



Persbericht

Baarn, 7 november 2006

SWEET TALK: revolutie van zoete delicatessen

“Genieten van suiker wordt nóg spannender!”

Chefkoks, patissiers, bonbonmakers en dessertspecialisten maken steeds verfijndere en gevarieerdere zoete delicatessen. De zoete versnapering is aan een kwalitatieve opmars bezig, zo signaleren gepassioneerde patissier Jacques van Bragt en de toonaangevende creative chef Jeroen van Oijen. Door een verbreding van de toepassingsmogelijkheden, onder andere door het gebruik van revolutionaire technieken zoals cryogeen koken, zijn opmerkelijke veranderingen in de wereld van de zoete delicatessen gaande. Suiker is geëvolueerd van simpele zoetstof tot hoogwaardig ingrediënt waarmee je prachtige en veelzijdige creaties kunt maken.

Suiker: meer dan lekker zoet

Het geheim van suiker is dat je het op oneindig veel manieren kunt gebruiken, en daar komen steeds weer nieuwe manieren bij. Jeroen van Oijen is als creative chef verantwoordelijk voor het ontwikkelen van nieuwe producten. Hij is als geen ander op de hoogte van veranderingen in de culinaire wereld. “Suiker is meer dan lekker zoet,” stelt hij. “Suiker geeft bij verwerking in warme of koude gerechten telkens een andere structuur. Je kunt er bijvoorbeeld kristalliserende en karamelliserende effecten mee bereiken en een gladde of juist korrelige structuur creëren. Daarnaast is het smeltgedrag van suiker essentieel. Het smaakeffect van gebruleerde appeltjes bij een stoofgerecht – zachte, zoete appeltjes met een knapperig korstje naast warm gestoofd vlees – is niet te bereiken zonder suiker.”

Spel van contrasten

Door die verscheidenheid aan bereidingswijzen van suiker kan de zoetkunstenaar opmerkelijke contrasten in samenstelling, structuur en temperatuur bewerkstelligen. Hierdoor zien de nieuwe zoete delicatessen er niet alleen schitterend uit, maar smaken ze ook spannend. Het resultaat is een gerecht dat bij elke hap weer anders is en dat daardoor niet snel verveelt. Jeroen van Oijen: “Van een schaal met ijs, hoe verrukkelijk ook, heb je sneller genoeg dan van een ijsgerecht met verschillende warme en koude elementen, een knapperig laagje en een zachte vulling. Zo bevat crème brûlée alles wat een mens wil: een lobbige koude vla, een knapperig warm suikerlaagje en een heerlijke geur. Zulke prachtige contrasten bereik je alleen met suiker.”

Suiker in soorten en maten

Ook het soort suiker is van belang bij het bereiken van verschillende structuren. Zo is poedersuiker uitermate geschikt voor het bereiden van gladde texturen zoals glazuur. Fijne kristalsuiker wordt gebruikt om schuim of meringue te maken en grove suiker om de karakteristieke structuur van borstplaat te krijgen. Fondant is een product met zeer fijne kristallen, waarmee de patissier verfijnde suikerdecoraties kan creëren. Helemaal 'hot' in de patisserie is knettersuiker: gekaramelliseerde suiker met koolzuur. Doordat die tegenwoordig gecoat is met cacaoboter, reageert deze pas in de mond, wat een spannend effect geeft. Door deze enorme verscheidenheid van soorten suiker met elk hun eigen eigenschappen en toepassingen is het mogelijk om nog veel meer inspirerende desserts creëren!

Koken met ijskoud suiker

Het nieuwste van het nieuwste in de patisserie is volgens Jeroen van Oijen 'cryogeen koken': koken door middel van kou. Deze revolutionaire techniek werkt met vloeibare stikstof, dat door zijn extreem lage temperatuur van 196°C onder nul een scala aan nieuwe toepassingsmogelijkheden biedt. Cryokoken is juist in de patisserie ontwikkeld omdat suiker – het essentiële ingrediënt in de patisserie – bij kou zijn smaak en structuur behoudt. Zo kun je mousses onderdompelen in vloeibare stikstof, waardoor ze een meringueachtig laagje krijgen. Ook kun je poederijs van (witte) chocolade maken, wat door zijn knisperige structuur een heel bijzondere smaaksensatie geeft.

Revolutie in smaakbeleving van suiker

Het cryodessert betekent een spectaculaire doorbraak in de smaakbeleving van koude desserts. Een segmentje ontvliesde sinaasappel dat in de stikstof gedoopt is, zal het gehemelte eerst een fractie van een seconde verdoven, waarna er een ware smaakexplosie plaatsvindt. Zo wordt een hapje cryofruit een smaakbommetje dat ontploft tegen je gehemelte. Helemaal sensationeel zijn nitrobonbons, die in drie fases in de stikstof gedoopt zijn. Daardoor krijg je drie laagjes met telkens een nieuwe smaak- en structurexplosie. Ook is het mogelijk om in het restaurant supersnel aan de tafel van de gast de heerlijkste sorbets te maken – zonder room en tijdrovende ijsmachines, en veel explosiever van smaak.

Ons gebaksgedrag verandert

Naast veranderingen in de dessertkeuken is er ook bij de banketbakker veel veranderd. Serveerden mensen voorheen alleen een gebakje bij de koffie bij verjaardagen en partijen, tegenwoordig gaat men ook vaker bij andere verwenmomenten naar de banketbakker voor een zoete delicatessen. Patissier Jacques van Bragt uit Geldrop, één van de prijswinnaars op de Bakkerijdagen van 2006, ziet een omwenteling in het 'gebaksgedrag' van mensen. Sterk in opkomst zijn de *tea parties* en koffie lounges, met een keur aan bonbons, koekjes, gebak en andere zoete versnaperingen. "Men kiest daarbij vaker voor kwaliteitsgebak en voor eigentijdse varianten zoals minigebakjes," merkt Van Bragt op. "Daarnaast serveren mensen steeds vaker gebak als dessert. En dan nemen ze niet het traditionele gebakje, maar kleinere mousse-achtige taartjes en opgespoten bavaroises, vaak op een strakke manier vormgegeven. Men gebruikt daarbij geregeld ingrediënten die van oorsprong hartig

werden gebruikt en nu juist in combinatie met suiker in de zoete keuken worden toegepast, zoals bonbons met rode peper.”

Grand dessert nieuwe stijl

Een van de belangrijkste trends in de patisserie is het combidessert met gebak en toetjes – het grand dessert in optima forma. Hierbij is de vorm heel belangrijk. Drie of vier desserts worden samen geserveerd, elk strak vormgegeven in een glas, schaalje of op een bordje. Een interessante variant hierop is het meergangendessert. De gast krijgt eerst een predessert, daarna een tussendessert en ten slotte het hoofdessert. Dit biedt een oneindig aantal mogelijkheden voor chefkoks en dessertspecialisten om de mooiste combinaties en variaties te bedenken. De presentatie is hierbij van uiterst belang. Daarbij worden kunstige suikerdecoraties gemaakt, die – in tegenstelling tot de oneetbare suikerfiguren van vroeger – een wezenlijk onderdeel uitmaken van het dessert. Ze leveren een belangrijke bijdrage aan de smaak en structuur van het dessert en verbinden de afzonderlijke onderdelen van een gerecht. Door de combinatie van uiteenlopende smaken, structuren en temperaturen is het grand dessert een sprankelend geheel dat de smaak uitdaagt, prikkelt en inspireert. Geschikt voor elk verwenmoment en natuurlijk zijn ze apart ook niet te versmaden!

Noot voor de redactie: *Heeft u vragen naar aanleiding van dit persbericht, neem dan contact op met Saskia Kliphuis-Schotsman van Suikerstichting Nederland: 035 – 543 34 55 of kijk op www.suikerinfo.nl.*