

COPY PASTRY

PÂTISSERIE OM TE COMBINEREN



JURGEN KOENS

SWEET DESIGNER

INHOUD

EEN EIGEN BOEK.....	7
PROFIEL JURGEN KOENS.....	11
COPY PASTRY – HOE WERKT HET?	13

GRONDSTOFFEN

CHOCOLADE.....	16
BOTER.....	20
SUIKER.....	22
KIPPENEI.....	25
BLOEM OF MEEL.....	26
SPECIALE INGREDIËNTEN	28

RECEPTEN

DESSERTS, OP BORD EN IN GLAS.....	30
IJS.....	84
FRIANDISES.....	100
CHOCOLADE.....	134
TAARTEN	170
VIENNOISERIE, BAKED GOODS.....	204

HANDIGE ADRESSEN	224
VAKGENOTEN AAN HET WOORD.....	226
WOORDENLIJST	229
REGISTER.....	235



EEN EIGEN BOEK



Al een hele tijd loop ik rond met het idee een boek te maken over patisserie, niet alleen gericht op taartjes en gebak, maar een compleet boek waarin het hele vak aan bod komt. Dus ook confiserie, glacerie, viennoiserie, chocolaterie en natuurlijk desserts. Een boek waarmee ik iedereen kan inspireren en waarmee ook iedereen écht aan de slag kan gaan. En voila, het is er nu! Natuurlijk is het een heel persoonlijk boek geworden met mijn eigen smaken en combinaties, veelal met kruiden, specerijen en vanzelfsprekend kwaliteitsproducten. De titel Copy Pastry verwijst naar mijn methode - waarover later meer - die je zal helpen om slim te werken en goed te combineren. Het leuke is dat je hierdoor ook zelf nieuwe producten en combinaties kunt verzinnen. Copy Pastry: het is eigenlijk gewoon de dagelijkse gang van zaken in ons patisserie-atelier PastryClub in Eindhoven.

Basiskennis

Het delen van kennis vind ik ongelooflijk belangrijk, want ook in ons vak zie ik helaas maar al te vaak dat goede basiskennis ontbreekt. Juist als je over de juiste basiskennis beschikt, kun je veel gemakkelijker combineren en spelen. Zelf vind ik het erg belangrijk te weten welke functie een ingrediënt in de receptuur heeft, waar het ingrediënt vandaan komt en hoe het gemaakt wordt. Copy Pastry geeft je ook hierover alle informatie. Het allerbelangrijkste vind ik dat je met plezier je eigen patisserie gaat creëren. Voor ieder moment valt er iets heerlijks te maken. Dan maakt het niet uit of je liefhebber of professional bent, iedereen kan met Copy Pastry aan de slag.

Koken

Patisserie hoeft echt niet moeilijker te zijn dan koken. In de keuken begin je tachtig procent van de tijd met vlees, vis, gevogelte en

groente. In de patisserie zijn dat bloem, boter, suiker en slagroom. Patisserie vraagt wel meer techniekbeheersing en meer voorbereidingen. Je hebt echter bij het serveren dan weer veel minder tijd nodig, de taart staat immers al klaar in de koelkast. Terwijl een zeetong nog à la minute gebakken en daarbij ook nog van warme garnituren voorzien moet worden. Maak je geen zorgen. Met mijn twintig jaar ervaring leid ik je rond hoe ook jij zelf mooie creaties kunt gaan maken, waarbij je ook creatief mag zijn.

Persoonlijk

Dit boek is meer dan recepten en productinformatie, het is ook mijn persoonlijke verhaal, wie ik ben en hoe ik hier gekomen ben. Het is niet altijd zo gegaan als ik zelf voor ogen had, maar de liefde voor dit vak heeft me altijd licht gegeven. Ik werk volledig vanuit mijn passie en dat is bevrijdend voor mij. Ik ga niet naar m'n werk, ik ga weer hobbyen. Hoe drukker ik het heb hoe sterker mijn drive en passie zijn en hoe beter ik presteer en creeër. Natuurlijk zijn er ook momenten van rust nodig. Ik ben bevoorrecht dat ik veel mag reizen voor mijn job en daardoor nieuwe mensen en plekken leer kennen. Helaas betekent het ook dat ik soms te weinig tijd voor mijn gezin heb. Zonder de support van mijn Maud en onze kinderen zou ik dit werk niet kunnen doen. Mijn gezin staat altijd achter mij en geeft mij extra veerkracht. Dat is van groot belang voor mij. Het opzetten van twee patisserieswinkels, een patisserieschool pastryschool040 en ook nog een consultancy-productontwikkelingsbedrijf draaien kost best wat tijd. Dan is het fantastisch dat je gezin hier hart voor heeft.

Rolmodellen

In mijn werk ben ik geïnspireerd door veel grote mensen uit het vak. Toch is mijn allergrootste

CHOCOLADE

Kennis

Laten we beginnen bij de basis, namelijk de cacaovruchten. Deze groeien aan bomen in een tropisch klimaat tussen 25 °C en 28 °C bij een luchtvochtigheid van zo'n 80%. Om precies te zijn, is dat het gebied tussen 20 graden Noorder- en Zuidbreedte. Nadat de vruchten getest zijn op rijpheid worden ze handmatig geplukt.

Fermentatie van het vruchtvlees

De vruchten worden op een centrale plek op de plantage verzameld. Hier worden ze met een mes opengehakt waarna het vruchtvlees eruit wordt gehaald. Het vruchtvlees - de zaden - is dan nog witromig van kleur. De zaden worden op bananenbladeren gelegd en afgedekt met dezelfde bladeren. Op grotere plantages gebeurt dat in houten kisten, alhoewel het proces hetzelfde is. Het sap wordt vaak opgevangen en op de plantages genuttigd als drank. Het fermentatieproces van de bonen (voorheen dus de zaden) begint nu en kan twee tot acht dagen duren. Tegenwoordig worden vaak micro-organismen toegevoegd om de fermentatie beter te kunnen controleren. Dit zorgt tevens voor minder afval. De bonen worden regelmatig omgedraaid om de fermentatie zo gelijk mogelijk te laten verlopen. Tijdens de fermentatie kan de temperatuur oplopen tot zo'n 50 graden. Dit hele proces is zeer belangrijk, want het bepaalt voor een heel groot gedeelte de eindsmaak van de chocolade. Na de fermentatie bevatten de cacao bonen nog zo'n 60% vocht, ze zijn dus nog erg bedervingsgevoelig.

Drogen, transport en reinigen

De bonen bevatten dus nog heel veel vocht en moeten zo snel mogelijk gedroogd worden. Dat gebeurt veelal in de zon waar de cacao bonen op matten of roosters worden uitgespreid en

tot wel twee weken liggen te drogen. Dit is vanzelfsprekend afhankelijk van de temperatuur en de luchtvochtigheid. De cacao bonen worden diverse keren per dag omgeschept om te zorgen dat ze gelijkmatig drogen. In gebieden waar de luchtvochtigheid heel hoog is, worden de bonen vaak ook nog in een oven van ongeveer 50 graden gedroogd. Uiteindelijk hebben de cacao bonen nog een vochtgehalte van 6 à 7 procent.

De gedroogde cacao bonen worden klaargemaakt voor transport en gaan meestal in jute zakken per boot naar de verwerkende landen. Eenmaal op het productiebedrijf aangekomen, worden de cacao bonen gereinigd en ontdaan van steentjes, zand en andere ongerechtigheden. Nadat ze door een infrarood- of heteluchtinstallatie zijn gegaan en dus bacterievrij zijn, zijn ze klaar om verder verwerkt te worden. Dit wordt op sommige plaatsen ook al bij de plantage gedaan.

Roosteren van de cacao bonen

Als de bonen volledig schoon zijn, zijn ze klaar om geroosterd te worden. Dit gebeurt meestal in de schil om zoveel mogelijk smaken vast te houden, maar er zijn ook bedrijven die de gebroken cacao bonen - nibs - roosteren. Als de bonen worden gebruikt om te verwerken tot chocolade ligt de roostertemperatuur meestal tussen 100-115 graden. Worden de bonen verwerkt tot cacao dan ligt de temperatuur tussen 130-140 graden.

Breken van de geroosterde bonen

De afgekoelde bonen worden nu gekraakt en ontdaan van het vliesje (schil) door middel van trilplaten en luchtstromen. De ontvliesde bonen mogen niet meer dan 3% vocht bevatten en moeten minimaal 50% vet bevatten.



BLOEM OF MEEL

Kennis

Bloem is fijngemalen meel van granen, waaruit de zemelen en kiemen verwijderd zijn. Bloem kan van vele soorten granen gemaakt worden, waarvan de allerbekendste natuurlijk tarwe is, maar denk ook eens aan rijst, gerst, rogge, spelt en ga zo maar door. Onder aan deze pagina tref je een tabel aan van de tarwebloem in verschillende uitmalingsgraden met daarbij de namen in verschillende talen en natuurlijk hoe we deze hier noemen.

Tarwemeel of -bloem bestaat uit zetmeel, lipiden en gluten. Gluten (complexe eiwitten) zijn nodig om deeg met gist en water te laten rijzen. Om het door gist gevormde gas vast te houden, moet meel of bloem voor brood voldoende gluten bevatten, bovendien moeten de gluten van goede kwaliteit zijn. De hoeveelheid gluten en de kwaliteit van de gluten zijn in hoge mate verantwoordelijk voor de elasticiteit, soepelheid en de verwerkbaarheid van het brooddeeg.

Soorten

De soort en afkomst van de tarwe zijn mede bepalend voor het soort bloem. Zo heeft tarwe uit een zeeklimaat een zachtere tarwekorrel, die minder gluten bevat dan een harde tarwekorrel uit een landklimaat. Zeeuwse bloem is een goed

voorbeeld van bloem die afkomstig is van een zachte tarwekorrel. Het is vanwege het zeer lage glutengehalte ongeschikt voor het maken van brood, maar zeer geschikt voor het maken van bijvoorbeeld brose koekjes, speculaas en stroopwafels. Behalve de soort tarwe bepaalt ook de manier waarop het is gemalen welke kwaliteit bloem of meel je uiteindelijk krijgt. Tarwebloem wordt verkregen door tarwe diverse keren te malen en te zeven, dit proces heet uitmalen. Graan kan in meer of mindere mate uitgemalen worden, dit wordt aangegeven met de uitmalingsgraad. Hoe lager de uitmalingsgraad, hoe meer (van de buitenkant) van het gemalen graan weggezeefd is en dus hoe witter het meel zal zijn. Tarwemeel heeft een uitmalingsgraad van 80 tot 90%, patentbloem 55 tot 70%.

Om een overzicht te krijgen van de verschillende soorten bloem, kun je dit het beste in een schema indelen naar het Asgehalte. Het Asgehalte is het percentage droge stof dat na een bepaalde laboratoriumproef overblijft. Het is tevens een maat voor de uitmalingsgraad. Hoe vaker gemalen en gezeefd, hoe fijner het meel en hoe lager het uitmalingspercentage. Alles wat hoger is dan type 65 is alleen nog geschikt voor broodproducten.

Franse type	VS Type	Italiaanse type	Uitmalingsgraad	Asgehalte	Benaming
Type 45	Cake/Pastry	00	60-70%	<0,5%	Zeeuwse bloem
Type 55	All Purpose	0	75%	0,5-0,6%	Patentbloem
Type 65	High Gluten/ Strong White Flour	-	78-80%	0,62-0,65%	-
Type 80	Light Whole Wheat	1	85%	0,75-0,90%	Tarwebloem
Type 110	Whole Wheat	2	88-90%	1,0-1,2%	Gebuilde Bloem
Type 160	Dark Whole Wheat	Farina Integrale	95%	>1,5%	Volkorenmeel





DESSERTS

OP BORD EN IN GLAS

Dit hoofdstuk is voor mij het meest persoonlijke, want uiteindelijk hebben desserts ervoor gezorgd dat ik de overstap maakte van de hartige naar de zoete kant van ons vak. Toen ik dat 'kantje' van de keuken ontdekte, was ik direct om; het precieze van de patisserie en het spelen met slechts enkele basisingrediënten die zoveel structuren en smaken kunnen veroorzaken, is bijna magisch. Tot de jaren '80 was er echter nog helemaal geen sprake van desserts die per persoon op een bord werden geserveerd. Voor die tijd kwamen er nog chariots door het restaurant rijden waarop grote, gegarneerde taarten stonden, was er een dessertbuffet of kreeg je zelfs alleen

maar een stuk fruit als dessert. Gelukkig is dat helemaal veranderd en kan ik me als patissier volop uitleven in desserts op bord of juist in een glas. Het klinkt misschien wat vreemd, maar een dessert in een glaasje, vaak ook wel verrine genoemd, is juist waanzinnig. Je hoeft veel minder bindmiddelen te gebruiken: het glas draagt de bereiding en 'dwingt' je gasten om alle laagjes ineens te eten wat zorgt voor een veel mooiere smaakbeleving. Ik kan me nog goed mijn eerste echte dessert in een restaurant herinneren, dat is nu zo'n 23 jaar geleden. We gingen met onze klas eten in het Amsterdamse Amstel Hotel. Ik at een krokante

tarte tatin in een soepje van anglaise met citroengras en à la minute gedraaid vanille-ijs. Het was waanzinnig, maar zette me ook direct aan het denken. Waarom zou je een krokant taartje in een anglaise leggen, daar wordt het toch zompig van? Klopt, maar het geeft ook verschillende structuren en zorgt voor een caramelsmaak aan je anglaise. Cas Spijkers deed precies hetzelfde, hij bakte zijn langoustines heel krokant en bluste ze dan meteen weer af. Vreemd zou je denken, want je bent het krokante kwijt. Voor hem was dat juist dé manier om die mooie baksmak in zijn jus te krijgen. Merk je nu hoe belangrijk herinneringen zijn en hoe een hartige

bereiding je toch kan beïnvloeden in je desserts? Precies, dat is Copy Pastry! Bij een dessert is het belangrijk dat je je gasten direct weet te raken. Dat bereik je door te spelen met verschillende structuren en ervoor te zorgen dat het dessert vooral niet te zwaar is. Gebruik frisse smaken, maak het kleurrijk en ga voor verrassingen in uiterlijk en in smaak. Blijf bij een dessert op bord compact werken, precies zoals in een glas of taart. Op die manier proeft je gast alle smaken zoals jij ze hebt bedoeld.



Passievruchtencrèmeux

120 gr eidooier
187 gr heelei
70 gr kristalsuiker
4 gr poedergelatine
16 gr koud water
240 gr passievruchtenpuree
130 gr zachte boter

- 1 Roer de eidooier en het heelei in een kom los met de suiker.
- 2 Week de gelatine door deze los te roeren in het koude water.
- 3 Verwarm de passievruchtenpuree tot aan het kookpunt en giet al roerende op de eiermassa.
- 4 Zet terug op het vuur en verwarm al roerende tot 84 °C.
- 5 Neem van het vuur als het voldoende binding heeft, los er de gelatine in op en druk de bodem van de pan direct in een kom met ijswater om de garing te stoppen.
- 6 Laat op het ijswater al roerende afkoelen tot ongeveer 35 °C.
- 7 Monteer de crèmeux met de boter. Gebruik hiervoor de staafmixer.
- 8 Schep in een spuitzak en spuit de massa in bolvormige siliconen matten met een diameter van 25 mm.
- 9 Laat goed aanvriezen en haal uit de vorm.

Ganache montée

3 gr poedergelatine
12 gr koud water
240 gr slagroom
110 gr witte chocolade
240 gr slagroom

- 1 Week de gelatine door deze los te roeren in het koude water.
- 2 Verwarm een gedeelte van de slagroom en los er de gelatine in op.
- 3 Voeg de chocolade toe en roer goed door, zodat de chocolade volledig oplost.
- 4 Meng er de rest van de slagroom door en koel minimaal 4 uur door in de koelkast.
- 5 Klop de ganache vervolgens in de planeetmenger met de ballongarde snel en luchtig op.

Passievruchtengel

125 gr limoensap
125 gr suikersiroop 1:1
merg van 1 vanillepeul
3,2 gr agar-agar

- 1 Doe alle ingrediënten in een steelpan en mix met een staafmixer volledig glad.
- 2 Breng al roerende aan de kook en houd 2 minuten rond het kookpunt.
- 3 Giet op een plaat en laat volledig afkoelen in de koelkast.
- 4 Schep de stevige gelei in de (thermo)blender en draai tot een gladde gel.
- 5 Schep in een spuitzak en bewaar koud.

Pittige mangocompôte

100 gr mango
15 gr passievruchtenpuree
15 gr poedersuiker
1 gr gedroogde chilipeper
1 gr limoenzestes

- 1 Snijd zeer fijne brunoise van het vruchtvlees van de mango.
- 2 Verwarm de passievruchtenpuree met de suiker en de fijngehakte chilipeper en warm door tot de suiker is opgelost.
- 3 Neem van het vuur, voeg er de mango en de zestes aan toe en laat volledig afkoelen.



IJS

Dit hoofdstuk draag ik op aan mijn vader die vorig jaar is overleden. Mijn kinderen noemden hem opa IJS omdat er geen dag voorbij ging zonder dat hij een ijsje at. Ik heb hem veertig jaar mogen kennen en daarvan zijn er echt 40 x 365 dagen ijsjes gegeten. Voor hem geen sorbet, maar altijd roomijs. Thuis lagen er voldoende ijsjes klaar in de vriezer en gingen we een dagje weg dan eindigde het uitje steevast in een ijssalon. Of mijn moeder had zelf ijsjes gemaakt met behulp van de

beroemde Tupperware vormpjes. Niet alleen voor mij zorgt ijs voor de mooiste herinneringen. Ik denk dat bijna iedereen bij ijs terugdenkt aan zijn jeugd en de fijne momenten die daarbij horen. Dat gevoel wil ik vasthouden.' IJs is een product dat de hele dag door genoten kan worden: van Frozen Yoghurt als ontbijt tot een verfrissend ijsje op de dansvloer tijdens een dancefeest. IJs kan helemaal op zichzelf staan, maar het kan natuurlijk net zo goed onderdeel

zijn van een dessert. In dit hoofdstuk komen diverse ijsbereidingen aan bod die heel gewoon kunnen zijn, maar ook zeer spannend door het gebruik van kruiden of specerijen. IJs is verfrissend, maar je kunt er ook verschillende texturen in toepassen. Roomijs geeft immers een heel ander mondgevoel dan schilferijs of een sorbet. Een ijsmachine biedt enorm veel mogelijkheden -ik zou hem niet willen missen- maar ook zonder ijsmachine kun je nog steeds

parfait, semifreddo of granité maken. Dit komt in dit hoofdstuk allemaal aan bod. Je zult sorbet, roomijs, parfait, semifreddo en schilferijs tegenkomen. Nee, niet allemaal als een quenelle op een dessert... We verwerken het tot kunstige ijstaarten, als lollies en natuurlijk tot de ultieme ijscoupe.

IJSSANDWICH

framboos, dragon en kokos

Voor 8 stuks

Frambozensorbet ©

250 gr frambozenpuree
45 gr kristalsuiker
2,5 gr dextrose
100 gr water
20 gr glucosestroop
versgemalen zwarte peper

- 1 Verwarm alle ingrediënten, behalve de peper, tot 45 °C en zorg ervoor dat de suiker goed is opgelost. Kruid met versgemalen peper en koel terug.
- 2 Draai tot een mooie sorbet in de sorbetière.
- 3 Zet, terwijl de sorbet draait, een frame of een bak van 30 x 30 centimeter klaar en bekleed aan de binnenkant met plastic folie.
- 4 Schep de sorbet in een spuitzak en spuit zigzaggend in het frame. Vries direct in.

Parfait van dragon en kokos

100 gr pâte à bombe ©
30 gr eiwit
20 gr dextrose
80 gr kokosmelk
200 gr lobbige room
10 gr gesneden verse dragon

- 1 Klop de pâte à bombe luchtig in de planeetmenger.
- 2 Klop apart het eiwit luchtig met de dextrose.
- 3 Voeg al kloppende de kokosmelk toe aan de pâte à bombe.
- 4 Spatel het eiwitschuim er voorzichtig door en spatel vervolgens de lobbige room erdoor. Meng als laatste de dragon erdoor.
- 5 Giet in het frame met de sorbet tot 3 centimeter hoogte en strijk glad af.
- 6 Vries goed aan en snijd in repen van 15 x 7,5 centimeter. Vries opnieuw stevig aan.

Gegrilde snelkorst

187,5 gr patentbloem
93 gr water (3 °C)
3 gr zout
2 gr kristalsuiker
187,5 gr blokjes koude boter

- 1 Maak in de planeetmenger een deeg van de patentbloem, het water, de suiker en het zout.
- 2 Voeg de ijskoude boter toe en draai kort door. Let op dat de boter niet geheel oplost!
- 3 Rol het deeg uit tot een rechthoek van 7 mm dikte.
- 4 Vouw de lange kant van het deeg voor de helft naar binnen en vouw de andere helft eroverheen.
- 5 Draai het geheel een kwartslag en herhaal het vouwen, zoals hierboven beschreven. Op deze manier heb je één zogenaamde 'hele toer' gemaakt.
- 6 Maak op deze manier drie hele toeren.
- 7 Rol uit tot 3 mm dikte en snijd in 16 plakken van 16 x 8 centimeter.
- 8 Plaats de plakken deeg tussen de contactgrill en bak op 180 °C gedurende ongeveer 5 à 7 minuten mooi goudbruin.
- 9 Laat afkoelen en bewaar droog.

Opbouwen

- 1 Dresseer de gemarmerde ijsreep tussen twee gegrilde plakken korstdeeg.





FRIANDISES

In dit hoofdstuk komen alle eigenlijk andere hoofdstukken samen en wordt Copy Pastry voluit toegepast. Friandises zijn bite-sized zoete hapjes, die je dus in één of enkele happen kunt opeten. Vaak wordt het gezien als de afsluiting van een maaltijd, maar je kunt ze ook serveren tijdens high-teas, bij een glaasje bubbels, als er iets te vieren valt of gewoon lekker bij de koffie of thee. Ik kwam voor het eerst echt met friandises

in aanraking toen ik bij De Kromme Watergang werkte waar we dagelijks kletskopjes, boterkoek en truffeltjes voor de gasten verzorgden als afsluiting van hun diner. Toen ik later op een cruiseschip werkte, deden we heel veel met friandises. Tijdens een cruise willen mensen de hele dag vermaakt worden en altijd iets te snoepen kunnen hebben, bijvoorbeeld in de vorm van een afternoon-tea. We creëerden de

friandises altijd op basis van wat we toch al maakten voor de rest van de patisserie. En door te variëren met kruiden en specerijen heb je een heel ander eindproduct. Wat geldt voor de bereidingen in alle andere hoofdstukken, gaat ook hier op: je wilt verrassingen in smaken en structuren, maar het moeten zeker geen zware of extreme smaken zijn. Heb je een mooie basis in huis, dan kun je daarmee aan de slag. Het hoeft

helemaal niet ingewikkeld te zijn, ook een paar verfijnde koekjes zijn friandises. Technieken als bakken, suikerkoken en crèmes maken, komen in dit hoofdstuk zeker voor en door Copy Pastry toe te passen varieer je eindeloos met bereidingen uit de rest van dit boek. Verschillende bereidingen zijn bovendien langere tijd houdbaar, waardoor je dus altijd iets in huis hebt om snel te zorgen voor je eigen huisgemaakte friandises.

ORANJE MELLOWCAKE

Voor 18 stuks

Amandelsablée

125 gr boter
0,6 gr zout
0,3 gr limoenzestes
70 gr poedersuiker
225 gr tarwebloem (T45)
60 gr amandelpoeder
15 gr heelei

- 1 Roer de boter, het zout, de limoenzestes en de poedersuiker tot een zachtromige massa.
- 2 Zeef de tarwebloem en meng met het amandelpoeder.
- 3 Meng met het botermengsel tot een homogene massa, maar doe dit wel zo snel mogelijk.
- 4 Vorm tot een dun vierkant, verpak in plastic folie en laat 12 uur rusten in de koelkast.
- 5 Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 6 Rol het deeg dun uit en steek er rondjes van 5 centimeter doorsnede uit.
- 7 Leg de rondjes op een siliconen bakmatje op een bakplaat en leg er een bakmatje overheen.
- 8 Bak de sablée 13 minuten in de voorverwarmde oven.

Gekontijte flespompoen

300 gr flespompoen
250 gr suikersiroop 1:1
10 gr sinaasappelzestes
8 gr kardemompeulen

- 1 Snijd het vruchtvlees van de geschilde pompoen in blokjes van 15 x 15 mm.
- 2 Verwarm de suikersiroop met de zestes en de kardemompeulen en voeg er de pompoen aan toe.
- 3 Dek af met een bakpapiertje en laat ze 2 uur op een laag vuur konfijten.





CHOCOLADE

Als er één product is dat hoort bij ons vak en bovendien bijzonder veel mogelijkheden biedt, dan is het wel chocolade. De veelzijdigheid die je kunt bereiken in smaken en structuren is ongekend! Goede chocolade is als wijn, het heeft diepgang in smaak en geur. Dat noemt men in de wijnwereld terroir: de aroma's zijn specifiek voor de de cacaosoort en de plek waar deze vandaan komt. Er zijn zelfs chocolades die traceerbaar zijn tot een specifieke boer. Dat is voor mij als vakman waanzinnig, want zo kun je de smaken die je verwerkt in je product aanpassen aan de herkomst van de chocolade. Geen enkele chocolade is dus hetzelfde en die smaaknuances

wil je behouden, daarom moet je zo puur mogelijk werken en alleen smaken gebruiken die het specifieke karakter van de chocolade versterken. Zo bevat Afrikaanse chocolade veel aardse tonen, dat kun je benadrukken door het gebruik van rode biet.

In Brazilië bezocht ik voor de eerste keer een cacaoplantage. De geur van de cacaobonen die op de daken aan het drogen waren, heb ik voor altijd opgeslagen. Als ik nu een zak Braziliaanse chocolade openmaak, ben ik meteen terug op die plaats.

Ik ben dit vak 'ingerold' door mijn oma en ook door haar is mijn liefde voor chocolade ontstaan. Bij iedere verjaardag kregen we een briefje van vijftwintig gulden, maar we verheugden ons vooral op de enorme reep Côte d'Or chocolade. Dat was iets waar we het hele jaar naar uitkeken.

Het werken met chocolade vereist enige kennis, zeker als je de mooist glimmende bonbons wilt maken. Ik leid je in de recepturen stap-voor-stap door deze technieken, zodat jij dat straks zelf ook voor elkaar krijgt. Zorg er in ieder geval voor dat het allemaal niet te zoet is, dat past helemaal niet bij chocolade. Je wilt chocolade juist combineren

met diepe en intense smaken, waarbij de smaaknuances, zoals gezegd, geaccentueerd worden. Chocolade laat zich gemakkelijk combineren met kruiden en specerijen. Ook zuren en citrusfruit passen er perfect bij. De recepten die je tegen gaat komen, zijn precies de chocoladebereidingen die ik zelf ook het liefste eet. We gaan onder andere aan de slag met truffelvullingen, ganaches om door de chocolade te halen en zogenaamde vormbonbons. Alles met een eigen structuur en de juiste infusie van smaken, geschikt voor ieder moment van de dag. Ook zijn veel van deze recepten langere tijd houdbaar.

SNIJBONBON

Bai Makrut

Voor ongeveer 20 stuks

Ganache van limoenblad

150 gr slagroom

24 gr boter

12 gr sorbitol

12 gr glucosestroop

12 gr honing

0,3 gr zout

3 limoenblaadjes (Bai Makrut)

90 gr melkchocolade

115 gr pure chocolade 70%

+ beetje extra gesmolten

- 1 Kook de slagroom op met alle ingrediënten, behalve de chocolades.
- 2 Neem van het vuur, dek af met plastic folie en laat een uur trekken.
- 3 Verwarm opnieuw, nu tot 85 °C, laat vervolgens afkoelen tot ongeveer 55 °C.
- 4 Giet de massa via een fijne zeef op beide soorten chocolade.
- 5 Mix het geheel met een staafmixer direct glad tot een glanzende ganache ontstaat.
- 6 Giet de ganache in een kader of ingevette vorm tot een hoogte van 5 mm.
- 7 Laat 4 uur uitharden, verwijder het kader of los uit de vorm en strijk dun in met een laagje gesmolten chocolade.
- 8 Laat iets uitharden, draai met de chocoladekant op een snijplank en snijd in vierkantjes van 2 x 2 centimeter.

Dippen en afwerken

200 gr pure chocolade

20 transfersheets

- 1 Kristalliseer de pure chocolade door deze te smelten tot 45 °C en vervolgens weer terug te koelen tot 29 °C.
- 2 Dip de blokjes ganache met behulp van een bonbonvork in de gekristalliseerde chocolade. Zorg ervoor dat de ingesmeerde kant van de ganache naar boven is gericht.
- 3 Tik de overige chocolade eraf en laat voorzichtig op een met plastic folie beklede plaat glijden.
- 4 Druk direct voorzichtig de transfervelletjes erop en laat uitharden.
- 5 Verwijder de transfersheets voorzichtig.





TAARTEN

Natuurlijk denk je bij taart aan feest. Voor mij is het een uitdaging om taart een 'dagelijks' karakter te geven. Taart mag een klein verwenmomentje zijn dat niet al te dat niet al te ingewikkeld, betaalbaar en vooral ook toegankelijk is. Als je bijvoorbeeld een brownie maakt met een mooie crème heb je een product dat zelfs onderweg in de auto opgegeten kan worden. In taart zijn smaken en structuren meestal veel gemakkelijker te combineren dan in een dessert, omdat je in laagjes werkt en daardoor in één hap alles kunt proeven. Ik snap dat veel mensen denken dat een taartje zwaar is en dus veel calorieën bevat,

maar daar ben ik het helemaal niet mee eens. Een taartje kan wel degelijk luchtig en licht verteerbaar zijn. Het zou zelfs het ideale vieruurtje kunnen zijn in plaats van een zware reep van het tankstation. Een goede taart heeft alle elementen van smaak en texturen in zich. Je wilt iets zachts en krokants, een chewy vulling en als het even kan ook nog een zachte of een schuimige structuur. Ja, er mag zelfs een vloeibare vulling in zitten. Zelfs bij de meest simpele taart heb je al alle smaken te pakken: je voegt wat zout toe in de gebakken bodem, die door de maillard-reactie ook een

bittertje heeft. Het afwerken met vers fruit geeft frisheid, een zoetje en tevens structuur.

Als je taart zegt, zeg je ook gebak. Je kunt taart en gebak in alle formaten maken, dus is het lastig om te zeggen wanneer je iets een gebakje noemt en wanneer een taart. Een gebakje is voor één persoon, een taart is om te delen en daarmee al sneller feestelijk. Ik vind de taart met perzik, koffie en kardamom de ultieme taart omdat zowel de smaken als structuren helemaal in balans zijn en de taart voor iedereen herkenbare smaken in zich heeft.

De vormgeving heb ik bewust strak en eenvoudig gehouden. Ik begrijp dat bij bepaalde taarten, zoals een bruidstaart of een kindertaart, de uitstraling heel belangrijk is, maar bij mij draait het écht om de binnenkant. Om de smaken en structuren dus! Het is als met een auto: je wilt allereerst een goede motor en daarna kijk je pas naar mooie velgen. Natuurlijk besteden we meer dan genoeg aandacht aan de garnering, zoals afsputten of glaceren. Deze technieken kun je dan ook weer toepassen op desserts of op de friandises.

MISERABLE

met yuzu en matcha

Voor 5 taarten

Miserable ©

150 gr eiwit
150+45 gr suiker
150 gr amandelpoeder
1 gr limoenzestes
1 gr zout
20 gr boter (om in te vetten)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Klop het eiwit luchtig in de planeetmenger en voeg in 3 delen 45 gram suiker toe, zodat een luchtig en glanzend schuim ontstaat.
- 3 Meng in een ruime kom het amandelpoeder met 150 gram suiker, het zout en de limoenzestes.
- 4 Spatel het eiwitschuim er voorzichtig door.
- 5 Vet 6 taartringen met een diameter van 14 centimeter in met de boter.
- 6 Schep het beslag in een spuitzak met een glad spuitmondje (maat 14) en spuit er een laagje van ongeveer 1 centimeter dikte in.
- 7 Bak gedurende 18 minuten in de voorverwarde oven en laat afkoelen in de ringen.
- 8 Haal ze uit de vorm en houd apart.
- 9 Snijd 1 ring in reepjes van 4x5 centimeter en bak deze nog 15 minuten in de oven van 165 °C. Laat afkoelen en bewaar in een luchtdichte trommel.

Crème van matcha en yuzu

250 gr crème pâtissière ©
6 gr matcha theepoeder
50 gr poedersuiker
30 gr yuzusap
500 gr boter

- 1 Zet de vlindergarde op de planeetmenger en meng de crème met het theepoeder, de poedersuiker en het sap.
- 2 Voeg de boter toe en laat op een rustige stand draaien tot een zalvige crème.
- 3 Schep de crème in een spuitzak met een glad spuitmondje (maat 11).
- 4 Spuit mooie doppen van de crème op de miserable bodem.

Yuzu-limoengel

100 gr limoensap
40 gr yuzusap
10 gr suikersiroop 1:1
25 gr gembersiroop
3,2 gr agar-agar

- 1 Doe alle ingrediënten in een steelpan en mix met een staafmixer goed glad.
- 2 Laat al roerende aan de kook komen en houd 2 minuten rond het kookpunt.
- 3 Giet uit op een plaat en laat afkoelen in de koelkast.
- 4 Schep het geheel in de blender en draai volledig glad.
- 5 Schep de gel in een spuitzak en bewaar koud.

Opbouw en afwerken

poedersuiker
matcha theepoeder

- 1 Beleg de miserabletaart met de krokante reepjes miserable.
- 2 Bestrooi met poedersuiker en theepoeder.
- 3 Spuit er tenslotte dopjes van de gel tussen.





VIENNOISERIE

BAKED GOODS

Als kind woonde ik vlakbij de Belgische grens. Op zondagochtend gingen mijn vader en ik altijd koffiekoeken en pistolets halen in België. In Nederland kunnen we ons dat niet zo goed voorstellen, maar bij onze zuiderburen en in Frankrijk staat er op zondagochtend altijd een rij voor de bakker om de meest versgebakken producten te halen. Het maken van een mousse vind ik prachtig, maar er gaat niets boven iets dat goed gebakken is. Daarom luidt de ondertitel van dit hoofdstuk ook 'Baked Goods', de gebakken producten die we kennen onder de naam Viennoiserie. Het begint met het

maken van het juiste deeg en hoewel ik begrijp dat niet iedereen de mogelijkheden heeft om zelf korstdeeg te gaan toeren, is het wel écht de basis van ons vak. Hier kan een vakman zich onderscheiden en zijn technische kennis laten zien. Dat proef, ruik en zie je in het eindresultaat. De mogelijkheden zijn enorm: een goed gebakken croissant bij het ontbijt, als zoet of hartig tussendoortje en natuurlijk on-the-go. Ook kun je de producten vaak toepassen als krokante toets in andere onderdelen. Ondanks dat het zo eenvoudig lijkt, zorgt de smaak en de structuur voor een ongekennde beleving. Ik kan me nog goed

herinneren hoe we bij De Swaen in Oisterwijk rozemarijnbrioches maakten als onderdeel van een kaasdessert met geplukte ossenstaart en rijpe camembert. Die structuur leek helemaal niet op cake zoals je tegenwoordig zo vaak ziet, maar het was prachtig wolkig, alsof het watten waren. Daar komt nog bij dat het maken van een korst-, gist- of boterdeeg vakmanschap vereist. Alle techniek die je erin hebt gestoken, raak je kwijt als je niet goed afbakt. Durf je oventemperatuur echt wat hoger te zetten en ga voor een goede maillard-reactie! Ik durf zelfs te stellen dat je deeg beter iets te donker kan zijn dan het lichte deeg

dat je krijgt door al te vlak afbakken. Iets dat je helaas vaak ziet. Ik leer je in dit hoofdstuk hoe je je eigen croissantdeeg kunt maken en hoe je er verschillende afleidingen van kunt maken. Een perfect bladerdeeg of perfecte croissant kenmerkt zich door de vele laagjes en dat zullen we stap-voor-stap doornemen. Heb je dit onder de knie dan kun je vrijwel eindeloos variëren en gaan spelen met vullingen op basis van onder andere noten en fruit. Nogmaals, wees niet bang om de temperatuur van je oven wat hoger te zetten. De geur die eruit komt na het bakken, is één van de mooiste dingen die er is!

SWISS ROLL

met pistache, abrikoos en chocolade

Voor 24 stuks

Swiss Roll

- 1.150 gr croissantdeeg ©
- 600 gr creme pâtissière ©
- 65 gr pistachepasta
- 3 gr limoenzestes
- 45 gr gedroogde abrikoos
- 25 gr gehakte pistachenoten
- 10 gr chocoladedrops

- 1 Rol het croissantdeeg uit tot een plak van 60 x 20 centimeter en 25 mm dikte.
- 2 Leg het deeg op een vel bakpapier.
- 3 Meng de crème met de pistachepasta en de zestes.
- 4 Strijk de deegplak vrijwel geheel in met de crème, maar houd de bovenste centimeter vrij.
- 5 Snijd de gedroogde abrikozen fijn en strooi op de crème. Bestrooi de crème eveneens met de pistachenoten en de chocoladedrops.
- 6 Maak de rand van het deeg die je hebt vrijgehouden vochtig met water.
- 7 Rol het deeg met het bakpapier strak op en eindig bij de vrijgehouden rand. Vouw het papier eroverheen en druk stevig aan.
- 8 Vries stevig aan en snijd vervolgens in plakken van 2,5 centimeter dik.
- 9 Verwarm de oven voor op 190 °C.
- 10 Verdeel de deegplakken ruim verspreid over bakplaten, dek af en laat op een warme plaats of in de rijskast voldoende rijzen.
- 11 Bak de Swiss rolls ongeveer 14 minuten in de voorverwarmde oven.





Copy Pastry is een heerlijk boek van zevent designer Jurgens Koenis. Hij ontwikkelde een unieke methode om bereidingen en technieken in verschillende vormen, smaken en toepassingen terug te laten komen. Waar de ene techniek zorgt voor een krokante toets in een taart is het in het andere recept de basis voor een verbluffende friandise. Behoren je lijfvanheerd het maken van zijn croissants, dan kun je er eindeloos meer variëren. Of neem de brownie, de ene keer is het een taartdeus, daarna wordt het verwerkt tot een crumble. In dit boek vind je recepten voor desserts met verschillende texturen en smaakbelevingen, spannende ijsreizen, bite-size friandises, verrassende chocoladecreaties, heerlijke taarten en hartige en zoete recepten. Met Copy Pastry kan iedereen leven bakken zoals Jurgens bakt. Zijn recepten zijn evoen, eigenzinnig, ongebruikelijk en erg lekker!

Een must-have voor elke taartbakker en patissier!

"In Copy Pastry deelt Jurgens Koenis al zijn ervaring en laat zien waar het zo goed is: in het combineren van smaken en texturen en hoe je deze op verschillende manieren kunt gebruiken. Zoals ik gewend ben van Jurgens, patisserie met passie!"

Marika van Heerde
— internationaal topchefster

ISBN 978 94 6050 030 0



www.bol.com/nl