

### Van de bestuurstafel:

Het bestuur wenst u

fijne feestdagen



en



een

Goed en vooral inspirerend  
2011

- Denkt u aan uw menu, dat vanaf 1 januari 2011 op onze website staat?
- Denkt u aan onze "OPEN DAG" 22 januari 2011?

### Kookboeken te koop via CGZ

In de Nieuwsbrief van december meldde ik de mogelijkheid verschillende kookboeken via het Culinair Gilde te kunnen aanschaffen.

De prijs van deze boeken is helaas niet genoemd en wil ik u alsnog medelen.

1. Proefkoken voor de koningin: € 17,00
2. Eten in Zeeland: € 12,00 en
3. Koken als Hobby in Bourgondisch Brabant: € 25,00

De boeken kunt u inzien en kopen op de te houden "open dag" 22 januari a.s.



### Kijk eens op: NJAM

Heeft u bovengenoemde site al eens bezocht?

Sinds enige tijd is deze site – ingericht door onder andere Topchef Peter Goossens en Studio 100 – in de lucht.

Op deze site vindt u veel receptuur van bekende chefs, die ook door de amateurkok kunnen worden bereid.

**njam!**

het kookkanaal

[www.njam.tv](http://www.njam.tv)

Ja, zult u misschien denken, er zijn al veel sites over lekker eten en drinken met bijbehorende receptuur in de lucht.

Echter, deze site biedt meer.

Veel receptuur wordt begeleid door een film met uitstekende uitleg over de bereiding van het gerecht. Een lust om naar te kijken en heel inspirerend. Althans, zo denk ik erover.

Daarom wil ik u deze informatie niet onthouden.

Graag hoor ik een keer uw mening, bijvoorbeeld via onze website.

Of misschien heeft u ook informatie, die u wilt delen met uw mede kookliefhebbers? Laat het a.u.b. weten. Alvast bedankt.

Lia Septer

### Suikers (het vervolg door Martin Dekker)



#### SOORTEN SUIKERS

##### Sacharose

Sacharose wordt gewonnen uit suikerbieten of suikerriet door extractie, zuivering en kristallisatie.

Sacharose was lange tijd de basis voor alle suikerwerk. Tegenwoordig vinden we een aantal suikervrije producten.

Sacharose wordt als kristalsuiker van bepaalde zeefmaat geleverd (deeltjesgrootte). Naarmate de suiker fijner van korrel is neemt de hygroscopische 1) eigenschap in betekenis toe. Suiker die erg fijn is zal bij het oplossen sneller klontvorming geven.

- 1) wateraantrekkend

### Poedersuiker

Bij een aantal bewerkingen maakt men gebruik van zeer fijne suikerkristallen. Hiervoor is 'extra fijne' kristalsuiker geschikt. Extra fijne heeft een groot oppervlak en is daardoor hygroscopischer dan grovere kristalsuiker. Dit leidt bij transport en opslag tot klontvorming.

Meestal wordt daarom vlak voor gebruik kristalsuiker gemalen tot een bepaalde korrelgrootte (0,04 mm). Een maatregel om klontvorming in poedersuiker tegen te gaan is het bijmengen van antiklontermiddel.

### Fondant

Fondant is een zachte pasta-achtige substantie, bestaande uit een grote hoeveelheid suikerkristallen, in niet-opgeloste toestand verdeeld in een moeilijk uit te kristalliseren stroop (meestal glucosestroop) en met zeer kleine luchtbelletjes verdeeld door het mengsel.

Kwaliteitscriteria voor een goede fondant zijn:

- Kleine, gelijkmatige grootte van de suikerkristallen
- Juiste verhouding kristallen – stroop

Hoe groter de kristallen in de fondant, hoe meer stroop er gebruikt moet worden om de fondant zacht te houden.

Fondant wordt gemaakt door eerst gegranuleerde suiker van zeer hoge kwaliteit (vrijwel geen onzuiverheden of invert) op te lossen in water en aan de kook te brengen.

Vervolgens wordt de stroop toegevoegd en ingekookt. Het is essentieel dat alle suiker opgelost is voordat men met koken begint omdat de aanwezigheid van kristallen ongecontroleerde uitkristallisatie kan veroorzaken.

Het kooksel moet zo snel mogelijk worden afgekoeld om inversie 1) te voorkomen. Tijdens het koelen wordt de fondant 'opgeklopt' tot de massa wit en ondoorzichtig wordt. Tijdens dit 'opkloppen' vinden er twee processen plaats

- De suiker kristalliseert uit in zeer kleine kristallen
- Er wordt lucht in het mengsel geslagen.

Fondant kan ook gemaakt worden door droge fondantpoeder aan te maken met water en dit te laten rijpen.

### **Glucosestroop**

Glucosestroop wordt bereid van zetmeel dat met zuur en/of enzymen gehydrolyseerd 2) wordt. Er ontstaan stropen die wat samenstelling en eigenschappen sterk kunnen verschillen.

Bij stropen die met zuur werden behandeld kan men de samenstelling voor een belangrijk deel afleiden uit de DE-waarde. DE is de afkorting voor dextrose equivalent. Met dit begrip geeft men aan hoever het zetmeel is afgebroken.

Als er geen zetmeel is afgebroken dan is de DE-waarde 0.

Als al het zetmeel is afgebroken tot glucose dan is de DE-waarde 100.

Zetmeel wordt afgebroken tot glucose, maltose en grotere brokstukken. In een glucosestroop komt altijd een mengsel van diverse suikermoleculen voor.

Daarom ligt de DE-waarde van glucose altijd tussen 0 en 100.

1) inversie = onzuiverheid

2) gehydrolyseerd = het aangaan van een verbinding

Met dank aan Martin Dekker,  
December 2010, Lia Septer