

BELGIË IS KLAAR VOOR WERELDBEKER PATISSERIE

Horeca Life was het selectieplatform voor de Belgische kandidaten voor de gastronomische wereldkampioenschappen in Lyon. Ook de Belgische finalisten voor de Wereldbeker Patisserie werden tijdens de horecavakbeurs gekozen. De crème de la crème aan het werk.

*Tekst: Eline Haesel
Foto's: RV*



Suzuki Tacanobu



Michaël Marchal



Arnaud Szalies

De Belgian Pastry Academy verwelkomde zeven deelnemers. De kandidaten hebben zes uur aan hun pronkstuk gewerkt. Het te maken kunstwerk stond in het teken van Alice in wonderland.

De geselecteerden zijn Suzuki Tacanobu, Michaël Marchal en Arnaud Szalies. Suzuki Tacanobu is een man van de perfectie die als jonge banketbakker decorateur reeds deelgenomen heeft aan verschillende wedstrijden. Hij won met zijn chocoladepronkstuk.

Met zijn suikeren pronkstuk sleepte Michaël Marchal de overwinning in de wacht. Hij onderwijst met passie alle onderdelen van zijn beroep en zet graag zijn jonge leerlingen aan tot deelname aan vakwedstrijden.

Wat het ijssculptuur betreft werd Arnaud Szalies, patissier-chocolatier uit Lillois-Witterzée, de winnaar. Hij heeft al verschillende prijzen gewonnen en is leraar in Charleroi en in Brussel in Ceeria.

Deze drie Belgische geselecteerden gaan ons land in Lyon tijdens de Coupe du Monde de la Pâtisserie vertegenwoordigen.

Na twee podiumplaatsen op rij, een zilveren en een bronzen medaille, is ons land ervan overtuigd tijdens de volgende editie van de Wereldbeker Patisserie goed te scoren. En dat moet lukken want de drie winnaars zijn in ieder geval meesters in hun vak en zeer technisch begaafd.

MYCOOK VERSUS THERMOMIX GETEST DOOR PROFESSIONALS



Bijna elke chef heeft een Thermomix in zijn keuken staan. Maar er is ook een alternatief op de markt: de MyCook. Dolce nodigde een aantal chefs uit om het toestel uit te testen.

*Tekst: Maarten du Bois en Wim De Kimpe
Foto's: Stefanie Geerts*



Zowel de Thermomix van Vorwerk als de MyCook van Taurus zijn machines die bijna alles kunnen doen wat je kunt bedenken: hakken, mixen, vermalen, kneden en bovenal koken. Een snelle, eenvoudige en gezonde bereiding van culinaire schotels en heerlijke drankjes in één technologisch design toestel met state-of-the-art functies.

De MyCook 1.8 professional is de zwaarste uitvoering van de MyCook. De motor haalt zonder moeite een kracht van 800 Watt en wordt geleverd met een tweede mengkom voorzien van messen.

De Thermomix bereikt een capaciteit van 500 Watt maar voorziet slechts één mengkom. Dit brengt je als chef al snel in de problemen bij de bereiding van je gerechten.

Een groot voordeel van de MyCook is dat deze werkt op inductie in tegenstelling tot de Thermomix. Hierdoor is hij sneller en energie-efficiënter dan zijn collega. Door de minimale bereidingstijd blijven de producten hun natuurlijke voedingswaarden behouden.

De MyCook vergt enige behendigheid om het deksel op de mengkom af te sluiten. De afwezigheid van de weegschaalfunctie kun je handig opvangen met een keukenweegschaal. Leuk is het feit dat alles, met uitzondering van de messen, vaatwasbestendig is.

Opvallend bij de MyCook is dat het geluidsniveau veel minder is en daardoor aangenamer in werking. De MyCook straalt rust uit in de keuken en zorgt dat u als chef ontspannen kunt koken en leiding geven.

De receptjes die de professionals uit de MyCook jammeden, vindt u op de volgende pagina's.

Wilt u de MyCook in actie zien, kom dan zeker naar onze workshops.

*Workshop MyCook: 18 juni – The N[e]WS – Atletenlaan 3, 1020 Brussel
Workshop MyCook: 25 augustus – 5th Sense – Stationsstraat 32, 8380 Lissewege
Inschrijven via administratie@dolcemagazine.be*

Te koop bij ISPC.

Gebraden sint-jakobsschelpen in chapelure van panko, bietencrème en gemberolie met gebakken en romige asperges

Ingrediënten (4 personen)

20 sint-jakobsschelpen
1 bot Mechelse asperges
Japanse chapelure 'panko'
10 g bietencrème 'glacis'
10 g gemberolie
20 g boter
½ gekonfijte piment (Spaanse peper)
1 pijpajuintje
1 limoen
olijfolie
zout en peper van de molen

Bereiding

De sint-jakobsschelpen openen, de vruchten zorgvuldig spoelen en koel wegzetten.

De asperges schillen en de topjes eraf snijden. De topjes even blancheren en reserveren voor het dresserend van het bord. De asperges in stukjes snijden, gaarkoken in kokend water en dan mixen in de MyCook-Taurus met een nootje boter en een klein scheutje olijfolie, zout en peper.

De panko, bietencrème en gemberolie mengen tot paneermeel. De aspergetopjes in twee snijden en aanbakken tot licht gekleurd.

De sint-jakobsschelpen paneren en zachtjes bakken in olijfolie.

Afwerken en dresserend

De aspergecrème in het midden van het bord scheppen en omringen met de sint-jakobsvruchten. Elk bord garneren met een aspergepunt, een schuin sneetje pijpajuin en enkele fijne strookjes gekonfijte piment in het midden.

Afwerken met een beetje geraspte citroenschil.

