

ÉMILIE GUELPA

DESSERTS *met allure*

HEERLIJKE COMPOSITIES OP EEN BORDJE

ÉMILIE GUELPA

DESSERTS

met allure

Inleiding

Na een maaltijd genieten we graag van een lekker dessert. In klassieke restaurants was dat van oudsher vaak een verrukkelijke taart of een prachtige pudding waar iedereen zijn vingers bij aflikte na een toch al heerlijk diner. In moderne restaurants zien we steeds vaker dat de klassiekers vervangen worden door 'gedeconstrueerde' versies ervan: desserts op een bord waarvan de opmaak zorgvuldig is uitgedacht.

Binnen deze trend worden de bestanddelen van het originele dessert als losse elementen op het bord geschikt. Het resultaat is vaak minder zoet, lichter verteerbaar en sneller klaar dan het oorspronkelijke dessert. Het levert een nagerecht op dat door zijn vorm, elegantie en smaakpalet gastronomisch aandoet zonder zwaar te zijn, een dessert met allure dat toch makkelijk te maken is!



Inhoud

INLEIDING		Rondom rabarber	44
Anatomie van een dessert op een bordje	4	Peer & vanille	46
De finishing touch: kruiden en bloemen	6	Ananasmysterie	48
De voorbereiding	8	Terrine van rood fruit	50
De opmaak	10	Roomwafel met rood fruit	52
Het dessert opbouwen op een bord	12	Frambozenijs met yoghurt & olijfolie	54
Basisrecepten voor vier borden	14	Kokosrijstpudding & mango	56
RECEPTEN		Romige kwarkhangop met rood fruit	58
Rondje fruitsalade	16	Île flottante	60
Schwarzwald anders	18	Soesjestaart twee punt nul	62
Blauwe bessen & hangop van kwark	20	Chocoladetaart	64
Citrus & rood fruit	22	Citrus & honing	66
Fruit & granité	24	Rood fruit & chocoladecrumble	68
Granola, rood fruit & Griekse yoghurt	26	Pruimen toe	70
Pavlova met rood fruit	28	Mont-blancverkenning	72
In naam van de braam	30	Millefeuille & vijgen	74
Gebakken brioche met rood fruit	32	Crumble met perzik	76
Aardbeienravioli & matchaschuim	34	Citroentaart in een nieuw jasje	78
Pecan pie met banaan	36	Pistachefinanciertjes & rood fruit	80
Mango & kokos	38	Tirami...zo	82
Sabayon met rood fruit	40	REGISTER PER INGREDIËNT	84
Puur chocolade	42		

Anatomie van een dessert op een bordje

Hier vind je enkele richtlijnen voor het mooi opmaken van een dessert op een bord.

BALANS TUSSEN DRIE ELEMENTEN

1. Krokant element

Met een krokant element geef je diepte aan het geheel. Het 'krokantje' kan simpelweg bestaan uit ingrediënten met die eigenschap, maar kan ook een zelfgemaakt minigerecht zijn binnen het geheel: een koekje, meringue, crumble, granola (geroosterde muesli), enzovoort. Geen tijd om dat allemaal zelf te maken? Verkruiemel dan gewoon een speculaasje, roomboterkoekje, wafeltje of schuimpje. Of rooster een handje hazelnoten 5 minuten in de oven.

2. Fruitig element

Een fruitig element is ook essentieel voor de balans van een dessert. Hiermee voeg je iets zoets toe zonder de verzadiging van geraffineerde suiker, en vooral ook iets fris, dankzij de zuren in fruit. Een 'zuurtje' is belangrijk in een nagerecht, het biedt tegenwicht tegen de zoetheid en haalt de smaken op. Citrusvruchten (als geraspte schil of in partjes, in ijs, ganache of in slagroom) en rood fruit vervullen deze functie heel goed.

3. Romig element

Dit element bepaalt de volheid en de smelt-in-de-mond smaaksensatie van het dessert en verbindt de verschillende elementen op het bord. De vloeibaarheid en het vetgehalte van dit element bepalen hoe romig het mondgevoel is. Denk aan sabayon, gesmolten chocolade, een goed gedoseerde hoeveelheid slagroom, gearomatiseerd schuim. Het romige element kan zowel warm als koud zijn en daarmee dus ook voor een temperatuurcontrast zorgen.

ZACHTE BITE

Soms wordt er een 'vast' element toegevoegd aan de compositie om voor zowel samenhang als contrast te zorgen binnen de texturen van een dessert. Als het krokante element licht is en het geheel zeer fruitig, is een minigebakje, madeleine of cakeje net die lekkernij die het geheel completeert.

DE KUNST VAN HET OPMAKEN

Nadat je de drie elementen hebt gekozen en klaargemaakt, komt een cruciale stap waarin je heel wat blunders kunt maken: de opmaak van het bord. Hoe schik je alles op een bord tot een coherent geheel in plaats van dat het slechts een simpele verzameling ingrediënten blijft? Hoe bereik je die balans, zowel visueel als in smaken en texturen, die je je van tevoren had voorgesteld?

Enkele richtlijnen:

- Contrast in volume: bepaal welk element centraal staat en welke elementen aanvullend zijn.
- Kleurenpalet: het bord kan monochroom zijn (in één kleur). Dit kun je nog versterken met één heel licht contrasterend element, bijvoorbeeld in de vorm van blaadjes. Ook kun je spelen met twee dominante kleuren. Of kies juist voor veelkleurige composities.
- Het ontwerp: maak de vormen op het bord niet te ingewikkeld, want dan wordt het snel een rommeltje en komen de verschillende elementen niet goed uit de verf. Houd het bij eenvoudige vormen, zoals cirkels (gebruik eventueel een uitsteekvorm) of lijnen, en groepeer de bestanddelen door bergjes te maken die zones creëren.


KROKANT


ROMIG


FRUITIG

De voorbereiding

Bij een dessert op een bord draait het volledig om de compositie en de bordopmaak. Als je de kleine gerechtjes (als die er zijn) van tevoren vast klaarmaakt, verloopt de opmaak soepeler en sneller: vlak voor het serveren hoef je dan slechts de onderdelen op het bord te schikken. Je kunt dus allerlei handelingen naar voren trekken en wat klaar is in de koelkast bewaren, in kleine bakjes of, als het om iets romigs gaat, meteen al in spuitzakken. Haal alles vlak voor het opmaken uit de koelkast.



ROOD FRUIT SNIJDEN

Kies bij voorkeur fruit van het seizoen, liefst vrij klein en mooi rijp. Snijd aardbeien in vieren en halveer frambozen en bosaardbeien in de lengte. Frambozen kunnen eventueel ook in plakjes worden gesneden. Gehalveerde bosaardbeien laten een mooi glanzende, wit-parelmoeren binnenkant zien; bramen hebben een roze-violet hart

KAAPSE GOUDBESSEN (PHYSALIS) SNIJDEN

Kaapse goudbessen of Kaapse kruisbessen (*Physalis*) worden vaak heel, met een blaadje of gevangen in een lampionnetje, gebruikt. Maar eleganter is om ze te halveren of in plakjes te snijden. De kleine zaadjes binnenin zorgen visueel voor reliëf; de lichtzure smaak past bij vruchten- en ijsdesserts. Kumquats kun je net zo gebruiken, maar wees wel spaarzaam met het aantal plakjes, want ze smaken vrij bitter.



De opmaak

Dit is essentieel voor een aantrekkelijk dessert. Visualiseer het gewenste eindresultaat goed, dan gaat het opmaken vlotter. Hier volgen enkele technieken voor een mooi resultaat.

QUENELLES

Quenelles zijn elegante, ovale bolletjes die er prachtig uitzien op je bord. Voor mooie quenelles, moet de bereiding (ijs, room, enzovoort) de juiste textuur hebben. Ijs moet te vormen zijn (haal het daarom ongeveer 30 minuten van tevoren uit de vriezer en zet het in de koelkast), en slagroom moet juist vrij dik en stevig zijn. Er zijn twee technieken om quenelles te maken.

Zit de bereiding in een vrij diepe bak of kom, bijvoorbeeld een ijsbak, neem dan 1 flinke eetlepel ijs en haal deze langs de wanden omhoog terwijl je de bol over de wand rolt; het ijs krijgt dan de vorm van de eetlepel.

Voor de, makkelijkere, tweede methode heb je 2 eetlepels nodig. Neem 1 flinke eetlepel ijs of room; laat de tweede eetlepel onder de inhoud glijden en keer deze om op die tweede lepel. Doe dit meerdere malen van lepel tot lepel en druk daarbij zachtjes om de vorm van een quenelle te krijgen.

BOLLETJES IJS

Een klassieke bol ijs heeft een mooie vorm en vrij veel volume en kan zo als hoofdelement van de compositie dienen. Voor een geraffineerder dessert, met mooie, kleine bolletjes, neem je een parisienneboor (meloenbolletjeslepel). Leg bolletjes of quenelles van ijs op een droge ondergrond, zoals crumble of iets anders krokants, om het smelten te vertragen.

SPUITZAK

Opgeklopte slagroom ziet er in gespoten vorm eleganter uit. Doe de room meteen na de bereiding in een spuitzak zodat je die klaar hebt liggen op het moment van de opmaak. Gebruik je ene hand om de spuitmond, in een hoek van 45°, in de juiste richting te sturen en druk met je andere hand zachtjes op de zak om de room naar beneden te werken.

VOORBEREIDING: 5 MINUTEN (+1 NACHT) • OPMAAK: 10 MINUTEN

Blauwe bessen & hangop van kwark



KROKANT
PRALINÉ, KOEKJES



ROMIG
KWARKHANGOP



FRUITIG
BLAUWE BES



KRUIDEN
DRAGON

VOOR 4 BORDEN

500 g (Franse) kwark
1 groot bakje blauwe bessen
4 dunne krokante koekjes
15 g praliné
2 el zwarte-bessensiroop
blaadjes van 1 takje dragon
4 tl honing

EXTRA NODIG

zeef bekleed met kaasdoek
1 kookring van 11 cm Ø

KANT-EN-KLAAR TE KOOP

krokante koekjes
praliné

Doe de dag tevoren de kwark in een met kaasdoek beklede zeef, hang die boven een kom, dek af en zet in de koelkast.

OPMAAK: leg de kookring op het midden van een bord en vul die met een flinke laag uitgelekte kwark. Verwijder de ring en verdeel op dezelfde manier de rest van de kwark over de resterende drie borden. Verdeel de blauwe bessen in een ring rondom de kwark. Breek de koekjes in stukjes en steek die tussen de bessen. Strooi binnen de ring van bessen een ring van praliné op de kwark. Schenk op elk bord een halve eetlepel zwarte-bessensiroop rondom de bessen en garneer met wat blaadjes dragon. Bedruppel elke portie kwark met 1 theelepel honing.

Tip: in plaats van blauwe bessen kun je ook rood fruit gebruiken of citrusfruit (bijvoorbeeld partjes sinaasappel, zie blz. 9).









VOORBEREIDING: 20 MINUTEN (+ 1 NACHT) • OPMAAK: 15 MINUTEN

Tirami...zo



KROKANT
LANGE VINGERS



ROMIG
MASCARPONECRÈME,
CHOCOLADETRUFFEL

VOOR 4 BORDEN

250 g mascarpone
50 g suiker
½ tl vanille-extract
200 ml ijskoude slagroom
200 g chocolade
100 g boter
4 el cacao
8 lange vingers
2 kopjes espresso
2 el rietsuikersiroop

EXTRA NODIG

elektrische mixer
spuitzak met spuitmondje
rechthoekige lage bakvorm of schaal
klein zeefje

VOOR TE BEREIDEN

mascarponecrème (blijft gekoeld
1 dag goed)
chocoladetruffels (blijven gekoeld
3 dagen goed)
opgemaakte bordjes (blijven gekoeld
1 dag goed)

KANT-EN-KLAAR TE KOOP

chocoladetruffels

Roer de dag tevoren de mascarpone glad met een lepel, meng de suiker en het vanille-extract erdoor. Klop de slagroom in circa 5 minuten lobbij met een elektrische mixer. Vouw het mascarponemengsel voorzichtig door de stijfgeslagen slagroom. Schep de mascarponecrème in de spuitzak en leg hem een nacht in de koelkast.

Hak de chocolade grof en laat hem au bain-marie smelten. Voeg de boter toe en meng. Schep het mengsel in de bakvorm. Dek af en zet hem 1 uur in de koelkast zodat de chocoladeboter kan opstijven. Snijd het mengsel in blokjes. Schep 3 eetlepels cacao op een klein bordje en rol de truffels erdoor zodat ze aan alle kanten bedekt zijn. Zet ze minimaal 1 uur in de koelkast.

Rasp van de lange vingers aan één kant over de lengte wat af om ze wat platter te maken. Leg ze daarop neer en bespuit de andere kant met mascarponecrème. Meng de espresso met de rietsuikersiroop.

OPMAAK: schep op elk bord een flinke eetlepel koffiesiroop en leg op elk bord 2 lange vingers en wat chocoladetruffels. Bestuif het geheel met behulp van een zeefje met cacao.

Tip: dit dessert kan enkele uren tevoren worden gemaakt. Dek het af met plasticfolie en bewaar in de koelkast. Bestrooi pas vlak voor het serveren met cacao.



Register per ingrediënt

Aalbessen (rode en witte)

Citrus & rood fruit	22
Fruit & granité	24
Gebakken brioche met rood fruit	32
Granola, rood fruit & Griekse yoghurt	26
Pavlova met rood fruit	28
Romige kwarkhangop met rood fruit	58
Rondje fruitsalade	16
Roomwafel met rood fruit	52
Sabayon met rood fruit	40
Terrine van rood fruit	50

Aardbeien

Aardbeienravioli & matchaschuim	34
Fruit & granité	24
Gebakken brioche met rood fruit	32
Granola, rood fruit & Griekse yoghurt	26
Pavlova met rood fruit	28
Pistachefinanciertjes & rood fruit	80
Romige kwarkhangop met rood fruit	58
Rondje fruitsalade	16
Rondom rabarber	44
Rood fruit & chocoladecrumble	68
Roomwafel met rood fruit	52
Sabayon met rood fruit	40
Terrine van rood fruit	50
zie ook bosaardbeien	

Aardbeienijs

Citrus & rood fruit	22
---------------------	----

Alyssumbloem, roze

In naam van de braam	30
----------------------	----

Amandelen

Fruit & granité	24
-----------------	----

Ananas

Ananasmysterie	48
----------------	----

Banaan

Pecan pie met banaan	36
----------------------	----

Banketbakkersroom

Millefeuille & vijgen	74
-----------------------	----

Basilicum

Mango & kokos	38
Rondje fruitsalade	16

Basmatirijst

Kokosrijstpudding & mango	56
---------------------------	----

Begonia

Île flottante	60
---------------	----

Bernagiebloem (komkommerkruid)

Mango & kokos	38
Pruimen toe	70
Sabayon met rood fruit	40

Biscuit rose de Reims

In naam van de braam	30
----------------------	----

Bladerdeeg

Millefeuille & vijgen	74
-----------------------	----

Blauwe bessen

Blauwe bessen & hangop van kwark	20
Sabayon met rood fruit	40

Bonenkruid

Gebakken brioche met rood fruit	32
Terrine van rood fruit	50

Bosaardbeien

Gebakken brioche met rood fruit	32
Sabayon met rood fruit	40

Bramen

In naam van de braam	30
Pistachefinanciertjes & rood fruit	80
Sabayon met rood fruit	40
Terrine van rood fruit	0

Brioche

Gebakken brioche met rood fruit	32
---------------------------------	----

Cake

Citrus & honing	66
Puur chocolade	42
Schwarzwald anders	18

Cashewnoten

Kokosrijstpudding & mango	56
---------------------------	----

Chocolade

Chocoladetaart	64
Puur chocolade	42
Schwarzwald anders	18
Tirami...zo	82

Chocolade, witte

In naam van de braam	30
----------------------	----

Chocoladetruffels

Tirami...zo	82
-------------	----

DESSERTS *met allure*

Met een krokant, fruitig en romig element als basis en met kruiden of bloemen als finishing touch kun je deze 34 elegante desserts op een bordje maken.

Verrassend eenvoudig en heerlijk van smaak.



ISBN 978-94-6250-180-5



9 789462 501805

www.forteculinaire.nl