



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu

TEFAF

MAART 2020

Schilderspalet
Amuse de bouche

Vermeer: Meisje met de parel
Zilte groente met oester en forelparel

Vittore Carpaccio: Twee dames in Venetië
Carpaccio

Picasso: Nachtvissen in Antibes
Cod à Picasso au coco

Mondriaan: Victory Boogie Woogie
Bavarois, ijsmousse, chocola,

Schilderspalet

Amuse de bouche

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Bietencrème 200 g gekookte rode bieten 2 takjes rozemarijn 125 g zure room 1 gelatine blaadje (3 gram) 2 eetlepels bouillon Peper en zout</p> <p>Tomatensalsa 500 g vleestomaat 1 rode ui 1 teen knoflook Olijfolie</p> <p>1 dl witte wijnazijn (Chardonnay azijn) 1 eetlepel verse oregano Peper en zout</p> <p>Erwtenmousse 25 g boter 1 zak diepvries doperwtjes 2 bosuitjes in ringen gesneden</p> <p>3 eetlepels crème fraîche 2 eetlepels basilicum</p> <p>Mango-currydressing 1 rijpe mango 6 eetlepels kokosmelk 1 grote eetlepel pindaboter 1 teentje knoflook 1 eetlepel ahornsiroop 0,5 limoensap</p>	<p>Bietencrème Pureer de rode bieten fijn. Hak de rozemarijn fijn en meng deze met de zure room door de bietenpuree. Laat de gelatine weken in ruim koud water. Verwarm 2 eetlepels bouillon en los het gelatineblaadje in op. Laat afkoelen. Meng voorzichtig onder de zure room. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Tomatensalsa Pliceer de tomaten Snijd de zaadlijsten uit de tomaten Snijd het vruchtvlees in brunoise Snipper de rode ui en hak de knoflook fijn Zet de ui en de knoflook licht aan in een laagje olie Voeg de tomaat toe en zet deze ook kort aan Blus de pan af met de witte wijnazijn en laat verdampen. Snijd de oregano fijn en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout</p> <p>Erwtenmousse Smelt de boter in een pan en schep de uienringetjes en de doperwtjes erdoor. Voeg een klein scheutje water toe en smoor de doperwtjes in ca. 10 minuten zachtjes gaar. Pureer de doperwtjes in de keukenmachine. Doe de doperwtjespuree terug in de pan en roer de crème fraîche erdoor. Snijd de basilicum fijn Schep de basilicum er op het laatste moment door.</p> <p>Mango- currydressing De mango schillen en ontpitten. Doe het vruchtvlees en alle andere ingrediënten in een blender. Mix tot een glad geheel. Voeg eventueel nog extra kokosmelk toe als het mengsel te dik is. Pas de hoeveelheid currypasta naar smaak aan.</p>

<p>1 eetlepel currypasta 1 snuf chilipoeder</p> <p>Crème van avocado 1 avocado Cayennepeper Arbequina olijfolie 50 g mayonaise Zout ½ citroen</p> <p>Roomkaas</p>	<p>Crème van avocado Doe alle ingrediënten in een blender. Doe het daarna in een spuitzak.</p> <p>Roomkaas</p> <p>Serveren Leg op een schilderspalet hoopjes van alles en eet dit op met staafjes komkommer en soepstengeltjes</p>
---	--



Vermeer
Meisje met de Parel
Zilte groente met oester en forelparel

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Oesters Oesters 1 p.p</p>	<p>Oester Steek de oesters open vlak voor het serveren en maak het oestervlees los</p>
<p>Crème van wakame 400 g spinazie</p> <p>100 g wakame 1 sjalotje Olie 1 dl room</p>	<p>Crème van wakame Blancheer de spinazie, koel terug op ijswater en knijp het vocht eruit Snipper het sjalotje fijn en fruit deze en de wakame aan in de olie Voeg de room toe. Blender dit samen met de spinazie tot crème</p>
<p>Oesterschuim met oestervodka 2 dl mosselkookvocht 0,1 dl oestervodka 4 gram bladgelatine 0,5 dl room Sifon met gaspatronen</p>	<p>Oesterschuim met oestervodka Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de vodka en los de gelatine hierin op Voeg het mosselkookvocht en de room toe. Breng op smaak met zout en peper. Zeef het mengsel en giet in de sifon Begas met twee patronen en zet koud tot gebruik</p>
<p>Forelparel Mousse van gerookte forel</p> <p>100 g gerookte forel 75 g witte wijn 2 ½ g gelatine</p> <p>Zout en peper 100 g slagroom</p> <p>Siliconevorm voor parel</p> <p>Parelmoerspuit</p>	<p>Forelparel Mousse van gerookt forel</p> <p>Gelatine weken in ruim koud water Forel controleren op graten en in blender met een beetje wijn pureren Wijn verwarmen en de gelatine toevoegen. Beetje laten afkoelen en bij de forel voegen. Op smaak brengen met peper en zout. Slagroom opkloppen De afgekoelde gelerende massa door de slagroom spatelen. In de siliconevorm doen en in vriezer zetten.</p> <p>Uit de vriezer halen en spuiten met parelmoerspuit</p>

Vittore Carpaccio
Twee dames in Venetië
Carpaccio
 Weekend.knack.be

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen)	
Carpaccio 30 fijne plakjes Black Angus ossenhaas	Carpaccio 30 dunne plakjes ossenhaas snijden op de snijmachine. Om ze dun te snijden even aanvriezen in de diepvries.
Pompoen 1 butternut pompoen Snijmachine/ mandoline	Pompoen Snijd uit de punt van de butternut een mooi rechthoekig stuk. Snijd 20 plakjes met de snijmachine of mandoline.
Kokend water Ijswater Theedoek	Blancheer een vijftal seconden in kokend water. Doe ze direct in ijswater. Dep ze droog op een theedoek.
	Snijd enkele dikkere plakken in fijne blokjes en kook deze beetgaar. Koel ze meteen daarna in ijswater om doorgaren te voorkomen.
200 g zure room	Snijd de rest van de pompoen in stukken en kook gaar. Pureer met de zure room en breng op smaak op met peper en zout. Doe in een spuitfles en zet koel.
Gomasio 50 g sesamzaad wit 12 ½ g sesamzaad zwart Grof zeezout	Gomasio Bak de sesamzaadjes kort in een pan met anti-aanbaklaag. Mix korten voeg ongeveer de helft van de massa grof zout toe. Dit is een gomasio en is een super smaakmaker.
Tartaar 250 gram ossenhaas Goede soyasaus Goede sesamolie	Tartaar Snijd van de ossenhaas tartaar. Werk de tartaar af met soyasaus en een beetje goede sesamolie.
2 soeplepels fijngesneden bieslook	Voeg de bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout Rol de tartaar in de fijne plakjes pompoen Bestrooi met wat gomasio

<p>Kaascrème 50 g monchoukaas 50 g boter 125 g goud Bruggekaas 100 g room</p> <p>Zwarte mayonaise 75 g mayonaise afgewerkt met inktvisinkt</p> <p>Currymayonaise 75 g mayonaise afgewerkt met currypoeder (kerriepoeder)</p> <p>Vinaigrette Maldon zeezout 4 dl runderconsommé Goede soyasaus Goede sesamololie Goede olijfolie</p> <p>Krokantjes 1 stokbrood</p> <p>Serveren</p> <p>Krokante fijngesneden stokbrood</p> <p>Diverse sla en cress : Oostindische kers; kervel kropsla, daikon roquette, veldsla</p>	<p>Kaascrème Klop de roomboter met de monchoukaas luchtig. Rasp de Brugge kaas Klop de geraspte kaas door het mengsel Voeg eventueel room toe om het smeùiger te maken. Doe de massa in een spuitzak</p> <p>Zwarte mayonaise Meng in de 75 g mayonaise inktvisinkt. Klop dit op en doe in een spuitzakje</p> <p>Currymayonaise Meng currypoeder door de mayonaise. Doe in een spuitzakje</p> <p>Vinaigrette Kook de runderconsommé (Een consommé is een fond of een bouillon die geklaard is) met een scheut soyasaus in tot bijna siroopdikte. Voeg een beetje sesamololie toe en wat goede olijfolie. Doe de blokjes pompoen hierbij</p> <p>Krokantjes Snijd het stokbrood in dunne schijfjes en droog ze in de oven tot een krokantje</p> <p>Serveren Leg p.p 3 plakjes rundvlees op een bord, bestrijk met olijfolie en soyasaus en breng op smaak met Gomasio en peper. Zet de cannelloni's van pompoen en tartaar aan de zijkant van de carpaccio. Zet grote puntjes kaascrème tussen de cannelloni's en wat kleinere currymayonaise en inktvismayonaise.</p> <p>Werk af met veel krokantjes (voor de textuur) en flink wat cress en slablaadjes.</p> <p>Server de vinaigrette met runderconsommé en pompoen aan tafel. Zorg dat die nog wat lauw is.</p>
--	--



Pablo Picasso
Nachtvissen bij Antibes
Cod à Picasso
 Gerben Kraai

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
<p>Kabeljauw Kabeljauw rugfilet 170 g p.p. Ganzenvet</p> <p>Kokosschuim 1 l kokosmelk 250 ml kippenbouillon 1 laoswortel 1 gemberwortel 3 stengels sereh 6 citroenblaadjes ½ rode peper 4 sjalotjes 2 teentjes knoflook Zout Peper 2 blaadjes gelatine</p> <p>Ravioli Seizoensfruit: bijv: 1 peer 1 appel Ananas Witte druiven boter Schepje rietsuiker Peper en zout Wontonvellen</p> <p>Eidooier</p> <p>Crème van pastinaak 1 kg pastinaak 1 l room</p>	<p>Kabeljauw De kabeljauw in ganzenvet licht garen (konfijten dus bij ca 70 graden)</p> <p>Kokosschuim De kokosmelk met de kippenbouillon en alle andere ingrediënten opzetten en een uur laten trekken op 60 graden. Het schuim daarna zeven en afmaken met de geweekte gelatinebladen en in sifon doen. Houd warm</p> <p>Ravioli Ananas bij het nagerecht halen Snijd het fruit in blokjes en bak deze aan. Voeg een schepje rietsuiker toe</p> <p>Breng het fruit op smaak met peper en zout. Zorg dat de wontonvellen geheel ontdooid zijn. Steek de wontonvellen rond uit met een steker van 6 cm en vul de ravioli met het fruitmengsel. Bestrijk de randen van het deeg met wat losgeklopte eidooier. Vlak voor serveren de ravioli in kokend water gaar koken.</p> <p>Crème van pastinaak Maak de pastinaak schoon, snijd hem in blokjes en zet de groente op met de room. Laat langzaam garen.</p>

<p>Peper Zout Citraensap</p> <p>Rode pepercoulis 750 g mooie verse tomaten ½ - 1 rode peper</p> <p>1 eetlepel tomatenpuree Snuf zout 1 limoen (sap)</p> <p>Mangocoulis 2 rijpe mango's 2 eetlepels rietsuiker</p> <p>Serveren</p> <p>Inktvisinkt</p>	<p>Blender de pastinaak met het eigen vocht in een blender Doe dit meteen wanneer alles nog lekker warm is, dan emulgeert de crème goed. Breng de crème op smaak met peper en zout en citroensap.</p> <p>Rode pepercoulis Maak de tomaten schoon en haal de pitjes eruit. Het vocht kun je gebruiken Pureer met een staafmixer de tomaten en de rode peper. Ontzuur de tomatenpuree en een geschikte pan, voeg het tomatenmengsel toe en laat reduceren. Maak de coulis af met een snuf zout en het limoensap.</p> <p>Mangocoulis Zet de mango op met twee eetlepels rietsuiker. De massa vervolgens pureren, zeven en laten afkoelen.</p> <p>Serveren Het gerecht in een diep bord dresserend. Schep de crème van pastinaak op de bodem van het bord en dresseer vervolgens de ravioli, kabeljauw en het schuim eromheen. Maak het geheel af met de rode pepercoulis, de mangocoulis en de inktvisinkt.</p>
---	---

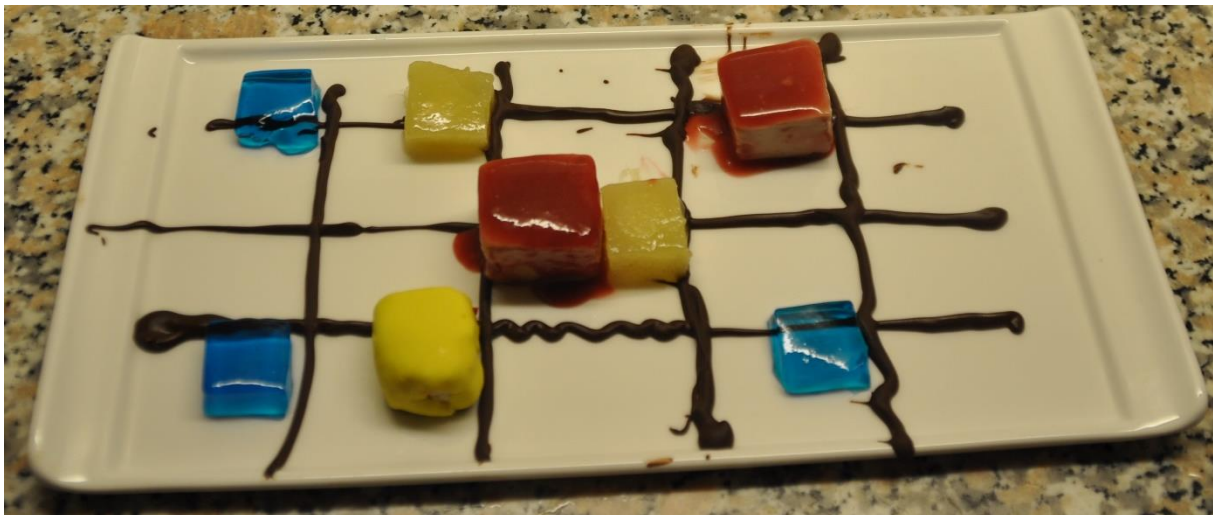


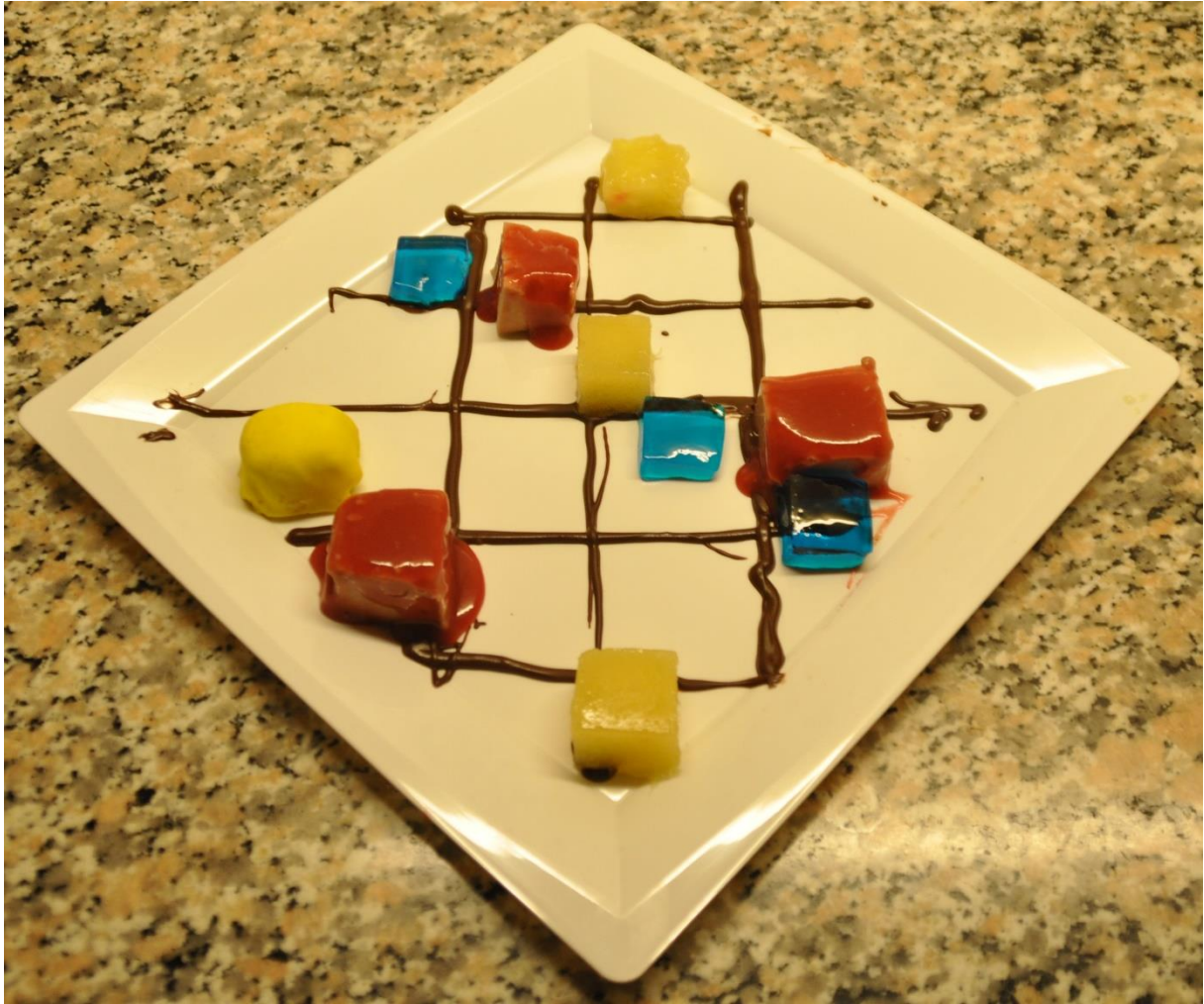
Menu TEFAF maart 2020
Cuisine Culinaire Maastricht



<p>Rood Aardbeienmousse 2 dl melk 2 dl room 38,5 g aardbeienpuree 4 eetlepels aardbeienpoeder 250 g eidooiers 190 g suiker</p> <p>10 blaadjes gelatine</p> <p>0,525 l opgeklopte room</p>	<p>Rood Aardbeienmousse Breng melk, room aardbeienpuree en aardbeienpoeder aan de kook.</p> <p>Klop de eidooiers en de suiker op De massa is voldoende geklopt als er zich bij het opheffen van de klopper een lint vormt. Giet er de gekookte vruchtenmousse op en warm op tot 83 °C Giet door een zeef en voeg er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes aan toe. Laat de massa op kamertemperatuur komen.</p> <p>Voeg de opgeklopte room toe en spatel onder. Verdeel de massa in siliconenvorm. Laat opstijven in de koelkast/ diepvries. Haal de mousse uit de siliconenvorm Spuut ze eventueel af met rode cacaoboter.</p>
<p>Geel 1 Citroencake met fondant</p> <p>325 g amandelpoeder 80 g bloem 500 g eiwit 450 g suiker 2 citroenen, geraspte schilletjes en sap</p> <p>Gele fondant</p>	<p>Geel 1 Citroencake met fondant Verwarm de oven voor op 160 °C Meng het amandelpoeder met de bloem Klop het eiwit en de suiker op in een vetvrije kom en spatel onder het amandel-bloemmengsel. Voeg er de geraspte schilletjes en sap aan toe.</p> <p>Strijk het deeg uit op een bakplaat. Bak in 20 minuten in de warme oven</p> <p>Laat afkoelen en steek er vierkantjes / rechthoeken uit de biscuit</p> <p>Bedek de afgekoelde cake met fondant.</p>
<p>Geel 2 Ananas met gelei 5 g pectine 70 g suiker 2 blad gelatine 350 g ananaspuree</p>	<p>Geel 2 Ananas met gelei Mix de pectine met de suiker</p> <p>Week de gelatine in ruim koud water Breng de ananaspuree aan de kook Voeg de pectine toe aan de puree en laat het mengsel 1 minuut doorkoken</p>

<p>Ananas</p>	<p>Verwijder de ananaspuree van de hittebron en roe de geweekt gelatine er goed doorheen Laat opstijven in siliconenvorm</p> <p>of</p> <p>Snijd ananas in staafjes en leg in de siliconenvorm Giet de ananasgelei erover en laat opstijven.</p>
<p>Serveren</p>	<p>Serveren</p> <p>Neem een vierkant bord en leg hem als een pastil neer. Of neem een rechthoekig bord. Trek met chocolade strepen op het bord Leg er vierkantjes/ rechthoeken blauw, geel en rood in eigen variatie op.</p>





Chocolade tempereren PaTESerie!

Chocoladekristallen en voorkristalliseren

Om chocolade te kunnen verwerken moet het gesmolten worden. Chocolade bestaat uit cacao en cacaoboter. De cacaoboter bestaat uit een zestal kristallen die elk hun eigen smeltpunt hebben. Slechts 1 van die kristallen zorgt ervoor dat de chocolade hard en glanzend wordt.

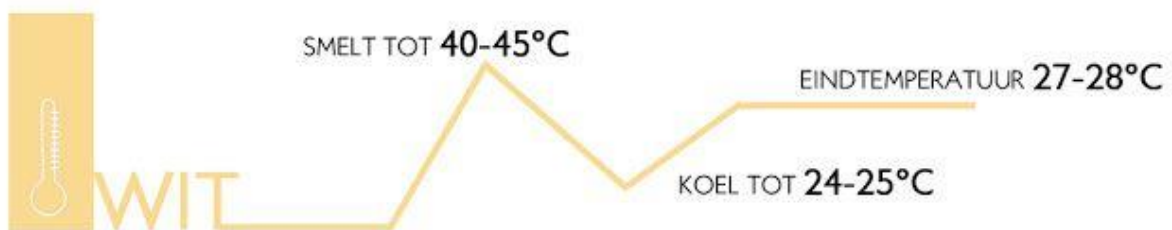
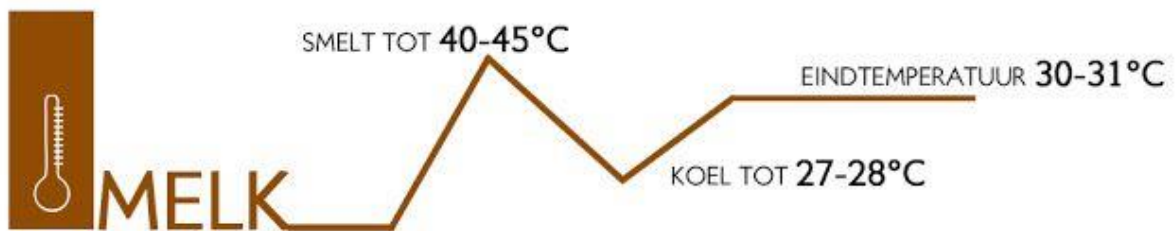
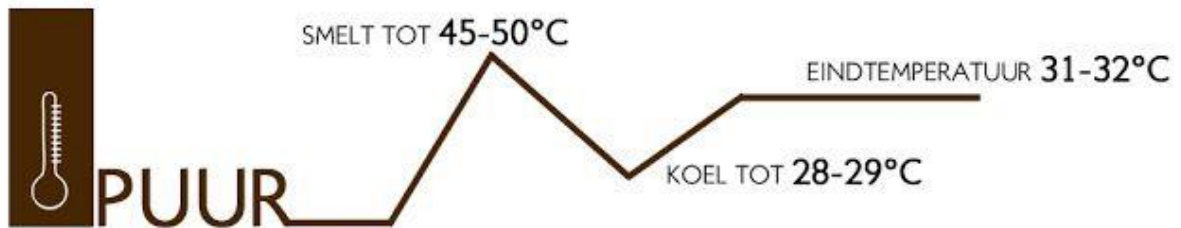
Op de [engelse wikipedia](#) vond ik onderstaand schema van de verschillende kristallen. Als we naar de beschrijving van de kristallen kijken, dan zien we dat we dus zoveel mogelijk van de "V" kristallen in de chocolade willen hebben.

Kristal	Smelt temperatuur	Beschrijving
I	17C	zacht, smelt te snel
II	21C	zacht, smelt te snel
III	26C	stevig, slechte krak, smelt te snel
IV	28C	stevig, goede krak, smelt te snel
V	34C	Glanzend, goede krak, smelt rondom lichaamstemperatuur (37)
VI	36C	Hard, duurt lang om te vormen

In hoofdlijnen werkt het tempereren proces als volgt:

Chocolade smelt bij ca 45C en daarbij zijn dus ook alle type kristallen gesmolten. Daarna wordt de chocolade gekoeld naar ca 27C, zodat de kristallen IV en V weer gevormd kunnen worden voor een krokante en stevige structuur. Om nu zoveel mogelijk kristallen type V te krijgen, verwarm je de chocolade voorzichtig naar ca 31C, waarbij kristal type IV weer smelt en alleen kristal V overblijft. Deze V kristallen hebben de neiging om zich te vermeerderen en bij verdere afkoeling van de chocolade zullen deze kristallen dus in ruime meerderheid zijn ten op zichte van de andere kristallen, die zich bij een verdere daling van de temperatuur natuurlijk ook weer zullen gaan vormen. Door de hoge concentratie V-kristallen, zal je chocolade mooi glanzend en krokant opstijven.

CHOCOLADE TEMPEREREN



Afhankelijk van het percentage cacaoboter in de chocolade (puur, melk, wit) heeft chocolade een verschillende smeltemperatuur, kristallisatietemperatuur en verwerkingstemperatuur. Deze temperaturen zijn mooi weergegeven in dit schema:

Chocolade tempereren; 3 methodes

1. Tableren op een marmeren/granieten plaat

- Smelt de chocolade. Dit kan au-bain-marie maar ik vind zelf [een smeltbak](#) wel zo handig. De chocolade heeft nu de smeltemperatuur van rond de 45C bereikt
- Giet 2/3 van de gesmolten chocolade uit op een marmeren plaat en hou deze chocolade met een paletmes en schraper continue in beweging totdat de

chocolade de 27C bereikt heeft (=voor kristalliseren). Je kunt dit meten met een thermometer, maar als je met je vinger aan de chocolade voelt, moet deze koud aanvoelen (niet lauw maar echt koud). Je merkt ook dat de chocolade dan dikker wordt.

- Doe de chocolade dan weer terug in de bak met de resterende 1/3 chocolade en roer goed door. De resterende chocolade is warmer en zal de chocolade van de marmerenplaat langzaam weer opwarmen tot ca 31, de verwerkingstemperatuur.
- Roer de chocolade goed door om een goede homogene verdeling te krijgen van de kristallen.
- De chocolade is nu klaar om te verwerken

2. Enten / seeding methode

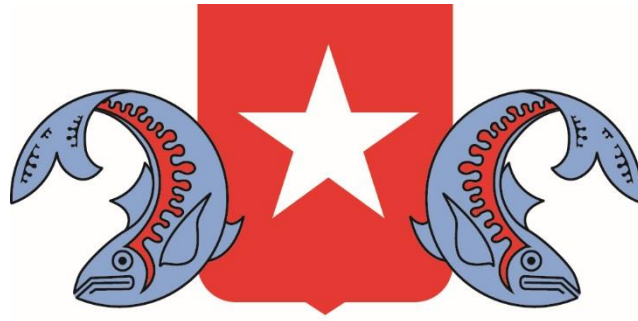
- Smelt 2/3 van de chocolade au-bain-marie of in een smeltbak. Wanneer de chocolade gesmolten is haal je de kom van de bain-marie. De chocolade heeft nu de smelttemperatuur van ca 45C bereikt.
- Voeg, al roerend, beetje bij beetje de resterende chocolade toe en blijf roeren totdat de toegevoegde chocolade gesmolten is en je een mooie gladde massa hebt. Misschien is het niet nodig om alle chocolade toe te voegen.
- De chocolade is nu klaar om te verwerken

3. Magnetron methode

- Doe de chocolade in een glazen kom en zet de schaal in de magnetron.
- Verhit de chocolade in etappes van maximaal 60 seconden op mediumstand.
- Roer na elke etappe van 60 seconden de chocolade met een rubberen spatel goed door.
- Zodra de meeste chocolade gesmolten is, is de temperatuur rond de 40-45 C. Er zullen nog wat stukken chocolade achtergebleven zijn. Haal de kom dan uit de magnetron en roer de chocolade net zolang door totdat ook deze chocolade gesmolten is.
- De chocolade is nu klaar om te verwerken

Let op bij het chocolade tempereren :

- Goed getempereerde chocolade kun je lang bewaren en altijd weer opnieuw gebruiken
- Zorg dat je altijd kleine stukjes chocolade gebruikt; dus callets (chocoladedruppen), chocoladeschaafsel of chocolade wat in kleine stukjes is gebroken.
- Is de getempereerde chocolade iets te dik aan het worden, dan kun je het licht verwarmen. Dit kan bijvoorbeeld met [een fohn](#). Verwarm het niet teveel, want daarmee zullen de kristallen weer smelten en kun je weer opnieuw beginnen
- Je kunt testen of de chocolade voldoende getempereerd is door de punt van een mes in de chocolade te dopen en deze even weg te leggen. Bij kamertemperatuur moet de chocolade binnen 3-4 minuten uitgehard en glanzend zijn. Is dit niet het geval dan zul je verder moeten voorkristalliseren (weer terug op de marmeren plaat of geraspte chocolade toevoegen).
- Pas op met opwarmen van de chocolade. Zowel bij de au-bain-marie als in de magnetron kun je de chocolade te heet laten worden. De chocolade is dan “verbrand” en niet meer bruikbaar om te tempereren. Je kunt de chocolade nog wel voor andere bewerkingen gebruiken.



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

TEFAF MENU

MAART 2020

In het kader van de Tefaf hebben we een menu samengesteld waarbij de gerechten een relatie hebben met schilderkunst.

De amuse is een schilderspalet: de “verf” bestaande uit heerlijke dipsauzen als een amuse de bouche.



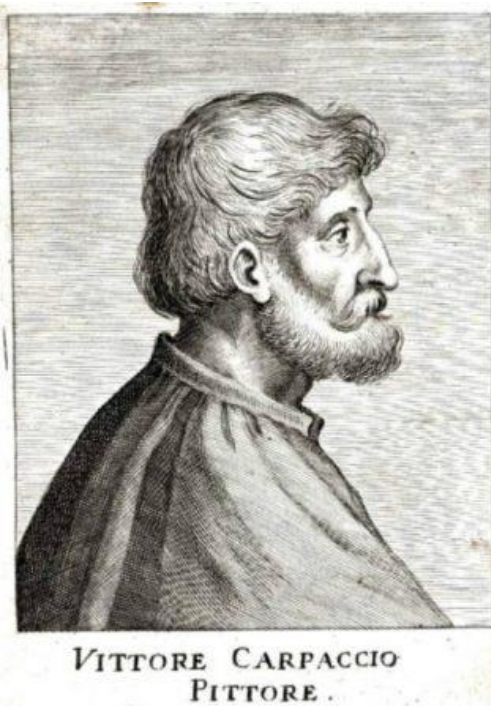
Als voorgerecht hebben we gekozen voor Johannes Vermeer:

Het meisje met de parel



Als tussengerecht: Vittore Carpaccio:

Een Italiaanse schilder



Het gerecht Carpaccio werd bedacht in 1950 door Giuseppe Cipriani, de eigenaar van Harry's bar in Venetië. Hier kwamen veel geziene gasten. Een Venetiaanse gravin leed aan bloedarmoede en moest van haar dokter rauw, rood vlees eten. Cipriani bedacht daarop de carpaccio-schotel. Hij noemde dit gerecht naar de schilder Vittore carpaccio, van wie op dat moment een overzichtstentoonstelling werd gehouden in Venetië. Cipriani werd geïnspireerd door het diep rode en herkenbare geel dat Vittore in zijn schilderijen gebruikte.



Het hoofdgerecht is Cod a Picasso

Pablo Picasso schilder: 1881- 1973



Escoffier de Franse kok die stond aan de wieg van het gerecht Sole Picasso.
In de jaren '60 werd er veel geëxperimenteerd met in de keuken en werd de sole Picasso bekend.

Wij hebben het recept met een nieuw jasje van Gerben kraai Cod a Picasso gekozen.

Het schilderij van Picasso met de vissers van Antibes als referentie aan de vis.



Het nagerecht staat in het teken van Mondriaan.

