

ROGER VAN DAMME

DESSERTS

LEKKERE DESSERTS VOOR IEDEREEN

Dit boek draag ik op aan alle mensen die iedere dag voor mij klaarstaan en zich voor 100 % geven, mijn kindjes die papa wel eens moeten missen en natuurlijk mijn vrouw Cindy die er altijd voor mij is.

Roger van Damme

 *ROGER VAN DAMME*

Dit is het allereerste dessertenboek van Roger van Damme, de befaamde Belgische patissier die in 2009 werd uitgeroepen tot Chef van het Jaar door de restaurantgids GaultMillau en in 2010 werd bekroond met een Michelinster.

In dit boek stelt Roger van Damme 31 desserts voor zoals hij ze op njam! presenteert. Het zijn desserts waarmee ook absolute beginners aan de slag kunnen.

Elk dessert bestaat uit een basisbereiding die stap voor stap wordt uitgelegd. Deze basisbereidingen zijn heel eenvoudig te maken. Ze vormen op zich al een volwaardig dessert.

Elke basisbereiding wordt aangevuld met een aantal extra's. Dat zijn crèmes, sorbets, sauzen, vullingen, sabayons, garnituren en decoraties. Bij elk dessert kan je zelf de extra's kiezen die je wilt toevoegen. Zo creëer je naar eigen smaak, voorkeur en keukenkennis je eigen superdessert.

Elk dessert in dit boek is ontwikkeld rond een ingrediënt waarvan de oorsprong en het gebruik worden verklaard. Bij elk ingrediënt krijg je bovendien een reeks praktische tips om je desserts nog beter te maken.

Je zult opmerken dat de hoeveelheden van alle ingrediënten zijn uitgedrukt in grammen. Dat is een algemeen gebruik in de patisserie en de keuken. Het heeft als voordeel dat grammen en centiliters niet door elkaar worden gebruikt en voor verwarring kunnen zorgen.

In enkele desserts worden Texturas gebruikt. Dat zijn geleer- en bindmiddelen op basis van plantaardige producten. Je hebt ze enkel nodig voor specifieke bereidingen als een extra bij het basisrecept. Over de herkomst, het gebruik en de aankoop van deze producten vind je meer informatie in het boek.

Marc Declercq
Redacteur

Van broodje kaas tot Michelinster

Eerst was er een broodje kaas en nu een Michelinster. De weg die Roger van Damme heeft afgelegd, is op zijn minst opmerkelijk te noemen.

Roger van Damme volgde een opleiding tot patissier aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge. Al snel ontpopte hij zich er als een bezige bij die constant wilde bijleren en direct met zijn pas verworven kennis aan de slag ging. Zo creëerde hij tijdens de weekenden al marsepein voor een dessertencateraar. Na zijn opleiding kreeg hij een eerste baan bij bakker Sjaak van de Linde in zijn geboortestad Sluis. Daarna ging hij in restaurant Oud Sluis van zijn boezemvriend Sergio Herman, die toen nog geen Michelinster had, de koekjes en gebakjes voor bij de maaltijden maken. Vervolgens ging hij in de leer bij Huize Van Wely in Noordwijk. Hij nam er als personeelslid deel aan de Nederlandse Desserttrofee en won die ook. Ondertussen gaf hij patisserie-demonstraties voor vaklui in het groothandelscentrum ispc, waar hij in contact kwam met de beste chefs van België en Nederland.

In 1994 opende hij tearoom **Het Gebaar** in de Antwerpse Schuttershofstraat, waar hij aanvankelijk alleen broodjes, salades en creatieve desserts serveerde, maar op verzoek van zijn klanten de warme bereidingen uitbreidde. Omdat hij daar als patissier minder affiniteit mee had, schoot Sergio Herman hem te hulp bij het verfijnen van de gerechten.

In 2003 verhuisde **Het Gebaar** naar de hovenierswoning van de Antwerpse botanische tuin. Daar kwam het concept pas goed van de grond. Roger leefde zich uit in de creatie van zijn desserts en het uitwerken van hartige gerechten. Zo ontwikkelde hij een heel eigen stijl. Omdat zijn klanten 's middags weinig tijd hadden, bedacht hij een concept waarbij voor- en hoofdgerecht op hetzelfde bord worden geserveerd. Dat bleef niet onopgemerkt. Zijn inventieve bereidingen en de constante zorg voor productkwaliteit leverden hem in 2009 de titel op van Chef van het Jaar 2010 door de restaurantgids GaultMillau. In 2010 kwam zijn tot nu toe meest ultieme bekroning: een eerste Michelinster.

Roger van Damme is een geestgenoot en vriend van de Catalaanse patissier Albert Adrià en zijn broer Ferran Adrià van het wereldberoemde restaurant elBulli. Hij gaat er regelmatig naartoe om ideeën en recepten uit te wisselen. Terug thuis deelt hij de nieuwe technieken en recepten met bevriende collega's. Zo ontstond een netwerk van jonge chefs en patissiers die regelmatig bij Roger van Damme in de leer gaan. Ze roemen hem omdat hij alle nieuwe technieken gebruikt, zonder rekening te houden met de bestaande regels en klassieke werkmethodes.

Het Gebaar
Lunch Lounge





Roger is ook adviseur van de Belgian Pastry Academy, die elke 2 jaar een team afvaardigt op het wereldkampioenschap patisserie in Lyon. Samen met deze organisatie en zijn patissiervriend Gunther Van Essche, van de Antwerpse chocolatier/patissier Del Rey, verfijnt hij hun bereidingen. Met resultaat. In januari 2007 won het Belgische team zilver, in januari 2011 brons. In 2009 maakte Roger bovendien het lekkerste dessert ter wereld, een award die werd gegeven door de uitgevers van het boek 'The art of travel'. In 2009 riepen zij **Het Gebaar** eveneens uit tot beste lunchconcept van Europa.

Op zijn veertigste blijft Roger van Damme een bezige bij. Nu opnieuw met een schitterend dessert-programma op njam! waarvan dit boek het vervolg is.

Lunch lounge Het Gebaar
Leopoldstraat 24, 2000 Antwerpen
03 232 37 10
www.hetgebaar.be



”

Als coach van een keukenbrigade is het ontzettend belangrijk dat je op je team kunt vertrouwen.

DE GERECHTEN

20	Peer	Gestooftde peer met amandelcrème en sabayon van kaneel
26	Speculaas	Speculaasparfait met rijbiscuit en kaneelsaus
32	Rijst	Rijstpap met gekonfijte abrikozen en kokosrolletjes
40	Sinaasappel	Sabayon van sinaasappel, tempura en zoete bouillon
48	Gist	Wafels met crème suisse, verse room en aardbeien
54	Vijgen	Vijgentaartje met pistachecrème
60	Olijfolie	Moelleux van chocolade met ganacheparel
66	Bloem	Oliebollen met appelcompote en vanillesaus
74	Zout	Chocoladesoesjes met koffiesponscake, chocoladecrème en koffiesaus
82	Eieren	Crème brûlée met compote van rode vruchten en meringue
88	Aardbei	Mousse en lasagne van aardbei met zure room
96	Amandel	Makarons met amandelcrème en gemarineerde frambozen
102	Mascarpone	Tiramisu met mousse van mascarpone
110	Appel	Appeltaartje met appelcompote van de barbecue en verschillende bereidingen van appel
118	Brood	Broodpudding met chiboust van limoen en vijgenchutney
126	Hazelnooten	Mousse en coulis van hazelnoot met kletsopjes
134	Vanille	Pannenkoeken met vanille-ijs en gekaramelliseerde bananen
140	Citroen	Citruscrumble met crème van citroen en citroen gekonfijt in mojitosiroop
148	Plattekaas	Kersenclafoutis met bouillon van kriekenbier en espuma van kers
154	Meloen	Kaviaar en sorbet van meloen met gemarineerde meloenballetjes
160	Bloemsuiker	Soufflé met espuma van gin
166	Eiwit	Bokkenpootjes met crème au beurre
172	Bosvruchten	Zwartewoudtaart met bosvruchtenmousse en yoghurt
180	Room	Panna cotta met een granité van vlierbessen en gelei van rozenblaadjes
188	Mango	Rol van mango, passievrucht, limoen en ananas met amandelbiscuit
196	Melk	Zoete frieten met maycnaise van mascarpone
202	Chocolade	Vijf variaties rond chocolade
210	Boter	Vanillecake met marmereffect
216	Limoen	Madeleintjes met limoen
222	Basilicum	Soepje van aardbeien met basilicumijs
228	Ananas	Ananascarpaccio met crémeux van ananas

PEER

Peren zouden ontstaan zijn in Centraal-Azië, aan de voet van het Tian Shangebergte in het westen van China. Via bergketens zouden ze naar het noorden en het zuiden zijn verspreid. Reizende volksstammen namen de vruchten en zaden mee. De Romeinen waren de eersten in Europa die technieken voor het enten gebruikten om nieuwe rassen te ontwikkelen. In de eerste eeuw van onze jaartelling kenden ze al een dertigtal rassen, die goed van elkaar te onderscheiden waren. Op het einde van het Romeinse tijdperk was dat aantal al verdubbeld. Romeinen aten hun peren nooit rauw. De Romeinse letterkundige Plinius stoorde ze met honing. De smulpaap Apicius had een meer kruidige bereiding waarbij de peren werden gekookt en, nadat het klokhuis was verwijderd, fijn-gemalen met peper, komijn, honing, zoete wijn, vissaus en een beetje olie. Daarbij werden eieren geserveerd.

Tijdens de Renaissance (15e-16e eeuw) waren er een tweehonderdtal rassen bekend, tijdens het bewind van Zonnekoning Louis XIV (17e eeuw) waren er dat al vijfhonderd.

Tot de 16e eeuw werden enkel stooferen gekweekt. Die werden gestoofd of gebakken om ze te eten. Tegen het einde van de 16e eeuw werden in Frankrijk en Italië de eerste handperen gekweekt. Omdat ze zo'n zacht en sappig vruchtvlees hadden, kregen ze na een tijd de bijnaam 'beurré', afgeleid van het Franse woord voor boter. In een aantal rassen vinden we die naam nog terug, zoals in Beurré Hardy, Beurré de Merode (Dubbele Flip), Beurré Alexander Lucas.

Belgische professionele kwekers kiezen voor Conférence, Doyenné en Durondeau. De slanke langwerpige Conférence is de favoriet met zijn fijne, zoete smaak en sappig vruchtvlees. Zeer geschikt als handpeer en om te verwerken in slaatjes en in taart en gebak. Te koop van september tot juni.

Durondeau heeft wit vruchtvlees met een typische, wrange smaak. Vers geplukte Durondeau is uitsluitend geschikt voor keukengebruik; vanaf oktober is het een uitstekende handpeer. Te koop van september tot december.

Doyenné heeft een dikke vrucht en een korte steel, bezit zeer zoet, sappig wit vruchtvlees en is zeer geschikt als handpeer en om te verwerken in slaatjes.

”

Tot de 16e eeuw waren er enkel stoofperen. Pas dan werden de eerste sappige handperen gekweekt. Ze kregen de bijnaam 'beurré' omdat ze zo zacht als boter waren.

