

## Bijlage 4

### Enige richtlijnen voor de examens

#### “Cuisine du marché”

De keuze van de examendatum is mede bepalend voor de keuze van uw examenreceptuur. We doelen hier op de verkrijgbaarheid van bepaalde verse ingrediënten. Nu is het zo dat tegenwoordig bijna alles het hele jaar te koop is, als je weet waar je moet inkopen. Traditioneel seizoensgebonden producten hebben buiten dat seizoen bepaald minder aantrekkelijke kanten. Kortom: kies zoveel mogelijk gerechten met ingrediënten van het seizoen, waarin u examen doet. Wat de Fransen noemen: *cuisine du marché*. Dus geen meiknolletjes in november, of knolselderij in mei.

Verzekert u verder bij uw gebruikelijke leveranciers van de leverbaarheid van artikelen en plaats ruim van te voren uw bestelling.

#### Basisbouillons

Het zelf trekken van bouillons door de kandidaat ten behoeve van soep, of om te reduceren tot fonds, verdient de voorkeur boven het openen van blik of pak, of het oplossen van een blokje. De factor tijd maakt het echter niet goed mogelijk dit binnen het tijdsbestek van een examen te doen. Het is daarom niet alleen toegestaan, maar zelfs aanbevolen de basisbouillon thuis in eigen keuken te bereiden. Met dien verstande dat alle volgende handelingen, zoals klaren, inkoken, ver- en bewerken tot soep of saus tijdens het examen dienen te gebeuren.

#### Bladerdeeg (Hollandse korst)

Bladerdeeg of Hollandse korst is een dankbaar product om zelf te maken. Kant-en-klare diepvriesvelletjes zijn natuurlijk makkelijk en ook toegestaan, maar voor een examen is het moeite waard aan de slag te gaan met ingrediënten en deegrol. Bij deeg- en beslagrecepten is een handzaam recept opgenomen voor feuilleté. Meestal volstaan enkele oefeningen om een bruikbaar eindproduct tot stand te brengen, dat de toets der jurykritiek kan doorstaan. Gebruik de eerste keren margarine i.p.v. roomboter, dit is voordeliger en makkelijker te verwerken. Heeft u de techniek in de vingers dan is de beurt aan echte boter. Let er daarbij op dat alle te verwerken ingrediënten koel zijn.

#### Warme en koude borden

De kandidaat let er bij het opmaken van de gerechten op dat de temperatuur van de gebruikte borden, soepkommen, saucières e.d. in overeenstemming is met de temperatuur van de inhoud. Dus: een warm gerecht op warme borden, een koud gerecht op koude borden. Lauwwarme gerechten kunnen het best op borden van keukentemperatuur worden geserveerd. Bij het opmaken wordt de rand van het bord in principe vrijgelaten – Rembrandt schilderde ook niet op de lijst. Kleine uitzonderingen van garnering daargelaten.

#### Ken uw oven

In de handleiding “Het bakken van brood voor het chefsexamen” is gewezen op het cruciale belang van het kennen van de oven, waarmee wordt gewerkt. Turbo of conventioneel?

Als vuistregel geldt dat een turbo-oven op een 10% lagere temperatuur kan worden ingesteld als een conventionele oven. Ovens zijn echter individuen met eigenaardigheden, die nogal eens voor, meestal onaangename, verrassingen kunnen zorgen. De oven in de keuken thuis zal afwijkingen vertonen t.o.v. de oven in de clubkeuken. Zelfs twee ovens van hetzelfde merk, type en jaargang vertonen verschillende bakkenkarakteristieken t.o.v. elkaar. Thuis oefenen is mooi, maar leer vooral ook de cluboven goed kennen.

### Chocolade

Chocolade is een prachtig, maar moeilijk product. In de patisserie en confiserie wordt meestal gebruik gemaakt van couverture. Dit is een soort chocolade met gemiddeld een percentage van 31% aan cacaoboter en daardoor aanzienlijk vetter dan gewone consumptiechocolade, dat gemiddeld slechts 18% cacaoboter bevat. Spreken over couverture tout court is echter een grove versimpeling. De, van origine Belgische, firma Callebaut produceert ongeveer 700 soorten en is de grootste couvertureleverancier.

De hoofdsoorten zijn puur, melk en wit. Daarnaast worden de soorten couverture onderscheiden naar de mate van vloeibaarheid bij smelting. Afhankelijk van de toepassing heeft men couverture nodig van meerdere of mindere vloeibaarheid.

Om de couverture te kunnen verwerken wordt ze gesmolten in een groot bain-marie of couverturebak, die op een constante temperatuur van 45° C wordt gehouden.

De temperatuur voor het smelten is 34° C voor melk- en pure chocolade en tot 29-30° C voor witte chocolade.

Wat te doen als de temperatuur te hoog oploopt?

Ga niet zitten wachten tot de temperatuur is gezakt

Beter en sneller is de volgende methode. Giet tweederde van de couverture uit de pan waarin men deze heeft verwarmd uit op een roestvrijstalen werktafel of, beter nog, op een marmeren plaat. Hou de warme couverture nu enige tijd voortdurend in beweging door deze afwisselend met een spatel in de ene hand uit te strijken en met een plaatmes in de andere hand weer bijeen te vegen. Dit heet *tableren*. Schuif na de laatste veegronde alles terug bij de achtergebleven eenderde in de pan en roer goed door. Controleer met de thermometer de temperatuur.

Als deze nog te hoog is, tableer dan nog kort een keer. Is de temperatuur daarentegen te laag, verwarm dan opnieuw tot 45° en herhaal de hiervoor beschreven handelingen. Overbodig te zeggen dat ook hier oefening kunst baart en oog en hand van de meester vast maakt.

### Boter klaren

Geklaarde boter is natuurlijk kant-en-klaar te koop. Hoewel het zelf klaren niet echt moeilijk is, geeft het toch een meerwaarde aan een receptuur. Nu kan het zijn dat men voor een gerecht bijv. 30 g geklaarde boter nodig heeft. Klaren van boter is zeggegd geen kunst, maar 30 g wordt dat weer wel. Beter is het om op z'n minst 100 g, of beter nog, een pakje (250 g) in één keer te klaren. Een goede manier is:

- Leg op een kleine gaspit op de laagste stand een vlamverdeler.
- Plaats hierop een niet te grote steelpan.
- Doe 100 of 250 g boter in de pan
- Laat de boter langzaam SMELTEN. Hou dit proces in de gaten en roer NIET in de pan! Zet intussen een (metalen) schaalje klaar, bijv. op de warmhoudkast of op de oven.
- Haal de pan, zodra de inhoud begint te bubbelen van het vuur en laat eventueel op de warmhoudkast de laatste rest boter in de reeds gesmolten warme boter verder smelten.
- Giet de boter VOORZICHTIG in het gereedstaande metalen schaalje, zonder dat de op de bodem van de pan rustende melkeiwitdelen meekomen.
- Gooi het eiwitresidu weg.

## Eieren en salmonella

Het verwerken van verse eieren in warme bereidingen is wat betreft salmonella geen probleem. Anders ligt het met koude bereidingen.

Het gebruik van verse eieren, zowel in z'n geheel als gesplitst, is af te raden.

In de horeca, instellingskeukens e.d. is het al jaar en dag verplicht in koude bereidingen gepasteuriseerde producten te verwerken: heelei, eigeel en eiwit. Deze zijn te koop in flessen of pakken van 1 en 5 kg bij groothandels als VEN/Sligro, Hanos en ISPC. Als privé-persoon kan men daar normaliter niet terecht, maar levering via de club, waarbij de kandidaat is aangesloten, zal dit probleempje kunnen oplossen. De prijsverhouding tussen flessenei en vers ei is geen probleem.

In de recepturen in de CCN-database is bij koude bereidingen standaard uitgegaan van het gebruik van gepasteuriseerde eiproducten.

Bij het omrekenen van vers ei naar gepasteuriseerd ei is uitgegaan van eieren van circa 60 gram (klasse 3 is 60-65 gram en klasse 4 is 55-60 gram).

Een gemiddeld ei van 60 gram bevat ongeveer 30 gram eiwit, 20 gram eidooier en 10 gram schil.

Een bijkomend voordeel van het gebruik van gepasteuriseerde eiproducten is, dat men de te gebruiken hoeveelheden makkelijker kan afwegen.

Anderhalve verse eidooier of een half vers ei is moeilijker te realiseren dan resp. 30 gram en 25 gram van de gepasteuriseerde varianten. Zodoende kan men ook beter de verhoudingen met de overige ingrediënten in het oog houden.

Er is in zijn algemeenheid natuurlijk geen bezwaar tegen om gepasteuriseerd ei ook in warme patisseriebereidingen te gebruiken.

Het preciezer afwegen is ook zeer belangrijk bij het bereiden en afbakken van bijv. kapsel- of biscuit. Een kleine waarschuwing is echter wel op z'n plaats.

Het gebruik van gepasteuriseerd ei in soezendeeg levert (om mij voorshands onduidelijke redenen) een veel minder resultaat op dan het gebruik van verse eieren.

## Bindmiddelen

Voor het binden van sauzen zijn verschillende bindmiddelen in de handel, bijv aardappel- en maïszetmeel en arrowroot (pijlwortelmeel). Het verschil tussen de eerste twee en de laatste is dat de zetmeelsoorten een saus "blind" maken. Dat is natuurlijk geen enkele probleem als het door de overige samenstelling al een blinde saus is, maar voor een saus die helder moet blijven is arrowroot de aangewezen oplossing. Bij gebruik hiervan blijft de saus volkomen helder.