

# ZUIVEL

Bij Hollandia begrijpen we als geen ander dat creativiteit je vak is. En dat je het liefst aan de slag gaat zonder eerst veel tijd te moeten besteden aan het voorbereidende werk. Daarom staan we je terzijde met een uitgebreid assortiment Nederlandse zuivelproducten, stuk voor stuk ontwikkeld voor de professionele keuken. Deze maken het je eenvoudig mogelijk je eigen stempel te drukken op een gerecht. De ene keer in de vorm van een andere smaak, de andere keer in de vorm van een nieuwe structuur. Op de volgende pagina's vind je een aantal toepassingen om nóg meer uit onze zuivelproducten te halen.



## Luchtige kruidenmelange

2	kg	Hollandia Beur culinair, smeerbaar
250	gram	gemengde groene kruiden
50	gram	knoflook
20	gram	zout
10	gram	tabasco

### Werkwijze

- Klop de beur culinair luchtig in de planeetmenger.
- Hak de kruiden en knoflook ragfijn en voeg samen met het zout en de tabasco toe aan de luchtige beur culinair.
- Vul een spuitzak met kartelspuit en spuit de kruidenmelange op in de gewenste vorm. Bewaar in de koeling of gedurende langere tijd in de vriezer.

## Specerijenroom

900	ml	Hollandia Slagroom, gezoet
1	stuk	vanillepeul, bourbon
1	gram	steranijs
1	gram	kruidnagel
1	stuk	stokje kaneel

### Werkwijze

- Verwarm 3 dl slagroom samen met de specerijen en het merg van het vanillestokje tot aan het kookpunt en dek af met plastic folie. Laat gedurende een uur naast de kachel infuseren en vermeng met de overige slagroom.
- Passeer door een fijne zeef en vul een siphon met het mengsel. Belucht met 2 lachgaspatronen en reserveer tot gebruik in de koeling.

### Afwerking

- Werk je dessert af met een toef van het luchtige specerijenschuim.



## Crème brûlée van parmezaan en aceto balsamico

### Crème brûlée van parmezaan

750 ml	Hollandia Koksroom, original
350 gram	Parmezaanse kaas
300 gram	eidooier

### Aceto balsamico-suiker

150 ml	aceto balsamico
500 gram	suiker

### Werkwijze

- Verwarm de koksroom tot aan het kookpunt. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg in 3 delen toe aan de koksroom tot alle kaas is opgelost.
- Meng de eidooiers met 1/3 van het Koksroom-mengsel en voeg de resterende room toe.
- Passeer door een fijne zeef en koel terug.
- Meng de aceto balsamico met de suiker en laat 12 uur drogen op 50° C. Maal fijn en bewaar in een afgesloten bak.

### Afwerking

- Verdeel de crème-brûléemassa in hittebestendige glazen.
- Zet de glazen in een gastronormbak gevuld met water, zodat deze gedeeltelijk onder water staan.
- Dek zorgvuldig af met plastic folie en gaar 30-40 minuten (afhankelijk van de grootte) in de oven op 90° C.
- Koel terug en karamelliseer met de aceto balsamico-suiker.



## Oeuf Benedictus

10 stuks	eieren
350 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200 ml	Debic Hollandaisesaus
200 gram	gerookte zalm
20 gram	bieslook

### Werkwijze

- Tik de kopjes van de eieren eraf met een speciale eiertikker.
- Scheid de eidooiers van het eiwit en reserveer de eidooiers in de koeling.
- Maak de eierschalen goed schoon en schik de eidooier terug in de schaal. Dek af en reserveer in de koeling.
- Klop de slagroom luchtig, meng met de hollandaisesaus en reserveer in de koeling.
- Snijd de zalm in brunoise, snipper de bieslook en reserveer in de koeling.

### Afwerking

- Verwarm de eierschalen met de eidooier in de oven gedurende 5 minuten. Dresseer de vis boven op de eidooier en werk af met de hollandaiseroom.
- Serveer deze eieren als hors d'oeuvre of amuse voor een heerlijk spel tussen koude en warme structuren.

# Infusie van specerijen

1	liter	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
2	stuks	kaneelstokken
2	stuks	steranijs
4	gram	korianderzaad
2	gram	kruidnagel
2	gram	zwarte peper, gekneusd
2	gram	jeneverbessen, gekneusd

## Werkwijze

- Vermeng de specerijen met de beur culinair.
- Giet in een vacuümzak en trek vacuüm.
- Leg in een au bain marie of Röner van 75° C en laat minimaal 1 uur infuseren.
- Laat daarna minimaal 1 dag intrekken in de koeling.
- Giet door een fijne zeef en bewaar in een spuitflesje.

## Wist u dat...

- Slagroom klopt het beste op bij een temperatuur tussen de 2 en 4° C.
- Een liter melk bevat ongeveer 4% melkvet. Dit houdt in dat je 10 liter melk nodig hebt om 1 liter slagroom van 40% te maken.
- Hollandia Beur culinair is direct smearbaar vanuit de koeling en is speciaal ontwikkeld voor de catering en lunch. Het wordt geleverd in bakken van 2 kilo en laat zich goed luchtig kloppen. Hierdoor is het uitermate geschikt om samengestelde boter van te maken.
- In de keuken hebben koks nog altijd hun handen vol aan het klaren van roomboter. Met Hollandia Beur culinair is dat niet nodig, omdat deze al geklaard is. Dat scheelt veel handelingen en tijd in de keuken en is per saldo veel economischer, want met klaren verlies je al snel 25 tot 30% van het totale gewicht.
- De ideale verhittingstemperatuur van de Hollandia Beur culinair is tussen de 180 en 200° C. Het is uitermate geschikt om infusies mee te maken. Een infusie is niets anders dan een vloeistof waar je smaakstoffen in mee laat trekken, zodat ze hun aroma afgeven. Doe je het in een vacuüm, dan kunnen deze waardevolle stoffen geen kant op en blijft al het goede behouden. Nog een belangrijk punt is de temperatuur. Om de oorspronkelijke smaak van de roomboter in beur culinair te behouden infuseren we op lage temperatuur. In praktijk voegen we een hoeveelheid beur culinair en smaakgevers samen in een vacuümzak en laten die au bain marie onder de 75° C op elkaar intrekken.