

Sferen, gels, luchten en schuimen

Masterclass

Moderne Kooktechnieken

2 mei 2015

Raymund Zinck en Pim Smit

(Les amis de cuisine, Den Haag)





Parmaham met meloenkaviaar

15 plakken parmaham (dun geneden) Olijfolie extra virgin	Plak ham mooi op en amuselepel schikken en afsmaken met enkele druppels olijfolie.
1 meloen Mangopuree	Meloen schillen en ontpitten en daarna door een sapcentrifuge draaien. Mangopuree toevoegen en vervolgens het sap door een paseerdoek halen.
Algin (texturas) Calsic (texturas) Meloensap met alginaat staat al klaar	6.5 gram calsic oplossen in 1 liter water. Los in 250 gram meloensap 2 gram alginaat op. Druppel dit in het calsicbad en laat 1-2 minuten 'garen'. Schep de kaviaar er uit en leg in schoon koud water.
Afwerking	Garneer de ham speels met meloenkaviaar



Moleculaire interpretatie van salade Caprese

<p>Basilicummozzarella ½ bosje Basilicum</p> <p>200 g Buffelmozzarella 100 ml Melk 50 ml Mozzarellawater 50 ml Olijfolie 100 ml Slagroom 20 g Pro Espuma Koud (Sosa) Zout Peper Suiker</p>	<p>Blancheer basilicum 30 sec. in kokend water. Koel terug in ijswater en droog vervolgens goed af met behulp van een keukendoek. Snij klein.</p> <p>Snijd mozzarella klein. Met melk, olie, mozzarellawater en basilicum in een blender fijn pureren. Door een fijn zeef passeren. Met slagroom en Pro Espuma mengen en met zout, peper en suiker op smaak brengen. Vul in een 0,5 L ISI fles. Draai fles om en draai er vervolgens 2 N₂O patronen op, schut enkele keer krachtig en zet koud weg.</p>
<p>15 cocktailtomaatjes</p>	<p>Halveer tomaatjes en snij aan de onderkant een klein stukje weg zo dat de tomaatjes goed kunnen staan. Verwijder zaadjes met een klein lepel.</p>
<p>Gebonden olijfolie 100 ml Olijfolie 3-6 g Glice (30-60 g/l) Ca 15 ml Aceto balsamico (naar smaak)</p> <p>Zout Peper</p>	<p>Verwarm olie met Glice tot deze is opgelost. Verwarm niet hoger dan max 60° C. Voeg Aceto Balsacio toe en roer goed door met behulp van een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in de koelkast. Zodra massa vast is geworden doorroeren en vul in een klein spuitzak. Bewaar koel.</p>
<p>Afwerking Kleine basilicum blaadjes Zout</p>	<p>Plaats twee tomaatjes op een klein bord of in een klein kom. Kruid voorzichtig met zout. Spuit basilicum espuma in de tomaatjes en decoreer met basilicum blaadje. Spuit olie-balsamico emulsie eraan.</p>



Tonijn a la Den Helder

Voorgerecht voor 15 personen

<p>Licht gebakken tonijn 500 g Tonijn (Sushi kwaliteit) Sesam zwart, groen en wit</p>	<p>De tonijn met keukenpapier afdrogen, in balken snijden. De balken tonijn in wit, zwart en groen sesamzaad drukken en aan elke kant kort in een droge pan bakken.</p>
<p>Tartaar van tonijn 500 g Tonijn (Sushi kwaliteit) 100 g Creme fraiche 1 bosje bieslook Zout Peper</p>	<p>Andere helft tonijn heel fijn snijden. Van tonijn, crème fraiche (of mayonaise) en bieslook een tartaar bereiden. Met zout en peper op smaak brengen.</p>
<p>Cocktail tomaatjes 30 Cocktail tomaatjes 100 ml olijfolie 100 ml water 1 klein stuk gember 1 rode peper Zout Suiker</p>	<p>Cocktailtomaten aan de onderzijde met een mes inkruisen, kort blancheren, meteen terug koelen op ijswater. Vel naar boven trekken. Marineren in ingekookt mengsel van 100 ml olie, 100 ml water, 1 kleine peper zonder pitten, geraspte gember, suiker en zout.</p>
<p>Wolk van citroen 225 ml citroensap 250 ml water 0,5 g Sucro - (1 g/L)</p>	<p>225 g citroensap met 275g water en 0.5g Sucro met staafmixer opschuimen. <i>Let op: goed laten stabiliseren, geen vocht mee scheppen als het schuim wordt geserveerd.</i></p> <p>Een kom met folie bespannen en citroenlucht met een lepel op folie scheppen. Zet tot gebruik in de diepvries.</p>
<p>Bebonden sojasaus 3-6 g Glice – (30-60g/L) 100 ml heel zachte olijfolie Sojasaus</p>	<p>3 g Glice met 100 ml heel zachte olijfolie tot max 60° verwarmen tot Glice is opgelost. Dan sojasaus naar smaak toevoegen, mixen met staafmixer en laten afkoelen in de koelkast. De massa stolt als het koud wordt.</p>

	<p><i>Let op: Glice lost alleen op in olie. Dus eerst Glice in de olie oplossen en dan de sojasaus doormengen.</i></p> <p>Zodra massa vast is geworden doorroeren en vul in een klein spuitzak. Bewaar koel.</p>
<p>Olie</p> <p>Mierikswortelkaviaar (agar-agar) 100 g yoghurt 100 ml melk 1 kleine mierikswortel Agar-agar (10 g/L) Tabasco Zout Peper</p>	<p>Zet een hoge beker met 300 ml zonnebloemolie in de koeling/freezer.</p> <p>Rasp de mierikswortel en meng de 100 ml melk en de 100 ml yoghurt erdoor. Laat op laag vuur infuseren en door een fijne zeef passeren. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Meng 2 gr agar-agar door de vloeistof en breng aan de <u>kook</u>.</p> <p>Druppel de warme massa in de ijskoude olie. Haal kaviaar uit de olie en doe in koud water om olie te verwijderen. Voor het uitserveren goed laten uitlekken.</p>
<p>Komkommerkaviaar 1 komkommer 1 bos platte peterselie Zout peper 10 g/l Algin 5 g/l Citras 8 g/l Calcic</p> <p>Staat al klaar. Wordt niet tijdens de workshop bereidt om tijd te besparen.</p>	<p>Komkommerkaviaar Blancheer peterselie en koel af in ijswater.</p> <p>Maak met behulp van een sapcentrifuge uit komkommer en peterselie vers sap. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Roer met een stafmixer Algin en Citras door het sap en laat staan tot dat alle schuim/luchtbubbels uit het vocht zijn verdwenen.</p> <p>Los Calcic op in water en zet een schaal met koud water klaar.</p> <p>Maak van het sap kleine druppels met behulp van een spuit/ spuitfles in het calcic-water en haal kaviaar na 1-2 minuten met de schuimlepel eruit en doe het in de kom met water om de spherificatie te stoppen.</p> <p>Serveer meteen uit of bewaar kaviaar kort in sap/watermengsel.</p>
<p>Avocado crème 1 Avocado Citroen sap 2-3 El Crème fraiche Ras al hanout Korianderblaadjes Zout Peper</p>	<p>Voor de avocado crème een rijpe avocado met crème fraiche of yoghurt, enkele druppels citroensap, koriander, ras al hanout, zout en peper fijn pureren.</p>
<p>Soja-gember-dip 50 g sjalotten</p>	<p>Snij sjalotjes, citroengras en gember in fijne blokjes. Fruit sjalotjes licht in olie, voeg alle</p>

<p>2 el arachideolie 75 g gember 1 stengel citroengras 20 g korianderblaadjes 60 ml limoensap 60 ml mirin 250 ml soja saus (weinig zout) 90 ml ketjap manis 30 g honing 3-4 g Xantana</p>	<p>ingrediënten behalve het Xantana toe en laat het geheel even trekken.</p> <p>Passeer door een zeef. Voeg langzaam met behulp van een staafmixer Xantana toe. Let op: Xantana bindt iets vertraagd. Dus, doseer voorzichtig. Passeer door een zeef en vul in een spuitflesje.</p> <p>Staat al klaar. Wordt niet tijdens de cursus bereidt om tijd te besparen</p>
<p>Sponscake van wakame 120 g Wakame salade 60 g suiker 220 g heel ei (=3,5 ei) 120 g bloem Wasabipasta 1 g zout Papieren koffiebekertjes</p>	<p>Meng alle ingrediënten in een blender en draai fijn. Wrijf het mengsel door een zeef en doe het vervolgens in een ISI fles met 2 N₂O patronen en laat ½ uur rusten. Perforeer de papieren koffiebekertjes met een mes (dan kan stoom ontsnappen).</p> <p>Spuit het mengsel in papieren bekertjes en zet deze ca. 1 minuut in de magnetron op vol vermogen.</p> <p>Droog de sponscake voor ca. 1 uur bij circa 55° C.</p>
<p>Afwerking Cressen</p>	<p>Opdienen volgens foto</p>



Granite van verjus en komkommer

<p>Verjus Granite 500 ml verjus 100 g suiker</p>	<p>Zet 15 kleine kommetjes in de koelkast</p> <p>Meng verjus en suiker en verwarm tot suiker is opgelost. Laat afkoelen op kamer temperatuur. Giet in een brede metalen schaal en zet in de diepvries. Schraap ijs elke 20 min met een vork door tot een granite ijs is ontstaan. Bewaar in de diepvries.</p>
<p>Komkommer-sphere 1 komkommer 1 bos blaadpeterselie Zout peper 10 g/l Algin 5 g/l Citras 8 g/l Calcic</p> <p>Staat al klaar. Word niet tijdens de cursus bereidt om tijd te besparen.</p>	<p>Komkommer-sphere Blancheer peterselie en koel af in ijswater.</p> <p>Maak met behulp van een sapcentrifuge uit komkommer en peterselie vers sap. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Roer met een stafmixer Algin en Citras door het sap en laat staan tot dat alle schuim/luchtbubbels uit het vocht zijn verdwenen.</p> <p>Vul sap in siliconen bolvorm (Ø 1.3 cm) en zet in de diepvries.</p> <p>Los Calcic op in water en breng aan de kook. Haal af van het vuur en voeg de bevroren sferen toe.</p> <p>Laat ca. 5 min. trekken. Haal sferen met schuimlepel uit het Clacic water en bewaar in een kom met koud water.</p> <p>Bewaar bij kamer temperatuur.</p>
<p>Citroentijm infusie 500 ml water 150 g citroentijm Siphon</p>	<p>Leg een paar takjes tijm ter decoratie apart. Breng water aan de kook. Doe citroentijm in een siphon en giet het kokend water er over. Draai de siphonkop er op en</p>

	<p>breng op druk met 2 patronen. Laat ten minste 20 min. trekken. Passeer water door een fijne zeef / zeefdoek.</p>
<p>Citroentijm schuim 250 ml citroentijm infusie 80 g suiker 1,5 blaadje gelatine Siphon</p>	<p>Week gelatine in koud water. Verwarm infusie met suiker. Haal af van het vuur.</p> <p>Voeg gelatine toe en roer tot gelatine is opgelost.</p> <p>Vul een ISI fles en draai 2 N₂O patronen op. Bewaar in de koelkast.</p>
<p>Citroentijm lucht 250 ml citroentijm infusie 60 g suiker 2,5 g lecithine</p>	<p>Los de suiker in de infusie op. Meng lecithine met behulp van een stafmixer in de infusie. Bewaar bij kamertemperatuur.</p>
<p>Afwerking Citroentijm blaadjes Olijfolie</p>	<p>Haal met behulp van een klein schuimlepel de sferen uit het water en plaats in het gekoelde kommetje. Bedruppel met wat olijfolie. Schep wat Verjus granite er omheen. Dek af met een laagje citroentijm schuim. Schuim citroenlucht op en plaats een wolk naast het schuim. Decoreer met enkele blaadjes citroentijm Serveer meteen uit.</p>

Eendenborst met espuma van zoete aardappel, groene asperges, coulis van groene asperges, poeder van olie en een verrassende eenden jus



<p>Eendenborsten Rozemarijn Zout Peper</p>	<p>Vacumeer de eendenborsten met een takje rozemarijn en gaar ze 1 uur sous vide op 55°C. Neem de borst uit de vacuümzak en dep ze droog. Kruid met zout en peper. Snijd de huid (het vet) op maat en vervolgens in met een fijn ruitjespatroon. Bak ze op de huidkant in een hete, droge pan bruin en krokant. Draai om en bak ze kort op de vleeskant mooi bruin (max. 1 minuut). Neem de borsten uit de pan en leg ze in een ovenschaal met de huidzijde boven. Dek de schaal losjes af met alufolie en zet in een oven van 55°C om te rusten. Vlak voor de service: trancheer de borsten vanaf de vleeskant en leg de tranches strak tegen elkaar met de huidzijde naar boven.</p>
<p>Espuma, papier en blokjes van zoete aardappel 5 zoete aardappelen (bataat) Geklaarde boter 150 ml slagroom Tijm Rozemarijn Knoflook Pro Espuma Calent (warm)</p> <p>Espuma: 2 aardappelen Papier: 1 aardappel Blokjes: 2 aardappelen</p>	<p>Schil de bataat en kook gaar in gezouten water met de tijm, rozemarijn en het teentje knoflook. Giet de bataat af, <u>bewaar kookvocht</u>. Haal de aromaten eruit.</p> <p>Espuma: Stamp twee aardappelen met stamper. Doe de aardappelen samen met 200 ml kookvocht, de room en olijfolie in een blender. Breng op smaak met zout en mix fijn. Meng wat Pro-Espuma Calent door. Giet het aardappelmengsel door een zeef in de</p>

	<p>espumafles. Draai 2 N₂O patronen op. Schud goed en bewaar in waterbad bij ca. 70°C</p> <p>Blokjes: Snij van de verblijvende twee aardappelen 30 evenmatige blokjes. Confijt in olijfolie met tijm en knoflook bij 90°C voor circa 30-40 min.</p> <p>Papier: Stamp verblijvende laatste aardappel heel fijn. Meng in blender met zelfde volumen water tot massa vloeibaar is. Strijk massa dun uit op siliconenmat en droog in de oven bij 80°C</p>
<p>Groene asperge koppen 30 groene asperges Zout Geklaarde boter</p>	<p>Schil het harde gedeelte van de asperges. Snij kop op 4 cm lengte af. Snij vervolgens ook nog een stukje asperge van 4cm af. Kook in gezouten water beetgaar (2-3 min). Giet af, geef enkele druppel geklaarde boter over heen en houd warm.</p>
<p>Asperges coulis Asperges afsnijdsels (ca. 250g) Zout Peper Xantana</p>	<p>Blancheer asperges afsnijdsels in goed gezouten water. Koel 5 min terug in ijswater. Doe de afsnijdsels in een blender en draai tot een homogene massa (voeg wat ijswater toe, max 150 ml). Passeer door <u>uitgespoelde</u> zeefdoek. Knijp alle vocht uit, bewaar het vocht. Doe het aspergevocht in schone blender en draai op hoge snelheid terwijl je xantana bijvoegt. Let op: Xantana bindt iets vertraagd. Dus, doseer voorzichtig.</p> <p>Vul coulis in spuitfles en zet in de koelkast.</p>
<p>Poeder van olie 25 ml Gerookt olie of pompoenpitolie 25 g maltodextrine</p>	<p>Doe de maltodextrine in keukenmachine en zet aan op langzame snelheid. Voeg olie druppelsgewijs bij tot droog poeder ontstaat. Als je meer olie toevoegt wordt poeder plakkerig.</p>
<p>Eendenjus 1 glas rode wijn 250g soepgroenten (ui, prei, wortel, bleekselderij) Tijm Rozemarijn 500 ml eenden bouillon 200 ml rode wijn Geklaarde boter 7-10 g/L Metil</p>	<p>Soepgroenten in olie aanbakken. Bouillon, kruiden en rode wijn toevoegen en iets laten inkoken. Vervolgens zeven en dan verder inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen tot 4°C. Meng de Metil met behulp van een staafmixer koud in de saus en laat het rusten in de koelkast over nacht (hydrateren).</p>

Pan coating	<p>Spray passende siliconen vorm in met pan coating en vul koude saus in vormpjes.</p> <p>Breng het nu naar een temperatuur van 60°C en het zal gaan stollen.</p> <p>(Metil is een omgekeerd gelei, een gel als het warm is, vloeibaar als het afkoelt).</p>
<p>Afwerking cressen</p>	<p>Dresseer asperges en blokjes bataat in een lijn.</p> <p>Zet vijf punten van asperges coulis ernaast.</p> <p>Breek het bataatpapier in passende stukken en zet er twee tussen de groenten.</p> <p>Decoreer met cressen.</p> <p>Zet enkele puntjes poeder speels langs de groenten.</p> <p>Snij eendenborst in schijfjes en plaats een halve eendenborst op het bord naast de groeten.</p> <p>Zet een blokje saus naast het vlees en dien meteen op. Als het gelei van de saus afkoelt word het vloeibaar.</p>



Moleculaire interpretatie van tiramisu

Dessert voor 15 personen

<p>Mascarpone 300g Mascarpone 350 ml Melk 100 ml Amaretto 75 g Poedersuiker 40 g Pro Espuma koud</p>	<p>Alle ingrediënten met elkaar mengen. <i>Let op: Pro Espuma van Sosa bestaat in twee versies: een voor koude en een voor warme oplossingen (50-100g/kg).</i> Mengsel door een zeef in een kiddefles vullen. Voor het opdraaien van de N2O patronen fles omdraaien. Enkele keer heel goed schudden. Bewaar in de koelkast.</p>
<p>1 el/glas Amarettini Koffielikeur (Tia Maria)</p>	<p>Amarettini met enkele ml Tia Maria besprenkelen</p>
<p>Afwerking Cacao poeder Frambozen Honey Cress</p>	<p>Schuim en kleine amarettini afwisselend in een decoratief glas vullen. Bovenste laag met cacao poeder, een framboos en honey cress decoreren.</p>



Groene Luchtchocolade op een nest van spinsuiker

<p>Kruiden Dragon Basilicum Verveine Salie 50 ml zonnebloemen olie</p>	<p>Kruiden in de magnetron op vol vermogen ca. 3 minuten drogen. Droge kruiden in specerijenmolen heel fijn malen. Poeder zeven. 2/3 van de poeder in 50 ml olie roeren. Rest ter decoratie terug houden</p>
<p>Chocolade 500 g witte couverture 50 g cacaoboter</p>	<p>Couverture met cacaoboter au bain-marie smelten. Zodra chocolade vloeibaar is de kruidenolie bijgeven en goed doorroeren. Warme chocolademengsel in ISI fles vullen. Fles onderste boven draaien en twee N₂O en een CO₂ patroon opdraaien. Enkele keer goed schutten. Massa in vacuumbeker spuiten (max 1/3 van her bekervolume) en vacuüm trekken. Volumen van de massa gaat zich bijna verdubbelen. Beker heel voorzichtig (!) zonder te schutten in de koeling zetten.</p>
<p>Spinsuiker Isomaltose Rode kleurstof</p>	<p>Isomaltose laten smelten, mar niet laten koken. Enkele druppels kleur bijgeven. Als suiker iets is afgekoeld kun je met een garde net de oppervlakte van de suiker raken en vervolgens draadjes naar boven trekken en over je hand heen leggen. Als je voldoende draadjes hebt getrokken, kun je deze tot in de hand licht tot een kogel draaien. Als je de kogel iets induwt creëer je een nestje.</p>
<p>Afwerking Kruidenpoeder</p>	<p>Bereid 15 nestjes. Haal chocolade uit de beker en breek in handige brokjes. Leg er brokjes van groene chocolade op een nest van spinsuiker en doe iets kruiden poeder overheen. Serveer bij de koffie.</p>