

► de cuberdon

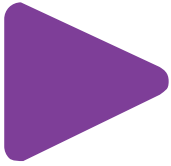


de cuberdon

18 sterrenchefs – 50 zoete en hartige recepten

Olivier Carpentiers

LANNOO



inhoud

26	de aperitieven
32	de voorgerechten
42	de gerechten
100	de nagerechten
172	de woordenschat





Wereldwijd bezit België een stevige reputatie dankzij zijn chocolade, zijn wafels en zijn vele bieren, kortom een uitgebreide selectie gastronomische lekkernijen. Eén daarvan is de cuberdon.

Dit wonderlijke, kegelvormige suikersnoepje bevat een dikke suikerstroop en een kleine hoeveelheid Arabische gom, afkomstig van de acacia, een plant die groeit in Saharaans Afrika.

Dankzij al die specifieke ingrediënten bezit de cuberdon een geheel eigen textuur. Arabische gom wordt al ruim 4500 jaar gebruikt en is ongetwijfeld de oudste en bekendste gomsoort. In de 19de en 20ste eeuw wordt hij een zeldzaam product. In deze periode bezit Frankrijk namelijk een distributiemonopolie als gevolg van een nog nooit vertoonde ‘gomoorlog’. Maar ondanks die problemen blijven de Belgische suikerbakkers verder cuberdons produceren. Sindsdien wordt dit snoepje nog altijd op artisanale en traditionele wijze vervaardigd door enkele ambachtslieden en meester-confiseurs. De cuberdon bevat louter natuurlijke, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten, afgeleid van vruchten, bloemen en specerijen uit alle uithoeken van de wereld.

Deze zoete lekkernij met bijzondere textuur, die historisch gezien alleen verkrijgbaar was met een frambozenaroma, stamt uit de 19de eeuw. Zoals zo vaak gebeurt bij buitengewone producten is er weinig bekend over de herkomst van dit snoepje. Volgens sommigen is de

cuberdon het resultaat van een fabricagefout tijdens de aanmaak van een medicijn door een Gentse apotheker. Hij had een mislukte bereiding weggegooid, maar enkele dagen later zag hij dat de buitenkant vast geworden was, terwijl de binnenkant nog vloeibaar was. Anderen zeggen dan weer dat de cuberdon afkomstig is uit de laars van Henegouwen – de naam ‘hommelgat’ zou daar trouwens nog naar verwijzen.

Hoe dan ook, het recept voor dit snoepje is een zorgvuldig bewaard geheim dat nooit ons vlakke land verlaten heeft. De cuberdon is immers veel te broos en veel te moeilijk om te maken. Dat gebeurt in zes stadia die samen maar liefst zeven dagen in beslag nemen.

Dankzij geavanceerde logistieke systemen en een gesofisticeerde verpakking die eerder voorbehouden lijkt aan juwelen, is het sinds kort mogelijk om cuberdons te exporteren. De smaken en kleuren zijn ondertussen ook sterk geëvolueerd, want nu heeft men al de keuze uit ruim vijfendertig aroma's met verrassende vondsten zoals lavendel, gember en roos.

In België wordt de cuberdon nog altijd voornamelijk gegeten als een gewoon snoepje. De meeste liefhebbers weten niet dat hij aan de basis ligt van honderden uiteenlopende culinaire bereidingen, variërend van het aperitief tot het dessert, met daartussenin de meest subtiële gerechten uit de gastronomie.

Benoît Van den Branden, Cuisinez-moi



Yves Mattagne, Sea Grill



Fabian van Roy, Crystal Lounge



Arabelle Meirlaen



Bart Vandenhove, Prêt-à-goûter



Thomas Locus, Bistro Margaux



Kenny Bernaerts, Le Versuz



Benoît Dewitte, Benoît et Bernard Dewitte



Christophe Van den Berge, Jardin Tropical



Fabian Santi, Tri-marrants



Stefan Jacobs, Va doux vent



Carl Gillain, Agathopède



Rocky Renaud, Le passage



Guy Lefevre, Bergerie



Pierre Résimont, L'eau vive





Jean-Baptiste en Christophe Thomaes, Château du Mylord





Pierre Résimont



gebakken foie gras

rabarber, cuberdon citroen, reductie van pinot noir

gerecht voor 4 personen

ingrediënten

- 1 lob eendenlever
- 4 rabarberstengels (ongeveer 1,5 kg)
- 4 sneetjes peperkoek
- 1 in schijfjes gesneden citroen
- enkele cuberdons met citroen
- TPT-siroop (met 500 ml water en 500 g suiker)
- 1 nootje boter
- 250 g suiker
- 2 flessen rode wijn (pinot noir)
- 150 g witte azijn
- 10 g maiszetmeel
- bloem

bereiding

Blancheer de schijfjes citroen en kook ze vervolgens in de TPT-stroop. Kruid de eendenlever en wentel hem door de bloem. Bak de lob eendenlever op de grill. Pel een rabarberstengel door de vezels met een mesje naar beneden te trekken. Wrijf vervolgens over de rabarbersteel om te zien of er geen vezels meer overblijven. Was hem en snijd hem in stukjes. Bak hem vervolgens met een beetje suiker en een nootje boter.

Rabarbersaus

Bereid 1 karamel door 250 g suiker te koken. Kook een kg rabarber, de karamel, twee flessen rode wijn en 150 g witte azijn. Filter deze bereiding tot er 500 g overblijft en bind vervolgens met 10 g maiszetmeel.

afwerking

Rooster de sneetjes peperkoek, verdeel ze over de borden en dresseer de overige bereidingen op de peperkoek. Versier met een kruidige amandelkrul en stukjes cuberdon met citroen.



Rocky Renaud



nougat glacé met cuberdon framboos

passievruchtencoulis

gerecht voor 4 personen

benodigdheden

Keukenthermometer
Sauteuse
Vetvrij bakpapier
Vorm

ingrediënten

- 3 dl voor 3/4 opgeklopte room (half vloeibaar)
- 3 eiwitten
- 1 eetlepel witte rum
- 30 g brésilienne
- de zeste van een limoen
- 160 g cuberdons met framboos
- een tiental verse frambozen
- een beetje passievruchtencoulis

bereiding

Laat de cuberdons zachtjes smelten in een sauteuse en breng ze op een temperatuur van 121 °C. Klop het eiwit tot sneeuw. Voeg de gesmolten cuberdons bij het stijfgeklopte eiwit. Blijf voortdurend kloppen om de bereiding af te koelen tot kamertemperatuur. Voeg er de limoenzeste, de rum en de brésilienne aan toe, en spatel er de opgeklopte room onder. Doe in een schaal die u makkelijk kunt ontvormen. Leg eventueel wat bakpapier op de bodem van de schaal. Plaats de schaal een nacht in de diepvriezer. Ontvorm de nougat glacé en snijd hem in grote plakken.

afwerking

Dresseer de plakken nougat glacé op een ijskoud bord en garneer met in tweeën gesneden cuberdons en enkele verse frambozen. Versier met de coulis.