

## Project 'Wentelteefje'.

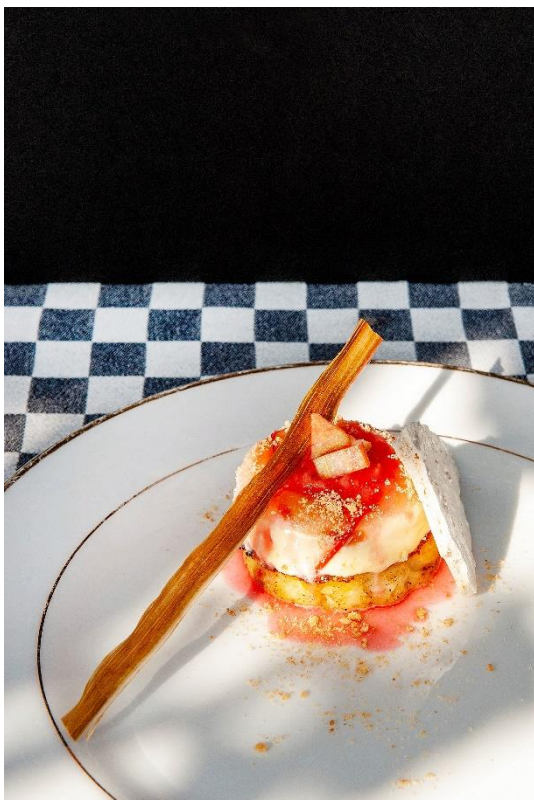
### 'Pain Perdu Durable' van Marcel en Karel

#### Laboratoire Gastronomique

Als er nu één duo is dat onderzoek heeft gedaan naar de mogelijkheden (en onmogelijkheden!) van een Wentelteefje, dan is het het koppel Marcel en Karel wel. Zij waren twee hele zondagen, en toen nog een middagje bezig met allerlei 3D experimenten met wentelteef. Bollen, doosjes, cilinders, kubussen. Alles weten ze er inmiddels van. Maar dan komt toch het moment van de waarheid: 'Wat nu? Wat wordt er nu als eindresultaat gepresenteerd? En hebben we eigenlijk wel een visie op een Wentelteefje?'

Nou, dat is gelukt hoor: zie de foto en lees wat Karel en Marcel er over schreven:

#### 'Pain Perdu Durable'



*Het idee achter het wentelteefje spreekt ons heel erg aan. Pain perdu, vergeten brood... oftewel een kookbewerking waarbij je oud brood een nieuwe eetbare rol geeft die ook nog eens buitengewoon smakelijk is.*

*Duurzaamheid en smaakvolle totaalverwerking is dan ook ons uitgangspunt.*

*Oud brood - het wentelteefje speelt de hoofdrol.*

*Ingrediënten - niet te exquisite, dagelijks, in het seizoen en zoveel mogelijk doorgebruiken.*

*Eenvoudige technieken - soppen, bakken, emulsie, geleren, drogen, vriezen.*

*We bouwen het gerecht als volgt op:*

- *Onderop het wentelteefje, de drager van dit al...*
- *Daarop een vanille parfait tulbandje waarbij de bovenkant bestaat uit een dun laagje gelei met daarin verwerkt sliertjes rabarber.*
- *Het centrum van het wentelteefje en het gat in de parfait wordt gevuld met Rabarber/gember compote.*
- *We strooien als crumble met fijngemalen amandelkoekjes.*
- *We toppen af met stukjes rabarber.*
- *Nappeer een beetje rabarbersaus over de parfait.*
- *De lengte van de rabarberstengel wordt gesymboliseerd door een dunne sliert: onze "zure mat".*

- *Het gerecht vraagt naar een smaak die buiten het spectrum staat. Wij vinden deze in de meringue-schots die wordt aangemaakt met amandelkoekjes. Zo gaat de crumble ook nog eens een relatie aan met de schots. Life is a circle....*

## **Het wentelteefje.**

### **Brood**

*Wij gebruikten zuurdesembrood. Uit onze tests bleek dat de compacte structuur van het brood zich prima leent voor een bewerking. Je kan het snijden en uitsteken in vele vormen. Daarbij absorbeert het de smaken goed en levert het bij het bakken een mooie bite.*

*We snijden het brood in plakken van 1,5 cm dikte. Met een steekring van 8 cm, steken we een cirkel uit de plak. Uit het centrum steken we nog eens een rondje van 2 cm.*



### **Het sop**

*We maken eerst een basissop om het brood in te laten wellen, dat bestaat uit melk, vanille suiker (eigen gemaakt uiteraard) en het schraapsel van 1 vanille peul. Het sop verwarmen we even om de suiker op te lossen. Daarna leggen we de cirkels brood erin. Het brood zet al snel een extra centimeter uit. Laat maar lekker soppen, dat kan geen kwaad.*

*Waar blijft het ei?*

*Welnu wij kloppen 2 eieren even apart. Daar halen we het uitgelekte brood doorheen voor we gaan bakken. Dit moet een lekker krokante laag opleveren.*

*We bakken in een flink hete gietijzeren pan met een beetje roomboter.*

### **Parfait**

*Ijs zonder te draaien...*

*100 g Witte basterdsuiker en 15 g eigen vanillesuiker.*

*120 ml water*

*4 eidooiers 28 g*

*300 ml room*

*We koken suiker met het water op tot 115°C.*

*De eidooiers kloppen tot schuimig en de suikerstroop, inmiddels gereduceerd tot 100 ml, kloppen we er doorheen.*

*De luchtig, maar niet te stevig, geslagen room werken we door het eimengsel: à la - parfait.*

### **Gelatine**

*± 50 ml rabarbervocht*

*1 blaadje à 1,2 g gelatine*

*Uit het kookvocht van de rabarber nemen we wat gezeefd vocht. Deze mengen we met de gelatine.*

*We pulken wat mooie strengetjes rabarber uit het rabarber kooksel om te gebruiken in de gelatine.*

*We vullen de tulbandvormpjes met een klein laagje rabarber gelatine. Voegen wat strengetjes rabarber toe en laten dit opstijven. Hierover schenken we de parfait en vriezen het in.*

### **Rabarber**

*400 g rabarber.*

*Suiker naar smaak*

Zout

± 25 g gemberrasp of grotere stukken die je er later uithaalt.

Zet alles op met een klein beetje water en laat zacht worden. Niet te ver doorkoken.

## **Crumble**

Maal wat amandelkoekjes grof.

## **Meringue**

4 eiwitten

100 g suiker

Sla de 4 eiwitten stijf en voeg gedurende het kloppen de suiker toe.

Spatel als laatste de amandelknispers door.

Bak af/laat drogen in de oven - max. 100°C.

## **Rabarber sliert**

Rabarberstengel

Poedersuiker

Snij dunne linten van de mooiste rode rabarber.

Laat drogen, tezamen met de meringue.

Strooi gedurende het proces poedersuiker over de stengel

## **Rabarbersaus**

Kookvocht

Suiker

Laat de eerder gekookte rabarber uitlekken. Verwarm het heldere roze vocht met suiker en kook in tot een iets stroperige saus.

## **Onze beleving**

Wat grappig toch om met zu'k eenvoudige ingrediënten en zo'n leuk thema te komen tot iets nieuws.

Bedankt Jan!

Je snijdt door het ijs en het wentelteefje heen. De parfait smelt snel. Je eet dan heel eenvoudig alles

tegelijk - ijs, rabarber, crumble en teefje. Dan ervaar je de combinatie van structuren en smaken.

Zoet, zuur, spice, amandel - room, zachtsompig, crunch.

Breek een stukje van de stengel en stop deze in je mond. Dan verlang je al snel naar het zoet van het gerecht of voor de verandering in de meringue. Een perfect driebander.

Het voorjaar in je mond!

-----