



## Mojito sphère

### Ingrediënten

140 g eiwit  
165 g suiker S2  
1 limoen  
1 l water  
650 g suiker  
2 busseltjes munt  
6 g stabilisator  
3 dl crème 40%  
8 cl ambachtelijke amberkleurige rum  
10 g suiker  
glucose  
isomalt  
fondant  
goudpoeder  
essentiële olie van citroenboom

### Bereiding

De eiwitten opkloppen met de suiker en de snelheid langzaam opvoeren. De citroenzeste raspen en met de maryse onder het eiwitmengsel spatelen. In een siliconenvorm dresser en één nacht drogen in een oven op 80°C.  
Suiker en stabilisator mengen, het water toevoegen en verwarmen. Laten afkoelen tot lauw en de muntthee toevoegen, door de puntzeef duwen en turbineren. Rum, room en suiker mengen en in de sifon plaatsen.  
De suikers, het goudpoeder en de essentiële olie mengen, de temperatuur opvoeren tot 170 ° en afwerken op een op opscheplepel 100°C.

Recepten: Jean-Philippe Watteyne (iCook)  
Foto's: Anthony Florio

## XQuis



# DOLCE BRENGT U STEEDS HET HEETSTE NIEUWS! (DEEL 2)

Maarten du Bois is manager van een visgroothandel die aan heel wat sterrenzaken levert. Daarnaast is hij gezondheidscoach en een gepassioneerde hobbykok die alles wil weten over de producten waarmee hij werkt. In DOLCE laat hij u mee genieten van zijn kennis.

Tekst: Maarten du Bois  
Foto's: Shutterstock



Als men in de volksmond over 'peper' spreekt, kan dat verwijzen naar de vruchten van de peperplant van het geslacht *Piper* zoals die uitvoerig besproken werden in DOLCEB.

Peper kan echter ook verwijzen naar het geslacht *Capsicum* uit de nachtschadefamilie. Het lijkt misschien vreemd op het eerste gezicht maar ook aardappelen en tomaten behoren tot deze familie.

De *Capsicum*-varianten zijn bij het grote publiek het best bekend als Spaanse of rode pepers maar ook als chilipepers.

Het gebruik van allerlei pepervarianten gaat al terug sinds mensenheugenis en het is geweten dat ze in de tijd van De Maya's en de Azteken gretig geconsumeerd werden. Columbus schreef in zijn reisverslagen over Amerika dat deze smaakmaker in geen enkel gerecht ontbrak.

Waar bij de zwarte peper de piperine verantwoordelijk is voor de prikkeling van de warmtesensoren in de mond, doet de chemische stof capsaïcine dat voor de *Capsicum*-variëteiten.

Een handige tool om te weten hoe heet een pepersoort scoort, vormt de zogenaamde schaal van Scoville. Vroeger werd de graad van heetheid gemeten door te kijken met hoeveel water je peper moest verdunnen om niet meer als scherp ervaren te worden, tegenwoordig meet men de capsaïcine direct met een toestel.

"Je moet die schaal van Scoville wel enigszins relativeren", weet Nick Brill, chef in restaurant Oud Sluis. "Je weet immers nooit van welk gebied je pepers precies komen. Zelfs dezelfde soort van dezelfde leverancier kan op verschillende tijdstippen variëren in scherpte. Ook de tijd van het jaar speelt een rol. Wij gebruiken graag pepers in ons restaurant,

maar we moeten steeds proeven, proeven en nog eens proeven, want voor je het weet, is zomaar een hele pot saus naar de vaantjes en kun je opnieuw beginnen. De Jalapeñopeper uit Mexico en de madame Jeanette uit Suriname zijn mijn twee favorieten, de laatste zijn soms 30 keer heter dan de eerste."

Sergio Herman heeft een bijzondere voorliefde voor de Piment d'Espelette die hij bijvoorbeeld gebruikt om er mayonaise mee te maken. Deze pepersoort groeit in het kleine dorpje Espelette in Frans Baskenland. Vuurrode pepers worden op de top van hun rijpheid geplukt en dragen een typisch, speciaal parfum. Qua scherpte is dit een heel milde soort en niet vaak vers te verkrijgen. Ze wordt het vaakst aangeboden in poedervorm, welke de reden is dat Nick ze niet zo vaak gebruikt.

Piment d'Espelette is gelukkig een beschermd product dat aan strenge productienormen is onderworpen. Het AOC label mag dan ook alleen gebruikt worden door 10 dorpjes aan de voet van de Pyreneeën.

Syrco Bakker van Pure C vaart dan weer een heel andere koers. Door zijn Indonesische roots is hij dol op de verschillende soorten sambal zoals de Boemboe Bali en de sambal Taotjo welke hij maakt met een saus van gele sojabonen. In Indonesië gebruikt men voor de bereiding van sambal kleine scherpe pepers die ginder 'Lomboks' genoemd worden.

Het is heel grappig om te zien hoe de mannen die allemaal in hetzelfde Oud Sluis het klappen van de zweep leerden, er een hoogst individuele kijk op na houden waar het de soort en de hoeveelheid pepers betreft. Eén ding hebben ze echter allen gemeen: ze hebben alle drie peper in hun gat.