

## MEDEDELINGEN van het Bestuur:



**Algemene Ledenvergadering:** planning dinsdag 31 maart 2015.  
Aanvang 19.30 uur. Plaats: Cuisine CGZ - Meulwegje – Heinkenszand.  
Nadere informatie en uitnodiging volgen t.z.t.  
**Kookworkshop Job van Oossanen:** er zijn nog enkele plaatsen  
beschikbaar **alleen vrijdagavond 13 maart 2015** vanaf 18.00 uur.  
[Klik hier en bekijk de flyer >](#)

### Aanschaf nieuwe koksbus:

Mogelijk heeft u interesse in een nieuwe / vervangende koksbus. In de zomermaanden worden de nieuwe buizen door de inkoper besteld en vervolgens geborduurd.  
Wanneer u tot aanschaf wilt overgaan: De "pasbuizen" vindt u in de ruimte tussen het restaurant (straatkant) en de garagedeur. Wilt u uw naam noteren en de maat?  
Na de zomervakantie liggen de nieuwe geborduurde buizen met uw naam erop dan voor u klaar in het restaurant.  
Betaling geschiedt aan de penningmeester. Rekeningnummer etc. vindt u op de site van het Gilde.

## Deze maand: Gelatine & agar-agar voor het nagerecht



**Gelatine:** Overkomt u dat ook zo vaak? Er staat in de receptuur: 3 blaadjes gelatine, maar . . . hoeveel weegt blaadje gelatine in de receptuur? Mijn blaadje weegt 1,8 gram. Maar er zijn ook blaadjes die meer of minder wegen.  
En als ik het gewicht wit: zou ik dan dezelfde hoeveelheid in poeder kunnen nemen, want dat heb ik ook in de kast staan.  
Dan dus maar zoeken op internet. En wat blijkt?  
Er is veel informatie. Maar zeker niet overal dezelfde informatie, helaas.  
Wat nu?

Na lang zoeken vind ik een site, waarin veel informatie staat. En . . . ik mail mijn lerares Patisserie. Ik dank haar enorm voor alle informatie, die ik via haar heb ontvangen.

Hieronder volgt wat algemene informatie, maar . . . blijven experimenteren blijft noodzaak.

*En . . . zodra iets lukt: noteren, niets meer in veranderen en altijd zelfde product gebruiken!!*

Wat is gelatine? De grondstof voor gelatine is collageen, een natuurlijk voorkomende zuivere proteïne, die wordt gemaakt uit botten, kraakbeen, pezen, huis en bindweefsel van verschillende dieren. Een groot deel wordt gemaakt van varkenshuid. Zelf kan je ook "geleren": bij het maken / inkoken van bouillon – afhankelijk van het soort botten dat je gebruikt – ontstaat wel/geen gelerende bouillon.

Waarop moet u letten bij het gebruik van gelatine?

1. **Soort vloeistof:** De hoeveelheid gelatine is mede afhankelijk van de soort vloeistof, gebruik van (de soort) vruchten (vers of geblancheerd), etc. etc.
2. **De bindkracht:** om het nog moeilijker te maken. Verschillende fabrikanten leveren verschillende soorten bladgelatine . . . We spreken van Bloom (Engelse ontdekker): Goud 190 – 210 Bloom; Zilver 160 Bloom of brons 140 Bloom. Meestal wordt dit niet vermeld op de verpakking. *Hoger getal geeft meer binding!!*
3. **Duur van het opstijven:** De maximale bindkracht ontstaat na 24 uur. Wil je al dezelfde dag je gerecht gebruiken: dan heb je meer gelatine nodig.
4. **Verwerking:**
  - a. blaadje voor blaadje in (ijs)koud water leggen (elk blaadje moet volledig "omarmd" zijn door water;
  - b. minimaal 10 minuten laten weken;
  - c. *Helpt* van de vloeistof verwarmen tot maximaal 90 °C en hierin de wat uitgeknepen gelatine oplossen; vervolgens rest vloeistof toevoegen;
    - i. Let op: gelatine verliest bindkracht als je oplossing kookt!!

5. Vers fruit: dient eerst geblancheerd te worden, voordat men het kan gebruiken als basis voor gebruik met gelatine.

Bijgaand een van mijn lerares ontvangen site, waarin veel info over het gebruik van gelatine t.o.v. de gebruikte vloeistof of product:

<http://www.ranson.be/afbeeldingen/PDF/Boiron%20patisserie.pdf>

**Poedergelatine**: Als in een recept 10g poedergelatine vermeld staat kan dit vervangen worden door 10g bladgelatine (op voorwaarde dat de "Bloomwaarde" dezelfde is). Let echter wel op de hoeveel water die je toevoegt aan de poedergelatine. Bladgelatine neemt 3x z'n gewicht aan water op (na 10 min. weken) deze hoeveelheid water moet je dus ook toevoegen aan poedergelatine.

Voor vegetariërs zijn er alternatieven, zoals **agar-agar**, xanthaangom of guargom, etc. Agar wordt verkregen uit rode algen en wordt al eeuwen gebruikt in de Aziatische keuken. De Chinezen hebben agar naar Europa gebracht en vanaf dat moment werd het al gauw gebruikt in de voedingsindustrie.

Het woord agar agar komt uit Maleisië en betekent gelei.



Agar kan koud en warm verwerkt worden. Agar dient koud te worden vermengd en daarna dient de vloeistof aan de kook gebracht te worden.

Let op met het gebruik van zuren. Hierdoor neemt de geleerkracht af of geleert helemaal niet.

Agar-agar is te gebruiken in plaats van gelatine.

Verhoudingen voor agar-agar: Koud oplossen en dan aan de kook brengen.

Zachte gel 2 gram per liter vloeistof en harde gel 10 gram per liter vloeistof.

## Gratis naar de Horecabeurs in Goes 2015

52e editie  
**HORECABEURSGOES**  
Dé vakbeurs van Zuid-West Nederland en Vlaanderen  
9-10-11 maart 2015

Maandag	9 maart	van 12.00 tot 20.00
Dinsdag	10 maart	van 12.00 tot 20.00
Woensdag	11 maart	van 12.00 tot 18.00

Registreer u online om deze kaart t.w.v. € 35,- te verzilveren!

**GRATIS TOEGANG**

Bestel uw e-ticket op [www.horecabeursgoes.nl](http://www.horecabeursgoes.nl) met deze unieke code:  
**9783278**

LMG Zeelandhallen VBC

Ontmoet op de beurs dé toeleveranciers uit de horeca, proef nieuwe producten, beleef de [Cooking Battles](#), geniet van live muziek in het [Wijntheater](#) en probeer de nieuwste apparatuur. [Bekijk hier het volledige programma](#)

Wilt u op **9, 10 en 11 maart** Horecabeurs Goes 2015 bezoeken? U kunt nu uw gratis E-ticket voor dé vakbeurs van Zuid-West registreren: [Klik hier om gratis E-tickets te reserveren.](#)

Lia Septer, maart 2015  
Met dank aan A. Descheemaeker & internet