



*Provada Talent
Kitchen*

**famous
flavours**

Showcase | Spring edition 2023

famous flavours

Voor je ligt, de showcase van de allereerste editie van de Provada Talent Kitchen. We mogen terug kijken op een geslaagde editie waarin we jullie mochten meenemen in enkele facetten van de fantastische wereld van de gastronomie!

Gastronomie is de rode draad door dit event. Het bevat kernbegrippen als; kwaliteit, hands-on mentaliteit, gastvrijheid, culinaire expertise en bovenal passie! Voor Famous Flavours zijn dit vanzelfsprekende begrippen en de belangrijkste pijlers van ons bedrijf!

Wij hebben er erg van genoten om onze passie, met jullie te delen. De dag was een aaneenschakeling van workshops en eindigde in een vier-gangen diner. Dit alles om zoveel mogelijk contact momenten te creëren en dit resulteerde in een hoop interessante gesprekken in de keuken en tijdens de workshops.

Doordat er deze dag veel informatie op iedereen is afgekomen, hebben wij voor jullie alle workshops uitgewerkt in deze showcase! Zodat jullie naast alle prachtige foto's en de mooie aftermovie, ook een naslagwerk hebben met alle recepten en informatie uit de wereld van Famous Flavours!

Bij culinaire vragen of interesse in de mogelijkheden wat wij voor jullie kunnen betekenen met betrekking tot events staan we voor je klaar.

Met vriendelijke groet,

Jasper Gronert

Executive chef

jasper@famousflavours.nl

0615164509

famous flavours | 2

Melanie Kruijer

Sales & concept manager

melanie@famousflavours.nl

0682584756





Kookworkshop

**famous
flavours**

Alle recepturen op basis van 58 couverts

Brood & boter

BROOD VAN MENNO | LUCHTIGE BEURRE NOISETTE EN EEKHOORNTJES BROOD

Beurre noisette | eekhoortjes brood

1 kilo Boter

20 gram Maldon zout

20 gram Eekhoortjesbrood poeder

35 gram Bieslook

1. Verwarm de boter tot deze gesmolten is
2. Verwarm door totdat de eiwitten in boter gaan karamelliseren, en zorg ervoor dat er continu met een garde in de boter geroerd zodat de eiwitten niet gaan klonteren en aanbranden.
3. Snijd ondertussen de bieslook ragfijn.
4. Wanneer de boter gekarameliseerd is , gieten we deze in een bekken op ijs , en slaan deze met een garde luchtig.
5. Wanneer deze luchtig is de zout toevoegen en Eekhoortjesbrood poeder, spatel als laatste de bieslook erdoor.
6. Bewaar een klein beetje bieslook als garnituur.
7. Spuit of schep de boter in een bakje of een schotel, en garneer met de overige bieslook en eventueel wat cepes poeder.

MATERIALEN

Snijplank + mes

Inductie

Pan 5 liter

Garde

Spatel

Bekken tbv ijs

Kitchenaid

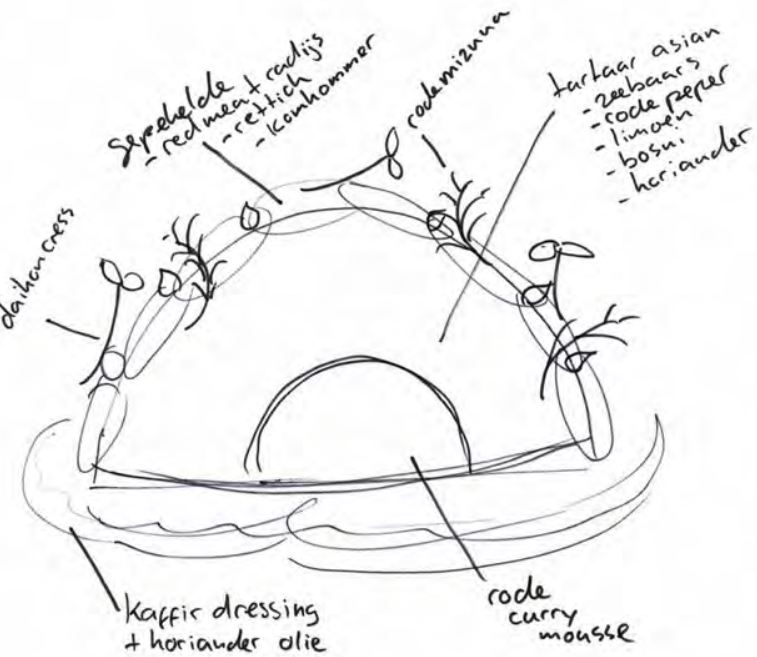
Spuitzakken + houders

IJS

Tipjes/bakjes 40 stuks op plateaus

Voorgerecht

Gestreepte zeebaars / curry / radijs / kaffir limoen dressing



MOUSSE RODE CURRY 10 GR PER STUK

7 gram Zout

7 gram Zonnebloemolie

12 gram Panang Rode curry pasta

2 stuks Kaffir limoen blad

2 stuks Sereh fijn gesneden

7 gram Tom-ka pasta

225 gram Kokosmelk

100 gram Appelsap

5 stuks Blad gelatine geweekt

105 gram Sushi azijn

525 gram Slagroom 40%

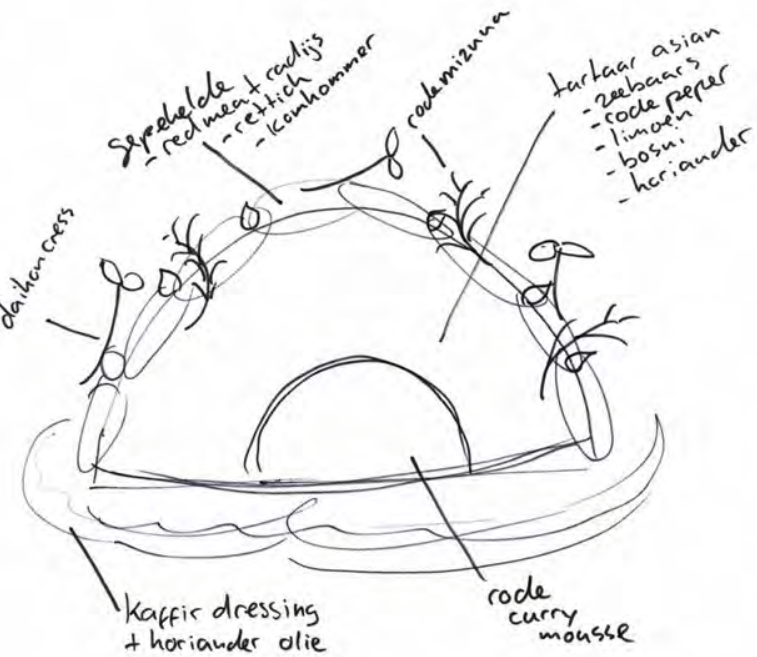
1. Sla de slagroom met de hand lobbig en zet koel.
2. Verwarm de olie, zout, curry pasta, tom-ka pasta, sereh en limoen blad zodat de smaken loskomen.
3. Blus af met de kokos melk en appelsap, verwarm tot het kookpunt en laat 30 minuten trekken.
4. Los de geweekte gelatine blad op in de massa en passeer alles door een zeef.
5. Voeg de sushi azijn toe en laat de massa afkoelen tot handwarm.
6. Spatel door de lobbige slagroom en spuit in mallen , en vries in.

MATERIALEN

Bekkens
Garde
Plastic bakken
Spuitzakken + houder
Siliconen mallen
Inductie
Staal pan
Zeef

Voorgerecht

Gestreepte zeebaars / curry / radijs / kaffir limoen dressing



KOKOS CREME

1000 gram kokos melk

20 gram tom ka pasta

10 gram agar agar

2 stuks Limoen

1. Kook de agar, kokosmelk en de tom ka pasta op en stort op plaat en zet koud.
2. Draai de kokos gelei in een blender glad, en rasp 1 limoen erdoor en de helft van het sap.
3. Schep de creme in een spuitzak en zet koud.

KORIANDER OLIE

225 gram Koriander

600 gram Neutrale olie

50 gram Sinazie

1. Draai alles te samen in een thermoblender tot 90C en hang erna uit op een doek.
2. Doe de gezeefde olie in een spuitflesje.
3. Zet deze koud.

MATERIALEN KOKOS CREME

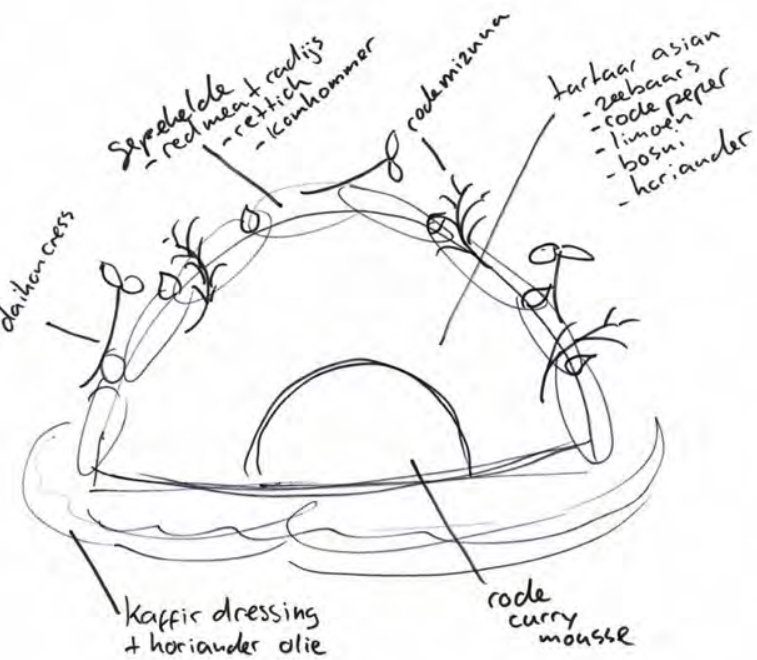
Blender
Garde
Spatel
Plastic bakken
Spuitzakken + houder
Inductie
Steel pan
Zeef
Micro plane

MATERIALEN KORIANDER OLIE

Blender
Spatel
Spuitflesje
Inductie
Maat bekers
Zeef
Tork W4 doek

Voorgerecht

Gestreepte zeebaars / curry / radijs / kaffir limoen dressing



KAFFIR OLIE

250 gram Kaffir limoenen

600 gram Neutrale olie

60 gram Spinazie

1. Rasp alle limoen met een microplane
2. Draai alles te samen in een thermoblender tot 90C en hang erna uit op een doek.
3. Zet koud

KAFFIR EMULSIE

500 gram Kaffir olie

140 gram Eidooier

30 gram Sushi su

40 gram Chardonay azijn

7 gram Zout

0.5 gram Xantana

1. Doe alle ingredienten in een blender , op de olie na.
2. Draai op half vermogen en voeg druppelsgewijs de olie toe, tot een mayonaise is gekomen.
3. Schep de emulsie in spuitzakken.

MATERIALEN KAFFIR OLIE

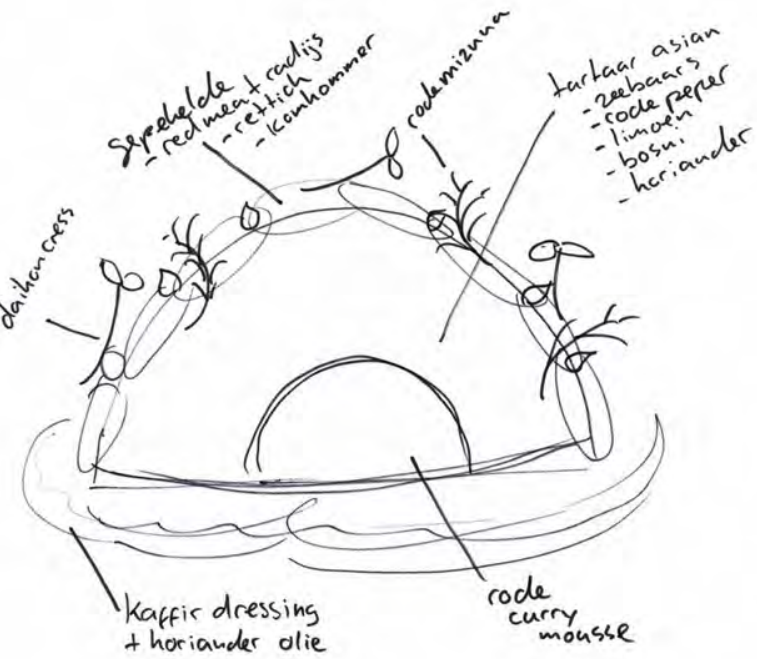
Blender
Spatel
Spuutflesje
Inductie
Maat bekere
Zeef
Tork W4 doek

MATERIALEN KAFFIR EMULSIE

Blender
Garde
Spatel
Spuitzakken + houder

Voorgerecht

Gestreepte zeebaars / curry / radijs / kaffir limoen dressing



KAFFIR DRESSING

350 gram Water

1 gram Xantana

250 gram Sushi su

2 stuks Kaffir limoen

3 gram Zout

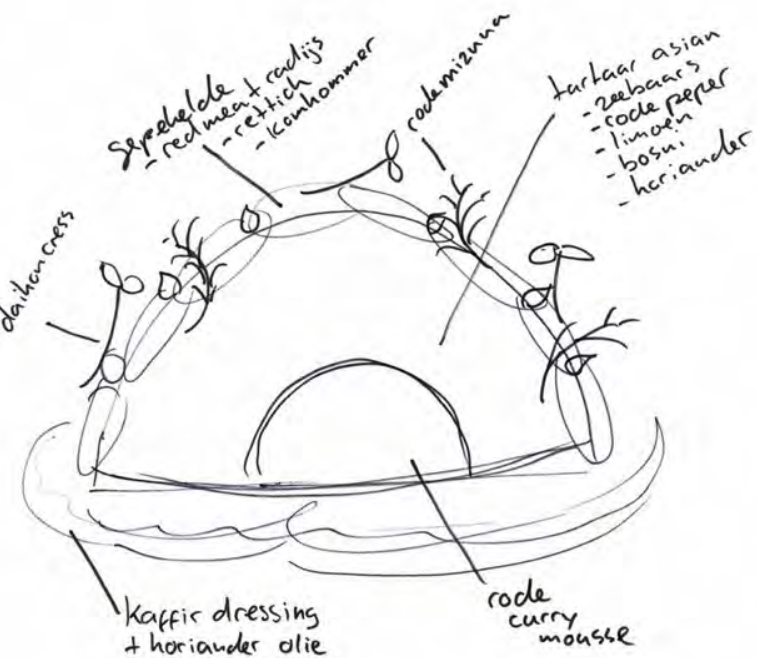
1. Verwarm het water met de zout en de xantana, rasp er de kaffir limoen door.
2. Mix de massa met de sushi azijn erbij met een staafmixer tot een hangende massa.

MATERIALEN

Staaftmixer
Spatel
Spuitflesje
Inductie
Steelepan
Maat bekere

Voorgerecht

Gestreepte zeebaars / curry / radijs / kaffir limoen dressing



ZOET ZUUR

- 250 gram Witte wijn azijn
- 400 gram Water
- 250 gram Suiker
- 10 gram Zout
- 1 stuks Banaan sjalot
- 10 stuks Koriander zaad
- 10 stuks Peper korrel
- 20 stuks Snack komkommers
- 8 stuks Red meat radijs
- 2 stuks Rettich
- 3.5 bakje Daikon cress
- 75 gram Rode mizuna

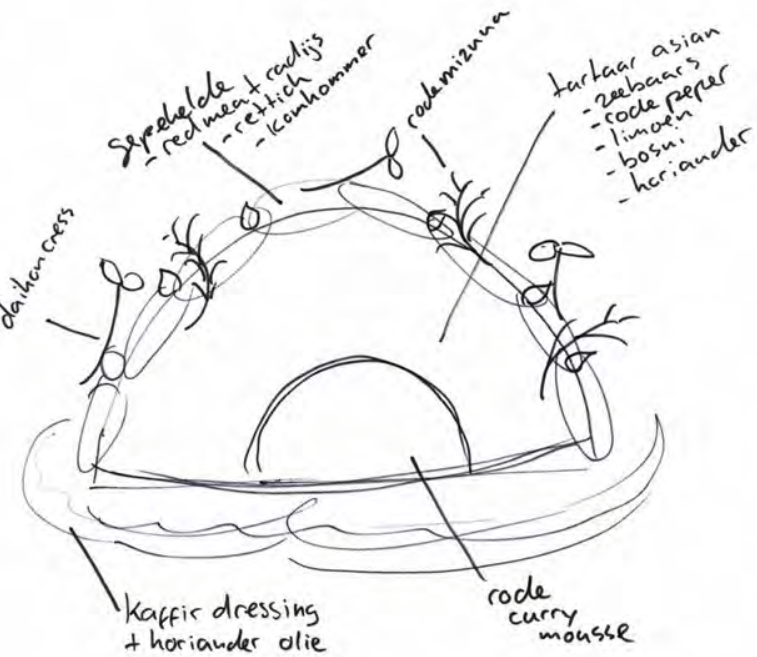
1. Snijd de banaan sjalot in halve ringen en kook het geheel op . En laat afkoelen.
2. Snijd de komkommer op mandoline of snijmachine tot 1 mm dikke plakjes, hier hebben we er 290 stuks van nodig, Snijd de rettich en de red meat radijs tot 1mm dikke plakken en steek deze uit met een steker van 2,5 cm diameter. Leg beide radijs plakjes apart op de zoetzuur. Van beide hebben we er 290 nodig.
3. Was de rode mizuna in ijskoud water en dep droog, snijd de daikon cress los.
4. Schep met een ijsknijper 60 gram zeebaars tartaar , en druk in de tartaar een bevroren curry mousse.
5. Leg de tartaar bollen op een met olijfolie ingesmeerd plateau .
6. Bedek de tartaar dakpansgewijs met de komkommer en de zoet zure radijs om en om (van elke soort 5 stuks per tartaar)

MATERIALEN

Snijplank groen
Mandoline /snijmachine
Stekers 2,5 cm
Bekkens
Crushed ijs
Gastronorm platen

Voorgerecht

Gestreepte zeebaars / curry / radijs / kaffir limoen dressing



DRESSEREN VAN HET GERECHT

1. Schep met een ijsknijper 60 gram zeebaars tartaar , en druk in de tartaar een bevroren curry mousse.
2. Leg de tartaar bollen op een met olijfolie ingesmeerd plateau .
3. Bedek de tartaar dakpansgewijs met de komkommer en de zoet zure radijs om en om (van elke soort 5 stuks per tartaar)
4. Spuit voor het serveren de kokos crème en de kaffir emulsie tussen de gemarineerde radijs en komkommer en garneer met de rode mizuna en daikon cress
5. Meng de kaffir limoen dressing en koriander olie tot een geschifte dressing .
6. Zet de tartaar in het midden van een diep bord, schep de dressing eromheen

MATERIALEN

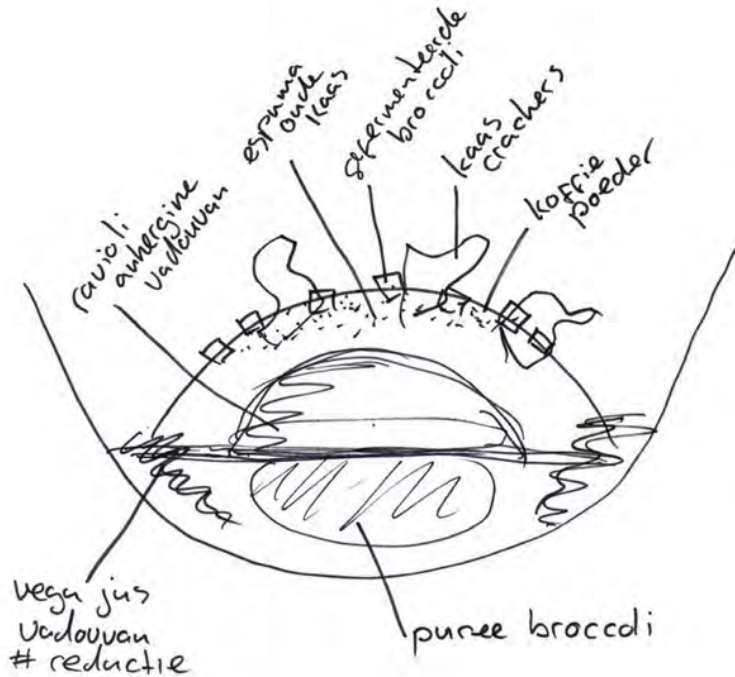
Ijsknijper 60 gram
Gastronorm plateaus
Schepje

Impressie *Voorgerechtig*



Tussengerecht

Ravioli aubergine / oude kaas / broccoli / vadouvan / koffie



AUBERGINE VADOUVAN VULLING

15 stuks Aubergines

17 gram Zout

150 gram Zonnebloem olie

120 gram Zonnebloem olie

250 gram Schone sjalot

25 gram Schone knoflook

40 gram Gember geschild

12 gram Gemalen komijn

12 gram Kurkuma

20 gram Gemalen vadouvan massala

Maizena

2.5 stuks limoen

MATERIALEN

Snijplank groen

Diepe bakplaat

Alu folie

Inductie pan breed 5 liter

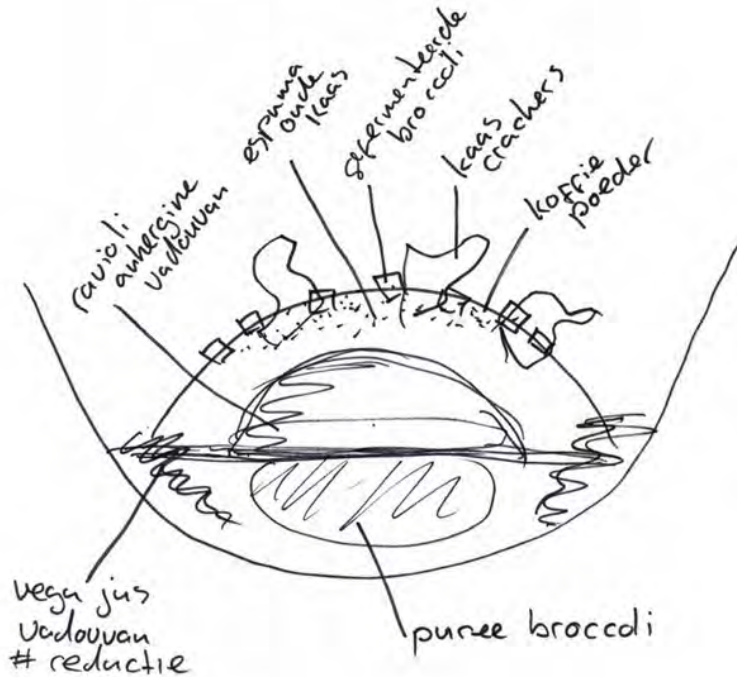
Microplane

Spatels

1. Halveer de aubergines, kerf kruislings in en smeer de olie en zout erin.
2. Leg in een braadslee en dek af met aluminium folie.
3. Pof de aubergines 40 minuten op 210C in de oven
4. Snipper ondertussen de sjalot , hak de gember en de knoflook fijn.
5. Schep de aubergines uit de schil en hak grof
6. Zweet de sjalot, knoflook en gember aan, voeg de specerijen en de aubergines toe en stooft tot een stevige massa is bekomen, bind eventueel iets af met water en maizena
7. Rasp de limoenen erdoor , en pers het sap erdoor. Maak op smaak met zout

Tussengerecht

Ravioli aubergine / oude kaas / broccoli / vadouvan / koffie



RAVIOLI AUBERGINE

120 stuks Gyoza vel of wonton vellen

600 gram Aubergine Vadouvan Vulling

1. Leg de helft van de vellen uit en smeer dun in met water.
2. Schep op elke vel in het midden en schep (10 gram) van de aubergine massa .
3. Dek af met de andere vel , en steek wanneer nodig uit met een ronde steker .
4. Kook of stoom deze raviolis voor het serveren 6 minuten.
5. Deze raviolis kunnen perfect vooruit gemaakt worden en ingevroren worden, en vanuit de vriezer afgekookt worden.

REDUCTIE VAN VEGETARISCHE JUS MET VADOUVAN

100 Gram vadouvan massala

1000 Gram VOL 5 vega jus

15 gram ponzu

Maizena

1. Reduceer de jus tot 700 gram met de vadouvan
2. Passeer de jus door een zeef en bind iets af met maizena.
3. Fris de saus iets op met ponzu.

MATERIALEN RAVIOLI AUBERGINE

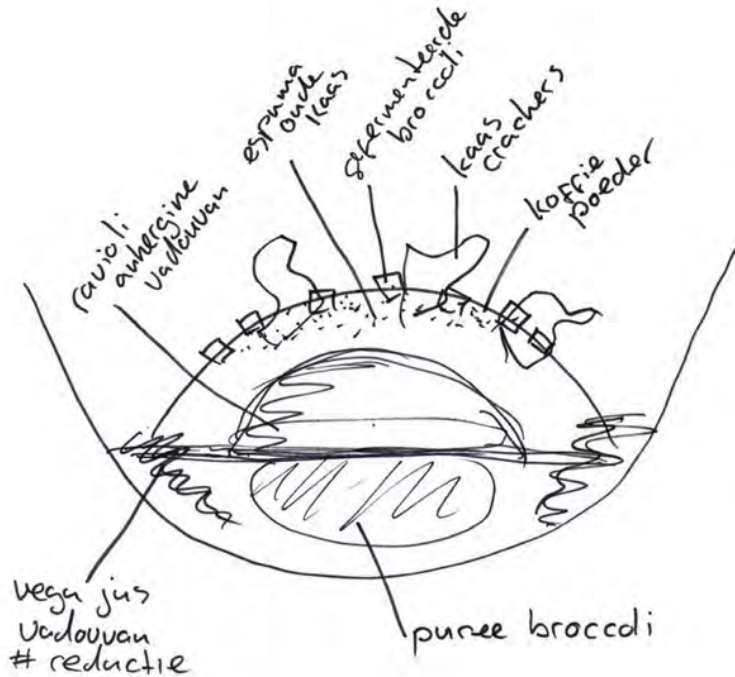
Kwast
Maatbeker
Bakplaat

MATERIALEN JUS MET VADOUVAN

Inductie
Pannen
fijne zeef

Tussengerecht

Ravioli aubergine / oude kaas / broccoli / vadouvan / koffie



CREME BROCCOLI

6 Stuks Broccoli

Sosa Binder

1. Snijd de broccoli roosjes los en bewaar de stelen voor de gefermenteerde broccoli, weeg de roosjes af dit zou 1.5 kg roosjes moeten zijn. Snij de broccoli roosjes in stukjes van 1 cm.
2. Blancheer de broccoli roosjes 1 minuut in gezouten water (20 gram per liter)
3. En koel het in ijs water
4. Draai de broccoli met 3 dl water en 1 eetlepel Binder tot een gladde creme
5. Wrijf door een zeef, maak op smaak met peper en zout.
6. Schep in spuitzakken.

GEFERMENTEERDE STAM BROCCOLI

6 Stuks broccoli stam

6 Gram mosterdzaad

2 Gram komijnzaad

0.5 fles yakult

6 Gramz out

1. Snijd de broccolistammen tot brunoise van 3 mm en verwijder hierbij de schil van de stam
2. Vacumeer alles te samen en fermenteer op een warme plek (30 C) minstens 3 dagen

MATERIALEN CREME & GEFERMENTEERDE

STAM

Weegschaal

Snijplank

Inductie

Inductie 5 liter pan

Bekken

Crushed ijs

Fijne zeef

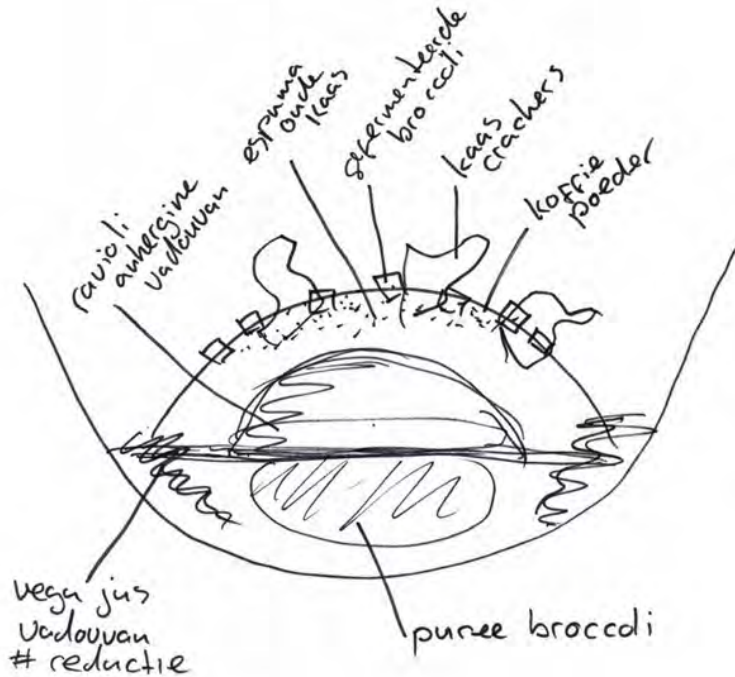
Pollepel

Spuitzak + houder

Vacumeermachine + zakken

Tussengerecht

Ravioli aubergine / oude kaas / broccoli / vadouvan / koffie



ESPUMA OUDE KAAS

200 gram Eidoier

1000 gram Eru smeerbare oude kaas

500 gram Slagroom

40 gram Sushi su

1. Meng alles , en verwarm in een pan al roerend tot 65 C en deze glad is.
2. Verdeel de massa over Slagroom spuiten en breng onder druk. Bewaar warm.

OUDE KAAS CRACKER

1000 gram Eru oude kaas

250 gram Tapioca bloem

1. Verwarm de oude kaas tot 80C .
2. Draai de tapioca in een blender erdoor.
3. Verdeel de massa over 4 matjes.
4. Druk de massa met een ander matje plat.
5. Bak af op 170C ongeveer 10 minuten.
6. Haal het bovenste matjes eraf en bak eventueel verder to deze krokant is.

MATERIALEN ESPUMA OUDE KAAS

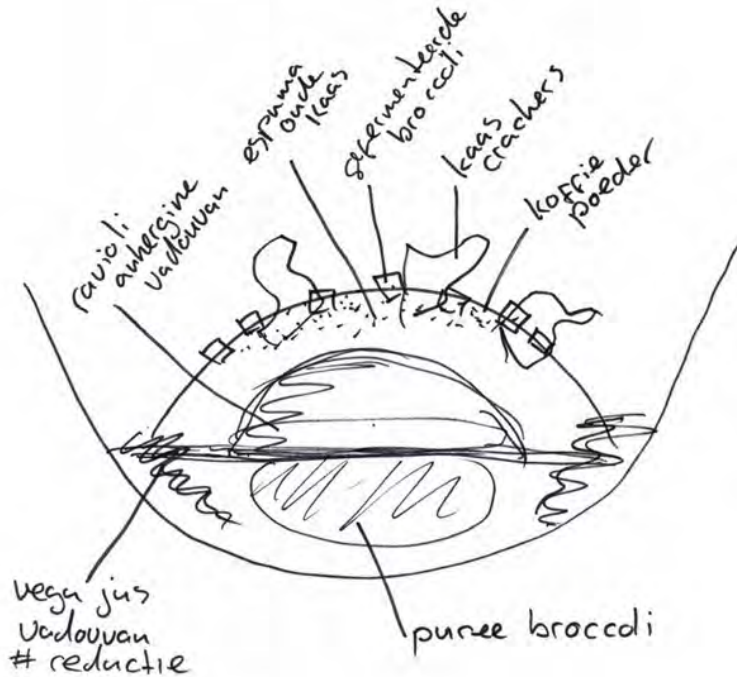
Inductie
Inductie pan
Garde
Slagroomspuiten
Patronen

MATERIALEN JUS MET VADOUVAN

Inductie
Inductie pan
Siliconenmatten
Bakplaat
Blender

Tussengerecht

Ravioli aubergine / oude kaas / broccoli / vadouvan / koffie



KOFFIE POEDER

50 gram Espresso bonen

1. Maal de espresso bonen tot een fijn poeder.
2. En doe in het strooiertje.

DRESSEREN VAN HET GERECHT

1. Doe onderin een diep bord een dop crème van broccoli.
2. Leg de ravioli daarop .
3. Dek de ravioli af met het schuim van oude kaas .
4. Schep de jus reductie eromheen.
5. Verdeel een beetje van de gefermenteerde broccoli erover en de kaas crackers .
6. Zeef de koffie erover.

MATERIALEN KOFFIE POEDER

Koffie molentje
Strooiertje

MATERIALEN DRESSEREN

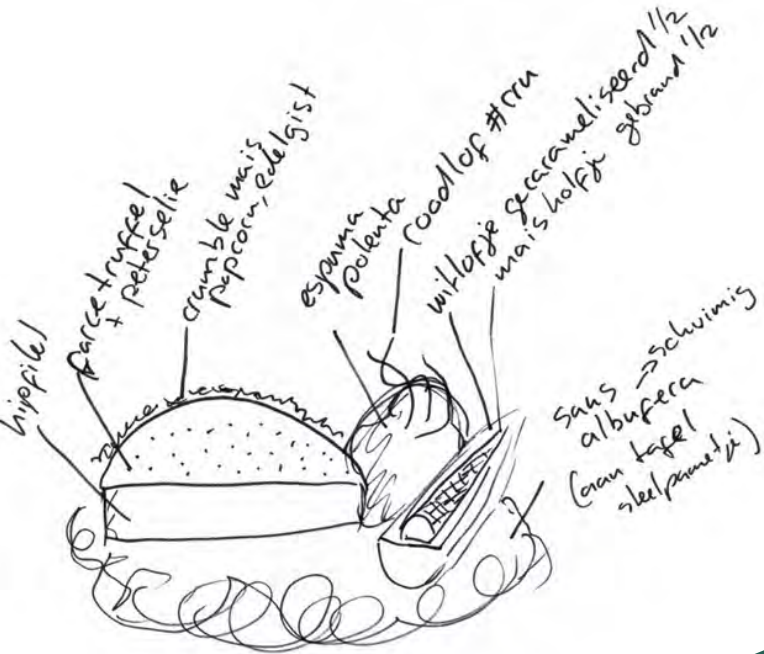
Koffie molentje

Impressie *Tussengerecht*



Hoofdgerecht

Boerderij hoen / truffel / luchtige polenta / popcorn / saus albufera



GEVULDE HOEN MET TRUFFEL

Farce:

- 1500 gram kipfilet
- 1500 gram room
- 6 stuks eieren
- 60 gram zout
- 60 slagen zwarte peper

Garnituur:

- 60 gram truffel tapenade
- 40 gram Platte peterselie
- 30 stuks kipfilet met huid
- 100 gram geklaarde boter

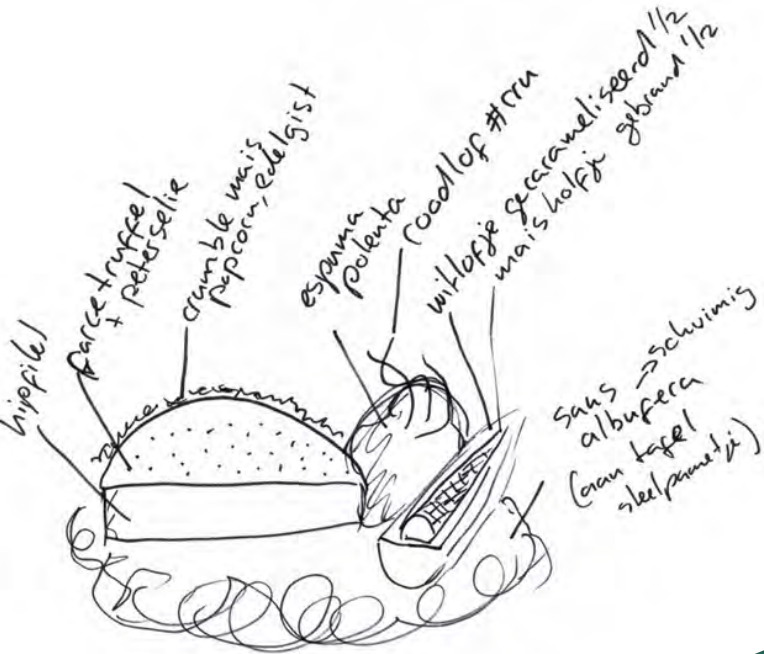
1. Snijd de kipfilet zonder huid in grove blok van 3x3 cm.
2. Snijd de platte peterselie tot chiffonade (dunne reepjes).
3. Verwerk de kipfilet met de eieren en het peper en zout in de cutter.
4. Draai de massa fijn, en schraap tussendoor een aantal keer de randen schoon.
5. Draai net zo lang tot dat de massa gaat binden, voeg dan de room toe en draai tot een gladde massa is bekomen. En schep de massa in een kom.
6. Spatel de truffel en de peterselie erdoor, doe de massa in spuitzakken.
7. Leg de kipfilets uit op met olijfolie en met peper en zout ingemeerde plateaus
8. Haal aan 1 zijde de huid los, en klap open.
9. Spuit met een draaiende beweging de farce op de kipfilet, en trek het vel erover.
10. Modeleer waar nodig, en gaar de kip op 69C hete lucht voor 45 minuten.
11. Haal uit de oven en brand met gasbrander de huid.
12. pareer de filets en snijd diagonaal door
13. Lak af met de geklaarde boter en met maldon zout en vers gedraaide peper

MATERIALEN

Gele en groene snijplank
Messen
Spatel
Bekens
Spuitzakken + houder
Cutter
Kwastje

Hoofdgerecht

Boerderij hoen / truffel / luchtige polenta / popcorn / saus albufera



MATERIALEN POPCORN

Koffie molentje

MATERIALEN WITLOF

Gaatjes bak
Groene snijplank
Messen
Zeefje
Gasbrander
Plateaus

MATERIALEN MINI MAIS

Pan
Groene snijplank
Messen
Pan
Gasbrander
Plateaus

CRUMBLE POPCORN MAIS EDELGIST

100 gram Geroosterde mais korrels

50 gram Gezouten popcorn

20 gram Edelgist

1. Puls de gezouten popcorn tot ongeveer 3 mm grootte.
2. Puls de geroosterde mais korrels ook tot ongeveer 3 mm grootte.
3. Meng alles samen tot een crumble.

GEKARAMELISEERDE WITLOF

30 stuks Mini brussels lof

Poedersuiker

1. Stoom de witlof 10 minuten, en laat afkoelen.
2. Halveer de lof en leg met snijkant omhoog op bak plateau.
3. Bestrooi de lofjes met poeder suiker en brand met de gasbrander de witlof tot de suiker is gekarameliseerd. Maak af met peper en zout.

MINI MAIS

30 stuks Mini mais

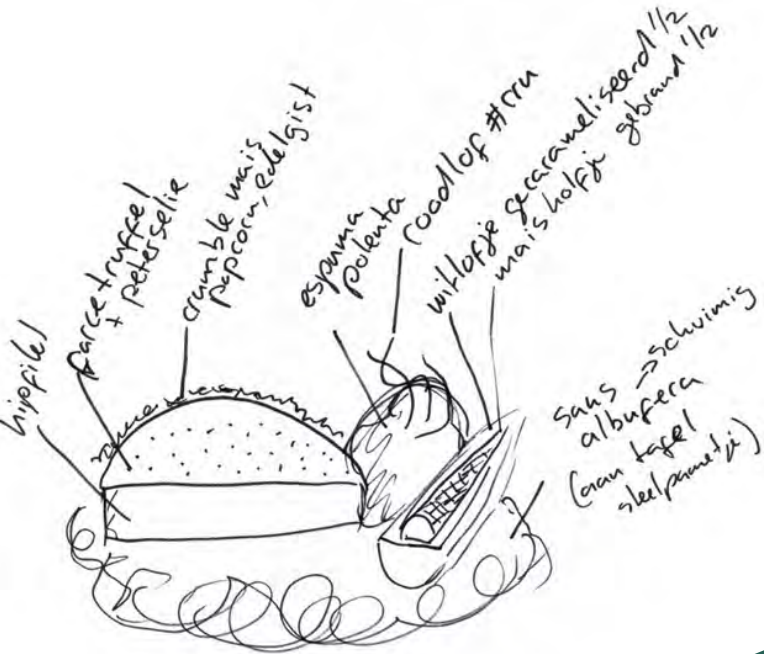
1000 gram Groentenbouillon

10 gram Kurkuma

1. Kook de mini mais in de groentenbouillon met de kurkuma voor 8 minuten en laat in het vocht afkoelen.
2. Halveer de mais en leg uit op plateau, rooster met een brander .

Hoofdgerecht

Boerderij hoen / truffel / luchtige polenta / popcorn / saus albufera



LUCHTIGE POLENTA

1000 gram Water
150 gram Boter
200 gram Polenta
200 gram Eidoier
500 gram Eru oude kaas
400 gram Slagroom
200 gram Melk
40 gram Cortina
10 gram Piment de espelette puree
Zout en peper

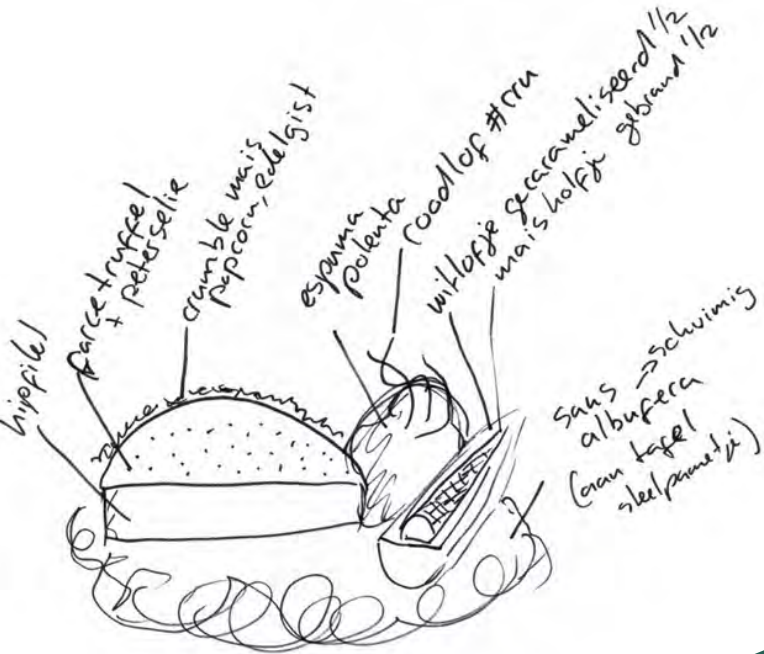
1. Breng het water met de boter en de piment de espelette aan de kook.
2. Roer de polenta erdoor
3. Stort in een bak en dek af met een plaat.
4. Gaar in de oven 40 minuten op 160C.
5. Draai de polenta met de oude kaas, slagroom en de piment de espelette tot hij glad is.
6. Maak op smaak met peper en zout.
7. Vul de slagroomsputten en belucht met de patronen.
8. Zet warm voor gebruik.

MATERIALEN

Pan
Garde / spatel
Inlay + plateau
Blender
Slagroomsput + patronen

Hoofdgerecht

Boerderij hoen / truffel / luchtige polenta / popcorn / saus albufera



SAUS ALBUFERA

1500 gram Slagroom
75 gram Cognac
75 gram witte port
200 gram Shiro Dashi
375 gram Mirin
225 gram Rijst azijn
45 gram Soja maranka superior
225 gram Roomboter
75 gram Kippenlever

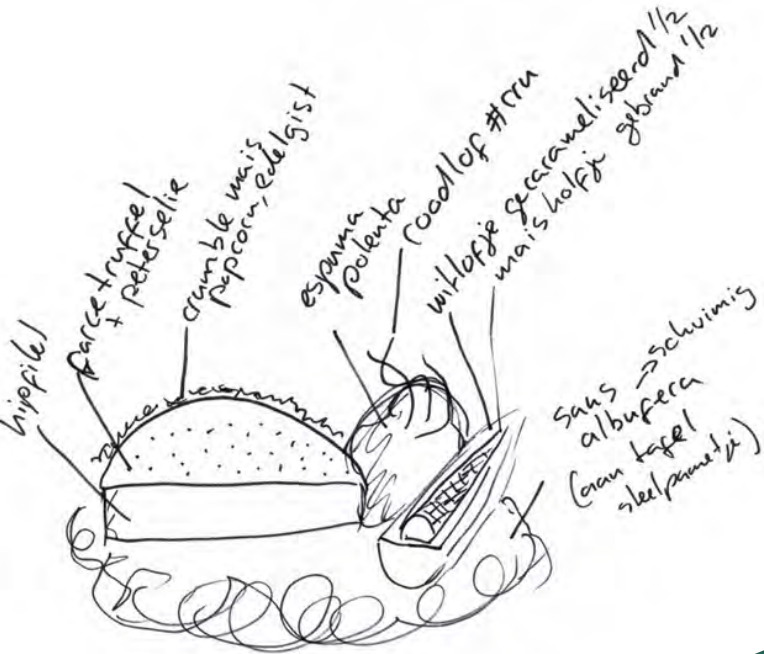
1. Kook de slagroom tot de helft in .
2. Flambeer de port en cognac tot de alcohol eruit is
3. Voeg de shiro dashi, mirin, rijst azijn en de soya toe aan de ingedikte slagroom
4. Monteer de saus op met de levertjes en de roomboter en maak af met de cognac en witte port.
5. Maak op smaak met peper en zout
6. Schuim de saus met een staafmixer voor het serveren

MATERIALEN

Pan voor flamberen
Pan voor reduceren room (hoog)
Gele snijplank
Staaftmixer

Hoofdgerecht

Boerderij hoen / truffel / luchtige polenta / popcorn / saus albufera



ROOD LOF CRU

8 stuks Roodlof

1. Snijd de roodlof blaadjes los.
2. Leg deze op elkaar en snijd even lang.
3. Snijd de lof in de lengte tot fijne julienne en leg op ijswater.

DRESSEREN VAN HET GERECHT

1. Strooi de mais crumble over de gelakte kip, en leg op het bord.
2. Leg de halve mais op de witlof en deze samen op het bord naast de kip.
3. Spuit de luchtige polenta ertussen.
4. En leg wat van de roodlof op het schuim.
5. Schuim de saus op en serveer royaal bij het gerecht.
6. Schaaf er eventueel wat verse truffel over.

MATERIALEN ROOD LOF

Groene snijplank
Messen
Ijs
Witte bakjes deksels

Impressie *Hoofdgerecht*



Dessert

"Appel taartje" / frangipane / granny smith / passievrucht / basilicum

FRANGIPANE PASSIEVRUCHT KORST BODEM

25 stuks Verse passie vrucht.

1300 gram Amandelspijs.

200 gram Vers ei

500 gram Roomboter.

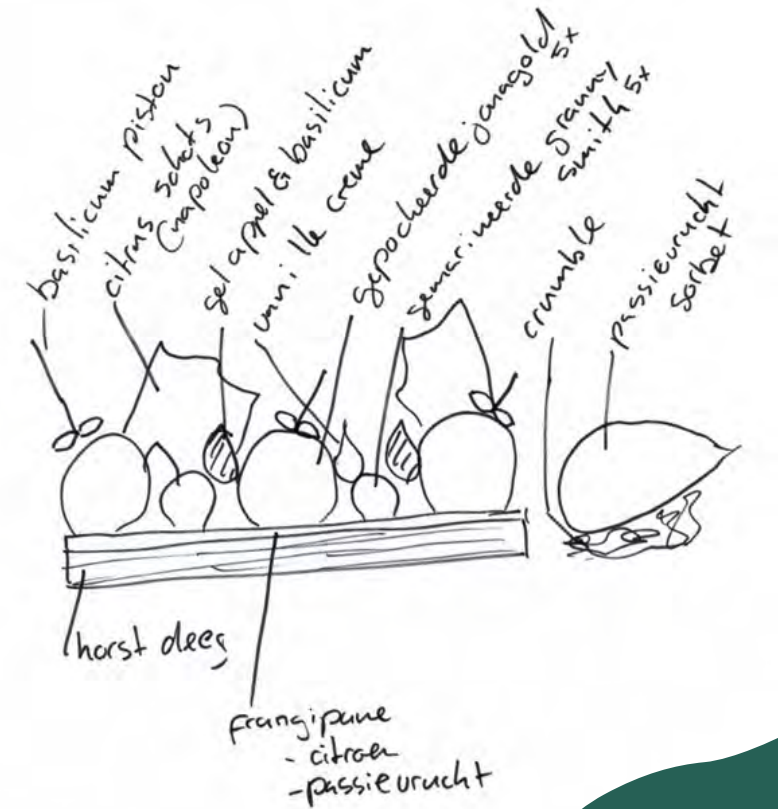
10 st Citroen.

2 plaat Korst deeg van 32 bij 53 cm.

1. Halveer de passievruchten en schep het vruchtvlees eruit, en laat overtollig vocht uitlekken op een zeefje. Zet apart.
2. Bak de korst deeg plaat tussen siliconen matjes met daar op een plaat of een rek, 20 minuten op 175C.
3. Verwijder de bovenste matje en rek of plaat en bak nogmaals 10 minuten op 175C.
4. Draai voor de frangipane de amandelspijs loos in de planeet menger met een vlinder.
5. Voeg de eieren 1 voor 1 toe tot deze zijn opgenomen.
6. Snijd de boter in blokjes en voeg deze ook 1 voor 1 toe aan de massa tot deze het opneemt.
7. Spatel als laatste de passievrucht pitjes erdoor en rasp de citroen schillen erdoor.
8. Smeer de passievrucht frangipane uit over de 2 korstdeeg platen.
9. Bak deze nog 12 minuten op 175C goud bruin, draai wanneer nodig halverwege de plaat.
10. Laat het geheel afkoelen en snij de plaat in banen van 9cm bij 4cm.

MATERIALEN

Stalen bakplateaus + rek
Bakpapier
Groen snijplank
Messen
Kitchenaid
Microplane
Spatel
Palet mes
Regaal wagen
Snijmaten 9 en 4 cm



Dessert

"Appel taartje" / frangipane / granny smith / passievrucht / basilicum

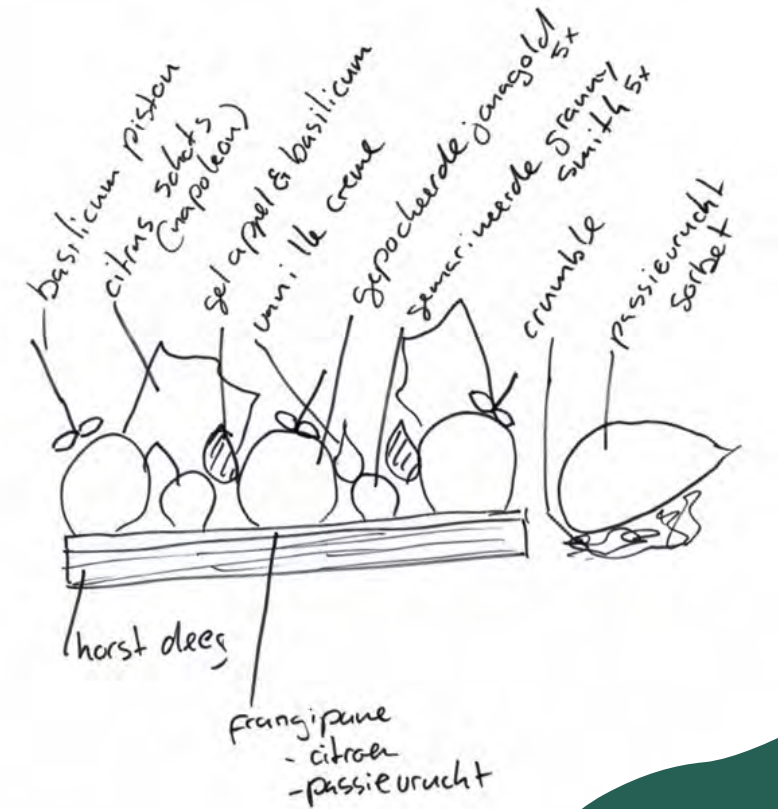
GEPOCHEERDE JONAGOLD PARELS

18 stuks Jonagold
1200 gram Suiker
2 dl Calvados
1 liter Witte wijn
2 stuks Vanille
2 stuks Kaneel
16 stuks Steranijs
32 stuks Kardemom
Citroenen en water

1. Schil de appels en boor deze uit met parisienne boor diameter 25 mm.
2. Haal per appel 15 parels eruit, bewaar ze op citroen water tegen het verkleuren.
3. Snijd het overige vruchtvlees van het klokhuis en bewaar de afsnijdsels op citroen water voor de appel gel.
4. Karamelliseer de suiker tot een donkere karamel, en blus af met de calvados en witte wijn.
5. Voeg de specerijen toe en kook 5 minuten hard door, voeg de appelparels toe en dek af met een cartouche.
6. Breng opnieuw aan de kook, en zet wanneer het kookt het van het vuur en laat in het vocht afkoelen.

MATERIALEN

Groen snijplank
Messen
Dunschiller
Parisienne boor 25mm
Inductie
Pannen
Bakpapier
Bakken



Dessert

"Appel taartje" / frangipane / granny smith / passievrucht / basilicum

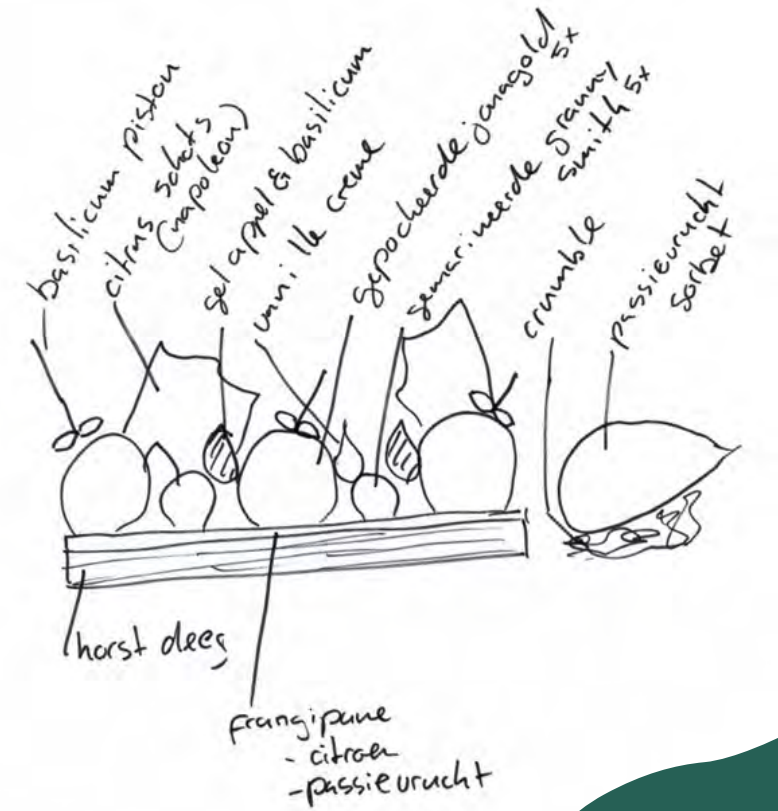
GEMARINEERDE GRANNY SMITH PARELS

15 stuks Granny smith
500 gram Limoen sap
500 gram Suiker
Citroenen en water

1. Meng de limoensap en de suiker.
2. Schil de appels en boor deze uit met parisienne boor diameter 15 mm.
3. Haal per appel 30 parels eruit, en meng ze met het limoen suiker vocht.
4. Marineer deze 4 uur of infuseer ze onder druk door middel van een vacumeer machine.
5. Snijd het overige vruchtvlees van het klokhuis en bewaar de afsnijdrels op citroen water voor de appel gel.

MATERIALEN

Groen snijplank
Messen
Dunschiller
Parisienne boor 15mm
Vacumeer machine
Vacuumzakken
Bakken



Dessert

"Appel taartje" / frangipane / granny smith / passievrucht / basilicum

APPEL GEL MET BASILICUM (VAN AFSNIJDELS APPEL)

500 gram Jonagold afsnijdsels

500 gram Granny smith afsnijdsels

500 gram Gelei suiker

50 gram Limoen sap

300 gram Witte wijn

35 gram Basilicum

1. Pluk de basilicum en bewaar de blaadjes.

2. Snijd de afsnijdsels tot stukken van 2 cm.

3. Zet alles behalve de basilicum op, en stook totdat de appel volledig gaar is.

4. Stort de massa op een plaat en laat afkoelen.

5. Draai de afgekoelde massa in een blender glad en voeg de basilicum blaadjes toe.

6. Draai glad en doe in spuitzak.

MATERIALEN

Weegschaal

Groene snijplank

Messen

Pan

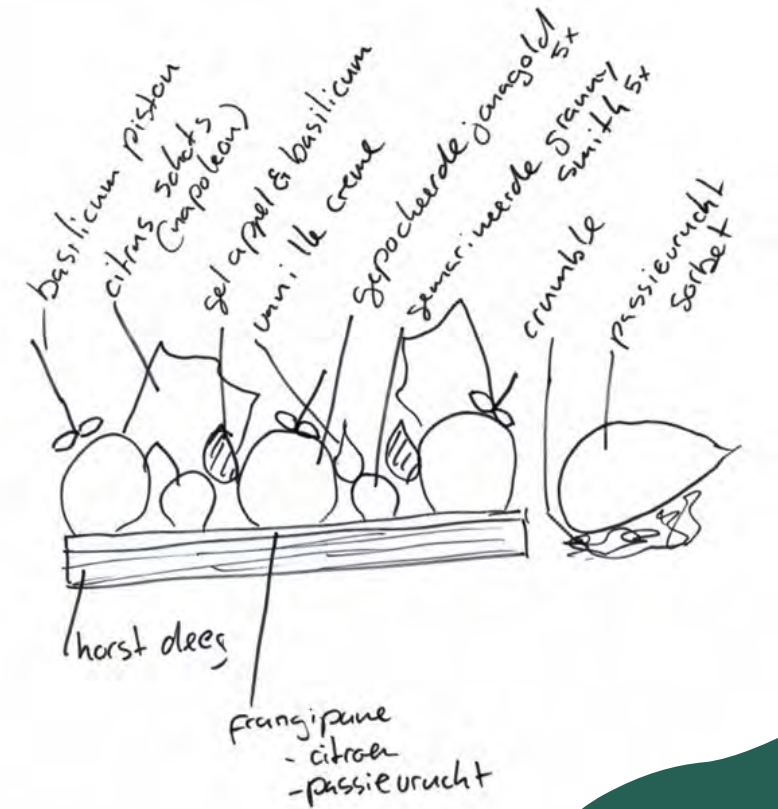
Inductie

Blender

Spuitzakken + houders

Bakken

Spatels



Dessert

"Appel taartje" / frangipane / granny smith / passievrucht / basilicum

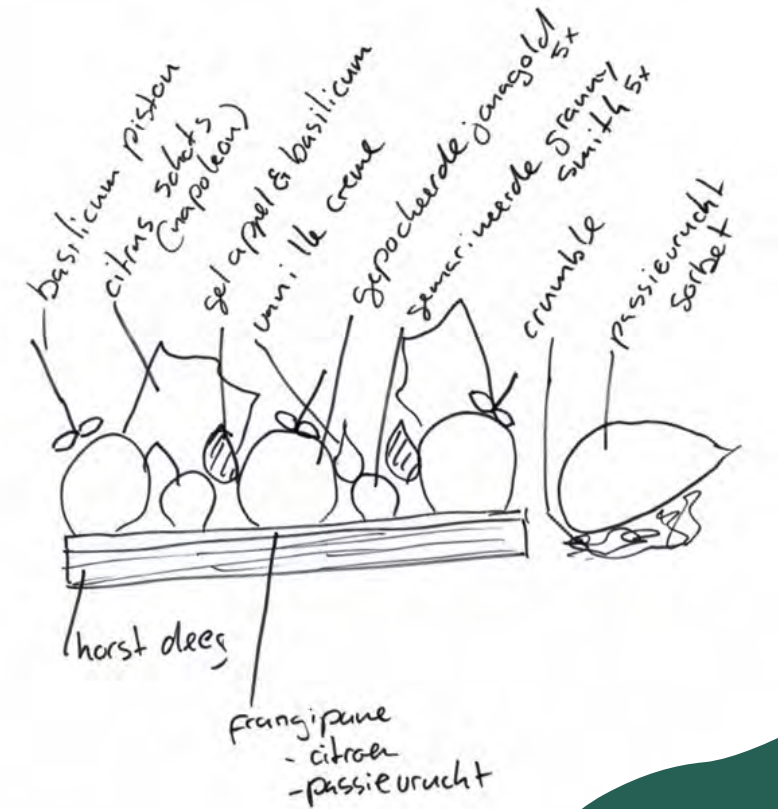
APPEL GEL MET BASILICUM (VAN AFSNIJDELS APPEL)

500 gram Room
100 gram Eidooier
100 gram Suiker
3 gram Zout
2 stuks Vanille merg
100 gram Boter
4 blad Gelatine

1. Snijd de boter in blokjes van 1 cm, en week de gelatine in koudwater
2. Verwarm de room, schraap de merg uit de vanille en voeg deze aan de room toe.
3. Meng de suiker en eidooier met een garde samen in een bekken tot de suiker is opgelost.
4. Giet de helft van de warme room op de eidooier en meng door tot deze is opgelost.
5. Voeg deze weer toe aan de warme room en meng zachtjes door tot deze begint te binden .
6. Wanneer de creme gebonden is , van het vuur de gelatine erdoor mengen en 1 voor 1 de blokjes boter .
7. Stort op een plateau en dek af met folie, laat afkoelen.
8. Doe de afgekoelde creme in spuitzakjes.

MATERIALEN

Groene snijplank
Messen
Pan
Inductie
Spatels en garde
Spuitzakken + houders
Plateaus



Dessert

"Appel taartje" / frangipane / granny smith / passievrucht / basilicum

CITROEN SCHOTS

20 stuks Napoleon citroen snoepjes

1. Haal de snoepjes uit de verpakking en draai deze in de cutter of blender fijn.
2. Zeef de citroen poeder boven een siliconen matje.
3. Smelt in een oven van 150C met de ventilator uit ongeveer 2 minuten tot zich 1 plaat vormt.
4. Laat afkoelen en breek in het gewenste formaat.

DRESSEREN VAN HET GERECHT

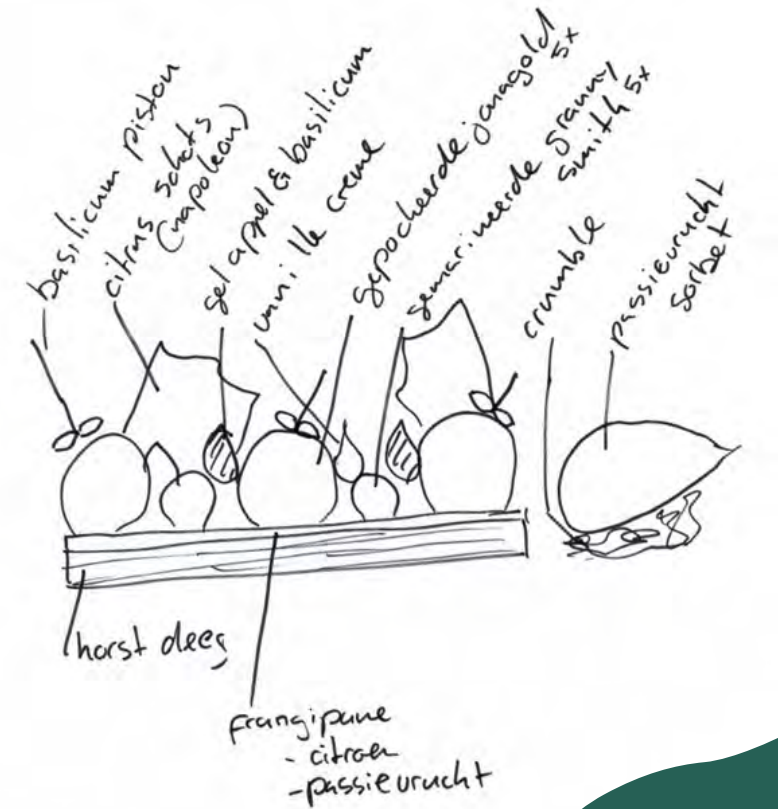
Ter garnering:

- Crumble
- Basilicum cress
- Passievrucht sorbet

1. Smeer een beetje appengel op de frangipane.
2. Leg per taartje 5 parels per soort om en om.
3. Spuit 6 dopjes gel en 6 dopjes vanille creme tussen de appel parels.
4. Steek een paar topjes basilicum cress en een aantal schotsen citroen krokant er tussen.
5. Garneer met een beetje crumble en daarop een quenelle passievruchten sorbet.

MATERIALEN CITROEN SCHOTS

Bakken
Blender
Zeef
Siliconen matjes
Oven



Madeleines

CITROEN SCHOTS

500 gram Roomboter

12 stuks Eieren

520 gram Suiker

80 gram Honing

600 gram Bloem

20 gram Bakpoeder

4 gram Zout

1 stuks Citroenen

Boter om de vorm mee in te smeren

1 stuks Limoen

1. Smelt de boter , roer de eieren de suiker en de honing erdoor.
2. Meng het bakpoeder met het zout en de bloem.
3. Zeef de bloem boven het boter mengsel en roer door tot een glad beslag.
4. Rasp de citroen erdoor , doe in spuitzakken en zet koud.
5. Smeer de vorm in met boter. En vul deze met het beslag.
6. Bak vlak voor megeven op 190C , 7 minuten goudbruin
7. Maak de madeleines af met wat vers geraspte limoen

MATERIALEN

Bekens
Garde
Spatel
Spuitzak + houders
Zeef
Kwast
Madeleine matjes
Oven
microplane

Impressie *Dessert*





kleine workshops

**famous
flavours**

Wijn workshop

HOYA DE CADENAS CHARDONNAY – SAUVIGNON BLANC

Deze witte wijn is gemaakt van twee tegenovergestelde druiven namelijk de frisse Sauvignon Blanc en milde Chardonnay. Deze wijn is in topbalans en elke druif geeft zijn eigen karakter aan deze witte wijn van Hoya de Cadenas. De wijn heeft een doorzichtige, gele kleur met gouden fonkelingen. De variëteiten demonstreren hun potentie in het bouquet van harmonieuze samenwerking van wit fruit aroma's (oranje bloesem, peer en perzik), appel en kruidige aroma's (venkel en anijszaad). De smaak is fruitig op het begin waarna langzamerhand de zuurheid naar voren komt.

WEINGUT HÖGL RIESLING FEDERSPIEL J&G

Deze witte wijn is gemaakt van de Riesling druif en is afkomstig uit het wijngedebied Wachau in Oostenrijk. Dit gebied is door Unesco uitgeroepen tot werelderfgoed, door o.a. de rivier de Donau die tussen de hoge bergen met terrassen wijnbouw heen konkelt. De wijn is glinsterend bleekgeel in het glas met smaragdgroen dat aan de rand van het glas beweegt. Klassieke Oostenrijkse riesling aroma's van witte perzik, limoen en witte bloemen met een kleine vleug van petrol. Verder geeft hij in de mond een lichte tinteling met frisse zuren en een goede balans met het steenfruit.

Bij oosterse gerechten denk je misschien snel aan een ijskoud biertje dan aan een mooi glas witte wijn. Het is ook tricky om een bijpassende wijn uit te zoeken bij al die uitgesproken smaken, maar met deze tips kom je een heel eind.

Al het Oosterse eten over een kam scheren is natuurlijk hetzelfde als al het Europese eten over een kam scheren maar toch is het bij bijna alle Oosterse keukens veel moeilijker om wijn uit te zoeken dan bij westerse gerechten. Veel gerechten zijn heel uitgesproken in kruiden, juist heel zuur of mega pittig. Laat in ieder geval de zware wijnen links liggen. De smaak van houtige chardonnay valt helemaal weg bij de meeste gerechten, behalve bij lichte Aziatische gerechten waar hij juist helemaal overheen walst. Bij hele aromatische gerechten zoals Curry is een fruitige riesling een goede match. Is je eten heel pittig? Daar gaat een wijn met nog een klein beetje restsuiker heel goed bij, ook een riesling bijvoorbeeld.



Impressie *Wijn workshop*

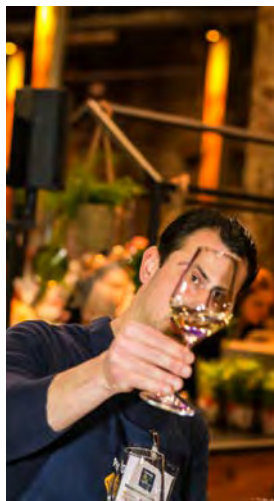


Table setting

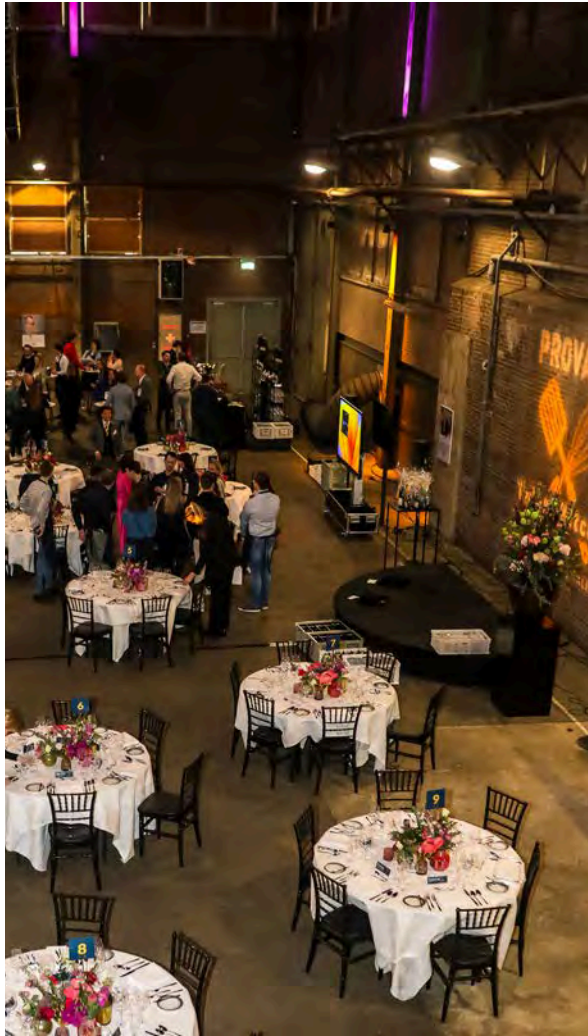


Tafel dekken

STAPPENPLAN INDEKKEN 4 GANGEN INCLUSIEF 4 GLAZEN

1. De envelop nr.13, vouw het servet volgens de live gegeven instructie en reeds 1 exemplaar geplaatst op de 3 tafels in de dinerzaal.
2. Plaatsing groot bestek nr.20 en nr. 16 voor het hoofdgerecht met een halve duim afstand van het tafelblad en rekening houdend met de diameter van het hoofdgerecht bord.
3. Plaatsing klein bestek nr.21 en nr.15 voor tussengerecht. Kleine vork laten verspringen met 2 centimeter naar boven in verband met plaatsing van het broodbordje nr.2.
4. Plaatsing klein bestek voor het voorgerecht. Lepel nr.22 zal vervangen worden door een kleine mes nr.21. Kleine vork nr.14 laten verspringen naar beneden met 2 centimeter.
5. Plaatsing broodbordje nr.1, bovenkant broodbordje in 1 lijn met uiteinde grote vork nr.16.
6. Broodmesje nr.2, kwartslag draaien met de snijkant naar links.
7. Plaatsen dessert bestek nr.6 en nr.7.
8. Plaatsing waterglas nr.8 in het verlengde van het grote mes nr.20.
9. Plaatsing rode wijn glas nr.9 in het verlengde van het waterglas nr.8.
10. Plaatsing witte wijn glas nr.11 voor tussengerecht in het verlengde van het mes nr.21.
11. Plaatsing extra witte wijn glas voor het voorgerecht in het verlengde van het mes nr.22.

Impressie *Tafel dekken*





Vis fileren

De gestreepte zeebaars is een smakelijke vis die geschikt is voor sushi en sashimi. De gestreepte zeebaars heeft een milde en zoete smaak die veel consumenten aanspreekt. Het voedsel wat deze zeebaars krijgt wordt onder duurzame omstandigheden geproduceerd. De gestreepte zeebaars wordt geteeld in een overdekte loods waar het water wordt gerecycled en de overtollige voedingsstoffen worden gecomposteerd en gerecycled op nabijgelegen velden. Bovendien wordt de energie voor de werking van de installatie gewonnen uit een grote windturbine. In de loods vindt ook de veredeling plaats, waar het water kan worden uitgewisseld tussen zoet en zout en dit wordt hergebruikt. Dit en het feit dat het voer van extreem hoge kwaliteit is, zorgt ervoor dat de jongen niet besmet zijn met ziekten of parasieten en daarom vrijgesteld zijn van de vriesplicht voor rauwe vis. Voer is één van de belangrijkste factoren voor een succesvolle kweek, waardoor de vis ook echt lekker smaakt. Daarom is het visvoer zo geselecteerd dat er een hoog eiwitgehalte aanwezig is en geen plantaardig materiaal, die de vis een nasmaak kan geven.

Vanwege de zuivere smaak en de perfecte verwerking van de vis, hebben we ervoor gekozen deze tot een tartaar te verwerken in het menu. De Aziatische smaken gaan harmonieus samen met de vis.

Het fileren



Leg de vis op een snijplank. Snijd met je mes net achter de kieuwen.



Houd de vis bij de kop vast. Maak een insnijding langs de huid aan de voorkant van de vis, aan één kant van de rugvin.



Steek dan het mespunt erin en begin langs de graten naar de staart toe te snijden. Gebruik de ruggengraat om je mes te begeleiden.



Steek dan het mespunt erin en begin langs de graten naar de kop toe te snijden.



Til de gefileerde viszijde op en snij wat nog vast zit rustig los.



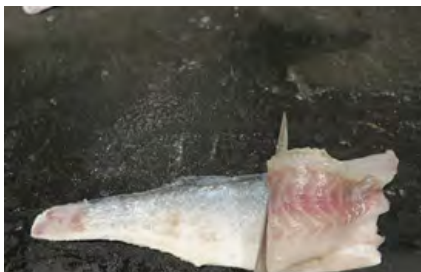
Draai de platvis om en herhaal stap 2,3,4,5 en 6.



Door een v te snijden kan je eenvoudig de graatjes verwijderen.



Snij V en verwijder hetgeen uitgesneden. Overtollige graatjes met pincert of mesje verwijderen.



Voor het verwijderen van de huid draai je de filet met de staart naar

je toe en de huidkant naar beneden. Pak de staart vast en steek een plat mes tussen het vlees en de huid. Snijd dan in een zagende beweging van de staart naar de kop, terwijl je de huid strak houdt. Dit zul je de eerste keer waarschijnlijk niet perfect doen, wat prima is!

Impressie *Vis fileren*



famous flavours

Tot in het kleinste detail.