

HANOS

SPECIAL

MODERNE

KOOKTECHIEKEN

SOSA, TEXTURAS
EN APPARATUUR

Moderne kooktechnieken hangen samen met het moleculaire koken: het toepassen van wetenschap op de bereidingswijze in de keuken. De term is uitgevonden door de Hongaar Nicholas Kurti in 1969 en werd verspreid door zijn medewerker Hervé This. Beroemd echter werd het begrip door de Spaanse chef Ferran Adrià van restaurant El Bulli en Heston Blumenthal van restaurant The Fat Duck in Londen.

Onder leiding van Ferran Adrià werden in 1997 de Texturas ontwikkeld. Met Texturas kunnen diverse moderne kooktechnieken toegepast worden, zoals sferificati3n, gelficati3n, airs & foam en bindingen. Alle producten zijn van natuurlijke herkomst en kennen hun oorsprong in de voedselindustrie.

Een andere grote speler op de markt van het moleculair koken, is het Spaanse Sosa Ingredients. Dit bedrijf verrast regelmatig met bijzondere noviteiten die u vervolgens bij HANOS aantreft.

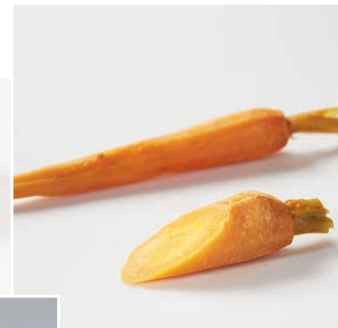
Na de grote hype rond moleculair koken begin deze eeuw, zijn deze producten inmiddels standaard in de keuken. We hebben het dan ook wel over de nieuwe generatie 'bloem'.

Ook voor koks die naturel en back to basic willen koken, zijn de producten van Sosa en Texturas interessant. In deze special lichten we ze toe en laten we zien hoe u ermee kunt werken.

— in deze special —

Sferificati3n

De beroemdste moderne kooktechniek die rondvorming mogelijk maakt.



Second skin

Met deze techniek worden ingrediënten voorzien van een eetbare schil.

Apparatuur

Mooie machines voor gastronomische resultaten.



Geleren

Voor elke keuken en toepassing is er een passend geleermiddel.



Suikers

We tonen u diverse soorten met verschillende eigenschappen 3n resultaten.

JAN SMINK

Culinair talent ademt mooie smaken

Door Ubel Zuiderveld

Kok Jan Smink uit Wolvega leeft en ademt mooie smaken. Voor de twintiger ligt een glansrijke loopbaan als culinaire créateur in het verschiet. Al tijdens zijn opleiding tot zelfstandig werkend kok in Zwolle, belandde Smink in de Sterklas voor uitzonderlijk talent. De Sterklas bracht gekende namen voort als François Geurds, Onno Kokmeijer en Geert Jan Vaartjes. Smink treedt in hun voetsporen. Hij gaat ervoor om het hoogste te bereiken, al is op dit moment niet helemaal duidelijk waar zijn ambitie hem brengen zal.

Bij de Bocuse d'Or in Lyon waren zoetwaterforel en parelhoen de verplichte ingrediënten in het vlees/visgerecht dat binnen vijf uur voor 14 personen moest worden bereid. Als extra presentatie-element voegde Jan Smink het skelet van een parelhoen toe.



Smink stond in de keuken bij Lauswolt in Beetsterzwaag en Kwartier Noord in Heerenveen. Tegenwoordig werkt hij enkele dagen per week bij De Librije in Zwolle. Niet in vaste dienst, maar als kokende kleine zelfstandige. Daarnaast geeft hij les aan de speciale talentenklas van Friese Poort in Sneek.

Drie jaar geleden hakte Smink namelijk resoluut een knoop door. Hij nam ontslag bij Kwartier Noord om zijn handen helemaal vrij te hebben. Na het winnen van wedstrijden als de Zilveren Champignon richtte de boerenzoon uit Oldetrijne namelijk het vizier op het hoogste schavot van de culinaire wereld. Enthousiast geworden in een rol als assistent, was het Sminks wens om te schitteren tussen de culinaire wereldtop tijdens de Bocuse d'Or in Lyon. "En dat kan alleen maar als je je daar anderhalf tot twee jaar helemaal voor vrij maakt," zegt Smink. "In Nederland is dat niet eenvoudig. De overheden van de Scandinavische landen stellen er budget voor ter beschikking. Daarom gooien Scandinavische koks altijd hoge ogen. Hier in Nederland moeten we het, met behulp van sponsors, allemaal zelf doen."

Bocuse d'Or

"Je traint naar iets toe," zegt Smink. Hij wijdde zich met volle overgave aan de uitdaging om een goede prestatie te leveren tijdens de Bocuse d'Or. Hij slaagde met vlag en wimpel.

In januari was de wereldfinale van dit culinaire toptreffen in Lyon, inclusief een kakofonie aan publieke aanmoedigingen. "Tweeduizend man op de tribune, waaronder tweehonderd Nederlanders. Het is net een voetbalwedstrijd."

Jan Smink

Jan Smink

Telefoon: 06 - 3392 8703

Website: www.jansmink.com

E-mail: info@jansmink.com

Smink over HANOS

“HANOS heeft veel mooie producten op een hoog niveau. Ik koop regelmatig vis, maar ook spullen van Texturas en Sosa. Trouwens, HANOS heeft veel bijzonder servies. Zoals het nieuwe servies waarop ik de gerechten bij dit verhaal presenteer. Met Steef Haarsma, culinair adviseur van HANOS, bespreek ik regelmatig de laatste trends en ontwikkelingen.”

Bijgestaan door commis Rogier Peeters, legde Smink beslag op de negende plek. Het was de beste prestatie die Nederland ooit leverde tijdens dit prestigieuze treffen dat de naam draagt van de Franse topkok Paul Bocuse. De Bocuse d’Or is absolute topsport, waarvoor je intensief moet trainen en gecoacht wordt.

Jonnie Boer

Smink liet dan ook niets aan het toeval over. In Wolvga werd een complete wedstrijdkeuken nagebouwd. Gelauwerd topchef Jonnie Boer, het Nederlandse jurylid van de Bocuse d’Or, nam Smink onder zijn hoede. En natuurlijk moest Smink zich eerst kwalificeren voor ‘Lyon’. Dat deed hij.

‘Als mensen mij in huis halen, weten ze dat ik op mijn eigen wijze en dus op niveau mijn ding doe.’

Na een uitputtende voorbereiding, zeven dagen per week werken en wedstrijdcooken, plaatste Smink zich tijdens de Europese Bocuse-finale in Stockholm. Dat is nu precies een jaar geleden en leidde dus uiteindelijk naar de historische uitslag in Lyon in januari. Missie geslaagd? Zeker, Smink is trots en het bracht hem veel goeds. Zoals een gevestigde naam. Momenteel dubt hij over zijn toekomst. Gaat hij er nog een keer voor? Of kiest hij voor een steady loopbaan als kok?

Bij Smink ijlt het wedstrijdvirus nog een beetje na. Binnenkort neemt hij een besluit over zijn toekomst. Eerst gaat hij trouwen. “Overigens, mijn huwelijk heb ik ook uitgesteld vanwege de Bocuse d’Or. Het zou eerst in augustus vorig jaar al gebeuren.”

Niveau

Smink verdeelt nu zijn tijd als zelfstandige kok tussen culinaire klussen op velerlei terrein. De smaakverzorging van evenementen, catering van niveau tijdens allerlei bijeenkomsten, het werk bij De Librije én private dining bij mensen thuis. Smink: “Voor de helderheid; het is niet zo dat ik een buffetje verzorg. Als mensen mij in huis halen, weten ze dat ik op mijn eigen wijze en dus op niveau mijn ding doe.” Smink combineert hierbij moderne kook- en decoratietechnieken veelal met ingrediënten van dichtbij. “Veel koks zeggen dat ze met streekproducten werken. Vaak valt dat in de praktijk bitter tegen.” Omdat hij ‘van de boer’ komt, is Smink bijna de vleesgeworden boer-tot-bord-kok.

“Ik werk met biovarken uit de buurt. En met biest van het runderbedrijf van mijn ouders. Weet je wat dat is, biest? Dat is het zog van de koe als ze net gekalverd heeft. De biest van 12 tot 24 uur na de geboorte is geweldig om mee te werken. Ik ben daarnaast nu begonnen met de kweek van eigen rundvlees. Daarvoor is op de rundveehouderij van mijn ouders een speciaal veld ingezaaid met wilde bloemen, kruiden en grassoorten. De beesten krijgen alleen gefermenteerd voedsel en een speciale mix van granen en zaden.” Het lijkt geen twijfel, van smaakmaker Smink horen we zeker meer.

Kok verrast graag met Sosa en Texturas

Texturas zijn een creatieve erfenis van het beroemde Spaanse restaurant El Bulli. De natuurlijke producten om met gel, schuim, foam en andere bindingen fraai gevormde smaakcreaties te maken, zijn al weer bijna twintig jaar oud. Maar de mogelijkheden blijven eindeloos.

Jan Smink: “Bij mij komt het in elk gerecht wel terug op een of andere wijze. Je kunt er mensen mee verrassen. Toch moet je er wel maat mee houden. Net als voor alle technieken, geldt ook voor Texturas: je moet weten wat je aan het doen bent. Het kan een heel mooi plaatje geven, maar als de smaak er niet door verfijnt, moet je het niet doen.”

Smink gebruikt naast Texturas ook de verbluffende smaakconcentraten van Sosa volop. Maar hij kiest wel stevast voor een eigen invulling. “Je ziet natuurlijk veel voorbeelden voorbijkomen. Maar kopiëren wil ik niet. Ik wil het altijd een eigen twist geven.”



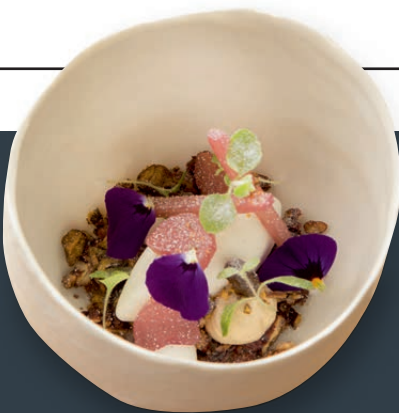
Cracker van rijst en tomaat

Een amuse die gemaakt is met Texturas Crutomat. Met geitenkaas, crème van tomaat en ansjovis en zure bom.



Tartaar van makreel met bietenblad

Zeekraal, grapefruit, citroen, emulsie van gezouten citroen, kleine gemarineerde bundelzwammen, sous-vide in roomboter afgekookte asperges en een saus van wortelsap met limoenolie.



Dessert op basis van dulche de leche van Sosa

Met gekarameliseerde pistachenoten, karamelpasta met crème fraîche en zout, rabarberstengels, vanillemousse, emulsie van vanille, viooltjes en Texturas-yoghurtpoeder.

TEXTUREN

Geleren

Technische uitleg: verdunde moleculaire structuren die aan elkaar plakken, meestal omdat ze in opgeloste vorm verwarmd worden (oplossen) en daarna tot gel worden afgekoeld. Natuurlijk kennen we gelatine als basis, maar met de komst van de moderne gastronomie heeft u tegenwoordig een bredere keuze in zowel dierlijke als plantaardige geleimakers. Deze keuze maakt het voor elke keuken mogelijk het meest optimale resultaat te halen uit de gels, alsmede een goede keuze te maken in structuur passend bij het gerecht dat u voor ogen heeft.

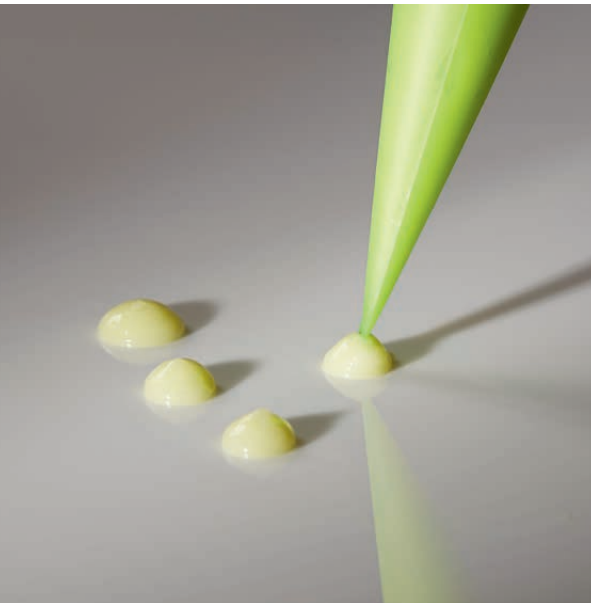
Citras van Texturas
252.00042 | pot 600 gram **10,20**



- wat is het:**
- citras is geen geleimaker, maar vermindert de zuurtegraad in producten (aanpassing van de PH-waarde)
 - wordt gewonnen uit citrusfruit op basis van natriumcitraat
 - door toevoeging van citras bent u in staat om gels te maken van ingrediënten met een hoog zuurgehalte

gebruik: citras lost heel gemakkelijk op en kan koud worden toegevoegd

- RECEPT**
- De mooiste fluid gel van citrus** (monteerbaar met (olijf)olie)
- Meng (koud) 220 gram bergamotpuree (Boiron) met 120 gram suikersiroop, 4 gram citras en 3,2 gram agar.
 - Breng al roerend aan de kook en laat daarna afkoelen tot gelei.
 - Draai de gelei in keukenmachine of blender glad, tijdens het draaien kunt u (olijf)olie toevoegen voor extra smeugheid.



Iota van Texturas
252.00088 | pot 500 gram **22,75**



- wat is het:**
- type carrageen, gewonnen uit rode algen
 - de zachtste geleimaker, die veelal wordt gebruikt om als ‘flan’ te serveren of voor een gelei in een glas
 - smelt tussen de 75°C en 80°C en zet zich tussen de 40°C en 70°C
 - zeer geschikt om softe gelei warm te serveren
 - geschikt om in te vriezen

gebruik: koud toevoegen en al roerend verwarmen

- basis:** zachte gel - 3 gram per liter
- RECEPT**
- ‘Flan’ van bloemkool**
- Meng 350 gram gegaarde en gepureerde (op smaak gebrachte) bloemkool met 150 gram volle melk en 2 gram iota.
 - Al roerend aan de kook brengen, in mallen gieten en laten afkoelen.
 - De mallen invriezen, zodat de massa makkelijker uit de vorm gehaald kan worden.



Kappa van Texturas
252.00060 | pot 400 gram **33,10**



- wat is het:**
- type carrageen, gewonnen uit rode algen
 - levert een gelei op die zachter is dan bijvoorbeeld agar
 - de gelei lost makkelijk op en heeft een zeer prettig mondgevoel
 - minder geschikt om in te vriezen, doordat de gelei brosser is

- gebruik:**
- koud oplossen in vloeistoffen (liefst dunner dan yoghurtdikte, daarna al roerend aan de kook brengen)
 - smelt tussen 70°C en 80°C graden en zet zich tussen de 30°C en 60°C
 - suikers in de vloeistof laten de kappa nog beter werken
 - de gel is omkeerbaar, dus na afkoelen is de gel weer te verwarmen tot vloeistof (doe dit altijd op een zachte warmtebron)

- basis:**
- zachte gel - 2 gram per liter
 - harde gel - tot 15 gram per liter

- RECEPT**
- Balletjes in vruchtengelei**
- Maak eerst witte chocolademousse, spuit deze in siliconen bolmatjes en vries in.
 - Maak een gelei van vruchtenpuree (Boiron) in diverse smaken en kleuren.
 - Dikkere puree altijd afslappen tot yoghurtdikte. Voeg naar eigen smaak suiker toe en 8 gram kappa per liter.
 - Breng al roerend aan de kook. Wacht totdat de luchtballen zijn verdwenen, en dompel de bevroren bolletjes met een cocktailprikkertje onder in de warme gelei, zodat er een mooi dun laagje omheen wordt gevormd.



Gelburger van Sosa
252.36773 | pot 500 gram **20,10**



- wat is het:**
- een mengsel van alginaat en calcium
 - eenmaal vermengd met een vloeistof zal gelburger om worden gezet in een bindende massa, derhalve zeer goed inzetbaar als een eetbaar lijmiddel

- gebruik:**
- let op met ingrediënten waarin veel calcium zit, dan krijgt u een te sterke reactie
 - breed inzetbaar, maar werkt het beste in combinatie met vocht, dus het is aanbevelingswaardig om vocht toe te voegen aan de massa
 - gelburger is hitte-resistent; de massa waarin u het heeft gebruikt is dus te verwarmen zonder dat de vorm loslaat

- basis:**
- 10 tot 15 gram op een kilo massa

- RECEPT**
- Groenteburger**
- Meng 8 gram gelburger over 250 gram groentes (wij gebruiken onder meer geblancheerde boontjes en iets in olie aangebakken champignons)
 - Doe hier 50 gram water bij.
 - Mix alles goed door elkaar.
 - Druk in een stekertje, laat even opstijven en bak als een hamburger voor doorgifte.



TEXTUREN

Vegetal van Sosa

252.36424 | pot 500 gram **14,95**



wat is het:

- een geleimaker op basis van locust bean (johannesbroodpitmeel), kappa carrageen en maltodextrine
- 100% vegetarisch en zeer gemakkelijk oplosbaar

gebruik:

- koud oplossen en al roerend verwarmen tot boven 65°C
- kan warm worden doorgegeven tot maximaal 60°C
- de gelei is omkeerbaar, dus nadien weer te verwarmen tot vloeibaar
- geeft een licht elastische gelei met een prettig mondgevoel
- goed te gebruiken om producten in te dompelen of om uit te gieten en dan op te rollen
- niet goed in te vriezen

basis:

- tot maximaal 50 gram op 1 kilo / liter

RECEPT

Rolletjes van biet en mierikswortel

- Breng 500 gram bietensap op smaak met beetje gembersiroop.
- Voeg 20 gram vegetal toe en breng al roerend aan de kook.
- Luchtbellen laten verdwijnen en daarna dun uitgieten op een plaatje en laten afkoelen.
- 500 gram room op smaak brengen met mierikswortel (naar eigen smaak) en zout.
- Breng dit met 20 gram vegetal aan de kook, laat afkoelen (nog wel vloeibaar laten) en dan voorzichtig dun uitgieten op de bietengelei.
- Rol dit samen op en snijd op maat.



Instantgel van Sosa

252.36415 | pot 500 gram **15,35**



wat is het:

- koud oplosbare, dierlijke gelatine vermengd met maltodextrine
- ook wel bekend als de fast geleimaker
- hoeft niet geweekt en verwarmd te worden, is direct in vloeistof oplosbaar
- zet zich compleet na 30 minuten
- gerechten gemaakt met instantgel kunnen goed worden ingevroren.

basis:

- 5-6 gram instantgel staat voor 1 blaadje gelatine van 2 gram

RECEPT:

Luchtige bol van framboos

- Mix met staafmixer 400 gram frambozenpuree (Boiron), 100 gram suikersiroop, 25 gram citroensap en 35 gram instantgel.
- Zet dit in de koeling en laat iets opstijven (circa 10 minuten).
- Daarna in de kitchenaid met garde compleet luchtig slaan.
- Met behulp van een spuitzak in siliconen mallen spuiten en goed laten koelen gedurende minimaal 30 minuten.

tips:

- Na 30 minuten iets aanvriezen of de siliconen mal van te voren iets invetten om beter te kunnen ontpoppen.

- Ingevroren is de massa goed te snijden.



Gellan van Texturas

252.00051 | pot 400 gram **57,55**



wat is het:

- een nog niet zo lang geleden (1977) ontdekt geleermiddel, afkomstig van fermentatie van de bacterie Spinghomonas elodea
- geeft een ferme, stevige gel die hoge temperaturen kan verdragen
- smelt niet meer na zetting, is dus niet door verwarming weer vloeibaar te krijgen
- lost op bij circa 90°C

gebruik:

- koud toevoegen en al roerend tot kookpunt brengen (boven 90°C)
- uitgieten en hard laten worden om verder te gebruiken
- suiker in de massa laat gellan beter werken

basis:

- tussen de 5 en maximaal 26 gram per liter

RECEPT

Bakbare gel

- Breng 500 gram frambozenpuree met suiker op smaak.
- Voeg 9 gram gellan koud toe en breng al roerend aan de kook.
- Uitgieten en tot gel laten zetten.
- Breng 500 gram mandarijnenpuree met suiker op smaak.
- Voeg 5 gram gellan toe en kook al roerend op.
- Uitgieten en laten geleren.
- Beide geleivormen kunnen nu worden gesneden en als vulling in bijvoorbeeld cakebeslag worden geplaatst.
- De gelei blijft tijdens het bakken als vulling zitten (smelt niet meer).



Agar van texturas

252.00015 | pot 500 gram **32,25**



wat is het:

- geleimaker gewonnen uit rode algen
- samen met gelatine een van de oudste geleimakers
- afkomstig uit de oriëntaalse keuken
- de hoeveelheid vezels maakt agar tot een snelle, stevige geleimaker waar weinig van nodig is om te geleren

gebruik:

- agar smelt tussen de 80°C en 90°C en geleert tussen de 35°C en 40°C
- toevoeging van suiker maakt de werking makkelijker
- geeft een vrij stevige gelei en is minder elastisch dan kappa carrageen

- koud toevoegen en roerend aan de kook brengen
- altijd genoeg verwarmen >90°C om te laten oplossen
- is omkeerbaar en kan dus weer terug verwarmd worden
- kan goed worden ingevroren

basis:

- tussen de 2 en 12 gram per liter

RECEPT

Dropshot-drop-gomballen

- Meng 100 ml water, 60 gram glucosestroop, 200 gram suiker, 150 ml dropshotlikeur en 12 gram agar.
- Breng al roerend aan de kook en giet daarna uit in halve bolvormige siliconen mallen.
- Laat goed afkoelen, vries iets aan en ontpop de gomballen.
- Haal ze nog even door de fijne suiker alvorens te serveren.



TECHNIEKEN

Sferificación oftewel rondvorming

Sferificación is een van de bekendste technieken uit de moderne gastronomie, ontwikkeld door het team van de gebroeders Adrià. Het komt er in de basis op neer dat u vloeistoffen zeer gecontroleerd kunt laten geleren aan de buitenzijde, waardoor er een dun laagje om de vloeistof ontstaat. Op deze manier zijn ‘fake’ dooiers, kaviaar en vloeibare olijven redelijk eenvoudig te maken.



Calcic (calciumzout) van Texturas
252.00024 | pot 600 gram **9,10**

wat is het:

- wordt veelal gebruikt in onder meer bereiding van kaas
- lost gemakkelijk op, nodig in de reactie met alginaat
- licht zout van smaak

basis:

- 5 tot 8 gram op een liter



Gluco van Texturas
252.00604 | pot 600 gram **21,20**

wat is het:

- mix van twee soorten calciumzouten, zeer geschikt om ‘omgekeerde’ rondvorming te laten plaats vinden
- wordt veelal gebruikt in de verrijking van melk
- smaakloos

basis:

- circa 20 gram op 1 liter massa



Algin (alginaat) van Texturas
252.00033 | pot 500 gram **28,30**

wat is het:

- natuurlijk product op basis van bruine algen dat een reactie geeft op calcic en gluco, waardoor de rondvorming ontstaat
- lost moeilijk op, gebruik altijd een staafmixer, voeg stapsgewijs de algin toe en laat goed rusten teneinde luchtballen te verwijderen (vacuüm trekken kan ook en gaat sneller).

basis:

- 5 tot 8 gram op een liter



De techniek

Schep de massa waarin gluco, algin of calcic is opgelost in een waterbad waarin algin of calcic is opgelost.

Leg de balletjes na de rondvorming in een bak met schoon water om te spoelen en haal ze er daarna uit met een schone lepel om te serveren of te stockeren.

tip:
Wanneer u geen tijd heeft om balletjes te scheppen in een bad van algin of calcic, dan kunt u de massa (waaraan calcic of gluco is toegevoegd) ook invriezen in halve bolvormen en ze direct vanuit de vriezer in het dompelbad leggen. Zo ontdooien en rondvormen ze in één handeling.



Bewaren

Wilt u de balletjes van tevoren maken, dan kunt u ze op twee manieren bewaren.

- zoete balletjes in suikerwater (1 op 1)
- hartige balletjes in neutrale of (olijf)olie

Op deze manier zullen de balletjes niet aan elkaar plakken en blijven ze zeker 1 week goed in de koeling.

De combinaties

ALGIN IN DE MASSA - DOMPELEN IN CALCICBAD

Werk op deze wijze om bijvoorbeeld kaviaar te maken. Voordeel is dat de kleine balletjes na rondvorming niet aan elkaar plakken. Nadeel is dat de rondvorming doorgaat na de bereiding, dus op deze wijze minder goed te gebruiken als mise-en-place-product.

CALCIC IN DE MASSA - DOMPELEN IN ALGINBAD

Werk op deze wijze met zuivel, zoals yoghurt en mozzarella. Veel zuivel heeft al van nature calcic en derhalve hoeft er weinig of geen calcic te worden toegevoegd om rondvorming te laten ontstaan.

Nadeel is dat calcic altijd een lichte zoutsmaak achterlaat. De rondvorming stopt nadat de massa uit het bad komt, dus mise-en-place te maken. De balletjes kunnen echter wel verkleven, dus zo bewaren dat er geen contact is tussen de rondvormingen.

GLUCO IN DE MASSA - DOMPELEN IN ALGINBAD

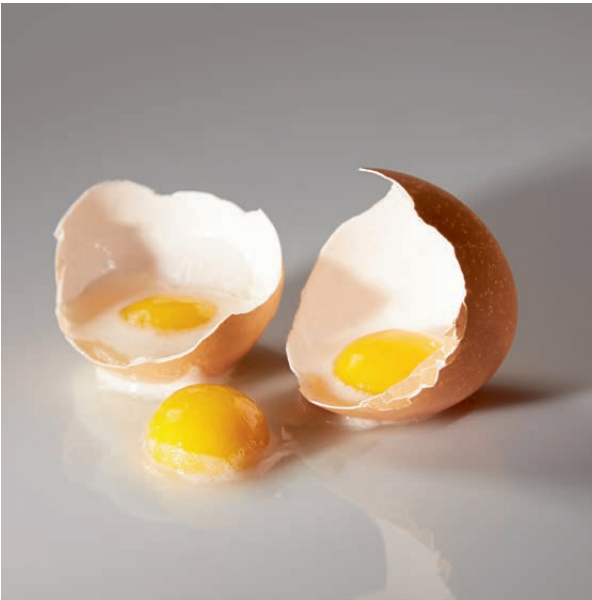
Werk op deze manier met ‘moeilijke’ vloeistoffen, zoals zuren, alcohol en vette basis. Gluco geeft bijna altijd een mooi resultaat, lost makkelijk op en is smaakloos. Dus ook geschikt voor hartige en zoete bereidingen. Gluco is thermo resistent en kan dus warm geserveerd worden. Plaats de vormen na rondvorming in heet water. Let er wel op dat de vloeistof binnenin het balletje ook warm is!

RECEPTEN



Kaviaar van truffel

- Mix kippenbouillon met truffeltapenade naar eigen smaak
- Druk de massa door een zeef.
- Meng door 250 gram van deze massa 2 gram algin en een beetje gelespessa, zodat de massa wat dikker wordt en daardoor gemakkelijker te doseren is.
- Meng 1 liter water met 5 gram calcic.
- Druppel met behulp van een doseerflesje kleine bolletjes in het calcic water.
- Afspoelen en serveren als fake-kaviaar.



Nep-ei van mango en bergamot

- Breng 220 gram mangopuree (Boiron) op smaak met suikersiroop.
- Meng er 4,5 gram gluco doorheen.
- Meng 1 liter water met 5 gram algin totdat alles goed is opgelost.
- Laat rusten tot luchtbelllen zijn verdwenen.
- Schep de mangopuree in het alginbad en laat rondvormen.
- Leg ze vervolgens in schoon water.
- Breng bergamotpuree op smaak met suiker naar eigen inzicht.
- Verdik de puree lichtjes met beetje gelespessa, zodat het op rauw eiwit lijkt.
- Serveer beide in lege eierschalen als dessertamuse.

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



Warme dooiers (als groentegarnituur)

- Maak zalvige puree van wortel of knolselderij.
- Voeg per 500 gram puree 10,5 gram gluco toe.
- Maak een waterbad van 1 liter water en 5 gram algin en laat rusten.
- Schep bolletjes van de puree en doe ze in het algin bad, laat rondvormen en leg ze tenslotte even in schoon water.
- Op moment van doorgifte de bolletjes warm maken in heet water en serveren.



Wasabiballetjes

- Mix wasabipuree (tube) naar eigen smaak met water (staafmixer).
- Meng op 220 gram van deze massa 4,5 gram gluco en een beetje gelespessa (zodat de massa beter schepbaar is).
- Mix 1 liter water met 5 gram algin en laat rusten.
- Wasabimassa in het alginwater laten rondvormen, in schoon water spoelen.



Steekbare vloeibare mango (ster of hartje)

- Door te werken met gelatine in het rondvormingsproces kunt u ook andere vormen maken.
- Breng 300 gram mangopuree op smaak met suikersiroop.
 - Voeg er 4,5 gram gluco aan toe.
 - Week 3 blaadjes gelatine in water.
 - Maak de mangomassa warm en los de gelatine hierin op.
 - Giet uit op een plaatje en laat opstijven. Meng 1 liter water met 5 gram algin en laat rusten.
 - Steek de mangomassa uit (gebruik stekers als hartjes, letters, sterren etc).
 - Laat de massa nu rondvormen.
 - Voor het serveren de vormpjes in heet water leggen, zodat de gelatine oplost, en de massa binnenin weer vloeibaar.
 - Direct serveren.



Vloeibare olijven

Een van de bekendste voorbeelden van rondvorming.

- Druk groene olijven door een sapcentrifuge en vang het vocht op.
- Meng 1 liter water met 5 gram algin en laat rusten tot luchtbelllen zijn verdwenen.
- Meng 1,3 gram calcic door 220 gram van de olijvenjus.
- Mix met een staafmixer er 1 gram xantana doorheen, zodat de massa wat dikker wordt.
- Schep olijvenvocht met behulp van doseerlepel in het alginbad en laat rondvormen.
- Haal ze uit het bad en leg ze in schoon water.
- Zorg ervoor dat ze niet tegen elkaar aanliggen als u ze van tevoren maakt, want dan gaan ze vastzitten. Of leg ze in olie, dan is er geen probleem.

Kaviaar van balsamicoazijn

- Geen algin, citras en gluco voor handen? Dan kunt u toch nepkaviaar maken.
- Breng 200 gram balsamicoazijn met 8 gram vegetal (geleimaker) aan de kook.
 - Zet 500 gram druivenpitolie in de vriezer tot deze door en door koud is.
 - Met behulp van een flesje het balsamicomengsel in de koude olie druppelen, zodat er direct kleine balletjes ontstaan. (Deze kaviaar is dus niet vloeibaar van binnen.)



IJskoude shots

- Leg een rvs-plaat in de vriezer totdat deze door en door koud is of maak een koude bain-marie met ijsblokken waar u de plaat op legt.
- Verwarm 200 gram yoghurt met 10 gram citroensap en 1 gram kappa en laat de kappa al roerend oplossen.
- Doe de massa over in een spuitfles en druppel op de koude plaat, zodat u shots krijgt van yoghurt.



TEXTUREN

Luchtig maken en emulgeren

Luchtig maken en emulgeren horen bij elkaar. Als u een emulsie heeft gemaakt, kunt u die daarna (afhankelijk van de massa) luchtig maken. Een emulgator zorgt ervoor dat 2 vloeistoffen die niet goed mengen (zoals olie en waterbestanddelen) wél goed samengevoegd kunnen worden.

De emulgator (denk aan de eidooier in de mayonaise) vormt een laagje om druppels, zodat het mengsel stabiel wordt en dikker aanvoelt dan de twee aparte vloeistoffen.

Pro espuma fred van Sosa
252.36488 | pot 700 gram 13,25

- wat is het:**
- product op basis van plantaardig vet en melkproteïne
 - stabilisator voor koude schuimen (fred = koud) in toepassingen met een sifon
 - lost koud op in een massa (gebruik een staafmixer)
 - neutraal van smaak
- dosering:**
- 50-100 gram op 1 kilo
 - afhankelijk van de aanwezigheid van vet in de massa; vet zorgt er al voor dat schuimen stabiel blijven staan, dus bij 100% vruchtensap is meer pro espuma nodig dan bij vruchtensap met een scheutje room

- RECEPT**
Schuim van appelsap
- Mix 200 gram appelsap mix met 10 gram pro espuma.
 - Doe over in een sifon.
 - Beluchten en laat in de koeling rusten alvorens te gebruiken.

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



Pro espuma calent van Sosa
252.36951 | pot 500 gram 15,00

- wat is het:**
- product op basis van plantaardig vet en melkproteïne, aangevuld met verdikkers als guar en locust boon
 - stabilisator voor warm schuim (calent = warm) in toepassingen met een sifon
 - lost het beste op in een warme massa en kan au bain-marie (maximaal 65°C graden) bewaard worden
- dosering:**
- maximaal circa 50 gram per kilo

- RECEPT**
Warm schuim van rode kool
- Draai 500 gram gegaarde rode kool met 200 gram bouillon fijn.
 - Zeef de massa.
 - Maak 700 gram van dit mengsel warm en meng er met een staafmixer 30 gram pro espuma calent doorheen.
 - Doe over in een sifon, begas en zet warm tot gebruik.



Sucro van Texturas
252.00131 | pot 600 gram 51,50

- wat is het:**
- emulgator op basis van sacharose (het product wordt verkregen door de reactie van sacharose met vetzuren (sucro-ester))
 - de grote stabiliteit maakt het een ideale stabilisator voor emulsies van vet en waterachtige vloeistoffen
 - sucro werkt het best als u het eerst oplost in een waterachtige massa
 - koud oplossen
- dosering:**
- maximaal circa 15 gram op 1 liter

- RECEPT**
Schuim van gin-tonic uit een sifon
- Voordeel van dit recept is dat u een drinkbaar schuim creëert zónder staafmixer. Goed mise-en-place klaar te zetten.
- Mix met behulp van een staafmixer 200 gram gin-tonic, 200 gram lichte suikersiroop, 40 gram limoensap en 4 gram sucro.
 - Giet de massa in een sifon, plaats twee patronen en zet koud voor gebruik.
 - Lekker op een dessertshot van aardbeien



TEXTUREN

Gelespessa van Sosa

252.36639 | pot 500 gram **10,35**

wat is het:

- mix van xantana en maltodextrine
- voordeel van gelespessa ten opzichte van xantana is dat deze gemakkelijker oplost en minder precies hoeft te worden afgewogen
- met name in drukke service een ideaal product om snel een saus te kunnen verdikken of een dressing licht te laten binden tot een mooie emulsie voor op een bord
- koud en warm oplosbaar

dosering:

- maximaal tot 10 gram op 1 liter/kilo

RECEPT

Vinaigrette van appel en balsamico

- Mix met een staafmixer in een maatbeker: 125 gram appelpuree (Boiron), 125 gram water, 150 gram balsamico-azijn, 50 gram olijfolie en 3 gram gelespessa en desgewenst verse peterselie.



Goma Xantana clear van Sosa

252.64940 | pot 500 gram **22,50**

wat is het:

- mix van een type xantana en maltodextrine.
- voordeel van dit product boven andere xantanaproducten is dat gom niet 'blind' slaat
- met name zeer geschikt om vloeistoffen te verdikken (emulgeren) die u transparant wilt houden

dosering:

- gemiddeld 3 gram op een liter massa, koud en warm oplosbaar

RECEPT

Shot van roos in verse aardbeien

- Mix 75 gram lichte suikersiroop met 200 gram water en 225 gram rozenwater.
- Mix met staafmixer er 1 gram xantana clear doorheen.
- Knijp deze massa in pipetjes en steek deze in verse aardbeien, zodat de gast zelf kan doseren.



Xantana van Texturas

252.00113 | pot 600 gram **25,90**

wat is het:

- wordt verkregen uit maïsmeel
- wordt ook wel de nieuwe vervanger van bloem genoemd in moderne gastronomie
- bindmiddel met enorm veel kracht
- bereidingen met xantana zijn diepvries stabiel
- soepen, sauzen, dressings: ze kunnen gemakkelijk stabiel worden gemaakt, waardoor ze beter op een bord blijven liggen (minder gaan lopen)
- klein beetje is al genoeg om te binden
- lost zowel koud als warm op, dus altijd à la minute te gebruiken
- gebruik wel een staafmixer, zodat de xantana goed oplost

dosering:

- tussen de 1 en 5 gram op 1 liter
- let op dat u niet te veel gebruikt, anders kan de massa slijmerig aanvoelen in de mond

RECEPT

Kalfsjus met truffel

- Maak eerst een kalfsjus en verdik deze met een beetje xantana, waardoor de jus mooier op een bord blijft liggen en niet meer wegloopt.
- Deze werkwijze is ideaal als u de jus niet verder wilt inkoken, omdat de smaak dan te sterk zou worden.



Lecite (lecitine) van Texturas

252.00079 | pot 300 gram **15,00**

wat is het:

- natuurlijke emulgator op basis van soja lecitine.
- bereid op basis van ongemanipuleerde (niet-genetische) aangepaste soja
- kan zowel koud als warm gebruikt worden, maar lecite lost op kamertemperatuur het beste op
- lost niet makkelijk op, gebruik een staafmixer

tip:

- meng eerst de vloeistof met lecite en verwarm daarna, de lecite zal zich zo beter kunnen zetten. Laat dan weer afkoelen tot kamertemperatuur indien mogelijk.

dosering:

- tussen 3 en 6 gram op 1 liter

RECEPT

Schuim van soja

- Neem kippenbouillon en laat daar op een zacht vuur citroen-gras en gember in trekken.
- Zeef de massa.
- Neem 2 dl van deze bouillon en meng met 2 dl sojasaus.
- Voeg 6 gram lecite toe, mix met de staafmixer en maak zachtjes beetje warm, zodat de lecite goed oplost.
- Maak er nu een schuim van door de staafmixer schuin op het oppervlakte te plaatsen.

(Een klein plaatje op het mes van de staafmixer laat het beter schuimen.)



TEXTUREN

Bubble van Sosa

252.64810 | pot 500 gram 25,95

wat is het:

- mix van albumine (eiwitpoeder) en xantana gom, dit levert een stabiel schuim met grote bubbels op.
- dit schuim kan gemaakt worden met de staafmixer (schuin op het oppervlakte zetten), een beter effect wordt bereikt wanneer u een vijverpompje gebruikt (met steentje aan de slang)

dosering:

- circa 23 gram per liter

RECEPT

Schuim van vanille en yoghurt

- Mix met staafmixer 100 gram vanillesiroop (Monin), 400 gram water, 11,5 gram bubble en 6 gram yoghurtpoeder.
- Laat even zetten en maak dan met behulp van een vijverpomp schuim (beste is op kamertemperatuur).



Gelcrème hot van Sosa

252.03978 | pot 500 gram 11,50

wat is het:

- een gemodificeerd maiszetmeel, vervanger voor bijvoorbeeld maïzena
- lost direct op in een massa en kan daarna verwarmd worden om te ‘zetten’
- zonder zetmeelbijsmaak
- creaties met gelcreme hot kunnen koud en warm geserveerd worden en desgewenst worden gekarameliseerd
- bij voorkeur koud oplossen en daarna verwarmen tot de binding ontstaat

dosering:

- tussen de 20 en 50 gram per kilo

RECEPT

Lemoncurd

- Mix met een staafmixer 200 gram citroenpuree (Boiron), 300 gram fijne suiker, 300 gram heel ei, 27 gram gelcrème hot.
- Verwarm dit zachtjes en al roerend tot kookpunt.
- Haal van het vuur en voeg 50 gram zachte boter toe.
- Mix tenslotte nogmaals goed met de staafmixer.
- Serveer koud of warm en karameliseer desgewenst met beetje rietsuiker.



Nature emul van Sosa

252.08370 | pot 500 gram 23,50

wat is het:

- poeder gemaakt van citroenvezels met een beetje xantana (vervanger van basic textur vanwege langere houdbaarheid na opening en gemakkelijker verwerking in creaties)
- koud oplosbaar met een staafmixer
- ook in warme creaties te gebruiken
- diepvriesbestendig
- lost het beste op in waterrijke omgeving alvorens er bijvoorbeeld olie aan toe te voegen

dosering:

- tussen de 2 en 15 gram op een liter/kilo massa

RECEPT

Mayonaise van fruit zonder eidooier

- Meng in 100 gram vruchtenpuree 5 gram nature emul met behulp van een staafmixer.
- Voeg er 150 gram (olijf)olie stapsgewijs aan toe met behulp van de staafmixer.
- Reserveer koud.



Gelcrème cold van Sosa

252.36648 | pot 500 gram 6,90

wat is het:

- een gemodificeerd aardappelzetmeel
- lost koud direct op en zet een vloeibare massa om tot een crème, zonder dat het een zetmeelsmaak achterlaat
- hoeft niet eerst gemengd te worden met water
- alleen koud gebruiken
- de perfecte instant crème-maker zonder gebruik van vet
- creaties met gelcrème zijn diepvries- en ontdooibestendig

dosering:

- 40 tot maximaal 80 gram op een kilo/liter

RECEPT

Crème van wakame

- Draai in een blender 100 gram wakamesalade (diepvries) met 240 gram gevogeltebouillon helemaal fijn. Als uw blender niet sterk genoeg is, voeg dan warme bouillon toe, dan lost de wakame beter op, laat de massa daarna wel afkoelen.
- Voeg er al draaiend 80 gram sesamolie en 80 gram sushi-azijn aan toe.
- Zeef het mengsel tot compleet glad en mix er met de staafmixer 10 gram gelcrème koud doorheen.



 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl

Second skin

Deze techniek is afkomstig uit de keuken van restaurant Mugaritz. Second skin betekent letterlijk dat ingrediënten op een natuurlijke wijze worden voorzien van een eetbare schil. Daarna kunnen de producten gegaard worden, terwijl de schil intact blijft.

De gast eet zo iets anders dan hij ziet, het lijkt bijvoorbeeld alsof een rauw ingrediënt geserveerd wordt, totdat de gast een hap neemt.



Ook deze wortel lijkt rauw aan de buitenkant, maar is puree van binnen.

CALX van Texturas

252.12290 | pak 750 gram **19,95**



wat is het:

- een mineraal dat uit kalksteen wordt gehaald (ongebliste kalk)
- In combinatie met water zorgt calx voor een reactie op de natuurlijke pectine van ingrediënten en vormt zo weer een eetbare schil
- laat geen smaak achter

gebruik:

- calx altijd toevoegen aan koud water, niet andersom, de temperatuur van calx kan anders erg hoog worden
- altijd oplossen in ruim koud water (40 gram calx op 2 liter water)
- calx-mengsel af en toe omschudden, omdat calx naar de bodem zakt
- na de reactie de ingrediënten goed afspoelen onder stromend water
- hierna kunt u garen zoals u wilt (oven, bouillon, suikersiroop, etcetera); de nieuwe schil zal blijvend standhouden

De stappen in beeld:

1. Neem een bak met deksel en doe er twee liter koud water in.
Voeg 40 gram calx toe en laat oplossen.
2. Schil diverse ingrediënten (wortel, aardpeer, appel) en snijd of steek ze daarna in de vorm zoals u ze wilt serveren (let op: dat kan niet meer na de reactie).
3. Laat de ingrediënten circa 3 uur lang in het waterbadje liggen om te kunnen reageren (koeling) en schud zo 1 x per kwartier de bak even goed om, zodat de calx weer van de bodem komt.
4. Spoel het ingrediënt goed af en gaar het daarna op de gewenste wijze. Wij hebben de appels gegaard in siroop met steranijs en kaneel.
5. Na garing heeft u qua uiterlijk een partje appel, alleen is de binnenkant appelmoes.



1.



2.



3.



4.



5.

INGREDIËNTEN

Suikers

Suiker is wellicht het mooiste voorbeeld van ‘moderne’ gastronomie, als zijnde een poeder gemaakt uit een vers product (suikerbiet).

Voor het gebruik in de keuken kunt u kiezen uit diverse soorten met verschillende eigenschappen én resultaten.

Isomalt van Sosa

252.36497 | pot 1 kilo **9,70**

wat is het:

- een kunstmatige zoetstof met minder invloed op de bloedsuikerspiegel en op tandbederf vergeleken met gewone suiker
- levert ook maar de helft aan energie ten opzichte van gewone sacharose
- kan goed tegen hoge temperaturen (karamelliseert bijna niet) en blijft vooral mooi transparant
- een geliefd product in de keuken / patisserie, omdat het lang krokant blijft na verwerking

gebruik:

- isomalt wordt tijdens het smelten zeer heet, wees daar op bedacht
- kan ook gebruikt worden als basis om suiker mee te blazen

RECEPT

Suikertuille met vanille

- Verwarm 250 gram isomalt op een zacht vuurtje totdat alle luchtballen zijn verdwenen.
- Laat iets afkoelen en meng er dan een beetje vanillepoeder doorheen.
- Giet de massa dun uit op siliconen papier en laat compleet uitharden.
- Draai er in een blender of keukenmachine fijne poeder van.
- Dit poeder met behulp van een zeefje dun uitstrooien op een bakmat of siliconen papier en op 150°C weer laten smelten tot de gewenste tuille.

tip:

- Gebruik een sjabloon voor mooie, strakke vormen.

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



Dextrose (poeder) van Sosa

252.36746 | pot 750 gram **4,80**

wat is het:

- een natuurlijke vorm van glucose (ook wel D-glucose) of druivensuiker genoemd
- de variant van Sosa is 100% natuurlijk, dus zonder kunstmatige toevoegingen
- kent een hoge zoetkracht, bakt dus mooi, maar kan ook heel goed in ijsbereiding gebruikt worden

dosering:

- volgens receptuur of naar eigen inzicht

RECEPT

Spongecake van zeewier

- Mix in een keukenmachine 100 gram amandelpoeder, 40 gram dextrose, 20 gram bloem, 3 nori-velletjes.
- Draai alles tot egaal poeder en voeg 300 gram gepasteuriseerd eiwit toe (al draaiend).
- Giet door een zeef en voeg zout naar eigen smaak toe.
- Doe over in een sifon, plaats twee patronen en laat paar uurtjes in de koeling ‘zetten’.
- Kerf kartonnen (koffie) bekertjes in en spuit voor de helft vol met de massa.
- Bak circa 35 seconden op 1000 watt in de magnetron.
- Laat de bekertjes op de zijkant koud worden alvorens de cakejes te verwijderen.

tip:

- De bekertjes zijn na afkoelen prima in te vriezen.



Manitol van Sosa

252.36988 | pot 500 gram **9,50**

wat is het:

- een geurloze, glasheldere polyol verkregen uit fructose of uit suikers van algen & schimmels
- in de gastronomie beter bekend als frituursuiker, omdat je erin kunt bakken als olie
- heeft een lage hygroscopiciteit, neemt geen vocht op, en geeft dus optimale kristallisatie
- heeft een lage zoetwaarde in vergelijking met sacharose.

gebruik:

- op zacht vuur laten smelten, geen vocht toevoegen
- pas op: bij het smelten zal de temperatuur heel snel oplopen tot zo'n 160°C, het toevoegen van poeders (zoals koffie of vanille) kan alleen als deze poeders tegen deze hoge temperatuur kunnen

RECEPT

Gefrituurde mandarijntjes

- Maak verse mandarijnen schoon en prik de partjes voorzichtig op stokjes.
- Verwarm manitol (beetje poederkleurstof kan worden meegesmolten).
- Wacht tot de suiker compleet gesmolten is en frituur de partjes 1 keer in de warme suiker.

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



tips:

- Op deze manier kunt u ijs, mousse, crème, etcetera voorzien van een krokant zoet laagje. Gebruik het liefst een diepvriesbasis, bepoeder deze met een beetje mantitolpoeder alvorens onder te dompelen in de gesmolten, hete manitol. Zo bouwt u een soort isoleerlaag om het product en kan het niet smelten.

- Zacht fruit als frambozen kunt u niet frituren, vanwege de te hoge temperatuur.

- Gefrituurd fruit is van tevoren te maken en gewoon in de koeling te bewaren, zonder dat de suiker zacht wordt.

INGREDIËNTEN



Crumiel van Texturas

252.00622 | pot 400 gram **18,85**

wat is het:

- honing in kristalvorm

gebruik:

- geeft de mogelijkheid om smaak van honing in een vaste vorm te kunnen toepassen in diverse creaties
- als garnituur in of op bijvoorbeeld bonbons
- wordt zacht bij verwarmen (is dan vormbaar), maar smelt niet

RECEPT

Koekjes van zoute pinda en honing

- Maal 125 gram zoute pinda's (eventueel eerst roosteren voor extra smaak) grof in de keukenmachine.
- Meng er 125 gram crumiel doorheen (goed mixen voor juiste verdeling).
- Druk in siliconen vormpjes (gebruik tonicstamper) en bak circa 5 minuten op 180°C.



 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



Trisol van Texturas

252.00640 | emmer 4 kilo **45,65**

wat is het:

- eigenlijk geen suiker, maar vanwege de eigenschappen gebruiken we het wel graag zo
- een oplosbare vezel op basis van tarwe

gebruik:

- leent zich goed om echt knapperig frituurbeslag (zoals tempura) mee te maken (minder vet)
- ook zeer geschikt als vervanger van suiker bij het maken van hartige koekjes en cake

RECEPT

Krokantje van aardpeer (of knolselderij)

- Mix 350 gram puree van gekookte aardpeer met 150 gram van het kookvocht en twee eetlepels trisol goed door elkaar (keukenmachine of blender).
- Strijk dun uit en bak circa 40 minuten op 120°C.



 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



Malto van Texturas

252.00613 | emmer 1 kilo **39,90**

wat is het:

- een product op basis van maltodextrine dat ontstaat bij de splitsing van zetmeelmoleculen (in dit geval tapioca)
- heeft een laag zoetgehalte en is caloriearm
- beter bekend als een vulstof, maar kan ook goed vetten (olie) opnemen

gebruik:

- malto kan goed worden gebruikt om crackers van noten en zaden te maken
- strooi dan beetje malto over bijvoorbeeld sesamzaadjes, meng er beetje water doorheen, zodat de malto oplost en strijk de massa glad op een bakmat. Plaats in oven op 150°C, totdat het water verdampt is en de malto krokant om de sesamzaadjes heen zit.

RECEPT

Poeder van chorizo-olie

Om poeders van olie te maken, heeft u circa 50 gram malto nodig en 120 gram olie. Niet elke olie reageert hetzelfde, voeg de olie daarom altijd stapsgewijs toe.

- Snijd een chorizoworst in plakken en bak krokant in een pan zonder vetstof.
- Vang de uitgetreden olie op en mix dit met de malto (wijf doen dat het liefste met de hand).
- Voeg net zoveel malto toe, totdat u poeder heeft. Wrijf desgewenst door een zeef voor fijnere structuur.





Invertsuiker van Sosa

252.12260 | blik 1400 gram **7,25**

wat is het:

- een mix van glucose en fructose (gelijke hoeveelheden) die met zuur tot invertsuiker wordt omgezet.
- in de volksmond ook wel kunsthoning genoemd
- in de gastronomie niet weg te denken uit bijvoorbeeld ijs en ganachebereidingen

gebruik:

- ook bij lage temperaturen blijft de massa smeùiger door de invertsuiker en is dus beter schepbaar en lekkerder qua mondgevoel
- in ganache verbetert het de smeùigheid van water en vet (bijvoorbeeld fruitpuree en chocolade)

RECEPT

Flexibele ganache van aardbeien

- Meng 225 gram aardbeien puree (Boiron) met 225 gram slagroom, 25 gram invertsuiker en 3 gram agar en breng zachtjes aan de kook.
- Week 5 gram bladgelatine en voeg dit toe aan de warme massa.
- Giet het geheel warm op 210 gram wittechocoladecallets en laat de chocolade oplossen (gebruik een spatel, geen garde).
- Giet deze emulsie uit op een rvs-plaatje en laat afkoelen.
- Snijd de gewenste maat van de ganache die u ook nog kunt vormen naar eigen inzicht.

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl





Sorbitol liquid van Sosa

252.06980 | fles 1300 gram **7,40**

wat is het:

- wordt veelal als zoetstof in light producten gebruikt of in suikerarme diëten
- geeft slechts 1/3 van de energie van gewone suiker

gebruik:

- gastronomisch gezien is het perfect te gebruiken in emulsies, zoals gianduja, truffels en ganache
- houdt vocht goed vast en maakt de emulsie dus langer stabiel
- kristalliseert minder snel uit (werkt anti-kristallisatie) en voorkomt een ranzige smaak van vetten

RECEPT

Zachte ganache van yuzu (nivea style)

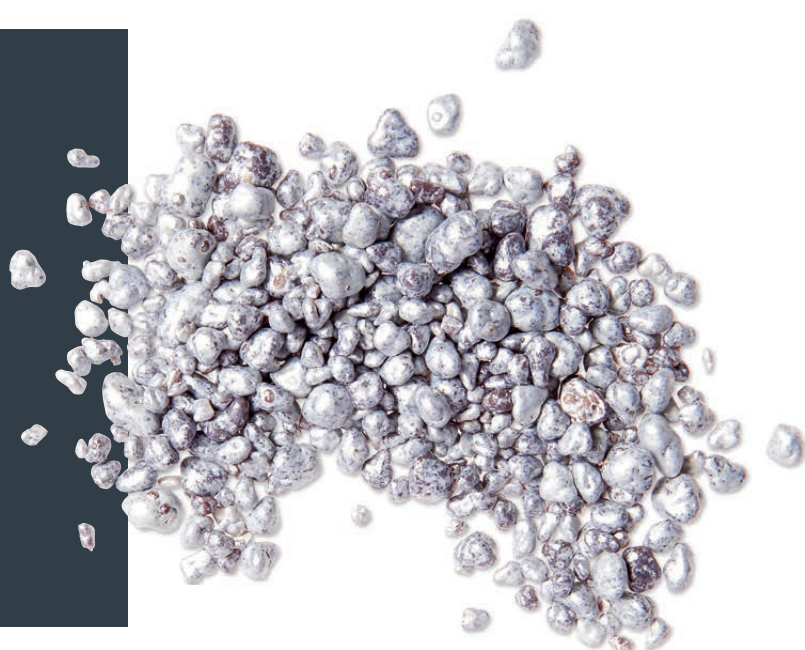
- Smelt au bain-marie 300 gram witte chocolade met 30 gram mycryo cacaoboter.
- Verwarm 115 gram yuzupuree tot 40°C en voeg er 40 gram glucose en 30 gram sorbitol aan toe en laat oplossen.
- Mix het chocolademengsel met het vruchtenmengsel en laat afkoelen om verder te verwerken.
- De verkregen massa is diepvriesbestendig.



INGREDIËNTEN

Bijzondere producten

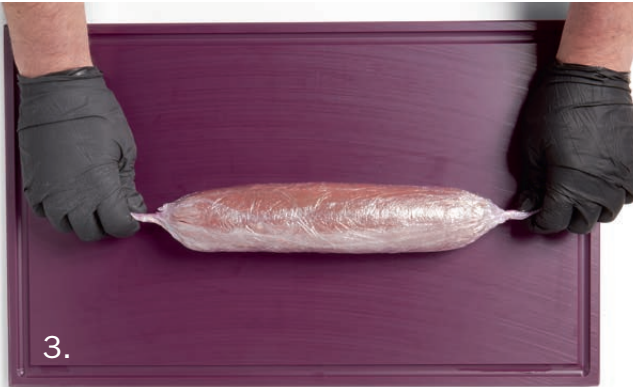
Naast de technieken en texturen die op de vorige pagina's zijn besproken, heeft HANOS nog meer producten voor de moderne gastronomie in het assortiment. Een aantal hiervan lichten we toe.



Activa EB
252.39716 | emmer 1 kilo **75,00**

- wat is het:**
- ook wel bekend als transglutaminase
 - een enzym met eiwitbasis dat in staat is sterke binding te maken tussen eiwitten
 - in de volksmond wordt het ook wel een plak- of lijmmiddel genoemd, dit is niet waar: transglutaminase verknoopt de eiwitten in een product, waardoor de gebruiker in staat is om ingrediënten in een bepaalde (rationelere) vorm te krijgen en te behouden

- gebruik:**
- na opening de zak altijd bewaren in de diepvries (anders gaat de werking van het enzym eruit)
 - werk schoon, het is een actief werkend enzym
 - vette producten werken minder goed op activa
 - na verwerking het product minimaal 18 uur laten rusten in de koeling
 - activa kan bestrooid worden met een zeefje over het product (10-15 gram per kilo product)
 - activa kan ook worden opgelost in water (1 deel activa op 4 delen water), dan verwerken binnen 45 minuten



Peta Crispy van Sosa
pot 900 gram

- limoen | 252.65020 **33,75**
- zilver | 252.64990 **33,75**
- framboos | 252.65010 **33,50**
- blauw | 252.65000 **33,50**
- yoghurt | 252.65030 **32,25**
- koper | 252.64980 **40,25**
- goud | 252.37638 **39,95**

- wat is het:**
- range van kleine bolletjes van cacaoboter met koolzuurgas (ook wel knetterpareltjes of knettersuiker genoemd)
 - eenmaal in de mond smelten de korrels en gaan ze bruisen (knetteren)

- gebruik:**
- de knettersuiker is gecoat met chocolade en cacaoboter, daardoor kunt u er gemakkelijk mee werken zonder dat het oplost
 - pas op met temperaturen boven de 30°C, die laten de cacaoboter smelten en de suiker dus al knetteren

tip:
meng wat knettersuiker door een crumble en gebruik dit als extra accent bij een dessert

RECEPT
Variatie met kalfsvleessukade

1. Splits een sukade van kalfsvlees in 2 steaks.
2. Bestuif beide steaks met activapoeder (circa 15 gram).
3. Leg beide stukken vlees op elkaar en rol strak op (zo min mogelijk lucht aanwezig) in folie. Leg circa 18 uur in de koeling om het enzym te laten werken.
4. Na 18 uur heeft u twee stukken kalfssukade omgevormd tot 1 rol. Deze kunt u verder bereiden zoals gewenst, zonder dat het uit model gaat.



INGREDIËNTEN

Crutomat van Texturas
252.00659 | pot 400 gram **28,75**



- wat is het:**
- crutomat bestaat uit gedroogde, krokante tomatenvlokken
 - wordt gemaakt van biologische tomaten met een mooie kleur en intense smaak
 - niet zuur en geeft mooie textuur

RECEPT

Tomatenolie

- Meng crutomat door (olijf)olie om een mooie tomatenolie te creëren.
- Laat wel even staan, zodat de vlokken kunnen oplossen.



Air bag van Sosa

- aardappel:
- farina/meel | 252.64950 | pot 650 gram **10,25**
 - granulaat/stukjes | 252.64960 | pot 750 gram **12,25**
- spek:
- flour/fijn | 252.36817 | pot 600 gram **15,00**
 - ground/stukjes | 252.36808 | pot 750 gram **16,50**



- wat is het:**
- ‘popcorn’ van aardappel of spek

- gebruik:**
- de aardappelvarianten worden gemaakt van onder meer aardappelzetmeel en poffen daarom geweldig mooi op bij hoge temperatuur (frituur)
 - de spekvariant is gedroogde varkenszwoerd
 - deze kan in de frituur gebakken worden (geeft echte popcorn van spek)
 - kan ook in een paneermeel worden verwerkt (gebruik dan de fijne uitvoering)
 - kan in de oven (220° graden) worden gebakken (gebruik dan de stukjes) als garnering op gerecht

RECEPT

Zalm in aardappel

- Paneer de zalm met beetje eiwit aan de bovenzijde in de aardappel air bag en bak in een pan.
- Of paneer aan beide kanten en frituur dan in olie van 180°C graden.



Eiwitpoeders

Eiwitten zorgen voor luchtige creaties en laten zich goed drogen tot luchtige krokantjes, zowel zoet als hartig.

Door eiwitten op te kloppen, ontstaat er een proteïnenetwerk dat zorgt voor de standvastigheid. Te veel kloppen kan echter klontjes of schifting tot gevolg hebben.

Eiwitpoeders geven meer mogelijkheden in smaak ten opzichte van vers of gepasteuriseerd eiwit. Gepasteuriseerde eiwitten slaan sowieso minder goed standvastig op.

Albumine van Sosa
252.36451 | pot 500 gram **25,80**



- wat is het:**
- kippeneiwit in poedervorm
 - er zijn meerdere soorten albumine te koop, wij voeren de betaalbare soort met een ‘high whip’-resultaat
 - het snel werkende proteïne in de albumine zorgt voor goede resultaten in uw keuken

- gebruik:**
- doordat de albumine moet oplossen, is goed roeren (garde of staafmixer) van belang
 - de werking (lees: het opkloppen) werkt nog beter als u de massa 12 uur laat staan alvorens te gaan opkloppen

- dosering:**
- tot 100 gram op 1 liter voor vloeistoffen (waterachtig)
 - tot 25 gram op 1 liter voor vruchtenconcentraten

RECEPT

Krokan schuim van citroen en vanille

- Mix met een garde 300 gram water, 150 gram citroensap, 300 gram fijne suiker en 42 gram albumine.
- Klop dit op in een vetvrij bekken en voeg tijdens het kloppen beetje vanillepoeder toe.
- Het geklopte schuim dun uitsmeren en in circa 3 uur laten drogen op 58°C in een droogtrommel.



Sucrevel (suikervel) van Sosa
252.65040 | pot 800 gram **9,75**



- wat is het:**
- een ready-to-use mix van eidooier, suiker, maltodextrine, maïszetmeel en xantana
 - met sucrevel kunt u snel krokante structuren maken in de stijl van bijvoorbeeld merengue
 - ideaal voor keuken met geringe tijd voor mise-en-place

- gebruik:**
- sucrevel lost op in kokend water en kan dus alleen op smaak worden gebracht met bijvoorbeeld poeders (zoals koffie, vanille)

- dosering:**
- 150 gram per liter water

RECEPT

Koffieschuimpjes

- Kook 125 ml water, voeg hier 150 gram sucrevel aan toe en klop luchtig en koud in een vetvrij bekken.
- Voeg tijdens het kloppen wat espressopoeder toe (max. 1 eetlepel).
- Het schuim is nu te gebruiken als luchtige, zachte ‘marshmallowcrème’.
- Wij spuiten er doppen van, bestuiven deze met zeefje met beetje espressopoeder en drogen ze daarna op 65°C tot krokante schuimpjes.



APPARATUUR

Van pan tot infuser

Met de producten op deze pagina's maakt u de mooiste moderne creaties.

Nieuw bij HANOS, de Bradley Smoker: een unieke digitale rookoven.



Bradley Smoker

In deze rookoven worden smaakversterkende bisquetten elk voor de duur van 20 minuten verbrand om zo een constante rook te produceren bij een gelijkblijvende verbranding. Dit voorkomt hele hoge temperaturen waarbij gassen, zuren en harsen de smaak van het eten zouden kunnen beïnvloeden. De Bradley Smoker geeft daardoor een zuivere rooksmaak aan het eten.

Hoewel bij andere rookkasten constante alertheid wordt gevraagd, produceert de Bradley Smoker automatisch schone koude rook voor meer dan 9 uur roken zonder interventie.

De Bradley Smoker kan heet én koud roken, bovendien presteert de oven geweldig bij het koud roken dankzij de constante en controleerbare manier waarbij rook wordt gegenereerd. Voor koud roken wordt de koude-rookadapter aanbevolen.

Voor heet roken wordt de hitte gegenereerd door het verwarmingselement in de oven.

De temperatuur in de rookkast wordt geregeld door een eenvoudig te bedienen display op de voorzijde van de rookgenerator.

De programmeerbare display biedt een eenvoudige controle over het rookproces met een bediening van drie aparte parameters:

- *oventemperatuur*: stel de gewenste oventemperatuur in en de roker zal trachten om deze temperatuur te handhaven, terwijl de actuele temperatuur in de oven wordt weergegeven.
- *oventijd*: stel de gewenste duur in (kooktijd). Als de tijd is verstreken, zal het verwarmingselement vanzelf uitschakelen.
- *rooktijd*: de gewenste rooktijd kan afzonderlijk van de kooktijd worden ingesteld.

- specificaties:**
- 6 roosters
 - capaciteit: 76 liter
 - afmeting: L 105 x B 47 x D 51 cm

620.23940 | per stuk **595,00**

Toebehoren:



Adapter koud roken
De Bradley-adapter voor koud roken is ontwikkeld om de prestatie te verhogen bij lage temperaturen. Het is mogelijk om de rookadapter volledig te scheiden van de rookkast. Op deze manier kan de warmte van de bisquetten-thermostaat (de bron van de rook) worden verdreven uit de geïsoleerde rookkast zonder verdere stijging van de temperatuur. 621.70540 | per stuk **99,00**



Beschermhoes
De nauwsluitende weerbestendige hoezen zijn ontworpen om de rookovens te beschermen tegen de verschillende weerelementen. 621.70650 | per stuk **42,50**



Aromabisquetten
De sleutel tot het succes van de Bradley Smokers zijn de Bradley Aromabisquetten. Deze worden uit natuurlijk hardhout gemaakt zonder toevoegingen. De rooksmaak is bepaald door de variëteit van het verbrande hout.

- | | |
|-----------------------|----------------------------|
| • eiken 621.70660 | • elzen 621.70670 |
| • appel 621.70680 | • ahorn 621.70690 |
| • hickory 621.70700 | doos 48 stuks 19,95 |

RECEPTEN



specificaties

- geschikt voor de warmtebronnen: gas, elektrisch, keramisch, halogeen en inductie
- niet vaatwasbestendig
- goede grip door kunststofsteel
- met inzetmand voor het onder druk stomen
- ingekapselde sandwichbodem voor snelle opwarming en perfecte warmteverdeling
- kookt 3 x sneller dan traditionele kookmethoden
- smaak blijft vele malen beter behouden
- minder smaakmakers (kruiden, specerijen) nodig
- geen smaakverlies door verdamping
- behoud de vitamines in ingrediënten
- inhoud: 6 liter - effectieve inhoud 4 liter
- diameter 22 cm
- mat



Snelkookpan

Past een verhaal over de snelkookpan c.q. hogedrukpan wel in een special over moderne kooktechnieken? Ja, want koken onder hoge druk levert zoveel voordelen op, dat we dit weer graag onder de aandacht willen brengen.

Watermoleculen koken bij 100°C bij een luchtdruk van 1 bar, maar kunnen nooit warmer worden dan 100°C. Dit gegeven bepaalt dus ook de kooktijd (boven 100°C graden verdampen de watermoleculen).

Werken met hoge druk betekent dat u de druk kunt opbouwen, waardoor de temperatuur wel stijgt maar het vocht vloeibaar blijft en dus niet verdampt. Zo kunnen de watermoleculen dus ook stijgen in temperatuur. Met deze druk is een geringe stijging van temperatuur van zeer grote invloed op de kooktijd van de ingrediënten, omdat ook de watermoleculen in het ingrediënt nu boven de 100°C kunnen stijgen.



Kalfswangen uit hogedrukpan



zie www.hanos.nl/recepten

Kortom, met maximale druk kunt u 16 x sneller koken, met als extra voordelen dat de ingrediënten zachter worden (lees: smeuïger) en vitamines behouden blijven.

Na het koken, verlaagt u de warmtebron, de temperatuur zakt onder de 100°C, druk verdwijnt en u kunt de pan weer veilig openen.

624.36820 | per stuk ~~79,90~~ 59,95



Kippenbouillon uit hogedrukpan



zie www.hanos.nl/recepten

Elke 5°C verhoging onder druk verlaagt de kooktijd met de helft, dus:

100°C	12 uur kooktijd
105°C	6 uur kooktijd
110°C	3 uur kooktijd
115°C	90 minuten
120°C	45 minuten



Kippenboutjes gegaard met curry



zie www.hanos.nl/recepten

APPARATUUR



De Rowzer levert een perfecte ijsstructuur op zónder ijsmachine.

specificaties:

- spanning: 220-230 volt
- vermogen: 800 + 250 watt
- bekercapaciteit: 1 liter (maximale vulling 0,8 liter)
- instelbaar van 1 tot 10 porties
- rotatie: 2000 trpm
- werkdruk: 1,2 Bar
- werkt temperatuur -20°C
- 3 motoren
- eenvoudig schoon te maken
- gemakkelijk bevestigen en verwijderen van het mes
- beveiliging; mes schuin plaatsen is niet mogelijk
- alarm bij overdosering
- adaptiekit leverbaar voor Pacojet-bekers
- Spaans fabricaat



Rowzer

De Rowzer van fabrikant Taurus is een professionele robot en emulgator voor diepgevroren massa's. De machine verwerkt bevroren massa's van -20°C tot ijs, sorbet en mousse. Doordat de Rowzer gedoseerd instelbaar is, hoeft u niet elke keer een hele beker op te draaien. De unieke mesbladen en constante toevoer van geperste lucht maken dit apparaat tot een echte krachtpatser! De Rowzer levert een perfecte ijsstructuur zónder ijsmachine.

Bijzonder is dat de machine met 2 motoren en een pomp is uitgerust:

- 800 watt voor rotatie van de messen
- 250 watt voor de verticale beweging van de hoofdas
- pomp voor toevoer van de lucht (15 liter per minuut)

Rowzer wordt standaard geleverd met:

- mes
- zwarte bekerhouder
- deksel voor bekerhouder
- 2 stalen bekertjes met deksel
- Engels instructieboekje
- A3-sheet met verkorte uitleg

620.10620 | per stuk **2950,00**

recepten met de Rowzer kunt u vinden op www.hanos.nl/rowzer



Porthole infuser

De Porthole infuser is ontworpen voor restaurant Alinea *** in Chicago en nu exclusief bij HANOS te koop. Deze infuser kan worden gebruikt om opvallende cocktails, oliën, thee, dressings, limonade, koffie of andere koude infusies te maken en geeft door de bijzondere vormgeving 100% beleving aan tafel.

Handzaam design met ingebouwd filter, dus uw gasten krijgen altijd de juiste hoeveelheid op het gerecht aan tafel. Zonder morsen of ingrediënten die per ongeluk meegeschonken worden.

621.30980 | per stuk **99,50**



APPARATUUR



Thermoblender Mycook

De Mycook van Espressions is met en voor chefs ontwikkeld. Temperatuur, tijd en snelheid zijn eenvoudig en accuraat in te stellen, de motor is bijzonder krachtig, de toepassingen zijn vrijwel oneindig en de resultaten indrukwekkend.

Daarmee is deze thermoblender een onmisbare alleskunner in de professionele keuken die vele keukenapparaten en -tools in zich verenigt. Zoals een keukenmachine, blender, maalmachine, deegmachine, inductiekoker en (stoom)pan. De machine kan onder meer emulgeren, kloppen, mengen, malen, kneden, verwarmen, stomen, koken en sauteren. Perfect voor tijdrovende klusjes zonder erbij te hoeven blijven.

De Mycook is voorzien van een nauwkeurig instelbare inductieverwarming tot 120°C, waarmee warme sauzen, crèmes, stoofgerechten, soepen, pasta's en rijstgerechten gemaakt kunnen worden. Met de optionele stoominzet kunnen tijdens het koken van aardappelen of rijst gelijktijdig groenten en vis worden gestoomd.

specificaties:

- vermogen: 1800 watt
- pureert, mengt, klopt, roert, emulgeert, smelt, verwarmt en kookt
- voor koude en warme bereidingen van 40°C tot 120°C in stappen van 10°C
- tegelijkertijd verwarmen en roteren op hoge snelheden
- bereidt onder meer sauzen, crèmes en zalven zonder erbij te blijven
- inductieverwarming voor optimale temperatuurcontrole
- grote inductiezone (bodem plus wand)
- uitneembaar mes en smalle beker voor betere emulsies
- eenvoudige bediening en reiniging
- Spaans fabricaat
- optioneel: extra bekerset, 2-delige stoomset, rvs-kookmand

620.60840 | per stuk **899,00**

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl

Suggesties met Thermoblender Mycook:



Glaasje crème brulee



Crème doperwten



De Power Blender Pro van Espressions zorgt met zijn combinatie van kracht, slijtvaste materialen en eenvoud elke keer voor een perfect resultaat.

Power Blender Pro

De krachtige motor van 2000 watt vormt samen met de voedselveilige Duralite blenderkan en het hardstalen mes het kloppend hart van deze krachtpatser.

De bediening is professioneel vormgegeven. Zo zijn de grote antislip-draaiknop en pulseknop eenvoudig en snel te bedienen.

Vier veelgebruikte functies zijn direct onder voorgeprogrammeerde knoppen beschikbaar. De Power Blender Pro is uitermate geschikt voor stevige klusjes als het vermalen van noten, harde kaassoorten en ijsblokjes, maar natuurlijk ook voor gladde smoothies, milkshakes en sauzen.

specificaties:

- vermogen: 2000 watt
- toerental: 20.000 trpm
- voorgeprogrammeerde; slow start, smoothie, ice crush en pre-clean functies
- voedselveilige en vaatwasmachine bestendige Duralite kan
- vierkante blenderkan voor optimale mengresultaten
- uitneembaar hardstalen mes
- geen blenderkraag waarachter vuil zich kan ophopen
- slijtvaste onderdelen

555.96380 | per stuk **189,00**

Tips & Tools

Onmisbare hulpmiddelen en inspiratie voor de toepassing van moderne kooktechnieken.



Knikpalet 9 cm

Onmisbaar voor het feilloos dresser en smeren.
623.03102 | per stuk **11,45**



Knikpincet

Voor het fijne werk, past gemakkelijk in zakje van de koksbuis.
623.77926 | per stuk **5,95**



Siliconen Culinair

Maak uw eigen siliconen mallen met deze set vloeibare siliconen + verharder.
333.26535 | per set **47,95**

 **OOK OP VIDEO**
www.youtube.com/hanosnl



Silica gel

Vochtabsorberende kristallen voor krokant houden van creaties.
330.62169 | per 500 gram **15,85**



Eines

Blikje met instrumenten die specifiek zijn ontworpen voor het proces van sferificati n:
• twee spuitjes om druppels te maken
• lepels om bolletjes te vormen
• lepels om de bolletjes na te wassen
252.00006 | per set **30,95**



Bordsjablonen

Voor fraaie kunstwerken op uw bord. Per twee stuks verpakt, in diverse soorten verkrijgbaar en vaatwasbestendig.
Verkrijgbaar op de non-foodafdeling.



ISI beschermhoes

siliconen - voor sifon van 0,5 liter
625.10174 | pak 3 stuks **12,95**



Precisie weegschaal

Weegt tot 300 gram met een gradatie van 0,1 gram.
621.89246 | per stuk **23,50**



ISI sifon-adapters

Inhoud: twee lange injectors en tubes (3 en 5 mm) en twee korte injectors en tubes (3 en 5 mm).
621.08752 | per set **14,95**



Kunstdarmen

Voor het maken van strakke rollen c.q. worstjes.

- 20 mm doorsnede
602.52153 | pak 5 rol - 75 meter **25,95**
- 25 mm doorsnede
602.52162 | pak 5 rol - 75 meter **28,50**



Siliconen mallen

- Stone
Mal in de vorm van een steen.
621.70280 | mal met 8 vormen **11,50**
- Quenelle
Strakke quenelle-vorm.
621.31200 | mal met 12 vormen **11,50**



Boeken

- Moleculair koken
20 moleculaire technieken stap voor stap beschreven.
511.09478 | per stuk **23,60**
- Sous Vide
Dit boek belicht uitgebreid de theorie en basisprincipes van het vacuüm koken.
511.08504 | per stuk **37,70**

Deze aanbiedingen zijn geldig van woensdag 13 mei t/m dinsdag 26 mei 2015.

Alle aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, druk- of zetfouten, en gelden zolang de voorraad strekt. Prijzen zijn exclusief VBR, BTW en statiegeld.