

DEBIC 6

BAKKERIJ MAGAZINE

SMAAKMAKEND VOOR BAKKERS EN BANKETBAKKERS

LENTE - ZOMER 2010 | NUMMER 6

FLEMISH PRIMITIVES

Interactie tussen topchefs,
wetenschappers en bedrijven.

BAKKERIJ VERBOVEN

Product als uitgangspunt.

PATISSERIE CAPRICE

Kwaliteit en geestdrift.

RONDE TAFEL

Hoe als vrouw je mannetje
staan in de bakkerswereld?





De juiste prijs



Wie herinnert zich nog het spelprogramma "De Juiste Prijs" uit de jaren negentig? Ook vandaag kunnen maar weinigen een exacte prijs plakken op dagdagelijkse producten. Toch verdienen prijzen meer dan uw stiefmoederlijke aandacht. Een bestudeerde prijzenpolitiek vormt het cement van uw bedrijf.

Het is moeilijk om klanten te winnen enkel en alleen door uw prijszetting. Om de klant te overtuigen moet u sterker uit de hoek komen. Klanten vragen naar meer! Meer service. Meer producten. Meer korting... Meer, meer en nog eens meer.

Maar waarom zou u ook warenhuisprijzen moeten hantieren? Zo komt u nooit uit de kosten, laat staan dat u winst boekt. Een banketbakker is geen supermarkt. Grote commerciële ketens pronken met spotprijzen om vooral veel volk te lokken. Nooit om een topéclair, een vers slagroomgebakje of heerlijke fruitvlaaien aan de man te brengen. En daar schuilt precies het verschil en uw voordeel. Gaan grote ketens doorgaans voor een aanvaardbare kwaliteit, dan wilt u – als patissier – enkel gebak van topkwaliteit serveren. De klant wil hiervoor best betalen. Te lage prijzen zaaien immers wantrouwen en twijfel over de kwaliteit.

Als ambachtman heeft u nog andere troeven in huis. Speel ze uit! Promoot uw toppers: bied ze in grotere hoeveelheden aan. Geef proevertjes. Zet uw winkelpersoneel in om ze aan te prijzen. Wedden dat het werkt?

Belgen kiezen tijdens de week voor een snelle aankoop van voedingswaren. In het weekend gaan ze voor ultravers. Tweeverdieners spenderen graag, maar dan op één voorwaarde: het moet "top" zijn. Trendy traiteurs zijn alvast goed bij de les. Zij draaien prima en vragen flinke prijzen. En wij banketbakkers? De formule is de eenvoud zelve: bied kraakverse producten aan, zorg voor ruime openingsuren in het weekend en vraag uw prijs. Wees streng bij de selectie van basisproducten als fruit, noten, zuivel, ... U bent immers de expert. Verras uw klanten met topkwaliteit en fantastische creaties.

In dit Debic-nummer brengen inspirerende figuren u ongetwijfeld op nieuwe ideeën. Zakelijk enthousiasme en doorgedreven vakkennis werken nu eenmaal aanstekelijk en prikkelend. De Debic-collectie staat deze keer in het teken van food- en mindpairing. Jawel, de tijd is rijp om zelf eens uit te pakken met gedurfde en vernieuwende patisserie. Combineer verrassende smaken en weet uw klanten te verbazen. Aan de slag ermee!

Alvast veel succes en een fantastisch seizoen gewenst!

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of fluid, connected strokes that form the name Bruno Van Vaerenbergh.

Bruno Van Vaerenbergh
Chef-pâtissier Debic



Uitgave van FrieslandCampina Professional
Grote Baan 34, 3560 Lummen
Tel.: 013 310 524

Redactie

Bruno Van Vaerenbergh, Philip Derden,
Katia Opdebeeck, Theo Van Ginneken

Fotografie

Kasper van 't Hoff, Isabelle Boon,
Frank Coppens

Recepten

Franck Duvet, Emmanuel Verboven,
Bruno Van Vaerenbergh

Copyright© 2010

Niets uit deze opgave mag zonder
voorafgaande toestemming
van de uitgever worden overgenomen.

www.debic.com
info.be@debic.com



■ Nieuwsflash 6

Debic in een nieuw jasje, SIGEP - Rimini Italië, Debic Prima Blanca Award 2010, Patisserie inspireert topontwerper Marc Jacobs.

■ Debic Ronde Tafel 8

Hoe is het om als vrouw je mannetje te staan in de bakkerswereld?

■ The Flemish Primitives 2010 12

Interactie tussen internationale topchefs, wetenschappers en bedrijven.

■ Debic Collectie 16

Marrakech, Costa Rica, Isora & Piemonte.

■ Visite & Creatie 24

Patisserie Caprice

Kiezen voor kwaliteit en geestdrift.

■ I Love Technics 28

Nieuwe smaken en structuren.

■ Boterpartner 32

Bakkerij Verboven

Puur product als uitgangspunt.





Debic in een nieuw jasje

Debic kiest voor professionele uitstraling

Op basis van haar jarenlange ervaring biedt Debic u een uitgebreid assortiment aan: klassieke room, kookroom en diverse roomspecialiteiten. Van het beste op de markt.

Om nog beter aan uw verlangens tegemoet te komen, ontwikkelde Debic een nieuw verpakkingslabel. Dankzij kleurcodes herkent u in één oogopslag het roomtype. Nieuw is

ook de foto die duidelijk aangeeft welke toepassingen mogelijk zijn met die bepaalde roomvariëteit, terwijl de pictogrammen aangeven met welke apparatuur u de room kan gebruiken. De voedingswaarden tenslotte staan op de nieuwe verpakking centraal vermeld.

De nieuwe verpakkingslabels van Debic beantwoorden aan de verwachtingen van de food service markt in Europa.

Tegelijk introduceert Debic een nieuw dynamisch logo als symbool voor de innovatiekracht van het merk.



SIGEP, Rimini - Italië, 23-27 januari 2010

In Rimini vond voor de 31ste keer de SIGEP-beurs plaats. De Rimini Fiera vulde tijdens deze editie maar liefst 14 hallen met ijs, patisserie, chocolade, winkel- en ijssaloninrichtingen, brood en uiteraard koffie. Sweets as far as the eye can see. Een betere omschrijving van het zoete evenement kunnen we niet bedenken.

Oorspronkelijk was het dé ijsbeurs van Italië. Inmiddels is SIGEP-Italy uitgegroeid tot een internationale ontmoetingsplaats. Alle bakkerijdisciplines kwamen er uitgebreid aan bod. Professionele ijsbereiders, patissiers en tearoom-uitbaters konden bij circa 700 standhouders terecht.

Geen wonder dat de 100.000 bezoekers hier hun gading vonden.

Naast de obligate wedstrijden en seminars, is het de eerste vakbeurs van het jaar waar nieuwigheden, trends en innovaties voor het voetlicht komen. Veel aandacht ging naar koffie (-machines) en trendy interieurs. Flexivormen en siliconenmatten zitten duidelijk in de lift. Je kan geen vorm bedenken of er bestaat een siliconentapijt voor.

SIGEP is een aanrader voor wie op zoek is naar een alternatief voor de klassieke IBA, de Bakkerijdagen-Amsterdam of European-Paris. Noteer alvast 22-26 januari 2011 met een uitroepteken in je agenda!



Debic Prima Blanca Award 2010

Onze noorderburen organiseerden voor de tweede keer de Decibic Prima Blanca Award, een vakwedstrijd met dit jaar 'Glitter & Glamour' als thema. Ze bekroont creaties op basis van Decibic Prima Blanca, de witste slagroom met de beste stand en de hoogste opslag.

In de jury zaten drie toppatissiers: de voorzitter van het Nederlands Patisserie Team Jan-Willem Jansen en de ex-Teamleden Jacques van Bragt en Bart-Jeroen van Overveld. Deze laatste fungeert vandaag als creative chef Decibic. De jury nomineerde drie topcreaties voor de finale in onze vestiging in Nuenen. Peter Simpelaar van La Tourtelle Patisserie in Sluis kaapte de hoofdprijs weg en werd tijdens de Bakkerijdagen in de RAI te Amsterdam uitgebreid in de bloemetjes gezet. Zijn creatie Zeeuws Glamour Meisje is tegelijk klassiek en toch vernieuwend. Zijn spiegeletje van toffee en gelei, het subtiele kantpatroon op de taart en zijn 'bloedkoralen ketting' van macarons, brengen een hedendaagse ode aan de traditionele Zeeuwse klederdracht. De donkere chocoladekrul is een knipoog naar het opgekrulde haar van het Zeeuws Meisje.

De combinatie van smaken en structuren van deze winnende creatie is bijzonder verfijnd. Zo past de mousse van Zeeuwse Babbelaers uitstekend bij de smaak van toffeekaramel en de cremeux van gekarameliseerde abrikozen. De krokante bodem van chocolade en sesamzaad geeft een aangename beet. De jury loofde terecht de mooie, verrassende smaakopbouw.

Het succes van deze wedstrijd inspireert ons om onze horizon wat te verruimen. Wat denkt u van een gezamenlijke, internationale Decibic Prima Blanca Award in de toekomst?



Patisserie inspireert topontwerper Marc Jacobs

Voor de geuren van zijn Splash-collectie haalt de New Yorkse couturier Marc Jacobs zijn inspiratie uit de kleine genoegens van het leven. Zo slaagt hij er telkens in een gevoel van luxe en onbekommerd genieten op te roepen.

De collectie voor de lente en zomer van 2010 is gebaseerd op de overweldigende smaken en kleuren van de macarons van zijn favoriete Parijse patissier. Dit resulteerde in 3 nieuwe Splash 'limited editions': Apple, Pomegranate en Biscotti.

Apple combineert groene appels met rozemarijn en koriander. Een energieke geur, fruitig en met een indringende frisheid. Pomegranate opent met mandarijnbloesem, heeft als hoofdcomponent de opbeurende geur van granaatappel en dit alles op een zachte basis van muskus en amber. Biscotti tenslotte opent met verleidelijke noten van bergamot, heeft een hart van pistachebloesem, terwijl vanille zorgt voor een zachte balans.

Dat een kruisbestuiving tussen parfumerie en patisserie ook in de andere richting werkt, leest u verderop in dit magazine.



Bakker gevraagd m/v

Hoe is het om als vrouw je mannetje te staan in de bakkerswereld? Moet je als vrouw nog steeds afrekenen met taaie vooroordelen en clichés of valt het allemaal best mee? Debic vroeg het aan Frieda Lemmens, Godelieve Devliegheer, Karolien Casteur, Sophie Cijsters, Ingrid Rubbens en Dina B. tijdens een rondetafelgesprek. Zes vrouwen stevig in hun (bakkers-)schoenen.

Hoe is het om als vrouw je mannetje te staan in de bakkerswereld?

Godelieve: “Werken in de bakkerij is vandaag fysiek een stuk minder zwaar dan vroeger. Zeulen met bloemzakken, trappen lopen naar zolders en kelders ...

dat hoort gelukkig allemaal tot het verleden. Maar de vooroordelen zijn bijlange nog niet de bakkerswereld uit. Op vakbeurzen bijvoorbeeld, wordt stevast de man aangesproken.”

Karolien: “Ik merk dat sommige collega’s

moeite hebben om opdrachten en instructies te aanvaarden van een vrouw.”

Dina: “In de bakkersbond voel ik me als vrouw niet welkom. Ik trek daar mijn conclusie uit: wij gaan verder zonder de bond.”

Karolien: “Ik erger me aan de vooroordelen en clichés die welig tieren bij veel vertegenwoordigers. Alsof ik niet weet welke machine geschikt is voor het atelier. Mijn vakkennis reikt verder dan de kleur van strikken en verpakkingspapier. Gelukkig zijn er ook mannen die je waarderen en een handje toesteken. Maar mannen die je hoort denken ‘wat kom jij hier doen?’ zijn er evengoed.”

Frieda: “Je mag het bakkersberoep niet onderschatten. Maar ruilen voor een andere job? Nee, dat wil ik niet. Wie zijn



job in het hart draagt, is er voortdurend mee bezig. Dat gaat nu eenmaal zo. Zeker wanneer je in een creatieve branche zit. Ook in lesvoorbereidingen en allerhande taken kruipt flink wat werk. Maar mij hoor je niet klagen. Het werk van verpleegkundigen en vrachtwagenchauffeurs lijkt me een pak zwaarder.”

Heb je als vrouw iets meer te bewijzen? Word je extra op de proef gesteld?

Dina: “Ik denk van wel. Ook tijdens de opleiding moet je dat ietsje meer geven, wil je waardering krijgen. Zo zijn er leerkrachten die je opzettelijk langer laten knoeien. Gewoon omdat je een vrouw bent.”

Frieda: “Sommige mannelijke collega’s hebben het moeilijk om iets te aanvaarden van een vrouw. Je hebt het

gevoel dat je voortdurend ‘gewogen’ wordt. Ze bestoken je met technische vragen om te zien of je de stiel wel kent en geen veredelde huisvrouw bent. Maar draai je net als hen extra uren, en maak je geen problemen van weekendwerk, dan hoor je er al snel bij.”

Godelieve: “Wie bewijst het vak onder de knie te hebben, trekt meteen de streep hoe ver collega’s kunnen gaan. Bij Wittamer heb ik weinig hinder ondervonden. Ik deed daar mijn stage samen met andere jongeren. Mijn chef, Louis Briffaerts, was een zeer correcte man.”

Hoe reageren klanten op een vrouw als chef?

Dina: “De klanten reageren wel eens verbaasd van ‘oh, u bent de bazin’. Of ze hebben medelijden: ‘Toch een zware stiel

hé, madammeke ...’. Positief is dat ik zelf direct kan antwoorden op specifieke vragen over een bestelling en techniek of zelfs dieetgerelateerde producten. Ik moet niets in het atelier gaan vragen zoals veel andere collega’s. Minpunt: ik weet minder van tv-programma’s, zo kan ik niet over alles meekletsen.”

Karolien: “Hebben de klanten mij toevallig enkele dagen niet gezien, dan klinkt meteen de opmerking van ‘zien we je ook nog eens in de winkels ...?’ Of: ‘werk je hier nog wel?’ Een vrouw die niet in de winkel staat, is volgens velen niet aan het werk.”

Een goede bakkerij is maar zo sterk als de vrouw in de winkel?

Ingrid: “Je hebt een sterke persoonlijkheid nodig in elke winkel. Alleen met meisjes werken is niet aan te raden.

SOPHIE CUSTERS (Tollembeek)
Opleiding: CERIA Anderlecht, Elishout



GODELIEVE DEVLIEGHER (Aalst)
Opleiding: CERIA, Anderlecht



KAROLIEN CASTEUR (Nijlen)
Opleiding: ASO en PIVA, Antwerpen



Door de lange openingsuren moet je met meer dan één fulltimer werken en je toevlucht zoeken tot studentes. Hun drijfveer is de verloning. Passie ontbreekt hen.”

Kies je voor hetzelfde mocht je herbeginnen?

Godelieve: “Mocht ik vandaag herbeginnen, dan zou ik meer bijscholingen volgen.”

Karolien: “Ik zou graag op meer plaatsen werken, vooraleer zelfstandig van start te gaan. Zo heb je meer ervaring in de vingers. Een stage in het buitenland zegt me ook wel wat.”

Dina: “Ik kan niets bedenken dat ik anders zou aanpakken.”

Sophie: “Ik zou uitkijken naar een betere locatie om te wonen en te werken.”

Volgen jullie bijkomende opleidingen?

Sophie: “In 2005 heb ik mij via avondschoon bijgeschoold in hotelpatisserie (Elishout). Vandaag heb ik geen tijd meer voor bijkomende opleidingen.”

Dina: “Ook ik heb in het verleden nog bijscholing gevolgd aan het CERIA-instituut. Nu heb ik het te druk voor extra vorming.”

Godelieve: “Ik genoot bijscholing in binnen- en buitenland.”

Karolien: “Veel tijd voor bijscholing is er niet. Bijscholing vraagt om wakkere aandacht. Maar 's avonds ben ik meestal te moe. Demo's spreken mij meer aan. En als het lukt, ga ik daar ook graag naar toe. Ideeën sprokkelen bij collega's vind ik ook erg leuk.”

Wie verzorgt de administratie van de zaak?

Sophie: “Ik houd mij bezig met al het papierwerk dat bij de zaak komt kijken.”

Dina: “Bij ons doet dat het jongste personeelslid van de bakkerij.”

Godelieve: “Ik verzorg de administratie.”

Karolien: “Mijn vriend neemt die taak op zich. Hij doet de overschrijvingen, en regelt alle personeelskwesties. Bankverrichtingen nemen jammer genoeg de hele voormiddag van onze vrije dag in beslag.”

Hoe combineren jullie werk en gezinsleven?

Ingrid: “Ik ben in de zaak gerold. Met mondjesmaat kreeg ik meer verantwoordelijkheden toegeschoven van mijn vader. Ik moet zeggen dat ik weinig weerstand of opmerkingen heb gekregen.”

Karolien: “Vandaag staan mijn man en ik in het atelier. Voor koken blijft er niet veel tijd over. We hebben hier brood in overvloed of halen een snelle warme hap.”

Sophie: “Eten is geen probleem. We verkopen belegde broodjes (lacht). Als bakkersdochter herinner ik me dat mijn mama er altijd was. Ook al was ze steeds bezig, ze was altijd thuis als ik van school kwam.”

Frieda: “Gelukkig heb ik lange tijd hulp gehad van de familie om de kinderen op te halen en om eten klaar te maken.”

Godelieve: “Vandaag zijn mijn ouders minder mobiel. Tijd inbouwen voor ons gezinsleven zie ik als een nieuwe uitdaging. Bij Wittamer had ik vrij deftige werkuren. Zo kon ik het blijven volhouden. Lange werkuren zijn moeilijk te combineren met het gezinsleven.”

Karolien: “Waar een wil is, is een weg. De lange werkuren mogen geen reden zijn om niet voor dit beroep te kiezen. Integendeel!”

Verraden de producten een vrouwenhand?

Dina: “Absoluut! Daar is iedereen het roerend over eens. Vrouwen werken meer gestructureerd en verfijnd. Zeker

wat afwerking en chocoladeartikelen betreffen.”

Frieda: “Vrouwen hebben wellicht een meer verfijnde smaak. Voorts merk ik in de klas vooral een verschil tussen jongeren die uit een gezin van zelfstandigen komen en jongeren waarvan de ouders in loondienst werken.”

"Tijd inbouwen voor ons gezinsleven zie ik als een nieuwe uitdaging"

Hebben vrouwen een andere aanpak, een andere omgangsstijl?

Ingrid: “Ik vertrouw mijn bakkers en patissiers. Ik stimuleer hen om te experimenteren en nieuwe creaties uit te proberen. Voorts voer ik, indien nodig, structurele veranderingen door. Ik pak zaken als orde en organisatie aan. Bij sollicitaties graaf ik wat dieper dan mijn vader. Ik toets achtergrond en motivatie van de kandidaten bij vorige werkgevers of bespreek het met de mensen in het atelier. Dat deed mijn vader bijvoorbeeld niet. Doordat ik zelf minder met de productie en het creatieve bezig ben, vertrouw ik vooral op mijn medewerkers. Ik zal hen eerder aansturen om iets nieuws uit te proberen. Een toets of accent moet kunnen.”

Godelieve: “Medewerkers nemen je sneller in vertrouwen, ze kunnen hun hart eens luchten.”

Karolien: “Privé en zaken zijn niet altijd te scheiden. Je bent zo veel uur samen met je medewerkers, dat je ook vertrouwelijke zaken deelt. Je begrijpt je personeel ook sneller.”

FRIEDA LEMMENS (Herenthout)
Opleiding: PIVA, Antwerpen

DINA B. (Tollembeek)
Opleiding: CERIA, Anderlecht

INGRID RUBBENS (Tielt-Winge)
Opleiding: bakkerijschool, Haasrode



Wat is jullie belangrijkste filosofie?

Ingrid: “Liever een bescheiden zaak dan een grote. Dat is mijn motto. Vandaag ben ik meer bedrijfsleider dan 10 jaar geleden. Het is moeilijk om de klok terug te draaien en om productie af te bouwen. Toch moet ik dat doen om gezondheidsredenen. Mik liever niet op het grote, dan loopt het ook niet uit de hand. Blijf bescheiden, zo moet je geen extra personeel aanwerven en haal je ook geen bijkomende administratie op de hals. Bovendien biedt een bescheiden onderneming de ruimte om met de kern bezig te zijn: creëren! Wat ik kan aanraden is een halfopen atelier, zodat klanten beweging zien. Ook netheid is een onderdeel van mijn filosofie.”

Dina: “Je bent op de eerste plaats vakman! Creëer iets wat een ander niet heeft! Mijd overbodige zaken zoals bakkersbonden. Er valt weinig te leren en ze schieten tekort in de vakantieplanning in de streek. Komt er een extra filiaal van één of andere grootbakkerij? Verwacht dan niet te veel van de bakkersbonden. Ze zullen eerder meehuilen met de wolven.”

Sophie: “Creatie daar draait het om. Op de stoep zie ik wel eens diepvriesdozen van ingekochte goederen tussen het oud papier van sommige bakkers zitten. Een droevige zaak.”

Karolien: “Iedereen kan een broodjeszaak beginnen. Ik wil vooral vakmanschap. In mijn winkel geen donuts, croissants en kaiserbroodjes die het grootwarenhuis verkoopt!”

Hoe gaan jullie om met de crisis?

Kopen de klanten anders?

Dina: “De winstmarges liggen een pak lager dan 20 jaar geleden. Het standgeld op markten en beurzen piekt. Vandaag moet je vooral op een slimme manier zaken doen. Kies de juiste producten, bied ze aan tegen een gunstprijs voor

grotere hoeveelheden. Geef de klanten het gevoel dat ze een koopje doen. Vijf mattentaarten voor negen euro gaan vlotter over de toonbank dan elke mattentaart tegen twee euro per stuk. Snijd grotere taarten in stukken, ook dat is interessanter dan individuele gebakjes.”

Sophie: “Op het einde van de maand verkopen we meer gewoon brood of rozijnenbrood en minder koeken.

Karolien: “Ik merk geen terugval in omzet. Patisserie gaat ook tijdens de week over de toonbank. Alsof mensen zich met een kleinigheidje willen verwennen. Net voor de feestdagen draait de verkoop wat minder. Maar de feestdagen zelf, die maken weer alles goed. Opvallend is ook dat het jaar na jaar tussen half februari en Pasen rustiger wordt. We spelen daar op in met goedkopere artikelen: Driekoningengebak in januari, pannenkoeken met lichtmis, enzovoort...”

Waarom hebben jullie voor het vak gekozen? Wat is het mooiste aan het bakkersberoep?

Godelieve: “Ik kreeg de microbe te pakken bij mijn ouders en koos voor een opleiding aan CERIA. Alles interesseerde mij. Broodjes, chocolade, gebakjes, ijs,... Aantrekkelijk is de creativiteit, de variatie van het beroep, het proeven, experimenteren...”

Karolien: “Tijdens mijn humaniora was ik voortdurend in de weer met taartjes en desserts voor feestjes en verjaardagen. Ik moest mijn opleiding van mijn ouders afmaken. Nadien ben ik naar het PIVA gegaan. Vandaag zijn mijn ouders bijzonder trots, nu we samen een zaak runnen.”

Frieda: “Je eigen baas zijn, spreekt me sterk aan. Ik ben dol op de sfeer in het atelier, zo kan ik lange dagen draaien. Vroeger heb ik nog in een semi-

industriële chocolaterie gewerkt. Maar dat afstompend werk was niet aan mij besteed.”

Wordt het banketbakkersberoep aantrekkelijk en realistisch voorgesteld? Hoe kan je jonge mensen warm maken voor het bakkersvak?

Frieda: “De ‘Linda’-reclamefilmpjes vandaag zijn veel leuker dan de slapende ‘Rudy’-tjes van 5 jaar terug. Gelukkig!”

Godelieve: “Toch wordt het bakkersberoep niet altijd genuanceerd en realistisch voorgesteld. Natuurlijk moet een bakker vroeg uit de veren en er is het weekendwerk. Sluiten op zondag kan gewoonweg niet. Ook dan gaan wij vroeg open, terwijl het jonge werkvolk op zaterdagavond graag een stapje in de wereld zet. Maar het beroep heeft ook aangename kantjes en pluspunten. Zo is het bakkersvak een beroep met veel passie.”

Karolien: “We kunnen van alles doen om mensen te doen kiezen voor dit beroep. We zouden ’s nachts een opendeur kunnen houden, dan proef je hoe het hier werkelijk aan toegaat en krijg je een realistische kijk op het vak. Klasbezoeken van 12-14 jarigen aan een bakkerij-inactie zijn interessant om jonge mensen warm te maken voor het bakkersberoep. Vandaag komen er hier wel schooltjes over de vloer, maar dat zijn veelal kinderen tussen 5 en 10 jaar. Op die leeftijd ligt de beroepskeuze nog ver weg. Of: waarom geen tv-programma “bakker zoekt knecht”?”

Tot slot: de uitdagingen van morgen?

Frieda en Godelieve staan enthousiast voor de klas. Hun uitdaging?

“De jeugd motiveren met al het mooie dat het bakkersberoep te bieden heeft.” “Uitbreiden van de zaak is niet onze ambitie”, laten de dames eensgezind verstaan. Wel: kwaliteitsbewaking en meer werkcomfort in het atelier.



Pâtisserie on the move!

The Flemish Primitives 2010: een grandioos succes! Een schat aan culinaire 'wetenschap' werd gedeeld met maar liefst 1300 aanwezigen, waaronder chocolatiers, foodies, pers, bloggers, culi's, gastronomen en studenten. En natuurlijk was Debic ook van de partij in het Brugse Concertgebouw. Een verslag.



De benaming "The Flemish Primitives" vormt een knipoog naar de hoogstaande Vlaamse schilderkunst uit de 15de en 16de eeuw. Boegbeeld Jan van Eyck blonk uit in het integreren van nieuwe technieken in het schilderen met olieverf. Beïnvloed door andere disciplines, zoals de miniatuurkunst, slaagde hij er in zijn schildertechniek te verfijnen en volledig tot bloei te laten komen.

Dezelfde filosofie van over de eigen grenzen heen kijken, ligt aan de basis van de organisatie van het culinair toevenement The Flemish Primitives. Projectmanagers Bernard Lahousse en Peter Coucquyt - voormalig chef Kasteel Withof in Brasschaat- stimuleren met het toevenement interactie tussen internationale topchefs, wetenschappers en bedrijven. Tegelijkertijd tillen ze onze gastronomie naar een hoger en exclusiever niveau.

De editie van vorig jaar stond in het teken van foodpairing. Hierbij worden ingrediënten tot op moleculair niveau ontleed. Op basis van gemeenschappelijke aromacomponenten komt men zo tot nieuwe, verrassende combinaties. Wereldsterren als Ferran Adrià (El Bulli,

Rosas) en Heston Blumenthal (The Fat Duck, Berkshire) deelden gul hun ervaringen met het publiek. Deze laatste verbaasde de wereld met een eigenzinnige creatie van witte chocolade en kaviaar!

Interactie tussen internationale topchefs, wetenschappers en bedrijven.

Het thema food- en mindpairing van de vorige editie werd ook nu even aangeraakt. Tijdens de vertoning van een fragment uit Sneeuwwitje en de 7 dwergen, gingen knalrode chocoladeappeltjes rond. Ondertussen vulden de geur en de geluiden van het bos de zaal. De beeltenis van de boze heks in combinatie met het signaal "EAT NOW" zorgden voor een schitterende totaalbeleving.

Of wat te denken van een kinderfeestje met zwevende chocoladewolven, bereid met suguir*, chocolade en helium? Fraai in beeld gebracht en wijselijk beschermd door een baldakijn. Het publiek, gehuld in plastic jasjes, verdwaalde op de diffuse grens tussen fantasie en techniek. Of zwevende discobollen van chocolade. Een glazen waterpijp, gevuld met geparfumeerde rook van szechuanpeper en venkelbloemetjes, zorgde voor live gevulde rookpralines...

De samenwerking tussen chefs en wetenschappers resulteerde dit jaar voornamelijk in hoogtechnologische apparatuur en futuristische machines. Bovendien werd er in deze editie ook ruimte vrijgemaakt voor de wereld van de patisserie. Debic zoomt in op onze beste toppatissiers want ook hun kennis en stijl mag gezien en geproefd worden.

**Suguir is de magische plant die Dominique ontdekt heeft tijdens zijn expeditie in Mexico. Deze plant heeft de eigenschap om vloeistof sterk te laten binden en werd door de Maja-indianen aan hun chocoladedrank toegevoegd om op die manier een maximum aan luchtige mousse te creëren aan hun drank.*



Jean-Yves Wilmot - foto 7,10

Jean- Yves Wilmot (Pâtisserie Wilmot, Mettet) is ongetwijfeld een avant-gardist. Hij noemt zichzelf Créateur de Plaisirs Gourmands en dat bewees hij voluit in Brugge.

Naast een assortiment cupcakes presenteerde hij een werkwijze om vloeistoffen te laten geleren zonder toevoeging van geleermiddelen, alleen op basis van de van nature aanwezige enzymen en pectines in de vruchten.

Zijn creatie? Een stijlvol dessert met een mix aan smaken: koekjes van Jules Destrooper, wortelgelei, frambozen en gebakken tomaat. Het gebruik van natuurlijke pectine en vrijkomende enzymen maakt gelatine of ander verdikkingsmiddel overbodig. Wilmots presentatie in Brugge was een opsteker voor de groeiende vraag naar gelatinevrije mousses, bavaoises en andere crèmes.

Jordi Roca - foto 11

De gebroeders Roca (El Cellar de Can Roca, Girona) deden in Brugge hun keukengeheimen uit de doeken. Patissier Jordi Roca laat zich hierbij al eens inspireren door de samenstelling van parfums. Ter illustratie werd Eternity van Calvin Klein aangehaald. De verschillende aromacomponenten van het parfum (bergamot, mandarijn, vanille, basilicum en sinaasappel) fungeerden als basissmaken waarmee een dessert gecreëerd werd. Over een bedwelmend dessert gesproken!

In één van volgende edities komen we hier zeker op terug. Hun stijl en aanpak om moderne en correcte desserts te creëren is immers fenomenaal. Sinds de broers samenwerken met wetenschapper Héloïse Vilasec van de Alicia Foundation, kregen ze al drie Michelin-sterren.



4



5



7



8



10



11



Dave De Belder - foto 12

Kookwonder Dave De Belder van de Godevaart (Antwerpen) herwerkte een deconstructie van de klassieke appeltaart tot een stijlvol dessert.



Bart De Pooter - foto 8

Food- en mindparing in de patisserie. Topchef Bart De Pooter (De Pastorale, Reet) kwam in Brugge zijn interpretatie van mindpairing uitleggen. Voor patissiers openen zich hier tal van nieuwe mogelijkheden.



Roger van Damme - foto 1,2,3,6

Het Gebaar, Antwerpen, Gault Millau chef van het Jaar. Patisier van opleiding en zaakvoerder van één van de elegantste lunchrestaurants van België. Al jaren verdedigt Roger van Damme de nieuwe experimentele keuken. Dit jaar stelde hij de Emulsionfire voor.

Dit toestel, één van de 5 wereldprimeurs op het congres, is gebaseerd op de werking van toestellen die gebruikt worden voor de aanmaak van cosmetische crèmes en zalfjes. Met behulp van electromagnetische krachten creëert de Emulsionfire emulsies die opvallen door hun gladde structuur en mooie glans. Grote voordeel van het gebruik van de Emulsionfire is de stabiliteit van de gecreëerde emulsie. Immers, 10 uur na de bereiding wordt de uiteindelijke structuur bekomen, die dan gedurende 5 à 6 dagen ongewijzigd blijft. Dit opent mooie perspectieven voor al wie met doorverkoop bezig is.

Het toestel werd ontwikkeld door M4E (Magnets For Emulsions), een spin-off van de K.U.Leuven, in samenwerking met Roger van Damme. De initiatiefnemers Johan Martens en Firmin Velghe van



M4E maken zich sterk dat na de zomer de Emulsionfire ook in Horeca-formaat beschikbaar zal zijn. Debec gelooft beslist in deze innovatieve techniek en was van bij het eerste uur betrokken partij.

Het klassieke chocoladetri (fondant, melk en wit) werd samen met room van Debec en andere smaakmakers bewerkt tot smeuijge culi-zalfjes. Alle 1.300 aanwezigen werden vergast op een degustatie, niet toevallig gepresenteerd in cosmeticapotjes.

Dominique Persoone - foto 4,5

Thuispeler Dominique Persoone (The Chocolate Line, Brugge) zorgde voor de apotheose. Dé ambassadeur van Belgische topchocolade vertaalde samen met James Petrie (chefpatisier The Fat Duck, Berkshire) een typisch Vlaams gerecht - paling in 't groen met frieten - in een chocoladepraline. Faut le faire!

DEMONSTRATIES

11, 12, 13 en 14 /10/2010.

Tijdens deze dagen zal **Jean-Yves Wilmot** een serie haalbare, moderne eindejaarspatisserie voorstellen. Dit ter gelegenheid van de **eindejaarsdemonstraties georganiseerd door Debec en Cointreau Gastronomie.**

Marrakech





Yoghurcrumble

Meng bloem, koude boterklontjes en bloedsuiker met de hand of voorzichtig met de klopper in de machine tot grove kruimels ontstaan. Uitgieten op een silpat en 2 uur laten rusten in de koelkast, nadien bakken op 120°C. Bestrooi na het uitovenen onmiddellijk met Mycryo.

Frambozenbiscuit

Meng in de klopper de suiker, het amandelpoeder en ¼ van de eieren tot een pasta. Nadien de rest van de eieren er één voor één stevig onderkloppen. Reken op 5 minuten. Breng de boter tegen het kookpunt, meng met de frambozenalcohol en ¼ van het opgeklopte beslag. Vermeng bloem en aardappelzetmeel. Dit voorzichtig in de compositie roeren, samen met de nog bevroren frambozenstukjes.

De 2 composities samenbrengen en verdelen in 4 goed bebloemde biscuitvormen. Bakken op 160°C gedurende 30 à 35 minuten.

Yoghurtmousse

Week gelatinepoeder in het water. Verwarm een gedeelte van de yoghurt met de gelatineoplossing en de suiker. Voeg toe aan de yoghurt met het yoghurtpoeder. Spatel er de opgeklopte room onder.

Aardbeencoulis met munt

Suiker, Algin (Texturas) en xanthaan droog mengen. Meng en mixen met 175 g aardbeienpuree, vervolgens verwarmen tot 60°C, bij voorkeur in een warmwaterbad. Goed mengen met puree van bosaardbeien. Koelen en pas nadien de gewassen muntblaadjes doormixen. Koud bewaren. De gesneden aardbeien en de gesnipperde munt voorzichtig door de coulis mengen. Uitgieten en invriezen.

Opbouw

Plaats onderaan in een ring de frambozenbiscuit. Kleef hierop de aardbeencoulis met munt. De ring vullen met de yoghurtmousse. Afstrijken en invriezen. Gebruik een gedeelte van de yoghurtmousse om dotten aan te brengen. Afwerken met yoghurcrumble, rozen- en muntblaadjes en honingdruppels

TIP: het gebruik van Algin en xanthaan zorgt voor een frissere smaak omdat de fruitpuree niet hoeft verhit te worden. Vervang eventueel de xanthaangom en het alginaat door 5 g gelatine.

Recept

voor 4 vormen van Ø 18 cm

Yoghurcrumble

- 75 g bloem
- 75 g Debic Boter Cake
- 75 g bloedsuiker
- 40 g yoghurtpoeder
- 6 g Mycryo

Frambozenbiscuit

4 biscuitvormen 18cm

- 300 g amandelpoeder
- 300 g suiker
- 375 g eieren
- 180 g Debic Boter Cake
- 8 g frambozenalcohol
- 45 g bloem
- 50 g aardappelzetmeel
- 225 g diepvriesframbozen

Yoghurtmousse

- 600 g yoghurt
- 65 g yoghurtpoeder
- 85 g suiker
- 16 g gelatinepoeder
- 90 g water
- 600 g Debic Room 40%

Aardbeencoulis met munt

- 200 g aardbeienpuree
- 55 g suiker
- 3 g Algin (Texturas)
- 2 g xanthaan
- 200 g puree van bosaardbeien
- 6 g verse munt
- 400 g aardbeien
- 8 g vers gesnipperde munt

Afwerking

- crumble
- dotten yoghurtmousse
- rozenblaadjes
- heldere vloeibare honing



Recept

5 taarten voor 6 pers.

Amandelcrème

- 1000 g frangipane
- 125 g sojamelk

Lichte ganache

- 360 g Debic Room 35%
- 35 g trimoline
- 35 g glucose
- 480 g melkcouverture

Melkmousse met mout

- 1000 g Debic Room 40%
- 300 g fondantchocolade 66%
- 25 g Ovomaltine

- zanddeeg
- pindanootjes
- Jules Destrooper wafeltjes
- chocoladekrullen
- verse frambozen
- pistachenootjes

Amandelcrème

Meng de frangipane met de sojamelk tot een homogene massa.

Lichte ganache

De room aan de kook brengen met de glucose en de trimoline. In 3 à 4 keren op de gehakte chocolade gieten en mixen om tot een perfecte emulsie te komen.

Melkmousse met mout

Verwarm 300 g room en mix zonder lucht in te brengen met de Ovomaltine en de gesmolten chocolade. De overige room toevoegen en goed mengen. Is perfect verwerkbaar na een nacht in de koeling (5°C).

Opbouw

Spuit een dun laagje amandelcrème op de zanddeegbodem en bestrooi met pindanootjes. Bakken in een matige oven op 190°C gedurende 25 minuten. Na voldoende afkoeling de lichte ganache uitgieten en laten opstijven. Klop de bereiding voor de melkmousse met mout op. Deze vervolgens in bollen op de taartbodem spuiten.

Afwerking

Verdeel kriskras de gebroken wafeltjes en de chocoladekrullen. Bestrooi tenslotte met de frambozen en de gehakte pistaches.

Costa Rica





Isora

Recept

Notenbiscuit

- 150 g eieren
- 120 g eigeel
- 180 g eiwit
- 100 g suiker
- 215 g walnoten
- 70 g bloem
- 2 sinaasappelzestes
- 160 g biscuitkruimels
- 90 g boter
- kaneelpoeder

Compote banaan-aardbei-Leffe

- 6 bananen
- 100 g suiker
- 250 g aardbeien
- 330 g Leffe blond
- 25 g Mycryoboter

Crème d'Olive

- 335 g melk
- 2 g zeezout
- 1 g nootmuskaat
- 16 g gelatinepoeder
- 92 g water
- 325 g witte couverture
- 350 g olijfolie
- 750 g Debic Duo

Krokant

- 300 g witte chocolade
- 125 g suiker
- 30 g pistachenoten
- 30 g pindanoten

Notenbiscuit

De eieren met het eigeel schuimig kloppen. Hak de noten en meng ze met de droge biscuitkruimels, het kaneelpoeder en de sinaasappelzestes. Vervolgens onderspatelen. Het eiwit met de suiker tot sneeuw slaan en voorzichtig mengen. De boter smelten en onderspatelen.

Uitstrijken op een bakplaat (60/40) en bakken op 180°C gedurende 14-15 minuten.

Compote banaan-aardbei-Leffe

Bak grove bananenstukken in een hete tefalpan met bruine boter en de suiker. Blussen met de blonde Leffe en kort inkoken. Bestrooien met de Mycryo cacao boter, goed mengen en de aardbeienstukjes toevoegen. Verdelen over de gebakken notenbiscuit en invriezen.

Crème d'Olive

Het gelatinepoeder in het water weken. Kook de melk even op met het zout en de nootmuskaat. Meng beide bereidingen. Op de witte chocolade gieten en mengen zoals een ganache. Laten afkoelen. Gebruik een Robot-Coupe en mix de ganache met de olijfolie, straalsgewijs zoals een mayonaise. De opgeklopte Debic Duo onderspatelen.

Krokant

Neem een tefalpan en smelt hierin de suiker. Al roerend de pistachenootjes en de pindanoten karameliseren. Uitgieten op een silpat. Na verharding stukrollen, mengen met de chocolade en gladstrijken tussen twee plastic vellen.

Opbouw

Gebruik een reliëfvel en plaats hierop een kader van 4 cm hoogte. Chemiseer het reliëfvel en vul met 2/3 van de Crème d'Olive. Bestrooien met de krokante stukjes. De rest van de Crème d'Olive verdelen in de kader. De ingevroren biscuitgelei aanbrengen en goed aandrukken.

Afwerking

Lichtgroene decorgelei.



Piemonte



Recept

voor 10 verrines

Citroen-basilicumcrème

- 100 g citroensap
- 135 g limoensap
- 2 limoenzestes
- 2 citroenzestes
- 50 g water
- 45 g suiker
- 500 g witte chocolade
- 75 g trimoline
- 14 blaadjes basilicum

Gekarameliseerde hazelnoten

- 200 g suiker
- 60 g water
- 400 g hazelnoten
- 40 g grué van cacao
- 6 g grof zeezout

Mousse praliné à l'ancienne

- 85 g vloeibare Debic Duo
- 5 g gelatinepoeder
- 28 g water
- 175 g praliné 50/50
- 175g praliné à l'ancienne
- 650g Debic Duo

Citroen-basilicumcrème

Meng het sap met de suiker, het water en de zestes en breng aan de kook.

Flink doorkoken (105°C). Laat afkoelen tot +/-90°C en giet op de chocolade met de trimoline en het fijn gesnipperde basilicum. Mixen tot een gladde mayonaise.

Gekarameliseerde hazelnoten

In een ronde kom het water met de suiker koken tot 125°C.

De verwarmde gebroken hazelnoten en cacao-gruë toevoegen, roeren tot karamelisatie.

Zeezout over strooien en bewaren.

Mousse praliné à l'ancienne

Het gelatinepoeder in het water weken. Smelt de gelatinebereiding in de opgewarmde Debic Duo.

Meng de beide pralinés en giet hierop het warme gelatine-roommengsel. De opgeklopte Debic Duo onderspatelen.

Opbouw in glazen

Onderaan de citroen-basilicumcrème spuiten. Hierover de gehakte noten strooien.

Pralinémousse opspuiten.

Decoratie

Werk af met gefrituurd basilicumblad en fijngehakte gekarameliseerde hazelnoten.



GAAPRICE ©



Kiezen voor kwaliteit en geestdrift

Nathalie Lottin en Franck Duvet hebben een identiteit om u tegen te zeggen. Brood en banket zijn hun passie en liefde. De ambiance in de winkel maar ook in het atelier, weerspiegelt hun brede ervaring in de grote huizen. Een ontmoeting.



Identikit

FRANCK DUVET

Geboren: 1966, Lille (F)

Opleiding: CAP, Lille

Parcours: Lefebvre, Lille; Segond, Aix-en-Provence; Peltier, Parijs; Maison du Chocolat, Parijs; Debailleul, Brussel



NATHALIE LOTTIN

Geboren: 1967, Ciney (B)

Opleiding: Hotelschool, Libramont

Parcours: Maison du Chocolat, Parijs; Peltier, Parijs; Debailleul, Brussel

Zoon: Antoine, 12 jaar

Filosofie:

"Werken voor ons eigen plezier en dat van anderen."

PÂTISSERIE CAPRICE

Chaussée de Louvain 400

5004 Bouge

081 21 05 91

caprice.boulangerie@belgacom.net

Sinds 1995 is het stel uit Bouge de fiere eigenaar van een strak vormgegeven brood- en banketbakkerij. "Een sprankelend voorbeeld voor de jeugd", vinden ze zelf. Want wie met inzet, geloof en vakkennis omgaat, geraakt vooruit. Daar zijn ze rotsvast van overtuigd.

Hoe is jullie avontuur van start gegaan?

Franck: "Ik heb Nathalie leren kennen bij Debailleul toen ik twintig was. We hielden er dezelfde levens- en werkfilosofie op na. Een paar jaar later trokken we onze stoute schoenen aan. Met een bescheiden budget maar vol zelfvertrouwen gingen we op zoek naar een bakkerij om over te nemen."

Wat waren jullie eisen?

Nathalie: "We zochten een gelijkvloerse verdieping met tuintje, privémogelijkheden, goede ligging en parking. Via het 'bloemmolennetwerk' hebben we deze bakkerij in 1995 gevonden en overgenomen tegen een zeer aanvaardbare prijs."

Hoe omschrijven jullie de stijl en filosofie van de zaak?

Nathalie: "Het klinkt als een cliché, maar wij maken alles zelf: brood, patisserie, chocolade en dessert-koekjes. We hebben het zo geleerd en houden daar aan vast. Ik ben telkens verbaasd wanneer nieuwe medewerkers geen crème pâtissière kunnen koken of geen croissants kunnen rollen omdat ze alleen met diepvrieskwaliteit hebben gewerkt."

Franck: "Ik vind dat geen ramp. Ik draag graag kennis over aan jongeren. Dat is de eigenwijze mentaliteit van de grote Franse huizen. Streng maar rechtvaardig. Discipline maar met respect. Iedereen in het atelier wordt gelijk behandeld en gerespecteerd."



Jullie hebben een gelijklopende ervaring achter de rug?

Franck & Nathalie: "Als prille twintigers gingen we aan de slag bij Debailleul in Brussel. Nadien werkten we in verschillende patisserieën in Zuid-Frankrijk. Voor we zelf een zaak openden, vervulmaakten we ons in Parijs. Alles bij elkaar hebben we zes à zeven jaar samengewerkt tijdens ons voortraject."

Kennis blijft belangrijk...

Franck: "Ik houd van vakdiscussies. Die zijn verrijkend voor iedereen. Zelf heb ik mijn broodkennis moeten bijschaven. Ook door de opmerkingen van klanten! Heel in het begin kreeg ik de rake opmerking dat ik wel wat mocht doen aan mijn pistolets of dat het rap gedaan zou zijn. Wist ik als Fransman wel wat een Belgische pistolet was? Al doende leert men. Vandaag maak ik mijn eigen type pistolets: lange rijs, grove structuur. Met het voordeel dat ze 's avonds ook nog smakelijk zijn."

Voeren jullie reclamecampagnes?

Nathalie: "We zijn steeds in onszelf blijven geloven. In het begin hadden we het niet gemakkelijk. Op onze eerste dag verkochten we twee taarten. Er was concurrentie in de buurt en wij hadden geen reclame gemaakt. Ook vandaag besteden we aan reclame geen groot budget. We investeren liever in kwaliteit en luxueus afgewerkte taarten. Voor ons geen goud bedrukte gebakdozen of linten. We hebben het vooral van mond-tot-mondreclame. Dat helpt echt, we ondervinden het elke dag."

Jullie producten zien er onberispelijk en trendy uit. Kunnen jullie daar een correcte prijs voor vragen?

Franck: "Wat is een correcte prijs? We bekijken ons globaal rendement en dat zit voorlopig goed. Ik weet ook wel dat ik met brood, ontbijtkoeken en chocolade meer verdien. Maar mijn passie ligt nu eenmaal bij patisserie en daar wil ik plezier aan beleven. Als daar telkens een gedetailleerde kost- en rendementsberekening moet van gemaakt worden, is het plezier er voor mij af."



Francks en Nathalie's goede raad voor beginners

- 1 Zorg voor een degelijke opleiding.
- 2 Doe ervaring op in verschillende huizen.
Kies je 'huizen' zorgvuldig uit. Wees selectief en geduldig. Vragen staat vrij. Maak gebruik van de kenniskring van je patron of schoolcollega's. Franstalige bakkers hebben een streepje voor om aan de slag te gaan in Frankrijk, dé bakermat van de patisserie.
- 3 Een goede leermeester is goud waard. Stages en extra opleidingen kan je overal volgen. Een goede leermeester verrijkt en inspireert je eigen stijl. Leer zo veel mogelijk. Beter een tijdje langer bij een patron dan een jaar te vroeg beginnen.
- 4 Stel prioriteiten. Spaar en werk. Vrije tijd, uitgaan, dure auto's en grote uitgaven staan nu op het achterplan. Zet alles op alles om zo onafhankelijk mogelijk te kunnen starten.
- 5 Geen enkele zaak is van bij het begin een topformule. Doe geen toegevingen op kwaliteit. Laat de moed niet zakken. De aanhouder wint!

Hoe zorg je voor je rendement?

Franck: "We maken zelf koekjes, meringues en confituur. Producten die rendement genereren zonder dat ze arbeidsintensief zijn. Dat leer je ook op een goede leerplek. Hoeveel collega's gieten hun overtoellig eiwit niet weg? Opkloppen, suiker erbij, droogoven en klaar is Kees. Verkopen met 200% winst! Dat draagt bij tot een goed globaal rendement. Vergeet niet dat je op deze manier perfect leert omgaan met de spuitzak. Door wekelijks merveilles te spuiten leer je wel hoe het moet. Er mag al eens een scheve tussen zitten. Met roomtoefen spring je best wat zorgvuldiger om."

Geven jullie de voorkeur aan bepaalde ingrediënten?

Franck: "Eigenlijk niet. Het is de totaliteit die het uiteindelijke resultaat bepaalt."

Jullie werken met Debic boter...

Franck: "Een uitstekend en onberispelijk product. Zijn natuurlijk karakter en zijn constante kwaliteit betekenen een houvast voor onze zaak."

Ruimtelijk zijn jullie goed georganiseerd.

Nathalie: "We werken in een ruim atelier met alle koel-, vries- en ovenscapaciteiten op één niveau. Een efficiënt georganiseerde en prettige werkomgeving. Geen verloren stappen, geen trappen. Geen tekort aan stockagecapaciteit. Geen ergernis, geen stress. Wel een aangename werkplek. Ook in drukke periodes met Kerstmis, Pasen en in de vakanties hebben we alles onder controle. Maar ook onze ervaring in de grote huizen speelt hier zeker een doorslaggevende rol."

Jullie koesteren ongetwijfeld ambities?

Franck: "Zeker! We willen vooral op het ingeslagen pad verdergaan. En daar nog creatiever mee omgaan. Ik wil absoluut niet uitbreiden of een tweede zaak openen. De verleiding is groot en klanten vragen er zelfs naar. De vrees om aan kwaliteit in te boeten houdt mij tegen. Er zijn genoeg voorbeelden van hoe het niet moet. En dan is er de hoop zorgen die je er bij krijgt: personeel, transport, bezetting, ... Niks beter dan de gestroomlijnde zaak die we vandaag runnen. Ik stop liever mijn energie en extra creativiteit in deze zaak."

Wat onderscheidt jullie zaak van andere?

Nathalie: "Ik denk dat onze service en topkwaliteit wel in het oog springen. Het zijn de kleine dingen die het hem doen. Zoals wisselgeld teruggeven in het Nederlands. Je ziet Nederlandstalige klanten dan aangenaam verrast opkijken. We zijn hier niet in de Ardennen, hoor. En of ze nu komen voor één croissant of 20 gebakjes, hier wordt iedereen even vriendelijk bediend."

Franck: "Niet alleen ik, ook Nathalie heeft een degelijke vakkennis. Dat scheelt natuurlijk! Zij kan klanten een perfecte technische uitleg geven over samenstelling, gebruikte technieken of bepaalde grondstoffen toelichten."

Kwaliteit laat zich raden...

Nathalie: "Het is niet altijd gemakkelijk om respect te krijgen voor je kwaliteit. Vandaag zijn er heel wat consumenten die het verschil niet zien of willen zien. Kijk naar de halfgebakken croissants die je al eens vindt bij de fastfoodzaken in de buurt van stations en scholen. Een hap is een hap... Wij kiezen heel bewust voor het bereiden van ambachtelijke producten. Daar ligt onze kwalitatieve meerwaarde."

Hebben jullie nog raad voor jonge starters?

Franck: "Werk met plezier is ons devies. Houd dezelfde lijn aan en gebruik in het atelier goede basisproducten. Luister vooral naar opmerkingen van klanten."

Nathalie: "Iedereen moet zijn evenwicht vinden voor zijn gezinsleven. Wij geven de voorkeur aan twee sluitingsdagen in de week, maandag en dinsdag. Zo krijgen onze medewerkers de kans om twee achterevolgende dagen vrijaf te nemen: zondag en maandag of maandag en dinsdag."

Franck: "Ondernemen is investeren. Zorg voor een deskundige boekhouder en een bankier die je persoonlijk kent."

Caprice

Recept

24 individuele

+ 8 x 4 pers. + 8 x 6 pers.

Amandeldacquoise

- 1 L eiwit
- 270 g suiker
- 900 g amandelpoeder
- 180 g bloem

Jocondebiscuit

- 100 g bloedsuiker
- 100 g eiwit
- 100 g Debic Melkerijboter Constant
- 100 g bloem
- rode kleurstof

A

- 1L eieren
- 60 g trimoline
- 750 g bloedsuiker
- 750 g amandelpoeder
- 200 g bloem
- 150 g gesmolten Debic Melkerijboter Constant
- 650 g eiwit
- 120 g suiker

B

Vanillebavarois

- 750 g melk
- 225 g suiker
- 1 vanillestok
- 190 g eiheel
- 30 g gelatineblaadjes
- 1350 g Debic Room 40%

Frambozenmousse

- 200 g eiwit
- 300 g suiker
- 100 g water
- 600 g frambozenpuree
- 80 g frambozenlikeur Jacobert
- 30 g gelatineblaadjes
- 1150 g Debic Room 40%

Frambozeninterieur

- 1 kg frambozenpuree
- 200 g suiker
- 20 g gelatineblaadjes



Amandeldacquoise

Klop het eiwit met de suiker op en spatel er het amandelpoeder en de bloem onder. Uitspuiten in cirkels en bakken op 180°C gedurende 15 minuten.

Jocondebiscuit

A: Meng alle ingrediënten tot een gladde zalf. Op kleur brengen met de voedingskleurstof. Per bakmat 150 g uitstrijken en één nacht laten drogen in de werkplaats.

B: Klop de eieren met de trimoline stevig op. Meng de bloedsuiker met het amandelpoeder en de bloem. Het eiwit met de suiker tot schuim kloppen. Spatel achtereenvolgens de droge stoffen, de opgeklopte eieren en de gesmolten boter onder. De klaargemaakte Jocondebiscuit uitstrijken op de rode pasta (700 g blad). Oven op 190°C: 12 à 13 minuten.

Vanillebavarois

Met melk, suiker, eiheel en gespleten vanillestok een anglaise realiseren (84°C). De geweekte gelatine toevoegen en laten afkoelen. Klop de room op en spatel voorzichtig onder de afgekoelde anglaise.

Frambozenmousse

Kook de suiker met het water tot 121°C en stort op de losgeklopte eiwitten. Verder draaien tot afkoeling. Klop ondertussen de room matig op. Meng de frambozenpuree met de likeur en voeg de gesmolten gelatine toe. Spatel achtereenvolgens fruit, eiwitsschuim en opgeklopte room onder elkaar.

Frambozeninterieur

Week de gelatine in voldoende koud water. Verwarm een gedeelte van de puree met de suiker en de geweekte gelatine. Alles goed door elkaar mengen en uitgieten in de silpat en invriezen.

Omgekeerd opbouwen

Verdeel de frambozenmousse in de cirkels en plaats er een laagje amandeldacquoise in. Hierop een laag vanillebavarois aanbrengen. De bevroren frambozeninterieurs er induwen. Verdeel de rest van de vanillebavarois in de cirkels en sluit af met een tweede laagje dacquoise. Invriezen om te verharderen.

Afwerking

De harde entremets bestrijken met een frambozenlacaçe en afwerken naar wens en stijl.

Unieke smaken en structuren

Iedere banketbakker weet dat zijn aanbod verder moet reiken dan de obligate aardbei- of chocoladetaart. Een moderne bakkerij volgt de seizoenen en frist zijn assortiment regelmatig op. Toch is het voor veel bakkers een hele klus om bij de tijd te zijn. Sommigen stellen zich na een aantal jaren de vraag: “Waar blijf ik mijn inspiratie halen?”

Het antwoord vindt u in een overvloed aan externe bronnen. Er is vakliteratuur, internet en er zijn beurzen. Maar ook de sales promotor van uw grondstoffenleverancier en de vele georganiseerde demo's bieden afdoende inspiratie.

Natuurlijk is het de bedoeling dat u het overaanbod aan informatie filtert en vertaalt naar uw eigen persoon en stijl. Met deze aflevering van I Love Technics geven wij u alvast een duwtje in de rug om dit op een geordende manier te realiseren. Met als leidraad “Hoe bereik ik unieke smaken en structuren?” vatten we deze zoektocht naar inspiratie aan.

Een interessante manier om tot die unieke smaken te komen is ‘foodpairing’. Het Brugse bedrijf Sense For Taste speelt op dit domein een voortrekkersrol. Samengevat komt het hier op neer: twee ingrediënten zijn goed combineerbaar als ze over gezamenlijke aromacomponenten beschikken.

In samenwerking met universiteiten en multinationale ondernemingen is Sense For Taste er in geslaagd om de ingrediënten tot op moleculair niveau te ontleden en zo hun aromaprofiel op te stellen. Om maar enkele verrassende voorbeelden van deze theorie te noemen:

het aromaprofiel van de aardbei leert ons dat deze combineerbaar is met blauwe schimmelkaas, mosterd of zwarte thee. Dit betekent echter niet dat u deze ingrediënten zo maar op een hoopje mag gooien. Er is nog altijd een vakman nodig om de juiste verhoudingen te bepalen. In dit magazine vindt u enkele voorbeelden van foodpairing en in de volgende aflevering van I Love Technics komen we hier uitgebreid op terug.

Mindpairing is nog een manier om smaakcombinaties te bedenken. Sigmund Freud had dit al begrepen toen hij zich afvroeg: “What’s in a man’s mind?” Bij deze werkwijze concentreert u zich op een welbepaald begrip en associeert u er gewoon op los. Enkele voorbeelden.

Reizen:

Waar aan denkt u bij bepaalde landen, streken of steden? Of graaf in uw herinneringen naar impressies, kleuren, geuren, smaken, vormen, ingrediënten die u tijdens uw reizen hebt beleefd. De creatie Marrakech (p. 16-17) is hiervan een mooie illustratie. Marrakech en Marokko worden geassocieerd met munt, yoghurt, honing, rozen... Al deze ingrediënten kunt u integreren in verschillende structuren tot een harmonieus geheel.





www.foodpairing.be

Parfums:

Jordi Roca (cfr. The Flemish Primitives) gaf al het goede voorbeeld. Op websites van parfumhuizen vindt u een beschrijving van de hoofdnoten van een geur. Enkele suggesties:

KenzoAmour (Kenzo): frangipane, wierook, rijst, vanille en witte thee uit China.

Red Delicious (DKNY): champagne, lychee, frambozen, groene appel, vanille en amber.

Ga op zoek naar de ingrediënten van uw favoriete likeur of cocktail.

Alcohol & cocktails:

Ga op zoek naar de ingrediënten van uw favoriete likeur of cocktail.

Campari: appelsienschil, pomelmoes, rode wijn, kaneel, engelwortel, anijs, kruidnagel en jeneverbessen.

Mojito: munt, limoen, rietsuiker en rum.

Om unieke structuren te bekomen spitst men zich ook toe op de techniek van de deconstructie. Elk ingrediënt kan men verwerken op verschillende manieren. Chocolade vindt u terug onder de vorm van (cacao-)poeder, mousse, gelei, glaçage, als decoratie, als chocoladebiscuit, crumble... Zestes, confituur, gelei, mousse, bavaoise en limoncello zijn evenzoveel verschijningsvormen van citroen. Verras uw klanten eens door een gekende klassieker te ontleden op basis van de structuur van de verschillende smaken. Speel vervolgens met de structuur van die smaken! Mals kan hard worden en omgekeerd. Een ingrediënt van de vulling kan in het deeg verwerkt worden of de smaak van een entremets kan terugkomen als glaçage. En ga zo maar door. Op die manier bedenkt u oneindig veel combinaties.

Het grote voordeel van deze techniek?

De gekende en vertrouwde smaak blijft behouden, terwijl uw klanten toch verrast worden. Zeker in een wat conservatievere omgeving opent de techniek van de deconstructie de deur voor voorzichtige vernieuwing.

Genoeg theorie. Op naar de praktijk!



Tarte Tatin

Gekarameliseerde appelpartjes met bladerdeeg gebakken.

Oorspronkelijk een restaurantgebak, vandaag een mooi alternatief voor de oerklassieke appeltaart. Wordt omgekeerd gebakken door caramel te kleuren in een stenen of tefalbakvorm, rijkelijk te bedekken met appelpartjes, bepoedern met extra suiker en kaneel en uiteindelijk bedekken met een uitgerold laagje verse boterbladerdeeg.



Grondstoffen

suiker, karamel, kaneel, gebakken appel, bladerdeeg, crème

TATINCRÈME (18 GLAZEN)



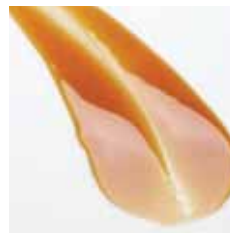
bladerdeeg



karamelsplinters



crème



karamel



appel

Recept

Karamelroom

1 L Debic Duo
80 g suiker
80 g karamelsplinters

BEREIDING

Karamelroom

Klop de Debic Duo op met de karamelsplinters en de suiker.

Opbouw glas

Schil en snijd appels in 8 partjes. Bak ze aan in bruisende boter en een opengespleten vanillestok. Verdeel ze in glazen en strooi er karamelstukjes over.

Spuit karamelroom in dotten op de appelschijfjes en bewaar in de koeling.

Decoratie

Bladerdeegfrietjes, karamelsplinters en bloedsuiker.

Citroentaart

Zanddeeggebak gevuld met citroencrème, afgewerkt met eiwitschuim.

Steeds een bodem zanddeeg gebruiken en vullen met een citroencrème (zie onder) op basis van sap, zestes, boter, eieren en /of eidooier. Het eiwit kan als meringue gebruikt worden om de taart net voor het einde van de baktijd te bestrijken en gedurende enkele minuten terug te plaatsen in een hete oven.

Grondstoffen

zanddeeg, citroenen, limoenen, vanille, eiwitschuim



CITROENCRÈME (18 GLAZEN)



eiwitschuim



citroencrème



moreno koekjes



vanille



zanddeegbodem

Recept

Citroencrème

- 3 Italiaanse citroenen
- 1 limoen
- 1 vanillestok
- 4 eidooiers
- 3 eieren
- 125 g suiker
- 105 g Debic Crème

Lichte citroenmousse

- 1 L Debic Duo
- 150 g citroencrème
- 100 g suiker
- 1 zeste van citroen

BEREIDING

Citroencrème

Gebruik de zestes en het sap van de citroenen en breng alle ingrediënten, behalve de boter, al roerend aan de kook, zoals een crème pâtissière. Voeg de koude boter toe en roer glad. Koelen.

Lichte citroenmousse

Neem 150 g van de citroencrème en meng met suiker en zeste tot een pasta. Klop de Debic Duo op en voeg er de citroenpasta aan toe, gladroeren.

Opbouw glas

De citroencrème aanbrengen op de bodem van het glas. Verdeel er stukjes zanddeeg of crumble over en spuit hierop de lichte citroenmousse.

Decoratie

Stukjes meringue, citroensliertjes, limoenzestes.

Suggestie: gebruik de meringuestukjes als onderdeel van de krokante laag en werk af met witte chocoladekrullen (zie cover).





Puur product als uitgangspunt

Identikit

EMMANUEL VERBOVEN

Geboren: 1961, Hasselt

Opleiding: PIVA Antwerpen; Lenôtre, Parijs

Favoriet product: bladerdeeg

Lid: Les Disciples d' Escoffier

Zeg niet zomaar bakker tegen Emmanuel Verboven. Na een patisserieopleiding aan het PIVA in Antwerpen, vervolmaakte hij zich aan het instituut Lenôtre in Parijs. Vandaag staat patisserie Verboven in Sint-Truiden voor klassieke topkwaliteit.



SIGRID HERMANS

Geboren: 1970, Hasselt

2 kinderen: Benjamin, 19 jaar

S raphine, 10 jaar



Alles in eigen huis maken is al jaren het credo van "controlefreak" Emmanuel Verboven. Bij hem in de zaak vind je geen enkel doorverkoopartikel. Zelfs de marsepein en nougatine worden - inclusief amandelen pellen, roosteren en walsen - in eigen atelier bereid. Kwaliteit is hier vriend aan huis. Ook het fraaie interieur in art-decostijl draagt hiertoe bij. De in 1928 door patissier Otten opgerichte bakkerij werd intussen deskundig en met veel toewijding gerestaureerd.

Wat is de filosofie van het huis?

Emmanuel: "Bij ons draait het om kwaliteit. Die willen we streng bewaken. Wat we brengen is klasse en dat moet zo blijven. Kwantiteit is niet aan ons besteed. We leggen ons toe op de klassiekers. Die willen we in ere herstellen. Je vindt bij ons de authentieke millefeuilles, inclusief de minuscule bladerdeegringetjes en bloemsuiker. Ook ons dessert met bosbessen, frambozen, crème anglaise en meringue is een absolute topper. Het is een creatie van mijn vader. Na mijn opleiding heb ik een tijd in de zaak van mijn ouders in Hasselt gewerkt en bij patissier Schevenels in Luik."

Vlaai is  en van jullie specialiteiten?

Emmanuel: "We zitten hier in de fruitstreek bij uitstek: appels, peren, stekelbessen, frambozen, rabarber, ... in overvloed. Logisch dus dat we graag met fruit van eigen streek werken.

PATISSERIE VERBOVEN

Luikerstraat 8

3800 Sint-Truiden

011 682 740

verboven.emmanuel@skynet.be

Vlaaien zijn het visitekaartje van Limburg! Hier krijg je op feesten of rouwbijeenkomsten vlaaien in plaats van koffiekoeken. Het zou er een beetje over zijn om hier voor exotisch en seizoenloos fruit te kiezen.

Houden jullie rekening met de seizoenen?

Natuurlijk volgen we de seizoenen. In de zomer betekent dat fruit en nog eens fruit: vlaaien, frambozengebak, kaassoufflé, ... En in de winter de mooiste klassiekers: Opera met whisky, Vatel, Javanais, Dôme Café, Diplomate met Kirsch, ...”



Voelen jullie de economische crisis?

Sigrïd: “We werken heel klantgericht en veel op bestelling. In het weekend bieden we maar een beperkt gamma brood aan. Sinds de economische crisis verkopen we meer chocolade en banketgebak. Ik heb het gevoel dat mensen zich met kleine dingen willen verwennen. Een zoetigheidje, een koekje, een gebakje. Zomaar tijdens de week. Dat is goed voor onze business.”

*“We houden er van om de producten sober uit te stallen.
Zo komen ze beter tot hun recht.”*

Doen jullie aan marketing en promotie?

Emmanuel: “Toen Sint-Truiden voetbalkampioen werd in tweede nationale heb ik daar een kleurrijk gebakje voor ontworpen en dat enkele weken verkocht. Ook heb ik deelgenomen aan “Chaussée d’Amour”, een lokaal evenement met een beperkte selectie van winkeliers. Maar budgetten vrijmaken voor reclame? Nee, dat doen we niet.”

Hoe presenteren jullie de producten?

Sigrïd: “We houden er van om de producten sober uit te stallen. Zo komen ze beter tot hun recht. Geen plateaus, geen overbodige linten, krullen en verpakkingen. Puur product! Daar gaat het om.”

Rendementsbewaking speelt?

Emmanuel: “We zijn er van afgestapt om voor elk product een gedetailleerde kostprijsberekening te maken. We bekijken het totale plaatje. In 2008 toen de zuivelprijzen de hoogte inschoten, moesten we bijsturen. Vandaag volgen we de chocoladeprijs en passen we aan indien nodig. Een slechte fruitoogst en hoge bloemprijs bepalen evenzeer de prijs van het eindproduct.”

Kaassoufflé Verboven

Recept

Boterbladerdeeg

- 12,5 kg bloem
- 6,25 L water
- 250 g azijn
- 240 g zout
- 1250 g Debic Melkerijboter Constant
- 10 kg Debic Croissant

Kaassoufflé

- 700 g melk
- 80 g eigeel
- 250 g suiker
- 150 g maïszetmeel
- 800 g Debic Magere Kaas
- 600 g eiwit
- 1 citroen: sap + rasp

Boterbladerdeeg

Kneed een klassiek bladerdeeg en weeg deegstukken af van 4 kg.

Laat 1 nacht rusten in de koelkast en toereer met 2 kg Debic Croissant per deegstuk. 6 toeren van 3.

Kaassoufflé

Bereid een crème pâtissière met de melk, het eigeel, de suiker en het maïszetmeel.

Voeg de Debic Magere Kaas toe met het sap en de rasp van de citroen.

Het eiwit opkloppen en voorzichtig onderspatelen.

Bereiding voor 5 taarten:

Fonceer taartvormen met bladerdeeg en bak ze goed droog uit. Na afkoeling bestrijken met abrikozenconfituur. De vers bereide kaassoufflé er warm in scheppen, doreren en bakken.

Oven: 230°C gedurende 12 minuten.



Botert het al tussen u en Debic?



Debic bakkerijboter

Debic is al lang geen onbekende meer voor u. Wie Debic zegt, denkt spontaan aan hoogkwalitatieve roomproducten. Maar Debic levert ook een modern assortiment boterspecialiteiten voor al uw applicaties, met diezelfde verse room als grondstof. Debic staat voor een betrouwbare boter met een optimale verwerkbaarheid en een gegarandeerde constante kwaliteit. Met de boter van Debic slaagt u er steeds opnieuw in uw klanten te verleiden met uw creaties. Uw creativiteit en Debic als toegewijde partner, samen maken we iets moois van uw banket!

- Constante kwaliteit het hele jaar door.
- Een technisch perfecte en gebruiksvriendelijke verwerking.
- Geeft een volle smaak en mooie kleur aan uw creaties.
- Bereid op basis van verse room.

Debic Info - p/a FrieslandCampina Professional - Grote Baan 34 - B-3560 Lummen,
Tel.: 013 310 524 - e-mail: info.be@debic.com - www.debic.be

