



ROGER VAN DAMME

Wat je nu in je handen houdt, is misschien wel mijn grootste huzarenstuk ooit. Je zou het mijn culinaire biografie kunnen noemen.

Al hoop ik de komende jaren nog heel wat hoofdstukken toe te voegen aan mijn carrière. Ik heb hier samen met een heel team twee jaar lang met hart en ziel aan gewerkt. Net zoals voor koken moet je ook voor een mooi boek je tijd nemen. Het resultaat mag er zijn. Dat zeg ik in alle bescheidenheid, maar er is niets mis met een stevige dosis beroepstrots, toch?

Ik hoop dat mijn passie van de bladzijden spat. En vooral: dat ze aanstekelijk werkt. Het mooiste compliment dat ik kan bedenken, is dat jij straks zélf aan de slag gaat met mijn recepten. Geniet niet alleen van het eindresultaat - een prachtig bord - maar evenzeer van de weg daarnaartoe. Dat heb ik ook gedaan de voorbije jaren.

In dit kookboek vind je naast een heleboel recepten ook een verhaal. Ik neem je mee op reis naar de grote chefs die mij de voorbije bijna kwarteeuw geïnspireerd hebben. Ze hebben elk op hun manier bijgedragen tot wie ik ben. Als ik mijn eigen culinaire signatuur heb ontwikkeld, is dat niet in het minst dankzij de keukenmonumenten die mijn pad hebben gekruist.

Ik wens je veel kookplezier en meer nog een hoop lieve mensen om je heen om al dat lekkers mee te delen.

Roger van Damme

AARDBEIEN UIT HOOGSTRATEN

AANTAL PERSONEN: 4

AARDBEIENMOUSSE

12 gr gelatinepoeder
60 gr water

15 gr aardbeienpasta (Sosa)
320 gr aardbeienpuree
240 gr mascarpone
95 gr poedersuiker
30 gr limoensap
15 gr yoghurtpoeder (Yopols - Sosa)
8 gr aardbeipoeder (Sosa)

130 gr aardbeipuree

280 gr lobbige room

EXTRA
Thermomix
spuitzak
verfspuit
siliconen bolvorm van 3 cm Ø

1.

Meng het gelatinepoeder met het koude water en laat 20 minuten weken.

Meng de aardbeienpasta samen met de aardbeienpuree, de mascarpone, de poedersuiker, het limoensap, het yoghurtpoeder en het aardbeipoeder met een garde goed door elkaar tot een aardbeimascarpone massa.

Verwarm de aardbeipuree in een pan en los hier de geweekte gelatine in op. Meng deze warme massa met de aardbeien-mascarpone massa en meng glad met een garde.

Spatel er de lobbige room voorzichtig onder.

Spuit de mousse met een spuitzak in de bolvormen (3 cm Ø) en plaats deze in de vriezer tot wanneer ze bevroren zijn. Ontvorm en spuit af met rode glaçage met de verfspuit. Laat ontdooien in de koeling.

CRÈME PATISSIÈRE MET GEMBER

605 gr melk
1.5 vanillestokje
10 gr verse gember

150 gr eidooier
120 gr suiker
60 gr custardpoeder

60 gr boter

EXTRA
Thermomix

2.

Verwarm de melk in een steelpan samen met het vanillestokje en de verse gember. Laat 20 minuten infuseren. Zeef de massa en verwarm opnieuw in de pan.

Meng de eidooier met de suiker en het custardpoeder met een garde en voeg hier 1/3 van de warme melk aan toe. Vermeng goed en giet dit terug in de pan bij de overige melk. Kook de massa onder voortdurend roeren tot een crème patissière ontstaat en laat deze afkoelen tot 37°C.

Giet de crème patissière in de Thermomix en voeg de zachte boter toe. Draai op matige snelheid tot een mooie gladde crème. Bewaar in een spuitzak in de koeling.

SOEZENBESLAG

150 gr melk
150 gr water
130 gr boter
2 gr zout
10 gr suiker

170 gr bloem

4 eieren

EXTRA
keukenmachine met vlinder
spuitzak
siliconen bolvormpjes van 1 cm Ø
fijne zeef

KOEKJESBESLAG

100 gr cacao pâte (100%)
550 gr water
150 gr suiker
150 gr glucose atomisé
10 gr Gellan (Texturas)
10 gr Agar (Texturas)
0,5 gr Xantana (Sosa)

EXTRA
Thermomix
paletmes
sjablonen

BASILICUMCRÉMEUX

3 gr gelatinepoeder
15 gr koud water

230 gr citroensap
150 gr eieren
175 gr suiker

50 gr boter

10 verse basilicumblaadjes

EXTRA
Thermomix
fijne zeef
siliconen bolvorm van 1 cm Ø
spuitzak

3.

Breng de melk met het water, de boter, het zout en de suiker in een pan aan de kook.

Zeef de bloem en voeg deze bij de massa. Laat op een laag vuur verder garen tot het beslag gaat zweten. Draai het beslag in de keukenmachine met een vlinder langzaam glad.

Voeg hier een voor een de eieren aan toe totdat deze mooi opgenomen zijn.

Spuit het beslag met een spuitzak in siliconen bolvormpjes (1 cm Ø) en vries deze in. Maak de bevroren bolletjes los, leg ze op een bakplaat met bakpapier en laat ontdooien. Leg op elke soes een rond plakje deeg (soezenkrokant) en bak vervolgens af in een oven van 170°C gedurende 15 minuten tot de soezen mooi goudbruin zijn. Laat afkoelen en vul met crème patissière van gember.

4.

Meng alle ingrediënten met een garde en laat deze in een pan opkoken. Stort de opgekookte massa in een bak en dek af met plasticfolie. Laat volledig afkoelen.

Draai glad in de Thermomix op hoge snelheid tot 50°C. Laat het beslag een nacht rusten in koeling. Strijk de gladde massa met een paletmes uit op een siliconen mat met diverse sjablonen. Bak de koekjes af op 150°C gedurende ongeveer 10 minuten. Verpak de gebakken koekjes luchtdicht.

5.

Meng het gelatinepoeder met het koude water en laat 20 minuten weken.

Verwarm het citroensap samen met de eieren en suiker in de Thermomix op lage snelheid (stand 3-4) tot 84°C. Voeg de geweekte gelatine toe en meng goed.

Laat de massa afkoelen tot 37°C en voeg vervolgens de zachte boter in delen toe.

Mix door in de Thermomix. Voeg de verse basilicumblaadjes toe en mix tot een mooie groene gladde massa.

Wrijf de massa door een fijne zeef en spuit de crèmeux in kleine siliconen bolvormpjes (1 cm Ø) met een spuitzak. Vries in.

YOGHURTMOUSSE

9 gr gelatinepoeder
45 gr koud water

250 gr Griekse yoghurt
165 gr mascarpone
115 gr poedersuiker
17 gr yoghurtpoeder (Yopols - Sosa)
10 gr limoensap

35 gr rabarbersap

250 gr lobbige room

EXTRA
siliconen bolvorm van 3 cm Ø
verfspuit
spuitzak

SOEZENKROKANT

150 gr boter
180 gr donkere cassonade
180 gr bloem

EXTRA
plastic vellen
steekring van 3 cm Ø
keukenmachine met deeghaak

CHANTILLY

200 gr room
1/2 vanillestokje
60 gr mascarpone
60 gr gecondenseerde melk

EXTRA
keukenmachine met garde
spuitzak met kartelmond

6.

Meng het gelatinepoeder met het koude water en laat 20 minuten weken.

Meng de Griekse yoghurt met de mascarpone, de poedersuiker, het yoghurtpoeder en het limoensap met een garde goed door elkaar.

Verwarm het rabarbersap in een pan en los hier de geweekte gelatine in op. Voeg de gelatinemassa bij de yoghurtmassa en meng goed met elkaar met een garde.

Spatel er vervolgens de lobbige room onder zodat een mooie mousse ontstaat.

Spuit de mousse met een spuitzak in de siliconen bolvorm (3 cm Ø) en plaats halverwege een bevroren bolletje basilicumcrèmeux als interieur. Vul af met de yoghurtmousse en plaats in de vriezer. Ontvorm en spuit af met rode glaçage met een verfspuit. Laat ontdooien in de koeling.

7.

Meng alle ingrediënten met de deeghaak in de keukenmachine tot een zacht deeg. Rol het deeg tussen 2 plastic vellen uit tot 1 mm dik en plaats dan in de vriezer. Verwijder de plastic vellen en steek rondjes uit het bevroren deeg met een steekring (3 cm Ø). Leg een deegplakje op het ontdooide soezenbeslag.

8.

Klop alle ingrediënten samen op tot een stevige Chantilly in de keukenmachine met een garde. Doe in een spuitzak met gekarteld mondje en spuit mooie rozetten.

RODE GLAÇAGE

8 gr gelatinepoeder
40 gr koud water

55 gr water
50 gr glucose
3 gr Agar (Texturas)

500 gr nappage neutre
175 gr frambozenpuree
25 gr Cabernet Sauvignonazijn (Forum)
10 gr citroensap

1 gr rode kleurstof (wateroplosbaar)

EXTRA
staafmixer

Meng het gelatinepoeder met het koude water en laat 20 minuten weken.

Kook het water met de glucose en de Agar op in een pan. Week hierin de geweekte gelatine op.

Meng dit met de nappage neutre, de frambozenpuree, de Cabernet Sauvignonazijn en het citroensap met een staafmixer.

Voeg de rode kleurstof toe en mix goed door met de staafmixer. Laat afkoelen. Verwarm opnieuw tot 45°C voor gebruik.

9.

SABLÉ

240 gr boter
4 gr zout
180 gr suiker
5 gr citroenzeste

60 gr amandelpoeder
100 gr ei

120 gr patisseriebloem
350 gr broodbloem (wit)

EXTRA
keukenmachine met deeghaak
deegroller
steekring van 18 cm Ø
steekring van 15 cm Ø
geperforeerde bakmatjes

Meng de boter met het zout, de citroenzeste en de suiker in de keukenmachine met een deeghaak.

Voeg eerst het amandelpoeder en vervolgens het ei toe en zorg dat alles goed opgenomen is.

Meng beide bloemsoorten er kort doorheen zodat er een mooi deeg ontstaat. Laat het deeg een nacht in de koeling rusten.

Rol uit met een deegroller tot 2 mm dik. Steek uit met een steekring van 18 cm Ø. Steek hier een gat uit met een steekring van 15 cm Ø. Bak het deeg af tussen 2 geperforeerde bakmatjes in een oven op 165°C gedurende 10 minuten. Laat afkoelen voor gebruik.

10.

AFWERKING / Verse aardbei



1. AARDBEIENMOUSSE / 2. CRÈME PATISSIÈRE MET GEMBER / 3. SOEZENBESLAG
4. KOEKJESBESLAG / 5. BASILICUMCRÉMEUX / 6. YOGHURTMOUSSE
7. SOEZENKROKANT / 8. CHANTILLY / 9. RODE GLAÇAGE / 10. SABLÉ

Barcelona, het culinaire mekka

Roger van Damme heeft dus meerdere liefdes: zijn familie, de patisserie, én hij is ook bijzonder in de ban van de Spaanse keuken. Het land van de tapas triggert hem al jaren. Tijdens zijn stages in Spanje steelt hij met zijn ogen en gebruikt hij al zijn zintuigen om er inspiratie op te doen.





ALBERT ADRIÀ EN DE MOLECULAIRE KEUKEN

Rogers culinaire queeste begint bij een ontmoeting met patisseriechef Albert Adrià, ongeveer 23 jaar geleden. De levende legende is dan nog niet wereldberoemd. Adrià is in België om promotie te maken voor zijn boek. Roger staat op de eerste rij en raakt verrast door zijn espuma van fruit én door zijn bescheidenheid. Hij trekt daarop met zijn stoute schoenen naar El Bulli, het restaurant van Adrià dat zal uitgroeien tot een van de strafste van de wereld. Hij vraagt of hij er stage mag lopen. Drie keer drie dagen zijn voldoende om de wereld van de moleculaire keuken te ontdekken. Albert Adrià en Roger hebben meteen een klik. 'Zijn passage in El Bulli was het begin van een warme vriendschap die tot op vandaag overeind staat als een huis. Zoals geldt voor wel meer Spaanse chefs was mijn kennis van het Engels quasi onbestaand destijds. Dat belette niet dat we gezellig hebben zitten praten met elkaar.'

Chef Adrià begrijpt heel goed waarom Roger de titel van beste patissier ter wereld mag dragen. 'De concepten en technieken die je terugziet in zijn borden zijn bijzonder methodisch. Bovendien is Roger iemand die niet wil berusten in wat hij al gepresteerd heeft. Hij is altijd bezig met hoe hij zijn kunde en creativiteit naar een nóg hoger niveau kan tillen. In de keuken is hij zeer professioneel en nauwgezet. Noem hem gerust een chef met altijd weer nieuwe dromen. Als er één ding is dat ik hem wens dan is het wel dat hij die dromen kan blijven najagen. Ik hoop ook dat we nog vaak mooie dingen kunnen delen: lekker eten, natuurlijk, maar ook memorabele professionele en persoonlijke momenten.'

CARLES ABELLAN DE HERUITVINDER VAN DE TAPAS

Zijn honger wordt verder gestild door de ontmoeting met Carles Abellan. Abellan was een leerling van El Bulli en oogst op dat moment grote successen met zijn eigen restaurant Comerç24. Zijn aardappelcrème met vanille, zalmeitjes, een croque met ibericoham en truffel doen Roger helemaal uit zijn dak gaan en beïnvloeden later het menu van Het Gebaar. Abellan is voor Roger een icoon. Intussen is Comerç24 gesloten, maar heeft de chef verschillende nieuwe restaurants op de Spaanse kaart gezet, waarvan La Barra Rogers favoriet is. Ook de taalbarrière tussen Abellan en Roger wordt nu overstegen door wederzijds respect.





ROCA EEN KLINKENDE FAMILIENAAM

Nog bijzonder grote namen in het Spaanse culinaire landschap zijn de broers Joan en Jordi Roca, van de sterrenzaak El Celler de Can Roca in Girona. Roger leert de chefs kennen tijdens diners en tv-opnames en wordt bij hen ontvangen als familie. Jordi Roca wil dit kwijt over hem: 'Roger is een authentieke smakenacrobaat die in zijn desserts een bijzondere kijk op de wereld uitdrukt. Met zuivere technieken en veel materiaalkennis kan hij me echt ontroeren.' En dan heb je ook nog Albert Roca van Cellers Avgvstvs Forvm in Tarragona. Hij werkt regelmatig samen met Roger en ook hij heeft mooie woorden voor hem: 'Roger van Damme is meester in mensen verrassen, emotioneren en plezieren. Met die benadering zal hij geschiedenis schrijven. Zijn verbeelding kent geen grenzen. Hij creëert en blijft creëren. Mensen telkens opnieuw verrassen, is geen gemakkelijke opgave. Toch is dat precies wat Roger doet. Desserten zijn een belangrijk onderdeel van een menu. Het is de laatste smaakervaring die mensen hebben wanneer ze uit eten gaan. Daarom is het ook vaak de herinnering aan het dessert die het langst blijft hangen. Dat heeft Roger als geen ander begrepen. Voor mij is hij een kunstenaar. Ik hoop nog veel momenten met hem te delen. Aan tafel of tussen de wijnstokken van ons familiedomein.'

HOLLANDSE APPELTAART

AANTAL PERSONEN: 4

YOGHURTMOUSSE

9 gr gelatinepoeder
45 gr water

250 gr Griekse yoghurt
165 gr mascarpone
115 gr poedersuiker
17 gr yoghurtpoeder (Yopols - Sosa)
sap van 1,5 limoen

35 gr rabarbersap

250 gr lobbige room

EXTRA
verfspuit
siliconen bolvorm van 3 cm Ø
spuitzak

Meng het gelatinepoeder met het koude water en laat 20 minuten weken.

Meng de Griekse yoghurt met de mascarpone, de poedersuiker, het yoghurtpoeder en het limoensap met een garde goed door elkaar.

Verwarm het rabarbersap en los hier de geweekte gelatine in op. Voeg de gelatinemassa bij de yoghurtmassa en vermeng goed met elkaar.

Spatel er vervolgens de lobbige room onder zodat een mooie mousse ontstaat.

Spuit de mousse met een spuitzak in de siliconen bolvorm (3 cm Ø) en vries in. Ontvorm en spuit de bevroren bol af met witte spuitchocolade. Ontdooi in de koeling voor gebruik.

WITTE SPUITCHOCOLADE

100 gr witte chocolade
33 gr cacao boter
66 gr zonnebloemolie
2 gr titaandioxide

EXTRA
staafmixer

Smelt alle ingrediënten in de microgolfoven en meng goed met een staafmixer. Verwerk bij 45°C.

APPELROLLETJES

2 groene appels (Granny Smith)

EXTRA
Chinese mandoline

Snij de appel in een flinterdunne plak met een Chinese mandoline. Rol de appel op en snijd doormidden. Gebruik meteen (anders wordt de appel bruin).

1.

2.

3.



CRUNCH VAN WITTE CHOCOLADE

175 gr Ivoire (Valrhona)
35 gr Trisol (Texturas)

EXTRA
Silpat matje

DULCEY CHOCOLADECRUNCH

175 gr Dulcey (Valrhona)
35 gr Trisol (Texturas)

EXTRA
Silpat matje

ESPUMA VAN YUZU

1 gr gelatinepoeder
5 gr koud water

45 gr water
22 gr suiker

17 gr yuzusap
25 gr suiker
15 gr water

EXTRA
sifonfles met 3 gaspatronen

APPELCOMPOTE

75 gr suiker
25 gr water
20 gr glucose

37,5 gr warm water

7,5 gr sinaasappelsap
7,5 gr citroensap
1,8 gr suiker
10 gr kaneelsuiker
5 gr vanilleazijn (Madagaskar)

0,6 gr Xantana (Sosa)

180 gr Jonagold appels
90 gr Pink Lady appels
25 gr abrikoos

EXTRA
braadslee

4.

Smelt de chocolade en meng met Trisol met een garde. Giet op een Silpat matjes en bak 12 minuten in een oven van 160°C. Blijf regelmatig omscheppen. Laat afkoelen totdat het krokant is.

5.

Smelt de chocolade en meng met Trisol met een garde. Giet op een Silpat matje en bak 12 minuten in een oven van 160°C. Blijf regelmatig omscheppen. Laat afkoelen totdat het krokant is.

6.

Meng het gelatinepoeder met het koude water en laat 20 minuten weken.

Kook het water met de suiker op in een pan en los hier de geweekte gelatine in op.

Verwarm het yuzusap met de suiker en het water in een pan en voeg dan aan het suikerwater toe. Giet de massa in een sifonfles en zet onder druk met 3 gaspatronen. Bewaar in de koeling voor gebruik.

7.

Kook de suiker, het water en de glucose in een steelpan tot een mooie goudkleurige karamel.

Blus de karamel met het warme water.

Kook het sinaasappelsap, het citroensap, de suiker, de kaneelsuiker en de vanilleazijn op in een pan en meng daarna met de karamel.

Laat de massa afkoelen en mix de Xantana door de koude massa.

Snijdt de 2 soorten appels in fijne blokjes (5x5 mm). Meng 90 gr Jonagoldblokjes en 90 gr Pink Ladyblokjes met de karamelsiroop. Snijdt de abrikozen fijn (5x5 mm) en meng door de appelblokjes. Bak de appelmassa in een braadslee in een oven van 200°C gedurende ongeveer 20 minuten. Schep regelmatig om zodat alle appels gelijkmatig garen. Meng na het bakken de resterende 90 gr koude appelblokjes (Jonagold) door de warme appels. Bewaar in de koeling voor gebruik.

AMANDELKROKANT

1000 gr water
200 gr amandelschaafsel

300 gr amandelpoeder
300 gr poedersuiker
1 gr kalk
10 gr amandelaroma (Sosa)
5 gr zout
240 gr tapiocabloem

EXTRA
Thermomix
fijne zeef
Silpat matje
paletmes

CRÈME PATISSIÈRE MET CITROËN

225 gr melk
2 gr zeste van citroen
45 gr suiker
56 gr eidooier
22 gr roompoeeder
22 gr boter
5 gr citroenconcentraat

EXTRA
zeef
spuitzak

AFWERKING / Vlierbesbloesem / Atsina cress / Munt

8.

Kook het water en giet het op het amandelschaafsel. Laat 1 nacht weken. Mix de massa fijn in de Thermomix en giet door een fijne zeef.

Voeg het amandelpoeder, de poedersuiker, de kalk, het amandelaroma, het zout en de tapiocabloem toe en meng dit koud met een garde. Breng de massa op een laag vuur aan de kook en neem van het vuur. Blijf roeren tot de massa gaat blinken. Draai de massa volledig glad in de Thermomix op stand 6 op 60°C gedurende 3 minuten. Strijk de massa met een paletmes fijn uit op een Silpat matje en bak af in de oven op 100°C gedurende ongeveer 30 minuten. Bewaar het krokantje in goed afsluitbare bakjes.

9.

Verwarm de melk met de citroenzeste in een pan en laat 20 minuten infuseren. Zeef de melk en verwarm opnieuw. Roer de eidooier met de suiker en het roompoeeder glad met een garde en voeg hier 1/3 deel van de warme melk aan toe. Meng en giet alles terug in de pan. Kook op het vuur onder voortdurend roeren met een garde tot een crème patissière. Haal van het vuur en laat afkoelen tot 37°C. Voeg er de zachte boter en het citroenconcentraat aan toe. Bewaar in een spuitzak in de koeling.





1. YOGHURTMOUSSE / 2. WITTE SPUITCHOCOLADE / 3. APPELROLLETJES
 4. CRUNCH VAN WITTE CHOCOLADE / 5. DULCEY CHOCOLADECRUNCH
 6. ESPUMA VAN YUZU / 7. APPELCOMPOTE / 8. AMANDELKROKANT
 9. CRÈME PATISSIÈRE MET CITROEN

CRUNCH VAN WITTE CHOCOLADE

STAP VOOR STAP

Meng de chocolade met de trisol.

1.



2.

Stort op een Silpat mat.



3.

Smeer uit op de Silpat mat.



Bak in een oven van 160°C gedurende 12 minuten en roer regelmatig om.

4.

5.

Dit is het eindresultaat.

