

MASTERCLASS

DESSERTS

DANNY JANSEN



CARRERA
culinair

Tekst	Danny Jansen
Fotografie	Saskia Lelieveld
Auteursfoto	Ingrid Hofstra
Vormgeving	Tijs Koelemeijer
DTP	Villa Grafica
Styling	Eighteleven Styling
Culinaire redactie	Rutger van den Broek
Eindredactie	Joke Jonkhoff

© Danny Jansen, 2019

© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2019

ISBN 978 90 488 4228 5

ISBN 978 90 488 4229 2 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinaire.nl

www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinaire is een imprint van
Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.









PANNA COTTA

VOOR 4 PERSONEN

Een echt simpele klassieker is panna cotta – eigenlijk gewoon gekookte room. Het gerecht komt uit Noord-Italië, uit Piemonte. Het is een soort pudding die soms gemakkelijk in een glaasje wordt geserveerd, of anders netjes op een bord. Volgens de traditie eet men er bessen- of chocoladesaus bij.

VOOR DE PANNA COTTA

1 vanillestokje
500 ml room
150 g suiker
6 g bladgelatine, geweekt in ruim koud water

VOOR DE ROODFRUITSAUS

200 g diepvriesroodfruit
80 g suiker
100 ml water
1 el maizetmeel

VOOR DE GARNERING

gemengd rood fruit
basilicumblaadjes

BENODIGDHEDEN

siliconen vormpjes

- 1 Halveer het vanillestokje over de lengte en schraap het merg eruit. Breng het stokje en het merg met de room en de suiker aan de kook. Laat circa 3 minuten op zacht vuur koken.
- 2 Knijp de gelatine uit en roer dit door de gekookte room tot de gelatine is opgelost.
- 3 Verwijder het vanillestokje. Giet de panna cotta in siliconen vormpjes en vries in.
- 4 Breng voor de roodfruitsaus het diepvriesroodfruit met de suiker en water aan de kook. Kook circa 2 minuten op laag vuur.
- 5 Leng het maizetmeel aan met een scheutje water en bind hiermee de saus tot gewenste dikte.
- 6 Stort de panna cotta uit de vormpjes op bordjes en laat ontdooien. Serveer met roodfruitsaus en stukjes rood fruit.

TIP

Geen siliconen vormpjes in huis? Je kunt de panna cotta ook gewoon in een glaasje serveren.

PAVLOVA

VOOR 6 PERSONEN

De pavlova dankt haar naam aan de beroemde Russische balletdanseres Anna Pavlova. Deze heerlijke schuimtaart is een echt *dig-in*-dessert. Schaam je niet, want een pavlova is niet netjes te eten. Er zijn veel manieren om een pavlova te serveren: mijn favoriet is met rood fruit.

VOOR DE PAVLOVA

6 eiwitten
250 g suiker
mespunt zout
1,5 tl azijn
1,5 tl maizena
100 g poedersuiker

VOOR DE TOPPING

250 g banketbakkersroom (zie p. 25)
3 g bladgelatine, geweekt in ruim koud water
125 ml slagroom
100 g witte chocolade, au bain-marie
gesmolten
300 g rood fruit
muntblaadjes

BENODIGDHEDEN

bakplaat en bakpapier
stand- of handmixer

- 1 Verwarm de oven voor op 110°C.
- 2 Klop in een ontvette kom de eiwitten stijf. Voeg beetje bij beetje de suiker en het zout toe. Klop door tot de suiker is opgelost.
- 3 Spatel de azijn en maizena met de poedersuiker door het schuim. Schep het schuim in een hoop op een met bakpapier beklede bakplaat: druk het schuim met een lepel in het midden een beetje plat, zodat je een soort nestje krijgt.
- 4 Laat het eiwitschuim 4 uur in de oven drogen.
- 5 Bereid voor de topping de banketbakkersroom (zie p. 25).

Voor het vervolg van dit recept zie p. 63



CROQUEMBOUCHE

VOOR 20 PERSONEN

Wil je een spektakel op tafel, dan is de croquembouche iets voor jou. Deze soesjestoren zorgt gegarandeerd voor het wow-effect. De hoogste soesjestoren die ik maakte mat zo'n 3,5 meter. Deze is wat kleiner. De vulling kan van alles zijn, maar slagroom en een botercrème zijn het gebruikelijkst. De soesjes worden vastgeplakt met karamel of getableerde chocolade – ik kies de karamel.

VOOR DE SOEZEN

500 ml melk
500 ml water
500 g boter
500 g bloem
1 tl zout
20 eieren

VOOR DE VULLING

4x recept botercrème (zie p. 26)

VOOR DE KARAMEL

300 g suiker
100 ml water

BENODIGDHEDEN

pylon van ca. 30 cm hoog
digitale keukenthermometer
eetbaar bladgoud

De soezen

- 1 Verwarm de oven voor op 210°C.
- 2 Breng in een flinke pan de melk met het water en de boter aan de kook.
- 3 Voeg alle bloem en het zout in één keer toe en roer flink door met de garde. Gaar het deeg al roerend in circa 4 minuten. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Roer één voor één de eieren door het deeg; voeg pas het volgende ei toe als het vorige compleet is opgenomen.
- 4 Schep het beslag in een spuitzak en spuit doppen ter grootte van een golfbal en met voldoende ruimte ertussen op de bakplaat.
- 5 Bak de soezen in ongeveer 30 minuten gaar. Laat de soezen in de oven afkoelen.

Voor het vervolg van dit recept zie p. 79



POIRE BELLE HÉLÈNE

VOOR 4 PERSONEN

Gepocheerde peren met vanille-ijs, chocoladesaus en gesuikerde viooltjes. Een klassieker die je helaas niet zo vaak meer ziet, en dat is jammer. Ik serveer dit dessert op de manier hoe chef-kok Auguste Escoffier het rond 1864 bedacht.

INGREDIËNTEN

4 bollen vanille-ijs (zie p. 30)

VOOR HET TUILEBESLAG

85 g eiwit
85 g poedersuiker
60 g bloem
35 g boter, gesmolten

VOOR DE GESUIKERDE VIOOLTJES

20 eetbare, onbespotten viooltjes
1 eiwit, losgeklopt
50 g poedersuiker

VOOR DE PEREN

500 ml witte wijn
170 g suiker
1 el vanillesuiker
4 stevige handperen, geschild en zonder klokhuis

VOOR DE CHOCOLADESAUS

1 recept vanillesaus (zie p. 31)
100 g pure chocolade, gehakt

VOOR DE TOPPING

4 el crumble (zie p. 86)
muntblaadjes

BENODIGDHEDEN

bakplaat met bakpapier/siliconen bakmatje
spuitzak met gladde spuitmond

- 1 Maak eerst het vanille-ijs (zie p. 30) als je dat zelf wilt maken.
- 2 Verwarm de oven voor tot 170 °C. Meng voor het tuilebeslag het eiwit met de poedersuiker en bloem tot een glad beslag. Meng de boter erdoor. Laat het beslag enkele uren rusten om er mooie, langwerpige tuiles van te kunnen spuiten.

Voor het vervolg van dit recept zie p. 97





CRÈME CARAMEL

VOOR 4 PERSONEN

Dit dessert is een soort flan, en een flan wil zeggen een pudding op basis van ei. Het wordt bereid in een timbaal die daarna wordt gestort, zodat de karamel direct de saus vormt.

VOOR DE KAMEL

250 g suiker
125 ml water

VOOR DE CRÈME CARAMEL

1 vanillestokje
250 ml slagroom
75 g suiker
2 eieren
2 eidooiers

BENODIGDHEDEN

4 timbaaltjes (inhoud ca. 100 ml), ingevet en bestrooid met een laagje kristalsuiker

- 1 Karamelliseer de suiker beetje bij beetje in een pan. Voeg opnieuw suiker toe zodra de suiker is gekaramelliseerd. Blus af met water en laat koken tot de karamel is opgelost. Laat de karamelsaus afkoelen. Giet een dun laagje in de timbaaltjes. Laat de karamel opstijven.
- 2 Verwarm de oven voor op 160°C. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de room met het vanillemerg, het vanillestokje en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eieren en de eidooiers los met de rest van de suiker.
- 3 Roer de room door het eimengsel en vul de timbaaltjes met de crème. Gaar de crème circa 30 minuten au bain-marie in de oven. Haal uit de oven en neem de timbaaltjes uit het water. Laat ze iets afkoelen en stort ze dan op bordjes. Heb je een stoomoven, dan kun je de crème caramel garen op 85°C, 100% stoom, circa 20 minuten.

TIPS

- Je kunt de timbaaltjes met de gare crème caramel bewaren in de koelkast. Verwarm ze weer in de magnetron: 750 watt, 1 minuut.
- Gebruik in plaats van timbaaltjes eventueel koffiekopjes (zolang ze geen gekke vorm hebben).



BITTERKOEKJESSOUFFLÉ

VOOR 4 PERSONEN

Een soufflé is een van de moeilijkste technieken in de patisserie. Het resultaat is een luchtig, warm dessert. Deze versie is met bitterkoekjes, heerlijk voor in de winter. Er zijn best wat factoren die ervoor kunnen dat een soufflé niet mooi wordt, maar met de tips hieronder kan het niet misgaan.

VOOR DE SOUFFLÉ

60 g bitterkoekjes
2 el bruine rum
200 ml melk
10 g vanillesuiker
2 eidooiers
20 g suiker
25 g bloem
½ tl bakpoeder
2 dopjes bitteramandel-essence

VOOR HET SCHUIM

80 g eiwit
30 g suiker

VOOR DE TOPPING

poedersuiker

BENODIGDHEDEN

stand- of handmixer
4 soufflébakjes, ingevet en bestrooid met suiker

- 1 Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de bitterkoekjes fijn en doe de rum erbij.
- 2 Breng de melk met de vanillesuiker aan de kook. Voeg de bitterkoekjes toe aan de melk. Maak van de melk, eidooiers, suiker, bloem en bakpoeder een banketbakkersroom (zie ook p. 25). Voeg de essence toe aan de banketbakkersroom en schep in een mengkom.
- 3 Klop het eiwit met de suiker stijf met de (hand)mixer.
- 4 Spatel de eiwitten door de banketbakkersroom. Vul de soufflébakjes en haal een mes langs de rand van de bakjes. Bak de soufflés circa 25 minuten au bain-marie in de oven tot de bovenkant mooi goudbruin is en de soufflés mooi hoog zijn. Bestrooi met poedersuiker en serveer direct!