





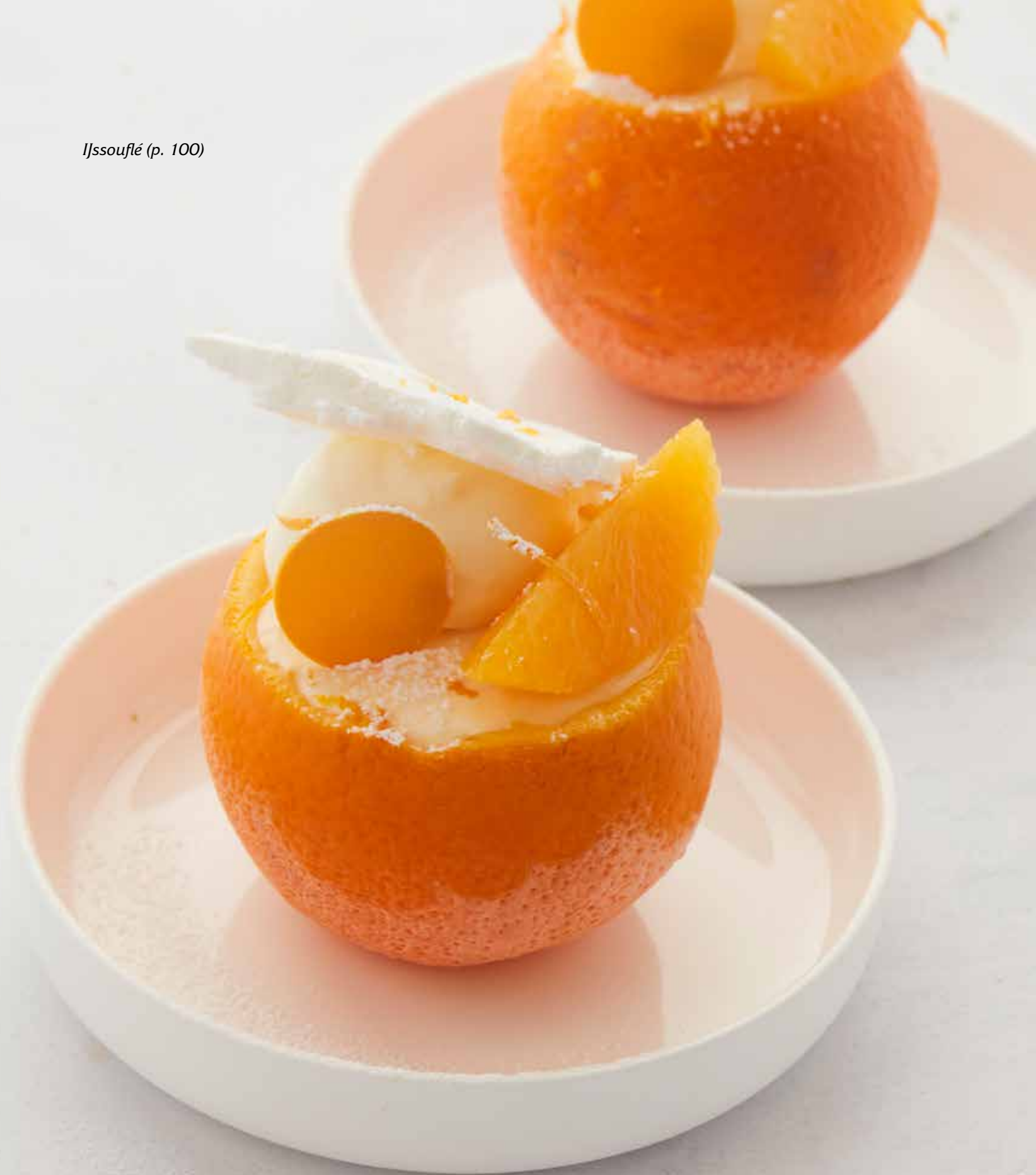
CLAUDIA ALLEMEERSCH & ROGER VAN DAMME

Het dessert

MEER DAN 100 RECEPTEN VOOR DESSERTS, VAN EENVOUDIG TOT VERFIJND

Lannoo

Ijssouflé (p. 100)



Inhoud_

Claudia en Roger – Dialoog tussen talenten	10
Milou – chef-pâtissier en stille kracht naast Roger	14

TIRAMISU CHARLOTTE	19
Mascarpone mousse	20
Koffiemousse – koffieganache – koffiesaus	22
Biscuitdeeg	28
Karamelglacage	31
Opbouw tiramisu charlotte	32
Berry bliss charlotte	34

POIRE BISCUIT CHARLOTTE	41
Lepelbiscuit	42
Perenmousse	44
Compote van peer	45
Opbouw poire biscuit charlotte	46

CHOCOLADEMOUSSE	49
Chocolademousse om te sharen	50
Franse verfijnde chocolademousse	52
Verfijnde witte chocolademousse	56
Browniebiscuit (met mix)	58
Browniebiscuit (zonder mix)	59
Glaçage	59
Chocolademoussetaart	61

PARFAIT	63
Speculaasparfait (zonder Thermomix)	64
Speculaasparfait (met Thermomix)	66
Citroenparfait	68
Citroensuiker	71

SOEZEN	73
Soezenbeslag	76
Profiteroles met koffie-ijs en chocoladesaus	77
Roomsoezen met parelsuiker	79
Chantilly	80
Tijgersoezen met diplomaten crème	81
Zanddeeg	82
Diplomaten crème	83
Soezenvingers	85
Croquembouche	87

OMELETTE SIBÉRIENNE	91
Omelette sibérienne	92
Vanilleroomijs	94

SOUFFLÉ	97
Soufflé – warme bereiding	98
Ijssoufflé met Grand Marnier	100

TOMPOES	105
Tompoescrème	106
Garneren van de tompoes	108
Tompoes	110
Kilometertaart	112

DAME BLANCHE	115
Dame blanche	116
Chocoladesaus	117

ETON MESS	119
Eton mess	120
Crème anglaise	122
Vanillesaus	122
Coulis van frambozen	124

CRÈME KARAMEL	127
Crème karamel	128
Wat zijn de succesfactoren voor een geslaagde crème karamel?	130

CRÈME BRÛLÉE	133
Crème brûlée (klassiek)	134
Crème brûlée (Thermomix)	136
Crème brûlée melocake	140

TARTELETTE AU CITRON	143
Tartelette au citron	144
Lemoncurd	145
Opbouw van de taartjes	146

TATIN ABRIKOOS.....	149	SABAYON MET LAVENDELIJS	201
		Lavendelijs.....	202
STICKY RICE MANGO	153	Sabayon	203
Rijst	154	CHERRY CLAFOUTIS	207
Kokossaus	155	BOUILLON HET GEBAAAR.....	211
PANNA COTTA	161	PAVLOVA.....	215
Panna cotta met witte chocolade	162	Meringue	216
Chocoladesaus.....	162	Chantilly	217
Gekaramelliseerde sinaasappel	168	Frambozencoulis.....	217
Gekonfijte sinaasappel.....	169	Opbouw van de pavlova	218
Hazelnootbiscuit	171	Meringuesoezen	220
HAZELNOOTPOOTJES	173	Alfabetische index op recepten	222
Hazelnootpootjes.....	174		
Crème au beurre hazelnoot	176		
PANNENKOEKEN	179		
Authentiek recept van Roger	182		
Crêpe Normande	184		
Exotische pannenkoeken	185		
AARDBEIENBAVAROIS.....	187		
Aardbeienbavarois.....	188		
Variaties op hetzelfde thema	191		
Gemarineerde aardbeien romanoff.....	192		
Aardbeiengelei	192		
BABA AU RHUM	195		
Deeg.....	196		
Rumsiroop	197		
Gemarineerde bananen	198		
Dresseren van de baba au rhum.....	199		



Pannenkoeken (p. 179)

Aardbeienbavarois (p. 188)







Claudia en Roger dialoog tussen talenten

Ze zagen elkaar voor het eerst in Antwerpen tijdens de Boekenbeurs, waar Claudia haar boeken signeerde. Een korte ontmoeting, een paar woorden, telefoonnummers uitgewisseld: 'We spreken elkaar nog!' Geen groot verhaal. Toen nog niet.

Jaren later, op een warme middag in Dubai, kwam de échte ontmoeting. Claudia was er naar jaarlijkse gewoonte met een paar vriendinnen, Roger verbleef in het Armani Hotel, waar hij net een groot evenement verzorgd had. Hij wou even op adem komen, zonder verplichtingen. 'Ik wilde even onder de radar blijven', vertelt hij. 'Claudia zat op het strand en ik ging daar even bij haar en haar vriendinnen zitten. Dat voelde veilig.'

Wat begon als een spontane babbel over boeken, desserts en gedeelde passies, groeide uit tot een samenwerking die op het eerste gezicht onverwacht lijkt, maar in de praktijk naadloos past. Roger, de meester van het zintuiglijke via intuïtie, smaak en perfect verfijnde vormen. Claudia, de rustige kracht met evenveel gevoel voor smaak en texturen én uitmuntend in structuur.

'Roger werkt vanuit zijn buikgevoel', zegt Claudia: 'Hij mixt smaken zoals een componist met klanken. Ik ga anders te werk: gestructureerd, methodisch. Ik 'oefen' recepten, hij gaat volop voor de creativiteit van het moment. Maar precies daarin vullen we elkaar aan.'

EN DAN IS ER HET VERTROUWEN

Roger beaamt dat. 'Ik ben geen man van het uitschrijven. Hoe zij dat doet, fantastisch. Ik creëer, ik voel. Als Claudia dan het recept uitschrijft, weet ik: dit klopt. Honderd procent. Als ik mijn bakmixen door haar laat nalezen, kijk ik er zelf niet meer naar om. Dat hoeft niet, ze begrijpt de nuance. Daarnaast kan ze echt fantastisch koken.'

'We zijn geen typische ondernemers', zeggen ze beiden. 'We willen mooie dingen maken en die delen met anderen. Dat is onze motor.' Wat hen bindt is geen productlijn of strategie. Het is iets veel fundamenteelers: een gedeeld aanvoelen van wat vakmanschap is. 'Daarin zijn we een constante trigger voor elkaar, om het eens anders te doen, beter te doen.'

CULINAIRE SYMBIOSE

Hun eerste echte culinaire symbiose: mango sticky rice. Op het bord eenvoudig, maar in de uitvoering gelaagd. 'Mango sticky rice is mijn favoriete dessert, dat vind ik top', zegt Roger. 'Daar wil je de dan ook de beste in zijn als je dat zelf maakt. Ik vond dat iets te delicaat voor het boek.' Claudia was echter vastberaden. 'Ik bleef volhouden dat het heel eenvoudig te maken was met de Thermomix', voegt ze eraan toe. Roger: 'En toen kwam ze inderdaad even à la Claudia met een Thermomix-versie waarvan ik helemaal onder de indruk was. Er zat zoveel subtiliteit in. We zijn toen samen gaan garneren en zijn best trots op deze versie. Dit dessert is een mooi statement van onze symbiose.'

DE KRACHT VAN HET BOEK

'Wat vooral krachtig is aan dit boek is dat ik ervan uitga dat mensen alles weten, terwijl Claudia op de rem gaat staan en me om meer uitleg vraagt. Dan wordt dit door haar team vertaald naar een even hoogstaande maar heel begrijpelijke versie voor de hobbykok, én door haar weer tot in de perfectie uitgewerkt. Met dit boek kun je echt stappen vooruit maken', aldus Roger. Claudia: 'Er staan vooral veel authentieke recepten in dit boek, hier en daar met een leuke twist. Smaakbommetjes zoals de gevulde sinaasappel met parfait, en een lekkere vanillesaus met amandel, lavendel. Ook de iets moeilijkere recepten zijn gemakkelijk haalbaar, want de recepten kloppen echt.'

Dit boek is een ode aan de gedeelde passie van twee totaal verschillende maar heel complementaire persoonlijkheden, inspirerend 'vertaald' voor de enthousiaste hobbykok of beginnend patissier. Maar het is vooral een warme uitnodiging om zelf te creëren met vertrouwen, veel goesting, en hier en daar een snufje lef.

Claudia Allemeersch & Roger van Damme

‘Ik heb vooral geleerd van Roger om geduld te hebben. Van mij moest het altijd vooruitgaan. Knop omdraaien en machine op volle kracht. Nu werk ik op lage stand en blijf ik goed kijken naar hoe de ingrediënten zich gedragen. Ook het gebruik van mallen was een echte eyeopener. Vroeger zou ik niet eens aan sommige desserts begonnen zijn. Te moeilijk, dacht ik. Maar nu durf ik echt alles aan.’

Citroenparfait



PARFAIT_

Een parfait is een klassieke Franse ijsbereiding met slechts drie ingrediënten: eidooiers, suiker en room.

Het verschil met roomijs zit vooral in de bereidingswijze: het mengsel wordt al luchtig opgeklopt voordat het ingevroren wordt. Je hoeft het dus niet constant te roeren om ijskristallen te voorkomen, zoals nodig is bij klassiek roomijs. Dit ijs bereid je moeiteloos, ook zonder ijsmachine. Het resultaat is net zo zijdezacht.

Er zijn tal van creatieve variaties mogelijk. Een speculaasparfait, geserveerd in een stijlvol glaasje of als onderdeel van een feestelijke parfaittaart, blijft een vaste waarde voor de koudere dagen. Als perfecte zomervariant kun je bijvoorbeeld kiezen voor een citroenparfait, een zalig verfrissend dessert.

Parfait is dus een verrassend veelzijdig en eenvoudig te bereiden smaakbommetje, en niet voor niets een Franse klassieker die door de jaren heen nog steeds niets aan populariteit ingeboet heeft.

Speculaasparfait (zonder Thermomix)

INGREDIËNTEN

Voor 2 moules Ø 16 cm of 8 ijsglasjes

2 volledige eieren

4 eidooiers

150 g fijne griessuiker

1 theelepel speculaaskruiden

20 g gepelde pistachenootjes

10 g geraspte melkchocolade

10 fijn gemalen speculaaskoekjes

700 g volle room

browniebiscuit (zie recept p. 58)

chocoladesaus (zie recept p. 117)

colorspray chocolade

Afwerking

1 eetlepel speculaascrunch, hazelnootjes, pistachenootjes, kokosnoten en pecannoten

Materiaal

Thermomix

2 siliconen mallen Ø 16 cm (of siliconen bakvorm)

BEREIDING



1. Doe de eieren, eidooiers en de suiker in een kookpan met afgeronde bodem. Verwarm op een laag vuur en klop op tot een stevige lichtgele massa.
2. Meet de temperatuur met een thermometer. Klop tot een temperatuur van 84 °C.



3. Klop de massa gedurende 5 minuten koud, tot ze verdubbeld is in volume. Dit noemen we een pâte à bombe.



4. Voeg de speculaaskruiden, de pistachenootjes, de geraspte chocolade en de fijn gemalen speculaaskoekjes toe. Meng met een spatel.



5. Maak de mengkom schoon en vetvrij. Plaats de klopper in de keukenmachine. Doe de room in de mengkom en klop lobbeg.
6. Spatel de room door de pâte à bombe.

Afwerking voor de glaasjes

1. Doe de parfait in een spuitzak met ronde spuitmond en vul de glaasjes halfvol.
2. Plaats de glaasjes in de diepvries en laat bevriezen.
3. Haal de glaasjes uit de diepvries en serveer. Garneer met speculaascrunch, hazelnootjes, pistachenootjes, geraspte kokos en pecannoten. Nappeer tot slot met chocoladesaus.



Afwerking voor de parfaittaart

1. Doe de parfait in een mal. Druk aan en tik op de tafel om luchtballen te voorkomen.
2. Steek een ring uit de browniebiscuit (zie recept chocolademoussetaart) en leg deze bovenop. Druk aan en strijk glad.
3. Plaats de taart in de diepvries gedurende 4 uur.
4. Haal de parfaittaart uit de diepvries en ontvorm ze. Plaats de parfait omgekeerd op een taartkartonnetje.
5. Werk de taart af met colorspray chocolade.
6. Garneer met wat speculaascrunch, geraspte chocolade en pistachenootjes.



Speculaasparfait (met Thermomix)

INGREDIËNTEN

Voor 2 moules Ø 16 cm of 8 ijsglasjes

2 volledige eieren

4 eidooiers

150 g fijne griessuiker

1 theelepel speculaaskruiden

20 g gepelde pistachenootjes

10 g geraspte melkchocolade

10 fijn gemalen speculaaskoekjes

700 g volle room

browniebiscuit (zie recept p. 58)

chocoladesaus (zie recept p. 117)

colorspray chocolade

Afwerking

1 eetlepel speculaascrunch, hazelnootjes, pistachenootjes, kokosnoten en pecannoten

Materiaal

Thermomix

2 siliconen mallen Ø 16 cm (of siliconen bakvorm)

BEREIDING



1. Doe de eieren, eidooiers en de suiker in de mengbeker van de Thermomix en stel in op 5 minuten/85°C/snelheid 5.
2. Plaats de klopper in de keukenmachine. Giet de bereiding uit de mengbeker van de Thermomix in de kom van de keukenmachine. Klop de massa gedurende 5 minuten koud, tot ze verdubbeld is in volume. Dit is een pâte à bombe.



3. Voeg de speculaaskruiden, de pistachenootjes, de geraspte melkchocolade en de fijn gemalen speculaaskoekjes toe. Meng met een spatel.
4. Maak de mengkom schoon en vetvrij. Plaats de klopper in de keukenmachine. Doe de room in de mengkom en klop lobbij.
5. Spatel de room door de pâte à bombe.





Afwerking voor de glaasjes

1. Doe de parfait in een spuitzak met ronde spuitmond en vul de glaasjes halfvol.
2. Plaats de glaasjes in de diepvries en laat bevriezen.
3. Haal de glaasjes uit de diepvries en serveer. Garneer met speculaascrunch, hazelnootjes, pistachenootjes, geraspte kokos en pecannoten. Nappeer met chocoladesaus.



Afwerking voor de parfaittaart

1. Doe de parfait in een mal en druk aan. Tik op de tafel om luchtballen te voorkomen.
2. Steek een ring uit de browniebiscuit (zie recept chocolademoussetaart) en leg deze bovenop. Druk aan en strijk glad.
3. Plaats de taart in de diepvries gedurende minstens 4 uur.
4. Haal de parfaittaart uit de diepvries en ontvorm ze. Plaats ze met de biscuitkant naar onderen op een taartkartonnetje.
5. Werk de taart af met chocoladespray.
6. Garneer met wat speculaascrunch, geraspte chocolade en pistachenootjes.



Citroenparfait

INGREDIËNTEN

Voor 4 porties

4 citroenen

2 eieren

2 extra eidooiers

150 g citroensuiker (zie recept p. 71)

700 g volle room

Afwerking

optioneel: enkele toefjes meringue (zie recept p. 216)

zeste van citroen

enkele blaadjes citroenverbena

Extra materiaal

thermometer

BEREIDING



1. Snijd de citroenen overlangs in tweeën.
2. Hol de citroenen uit en plaats ze op een plateau in de diepvries.



3. Doe de eieren, de eidooiers en de citroensuiker in een kookpan en verhit tot 85 °C. Controleer de temperatuur met een thermometer.



4. Plaats de klopper in een keukenmachine en giet de massa in de mengkom. Klop koud tot de massa verdubbeld is (na ongeveer 5 minuten). Dit noemen we een pâte à bombe.
5. Maak de mengbeker schoon en vetvrij. Plaats de klopper in de keukenmachine. Voeg de room toe en klop tot mayonaisedikte.



6. Doe de gekonfijte citroenschil en de partjes – die overbleven na het zeven van de citroensuiker (zie recept) – bij de pâte.



7. Spatel de opgeklopte room door de massa.



8. Haal de uitgeholde citroenen uit de diepvries en vul met de parfait.

Om het zuur met het zoet te compenseren kun je wat meringuestukjes op de bodem van de citroen leggen. Dit is puur naar eigen voorkeur.

9. Plaats de gevulde citroenen voor 4 uur in de diepvries.
10. Haal de citroenen 20 minuten voor het serveren uit de diepvries.
11. Werk af met de zeste van citroen en enkele blaadjes citroenverbena. Ook een toefje meringue oogt mooi, maar is niet noodzakelijk.



Citroensuiker

In het recept van de citroenparfait maken we gebruik van citroensuiker. Deze maken we zelf. Voor een extra verrassend resultaat gebruiken we de stukjes citroen en schil in de parfait zelf.

INGREDIËNTEN

Voor 150 g citroensuiker

2 citroenen

10 g zout

50 g citroensap

merg van 1 vanillestokje

140 g fijne griessuiker

BEREIDING

1. Snijd de schil van de citroenen in zeer fijne brunoise. Doe ze in een kookpan, zet onder water en voeg het zout toe. Laat 1 minuut koken en giet af. Doe de brunoise weer in de pan, zet opnieuw onder water en kook 1 minuut. Giet af en herhaal deze handeling een derde keer.
2. Snijd de citroenpartjes uit tussen de vliesjes.
3. Doe de schil, het sap en het vruchtvlees in een kookpannetje en laat 20 minuten sudderen op een laag vuur, zonder deksel op de pan.
4. Voeg het vanillemerg en de suiker toe. Zeef dit mengsel en houd de partjes apart. Deze heb je nodig voor de citroenparfait. Vang de suikersiroop op en weeg de massa. Wij kregen 170 gram siroop. Doe deze siroop opnieuw in een kookpan en laat inkoken tot 150 gram (ongeveer 5 minuten).

BEREIDING MET THERMOMIX



1. Snijd de schil van de citroenen in zeer fijne brunoise. Doe ze in een kookpan, zet onder water en voeg het zout toe. Laat 1 minuut koken en giet af. Doe de brunoise weer in de pan, zet opnieuw onder water en kook 1 minuut. Giet af en herhaal deze handeling een derde keer.
2. Snijd de citroenpartjes uit tussen de vliesjes.
3. Doe de schil, het sap en het vruchtvlees in de mengbeker van de Thermomix.



4. Voeg het vanillemerg samen met de suiker toe. Konfijt dit mengsel: 20 minuten/95 °C/snelheid lepeltje.



5. Zeef dit mengsel en houd de partjes apart, deze heb je nodig voor de citroenparfait. Vang de suikersiroop op en weeg de massa. Wij kregen 170 gram siroop. Doe deze siroop in een kookpan en laat inkoken tot 150 gram (ongeveer 5 minuten).