng de aardappelpuree met de gezeefde **bloem**, het **bakpoeder**, het luchtig gekopte eimengsel, de fijngehakte **peterselie** en de **knoflook** tot een gladde massa.

Breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Doe de puree in een spuitzak. **Beboter** 2 poffertjespannen.

Z.O.Z.



Spuut de puree in de vormen van de poffertjespannen (42 stuks). Bak de poffertjes hierin licht bruin en keer ze om. Houdt ze in de voorverwarmde oven van 80° C. warm.

50 gr. klontjes koude boter
(uit de vriezer)

2 sjalotjes, fijngesneden

1 teentje knoflook

1 takje rozemarijn

1 dl. rode port

! 4 dl. kalfsfond (zie de soep boven)

2 theel. mosterd

2 eetl. truffel-tapenade

zout, peper uit de molen

! ijskoude boter (zie boven)

150 gr. maïzena, gezeefd

150 gr. bloem, gezeefd

1 afgestr. theel. natriumcarbo-
naat (ofwel zuiveringszout ②)

! 5 dl. ijskoud water (uit de
koeling, zie boven)

2 eieren

14 stuks bimi

(= Japanse aspergebroom)

14 groene asperges

2 eiwitten

100 gr. bloem, gezeefd

1 afgestr. theel. zout

! tempurabeslag (zie boven)

! kalfsentrecote (zie boven)

! truffeljus (zie boven)

! aardappelpoffertjes (zie boven)

! groenten in tempurabeslag
(zie boven)

Zet de **boter** in de vriezer.

Braad, voor *de truffeljus*, de fijngesneden **sjalotjes**, **knoflook** en **rozemarijn** licht aan tot de sjalot glazig is.

Blus het met de **rode port** af en laat de alcohol enkele minuten verdampen. Voeg de **kalfsfond** toe.

Laat het even gaan en zeef de saus.

Voeg dan de **mosterd** en de **truffel-tapenade** toe.

Laat het inkoken en breng het op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Monteer, nét voor het uitserveren, de warme saus met de in kleine klontjes gesneden **ijskoude boter**.

Meng, voor *het tempurabeslag*, de gezeefde **maïzena**, de **bloem** en het **zuiveringszout** in een grote kom.

Meng voor het *beslag* het **ijskoude water** met de **eieren** in een kleine kom. Klop het water/zuiveringszout/eimengsel met een staafmixer door het maïzena/bloem/zuiveringszout mengsel en klop het licht op (*het beslag moet niet helemaal glad worden*). Zet de kom op ijs (*het beslag ijskoud houden is de beste garantie voor een beslag dat licht en luchtig blijft*).

! Verwarm de frituur tot 180° C.

Spoel de **bimi** met koud water af.

Snijd de **groene asperges** op dezelfde lengte in tweeën.

Klop de **eiwitten** los. Zeef de **bloem** met het **zout**.

Wentel de groenten eerst door het **eiwit** en vervolgens door het **bloem/zout** mengsel. Doop ze dan in kleine porties (*het vet mag eigenlijk niet afkoelen*) in het **tempurabeslag**. Frituur ze direct 2-3 minuten tot ze goudbruin en beetbaar zijn.



Serveren

Snijd de **kalfsentrecote** in 14 plakken.

Schep wat **truffeljus** op een warm bord en leg daar een plakje kalfsentrecote in.

Garneer het met de **aardappelpoffertjes** en de gefrituurde **groenten** in tempurabeslag. Serveer het direct uit.

Kort gemarineerde aardbeien met een crème en dikke laurierroom

Nagerecht

Benodigdheden

Langwerpige bord gebruiken.

5 dl. melk
125 gr. suiker
9 hele steranijs vruchten
75 gr. bloem, gezeefd
6 eierdooiers

2 ½ dl. room
4 laurier blaadjes
75 gr. suiker
6 eierdooiers



Bereidingswijze

Zet 14 langwerpige borden in de koeling.



*Kort gemarineerde aardbeien met een crème en
dikke laurierroom*

Breng voor *de steranijs-crème* de **melk**, **suiker** en de **steranijs vruchten** aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat het in de grote koeling 1 ½ uur trekken.

Verwijder de steranijs dan uit de melk.

Doe de steranijsmelk in een pan en breng die aan de kook. Meng de gezeefde **bloem** goed met de **eierdooiers**.

Giet de melk, in scheutjes en al kloppend, bij het dooier/bloem mengsel. Plaats de pan weer op het vuur en laat de crème 2 minuten doorkoken.

Giet ze door een zeef in een kom en laat het afkoelen.

Kook voor *de dikke laurierroom* de **room** voor de helft in.

Doe er dan de **laurierblaadjes** bij en neem de pan van het vuur. Laat dit 5 minuten trekken.

Klop de **suiker** door de **eierdooiers** en roer daar goed, met scheutjes, de warme melk bij. Verhit het, al kloppend, tot maximaal 80° C. Haal de pan van het vuur, verwijder de laurierblaadjes en laat de room afkoelen.

Z.O.Z.



70 gr. pure chocolade (70 %)
5 dl. room
2 dl. melk
7 gr. vanillesuiker
4 eierdooiers
130 gr. suiker
1 scheutje witte rum
30 gr. cacaopoeder

500 gr. aardbeien
7 dl. water
50 gr. suiker
7 gr. vanillesuiker
1 steranijs
1 kruidnagel
1 klein takje dragon
2 theel. honing
½ kaneelstokje
¼ citroenschil

1 citroen
½ dl water
100 gr suiker

- ! gemarineerde aardbeien (zie boven)
- ! crème van steranijs (zie boven)
- ! citroenjulienne (zie boven)
- ! laurierroom (zie boven)
- ! chocolade roomijs (zie boven)
- ! limoenschuim (zie boven)

Hak, voor *het chocolade roomijs*, de **pure chocolade** fijn. Meng de **room** en de **melk** in een pannetje en voeg de **vanillesuiker** toe. Verwarm het op een middelhoog vuur (*let op dat het niet overkookt*).

Klop de **eierdooiers** met de **suiker** in de keukenmachine tot het wit wordt. Meng de pure chocolade door het room/melk mengsel en schenk dit bij het ei/suiker mengsel in de keukenmachine.

Doe het nu over in een pan en klop het, au-bain-marie tot een mooie crème anglaise (*laat het niet schiften*).

Roer er een scheutje **witte rum** en het gezeefde **cacao-poeder** door. Neem de pan uit de bain-marie en laat het, onder af en toe roeren, afkoelen.

Draai er ter zijner tijd in de sorbetière een mooi ijs van.

Was de **aardbeien** en verwijder dan de kroontjes.

Snijd aan de 'kroontjeskant' een klein stukje af zodat de aardbei rechtop gezet kan worden.

Breng, voor *de marinade*, het **water, suiker, vanillesuiker, steranijs, kruidnagel, dragon, honing, kaneel** en de **citroenschil** aan de kook.

Laat het afkoelen en zeef de marinade.

Laat de aardbeien in de marinade maximaal 15 minuten marineren.

Schil de **citroen** met een dunschiller (*verwijder, zo nodig, het wit*) en snijd deze schil in een zéér fijne julienne.

Laat deze reepjes in het **water** met de **suiker** zachtjes koken tot ze beetgaar zijn.

Laat ze, los van elkaar, op bakpapier afkoelen.



Serveren

Schik de **gemarineerde aardbeien** op het bord en nappeer er de **crème van steranijs** voor.

Garneer de aardbeien met de gekonfijte **citroenjulienne**.

Schep er een lepel **laurierroom** naast.

Leg er een quenelle **chocolade roomijs** bij.

Net voor het uitserveren de siphon even goed opschudden en spuit een figuur van **limoenschuim** op het roomijs.

Server het direct uit.

CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . MEI

Pag. 7 ① Het verschil tussen een Sorbet en een Spoom.

Sorbet is (van oorsprong) een ijsgerecht waarbij allerlei vruchtensappen of vruchtensiropen (vruchtensappen mét suikersiroop) over fijngemalen ijs (bevoren water) worden gegoten. Traditioneel wordt in de Franse keuken sorbet gegeten tussen het tussengerecht en het hoofdgerecht, om de smaak in de mond te neutraliseren; tegenwoordig echter ook daar veelal als nagerecht.

In de moderne gastronomie is sorbet een ijsgerecht op waterbasis, meestal op basis van fruit maar soms ook op basis van andere ingrediënten zoals wijn, koffie of zelfs chocolade. Hoewel in Nederland de term *sorbet* ook sinds lange tijd wordt gebruikt voor een coupe ijs bestaande uit bolletjes consumptie-ijs, overgoten met vruchtensaus en geserveerd met fruit en slagroom, is deze



Sorbet

etekenis in de betere restaurants al vele jaren verdwenen. In Vlaanderen is deze betekenis nooit in gebruik geweest. Dat sorbetijs op waterbasis wordt gemaakt, betekent niet dat het per definitie vrij is van melk. Soms wordt een kleine hoeveelheid room gebruikt om de structuur te verbeteren. Sorbet is derhalve niet automatisch geschikt voor personen die een koemelkvrij dieet moeten volgen. Een andere manier om de structuur te verbeteren is het toevoegen van een kleine hoeveelheid gedistilleerd, wat ervoor zorgt dat het product bij een lagere temperatuur bevriest.

Een **spoom** is een tussengerecht met ijs, om de maaltijd 'te laten zakken'.

Ingrediënten zijn vaak witte wijn en citrusvruchten. Het wordt koud opgediend.

Een andere benaming voor spoom is 'boisson frappée'.

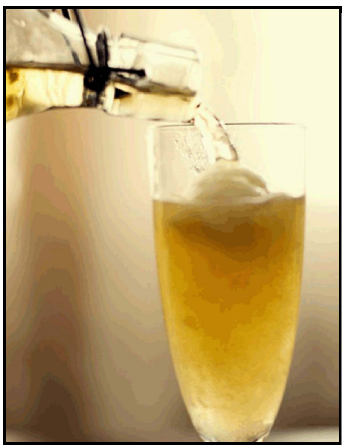
Het is ontstaan halverwege de negentiende eeuw, toen het serveren van diners in gangen opgang begon te vinden. Tot die tijd zette men alles tegelijk op tafel.

De *New Concise Larousse Gastronomique* beschrijft spoom als: "Een type van schuimende sorbet, die een grote favoriet in Engeland was, gemaakt met een lichtere stroop dan die voor een echte sorbet wordt gebruikt".

Als het begint op te stijven, wordt het gemengd met de helft zijn volume aan ongebakken Italiaanse meringue.

Een spoom wordt gemaakt van vruchtensap, wijn, sherry of porto en in een lang glas opgediend (met een paar lepels of een scheut champagne die erover worden gele-peld c.q. geschonken).

De naam is afgeleid van het Italiaanse *spuma* (= schuim). In Italië is *spumone* een licht schuimend roomijs dat met eiwit, een smaakstof en geklopte room wordt gemaakt."



Spoom

Pag. 11 ② RIJSMIDDELEN.

Soda (Na_2CO_3) Gebruikt om vieze pannen uit te koken en meer van die dingen, niet echt een functie (meer) in ons eten. **Natriumbicarbonaat** (NaHCO_3) NL: zuiveringszout, natriumwaterstofcarbonaat, dubbelkoolzure soda, baksoda, E500, baking soda, bread soda. Baking soda wordt gebruikt als rijsmiddel in deeg en beslag. Reageert samen met zuur dat je ook toevoegt, bijvoorbeeld in de vorm van karnemelk, azijn, citroensap etc en produceert dan belletjes koolzuurgas. Koolzuurgas is de prik in limonade, iets wat je dus ook makkelijk zelf kunt maken. Voor een fluweelachtige structuur van wokreepjes worden in Aziatische restaurants vleesreepjes soms ingewreven met wat zuiveringszout om dat 15-30 minuutjes te laten trekken en dan goed af te spoelen om een zepige smaak te voorkomen. Goed drogen alvorens het te (marineren en) wokken. **Ammonium bicarbonate**, In het Westen nog wel gebruikt als rijsmiddel in vlakke koekjes, crackers en eierkoeken, in China in gestoomde broodjes en amandelkoekjes en in Suriname bijvoorbeeld in droge kokoskoekjes. Reageert niet zoals de natriumbicarbonaat met zuur maar op verhitting (36°C tot 60°C). Het produceert meer gas en laat geen zoute of zeepachtige smaak na. Kan vervangen worden door baksoda of bakpoeder.

Z.O.Z.



Bakpoeder EN: baking powder. Bakpoeder is een mengsel van natriumbicarbonaat (zie hierboven) en citroenzuur of wijnsteen (zie hieronder). Eventueel nog iets als maïzena om klonteren/reageren tegen te gaan.

Het werkt dus gewoon hetzelfde als de natriumbicarbonaat (baking soda), alleen hoef je niet nog zelf te zorgen voor het zure. Soms een voordeel, want lekker makkelijk. Soms een nadeel, want als de ingrediënten al van zichzelf zuur zijn kan je mengsel *te zuur* worden in welk geval je dus beter natriumbicarbonaat (baking soda) gebruikt of een combinatie van die twee.

Cream of tartar ($KC_4H_5O_6$) NL: **Wijnsteen**, NB. Niet verwarren met wijnsteenzuur, want dat is $H_2C_4H_4O_6$.

Wijnsteen vormt vaak “de zure component” in bakpoeder (zie hierboven), wat dan dus wijnsteenbakpoeder heet. Met een snufje wijnsteen kun je geslagen eiwitten voor bijvoorbeeld meringue stabiliseren, voorkomen dat siropen gaan kristalliseren of groenten hun kleur verliezen bij het koken. Van die dingen.

Gist: gist, bakkersgist, Gebruikt om brooddeeg te laten rijzen (of bier en wijn te maken). Je hebt het in verse vorm (4 weken houdbaar), gedroogde vorm (langer houdbaar) en instant vorm (langer houdbaar en direct bruikbaar).

Gisten zijn eencellige, eukaryote micro-organismen die behoren tot het rijk van de schimmels. Een bekende vertegenwoordiger is de gewone biergist (= wijngist, = broodgist) (*Saccharomyces cerevisiae*). Gisten onderscheiden zich van prokaryoten zoals de bacteriën door het bezit van een celkern en zijn ook veel groter. Gisten van het geslacht *Saccharomyces* en sommige andere zijn in staat om glucose te ontleden en deze om te zetten in alcohol en koolzuurgas. Het metabolisme van *Saccharomyces cerevisiae* (bakkersgist, brouwersgist, wijngist of biergist) is aeroob of anaeroob. Onder anaerobe omstandigheden is de alcoholproductie maximaal, onder aerobe omstandigheden is de groei en vermenigvuldiging het hoogst. De reacties die bij alcoholproductie plaatsvinden leveren ten opzichte van oxidatie van glucose (met zuurstof) weinig energie op: 2 moleculen ATP per molecuul glucose onder anaerobe omstandigheden en tot 38 moleculen ATP onder aerobe omstandigheden. Onder anaerobe omstandigheden wordt er dus veel meer glucose verbruikt voor dezelfde hoeveelheid ATP als er bij aerobe omstandigheden geproduceerd wordt uit één glucosemolecuul.

Gist bij voedselprocessen. Verse gist, te koop in blokjes. Droge gist: langwerpige korreltjes, te koop in zakjes.

Gist is in staat om glucose om te zetten in alcohol en koolzuur.

Brood: Bij het bakken van brood wordt gebruikgemaakt van de omzetting naar koolzuurgas, om het deeg te laten rijzen. Het koolzuurgas nestelt zich tegen het gluten en duwt het zo naar boven. Bovendien verandert gist de smaak van het brood. Door het op verschillende manieren te laten rijzen kunnen verschillende broodsmaken worden gemaakt met andere eigenschappen. Door het deeg meer en langer te laten rijzen krijgt het brood een beter aroma. De kleine hoeveelheid geproduceerde ethanol - het betreft in dit geval een nevenproduct - verdampst vrij snel tijdens het bakken. **Alcoholische dranken:** Gist wordt bij de drankenbereiding vooral gebruikt vanwege het andere eindproduct, alcohol. In sommige wijnen (bijvoorbeeld champagne) en in bier vervult ook het koolzuur overigens een belangrijke rol. Niet alle suikers zijn door gist afbreekbaar; veel gisten kunnen bijvoorbeeld pentosen niet verwerken. Bij vergisting van druivensap of most (bij wijn) of wort (bij bier) vindt eerst een aeroob stadium plaats, waarin het product in open kuipen onder toetreding van zuurstof gist, en de gistcellen zich snel vermenigvuldigen. Bij witte wijn en rosé wordt de fase van gisting in een open kuip echter overgeslagen. Bij een concentratie van ca 100 miljoen gistcellen per ml wordt de gistkuip hermetisch gesloten en voltrekt het verdere proces zich anaeroob, waarbij door een waterslot het koolzuurgas wel kan ontsnappen, maar geen zuurstof kan toetreden. De gist-stam, de vergistingstemperatuur, de vergistingsduur, het gehalte aan suikers, de zuurgraad en andere factoren hebben grote invloed op de smaak van het eindproduct. Hoewel de gist die wordt gebruikt voor wijn, bier en brood biologisch gezien tot één soort behoort, bestaan er zeer belangrijke verschillen in de gebruikte stammen en zijn deze niet onderling uitwisselbaar als men een smakelijk product wil krijgen. De gebruikte gist levert een belangrijke bijdrage aan het aroma van het eindproduct.

Koffie en chocolade: Het vergisten van koffie- en cacaobonen is essentieel voor de typische smaken en aroma's van deze producten. De grote diversiteit van de giststammen wordt tegenwoordig soms gestroomlijnd door menselijk ingrijpen. **Marmite:** In gist komt van nature veel L-glutamaat voor dat een hartige smaak geeft.

In marmite zijn de gistcellen kapotgemaakt waardoor de L-glutamaat vrij komt.

Gistsoorten hebben een temperatuuroptimum dat meestal ergens tussen 15° en 30° Celsius ligt.



Verse gist