

Examen Chef de Cuisine
Daniella Koot (2 december 2017)



Maandmenu januari 2018

Duivenborst en Coquille in bouillon

*

Ravioli en Mul

*

Gevulde Konijnenrug

*

Citroenmeringue taartje, Chocolade Mousse,
Soesjes met Mokka glazuur

Receptuur voor 10 personen

NB: Indien geen hoeveelheden vermeld: naar behoefte

Voorgerecht: Duivenborst en Coquille in bouillon

Ingrediënten

Bereiding

<p>DUIF</p> <p>5 Duiven</p> <p>COQUILLE</p> <p>10 Coquilles 20 Taggische Olijven Gekonfijte Zoute Citroen Panko</p> <p>BOUILLONS</p> <p>Kippenbouillon*</p> <p>1 Soepkip 100 gr prei 100 gr ui 100 gr knolselderij 10 takjes tijm 5 blaadjes foelie 10 peperkorrels 2 laurierblaadjes 2 teentjes knoflook 5 ltr water</p> <p>Duivenbouillon</p> <p>Duivenkarkassen Cognac Wortel, Ui, Prei, Bladselderij, Limoenblad 750 ml Sterke Kippenbouillon* Balsamico Arrow Root</p> <p>SESAMKROKANT</p> <p>45 gr bloem 70 gr suiker 25 gr witte sesam</p>	<p>Duif</p> <p>Fileer de duiven en maak de binnenzijde schoon. Maak pekkel: 100 g zout in een liter water oplossen. Pekel de duivenborsten gedurende 15 minuten. Droogdeppen. Vacumeer en gaar op 63°C gedurende 25 minuten. Doe zout en peper op de duivenborstjes. Bak de duivenborstjes op de velkant krokant. Snijd in 3 plakken.</p> <p>Coquilles</p> <p>Spoel de coquilles af. Snijd de nootjes in 2-en (of indien hele dikkerds in 3-en). Olijven en een beetje gekonfijte citroen in zeer fijne brunoise snijden. Vermengen vlak voor het opdienen met panko. Bak de coquilles zeer kort op één kant in een hete pan. Coquilles bedekken met laagje van het olijvenmengsel op de andere kant.</p> <p>Bouillons</p> <p>Kippenbouillon (thuis)</p> <p>Snijd de prei, ui en knolselderij in blokjes en plet de knoflook. Hak de soepkip in kleine stukken en zet deze op in een ruime pan met koud water. Breng de pan tegen de kook aan, ontvet en schuim af. Voeg prei, ui en knolselderij, knoflook en kruiden toe. Laat ongeveer 4 uur trekken en zeef de bouillon. Kook in tot een 1,5 Ltr. Laat afkoelen. In de cuisine: verwarm en schep het vet van de bovenkant. Maak op smaak.</p> <p>Duivenbouillon</p> <p>Hak de duivenkarkassen klein en zet flink aan in een beetje olie. Blus af met cognac. Voeg gesneden groenten toe. Nog even laten doorbakken. Blus af met kippenbouillon en laat inkoken tot krachtige bouillon. Op smaak brengen met Balsamico. Eventueel binden met een tipje Arrow Root.</p> <p>Verwarm de bouillon.</p> <p>Sesamkrokant (genoeg voor 15-20 pers)</p> <p>Meng in de keukenmachine alle ingrediënten door</p>
---	--

<p>25 gr zwarte sesam 25 gr wasabi sesam 40 gr appelsap 50 gr boter Sambal Oelek</p> <p>GEMENGDE SLA 100 gram gemengde sla Olie, azijn, peper, zout</p>	<p>elkaar. Breng op smaak met zout, suiker en sambal. Smeer zeer dun uit op een siliconen bakmat. Bak 15-30 minuten in de oven tot krokant. Laat afkoelen en breek in grote stukken.</p> <p>Gemengde Sla</p> <p>Maak de sla aan en reserveer.</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

Doe een beetje bouillon in het bord. Leg de duivenborstjes met een beetje Maldon aan de ene zijde van het bord en de coquilles ertegenaan. Decoreer met de sesamkrokant en de sla.

Tussengerecht: Ravioli en Mul

Ingrediënten

Bereiding

RAVIOLI

200 gram 00 Bloem
2 Ei
16 ml Olijfolie
8 gram Zout
10 Verse Eierdooiers

MUL

5 Kleine Mullen
Arachide Olie

HOLLANDAISESAUS

180 gram Boter
30 ml Augurken Azijn
3 Eierdooiers
Tabasco

GROENTEN

2 Prei
3 Knollen Venkel
3 Knollen Topinamboer

Ravioli

Maak deeg van het meel en het ei. Rol dit met de KitchenAid uit tot lappen tot stand 6/7. Maak twee lappen die je elk in vieren snijdt. Leg op een lapje een eierdooier. Doe daar een beetje Maldon zout op en dek af met het tweede lapje pasta. Maak de randen een beetje nat en sluit de ravioli met zo min mogelijk lucht, zonder de dooier kapot te drukken. (Eiwitten naar het nagerecht). Ravioli op goed bepoederde schaal leggen en afdekken met plasticfolie en in de diepvries bewaren.

Ravioli 3 minuten zacht koken/pocheren. Uit de pan en droogdeppen op een doek.

Mul

Ontschub en fileer de mullen. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met arachideolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

Hollandaisesaus

Giet de augurken door een zeef en vang het vocht op. Klaar de boter. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker. Klop de dooiers en azijn au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje bij beetje door. Breng op smaak met zout en tabasco. Warmhouden in spuitzak.

Groenten

Venkel schoonmaken en 4 kleine rokjes maken en apart houden. Venkelrokken pocheren in water met zout. De rest in julienne snijden en aanmaken met wat olie, azijn, zout peper. Prei ragdun snijden in julienne. Topinamboer schillen en verticaal in dunne plakjes snijden.

Frituur de prei-julienne en de topinamboer (160C). Maak een minisalade van venkel in de venkelrokken.

Opmaken en uitserveren

Leg de saus op het bord en maak een patroon. Leg de mul op het bord. Eventueel beetje Maldon. Leg de ravioli op het bord. Afmaken met de venkel, prei en topinamboer.

Hoofdgerecht: Gevulde Konijnenrug

Ingrediënten

Bereiding

<p>KONIJN</p> <p>1 vers konijn à 2 kg 100 ml kookroom (1) 40 gram pistache noten ongezouten 50 gram achterham (ongerookt) Varkensnet, <i>voldoende, moet 2 keer ingerold worden</i> Geklaarde boter om te bakken 80 gram winterpeen 80 gram uien 50 gram knolselderij 80 ml gevogelte fond 80 ml kookroom (2)</p> <p>Bouillon Konijnenkarkas Wortel, Ui, Prei</p>	<p>Konijn</p> <p>Het varkensnet in ruim zout water inweken. Daarna met water naspoelen. Zet de room (1) extra koud.</p> <p>Snijd de voor en achterbouten van het konijn, ontbeen ze en verwijder zware vliezen en pezen. Snijd in dobbelstenen van 3x3 cm. Totaal gewicht 350 gr. Leg onder plasticfolie in de diepvries. Het vlees moet voor de farce aangevoren zijn.</p> <p>De hals na 3 ribben doorsnijden, nu blijft de rug met het borstgedeelte over. Met een gevogelteschaar de ribben doorknippen, zodat over de gehele lengte dezelfde breedte overblijft (filet). De haasjes uit de rug snijden, schoonmaken en bewaren voor de vulling. Nu voorzichtig alle botten verwijderen en ook alle zware pezen en zenen. Snel terugkoelen. Bewaar de karkassen om bouillon te trekken. Halveer de pistache noten en snijd de ham in kleine blokjes (brunoise) van 0.5 cm.</p> <p>Bestrooi het aangevoren konijnenvlees met peper, pureer het in de keukenmachine, onder toevoeging van scheutjes koude room. Voeg op het laatst het zout toe. Voeg de noten en de ham toe en leg weer terug in de koelkast.</p> <p>Vullen: Leg het ontzoute varkensnet op de werktafel. Leg de konijnen rug erop, bestrooi licht met zout en peper. Verdeel de farce over het midden van de rug, leg de haasjes hierop en dek af met een dunlaagje farce. Houd aan beide kanten ca. 4 cm vrij en rol naar het midden. Doe nogmaals een laagje varkensnet losjes rond de rol. Verhit de geklaarde boter in een pan en bak de rol gelijkmatig aan, leg terug in een diep bakblik.</p>
---	---

<p>Pijnboompitcreme 50 gram knolselderij 50 gram topinamboer 50 gram slagroom citraensap 100 gram pijnboompitten</p> <p>Groenten 30 getourneerde wortelen Wat geklaarde boter 75 gram Shiitake Ui Spruitjes</p>	<p>Snijd de wortel, uien en de knolselderij in stukjes en voeg dit bij het vlees.</p> <p>Plaats in een oven van 180°C en roer regelmatig de groenten om, ca. 45 minuten tot een kerntemperatuur van 48C.</p> <p>Haal het vlees uit het bakblik, houd het warm. Blus de groenten af met de fond. Laat tot de helft inkoken, giet af. Voeg de room (2) toe en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Snijd van de rol van de voor en achterkant een dun plakje af, zodat de rol gelijkmatig is. Snijd de rol in gelijke schijven van ongeveer 3 cm dikte.</p> <p>Pijnboompitcreme Maak de knolselderij en topinamboer schoon. Snijd beide in blokjes en gaar apart in de room met deksel op de pan en op laag vuur. Giet de room af en bewaar. Pureer tot gladde massa en voeg eventueel wat van de room toe. In een koekenpan de pijnboompitten lichtbruin roosteren. Maal de pijnboompitten in een blender fijn. Voeg de puree van knolselderij – topinamboer toe en draai glad. Voeg eventueel wat olie en room toe. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.</p> <p>Groenten De wortelen tourneren, garen in gezouten water en karamelliseren in geklaarde boter. De Shiitake schoonmaken, de ui zeer fijn snijden. Kort bakken. De spruitjes blancheren, blaadjes loshalen.</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

Leg één schijf naast een spiegeltje saus en garneer af met de wortelen, de pijnboompitcreme en spruit-blaadjes.

Nagerecht: Citroenmeringue taartje, Chocolade Mousse, Soesjes met Koffieglazuur

Ingrediënten

Bereiding

Fonceerdeeg

90 gram roomboter
90 gram witte basterdsuiker
12 ml water
1,5 gram zout
25 gram ei (rest naar frangipane)
185 gram bloem
3,8 gram bakpoeder

Frangipane

25 gram zachter roomboter
100 gram amandelspijs
26 gram ei, losgeklopt
10 gram bloem

Citroenmeringue taartje

Roomboter om de vormpjes mee in te vetten.
185 gram fonceerdeeg
100 gram frangipane
6 gram gelatine
2 sinaasappel*
3 citroenen*
45 gram suiker
185 ml slagroom
18 gram suiker

1 eiwit (uit voorgerecht)
Snufje zout
50 gram fijne kristal suiker

Fonceerdeeg

Zeef bloem en bakpoeder. Meng de boter, basterdsuiker, zout, ei en water. Kneed vervolgens het bloem/bakpoeder mengsel erdoor. Leg in de koelkast en laat minimaal een uur rusten.

Frangipane

Klop de zachte boter met de amandelspijs tot er geen klontjes meer in zitten. Klop het ei erdoor en tot slot de bloem.

Citroenmeringue taartje

Verwarm de oven voor op 190C

Rol het fonceerdeeg uit tot een dikte van 3mm. Vet de vormpjes in, bebloem ze en bedek met fonceerdeeg. Leg een laagje van 0,5 cm frangipane op de bodem. Bak de taartjes 15-20 minuten (houd de kleur in de gaten). Laat afkoelen en haal uit de vormpjes.

Week de gelatine in koud water. Pers de sinaasappel en citroen uit; samen totaal **150 ml*** sap. Roer de suiker erdoor. Knijp de gelatine uit. Verwarm de helft van het sap en los de gelatine hier in op. Niet laten koken!

Roer de rest van het sap erdoor en laat afkoelen.

Klop de slagroom met de suiker lobbijg en spatel dit door het afgekoelde sap voordat dit opstijft. Schep dit mengsel in de taartjes (zo vol mogelijk). Laat verder opstijven in de koelkast.

Hollands Schuim: Klop de eiwitten met het zout. Voeg de suiker toe zodra de eiwitten stevig worden en klop door tot het stijf is (pieken). Doe in een spuitzak en spuit gladde bolletjes op de taartjes. Bruleer met een gasbrander.

Ingrediënten

Bereiding

Soesjes met Koffieglazuur

Soezenbeslag

50 gram volle melk
50 gram water
50 gram roomboter
50 gram bloem
2 eieren
Snufje zout

Koffie-extract

25 ml zeer sterke espresso koffie
8 gram bruine basterdsuiker

Fondant

200 gram kristalsuiker
20 gram blanke stroop
65 ml water
zonnebloemolie

Gele room

250 ml volle melk
50 gram suiker
¼ vanille stokje
16 gram custardpoeder
1 eidooier
Snufje zout
poedersuiker

Soesjes met Koffieglazuur

Soezenbeslag

Verwarm de oven voor op 200C.
Zeef de bloem.
Breng melk, water, roomboter en zout aan de kook.
Laat niet doorkoken, dan verdampt teveel vloeistof.
Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor.
Zet de pan terug op het vuur en laat het mengsel al roerend 1-2 minuten doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer een voor een de eieren erdoor.
Vul een spuitzak met het beslag en spuit 16 bolletjes op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bak de soesjes in 20 minuten tot ze een mooie kleur hebben. Laat afkoelen.

Koffie-extract

Los de suiker op in de koffie. Zet in de koelkast.

Fondant

Meng de suiker, blanke stroop en het water en verhit tot 113C. Vet de werkbank licht in met zonnebloemolie. Giet de stroopmassa hierop, koel af tot 40C. Schep met een plamuurmes net zo lang heen en weer tot de massa wit wordt. Schep in een bakje, maak de bovenkant licht vochtig met een beetje water, sluit af en bewaar in de koelkast.

Gele Room

Weeg 50 ml melk, 20 gram suiker af en roer met custardpoeder, eidooier en zout door elkaar tot een papje. Snijd het vanillestokje door en haal de merg eruit. Breng 200 ml melk met 30 gram suiker, het vanille stokje en merg aan de kook. Haal van het vuur als de melk kookt en verwijder het vanillestokje. Giet een beetje warme melk over het papje en roer goed door elkaar. Voeg dit toe aan de resterende warme melk, zet terug op het vuur en laat nog 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe over in een kom, bestrooi met een beetje poedersuiker en laat afkoelen.

Warm de fondant op tot 40C en meng het koffie-extract erdoor. Haal de bovenkant van de soesjes door de fondant. Laat ze op een rooster drogen. Snijd de soesjes in de lengte open en vul ze met gele room.

Ingrediënten

Bereiding

<p>Chocolade Mousse 3 eieren 95 gram suiker Snufje zout 150 gram pure chocolade 250 ml slagroom</p> <p>Frambozengelei 150 gram frambozen (diepvries) 25 ml water 100 gram suiker 4 gram gelatine 30 ml water</p> <p>Garnering Frambozen Munt</p>	<p>Chocolade Mousse</p> <p>Smelt de chocolade au-bain-marie to max 47C. Klop de eieren met de suiker en het zout au-bain-marie op tot de massa romig is. Haal van het vuur en roer de gesmolten chocolade er doorheen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Sla de slagroom stijf. Spatel deze door de afgekoelde massa. Schep het mengsel in een kom en laat in de koelkast helemaal afkoelen en opstijven.</p> <p>Frambozengelei</p> <p>Pureer de frambozen. Zeef de pitjes eruit. Verhit de frambozen puree met het water en de suiker. Haal van het vuur zodra het begint te koken. Laat afkoelen. Week de gelatine in koud water. Knijp de gelatine uit, voeg 30 ml water toe en verwarm tot de gelatine is opgelost. Roer door de frambozenpuree, doe ik een spuitzak en zet in de koelkast.</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

Verwarm de frambozen gelei. Zet op ieder bord een citroen meringuetaartje in het midden. Leg er drie quenelles van de chocolade mousse omheen. Leg hier tussen drie soesjes. Garneer met frambozengelei, frambozen en munt.