

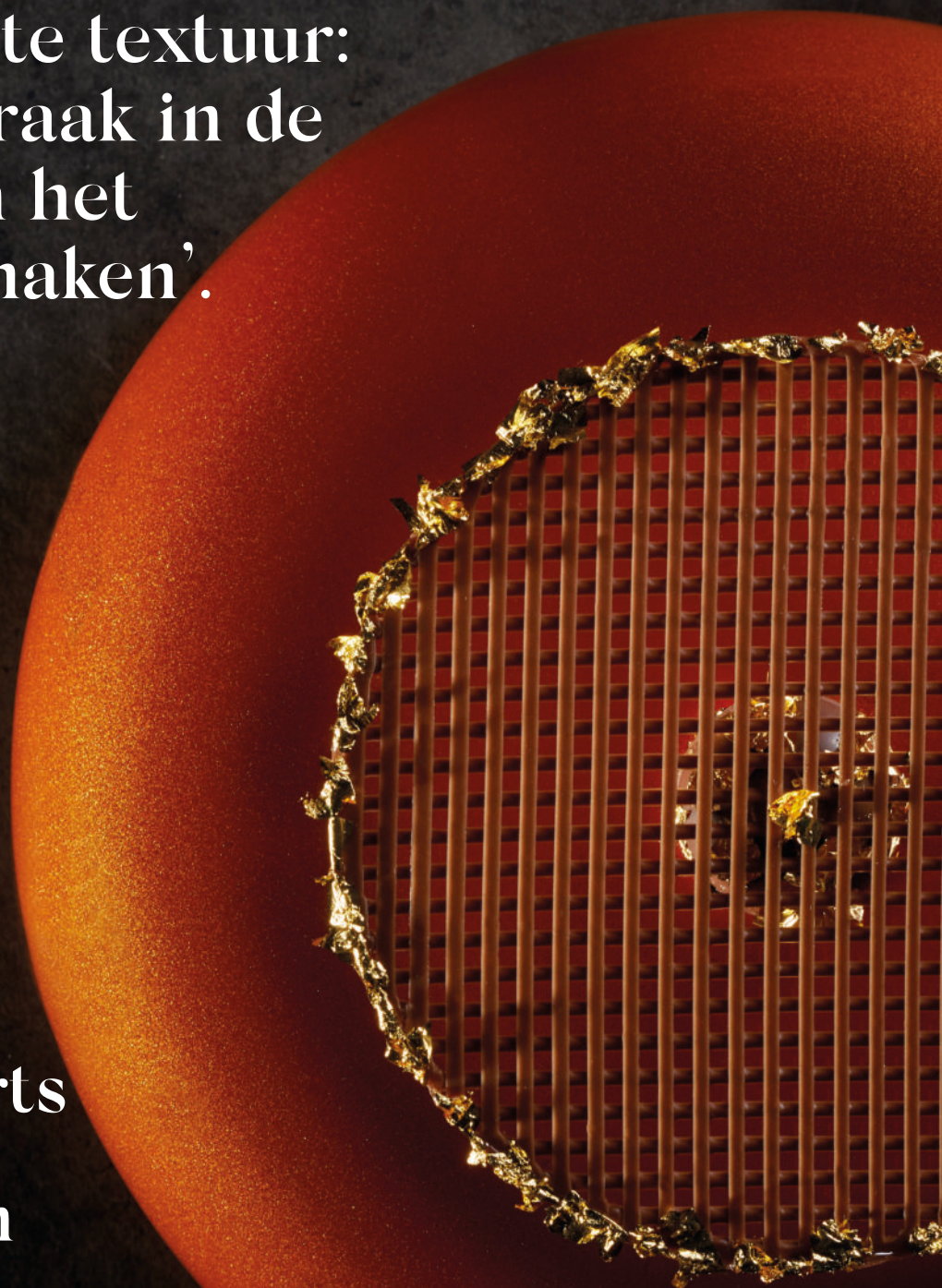
Gelecta

EXCLUSIVE DISTRIBUTOR BENELUX N.V. CNUUDE

Ontwikkelen en leveren
van perfecte textuur:
een doorbraak in de
wereld van het
'gelatine maken'.

Hoe desserts
maken zal
veranderen

Francesco Boccia schetst de roadmap
voor het nieuwe normaal op het gebied
van patisserie via 5 recepten.





CREËREN VAN DE
JUISTE TEXTUUR
MAAKT HET
VERSCHIL. MAAR HET
CREËREN VAN DE
PERFECTE TEXTUUR
IS EEN HEEL ANDER
VERHAAL.

De gelatinerevolutie op het gebied
van taart en gebak.

GELECTA is **ACTIVE POWDER GELATIN**,
de technologische innovatie die zorgt voor
'perfecte textuur' bij desserts. GELECTA verandert
voorgoed de manier van gelatine maken.



Gelecta is een 100% zuivere dierlijke gelatine in korrelvorm die ongewijzigd kan worden gebruikt bij belangrijke taart- en gebakbereidingen, omdat deze vooraf niet gehydrateerd hoeft te worden. Bij Gelecta wordt gelatine voor het eerst een zuiver ingrediënt dat niet met water hoeft te worden gemengd voordat het in een recept wordt gebruikt.

DE VOORDELEN VAN HET GEBRUIK VAN GELECTA IN VERGELIJKING MET TRADITIONELE BLAD- EN POEDERGELATINE

Ongewijzigd: het wordt direct in een recept gebruikt, zonder dat het eerst in water opgelost hoeft te worden.

Indien nodig: je gebruikt alleen zoveel als je nodig hebt om de juiste textuur te verkrijgen voor iedere verschillende bereiding, zonder verspilling.

Indien vereist: de gelatine hoeft niet langer van tevoren te worden bereid. Je gebruikt het indien nodig en vereist door het recept.

Geen extra productieprocessen meer met een lage toegevoegde waarde.

HOE HET WORDT GEBRUIKT

Ongewijzigd: in het recept: warm en zonder vooraf te hydrateren.

Indien nodig: afhankelijk van de textuur die je wilt.

Indien vereist: tijdens de bereiding van het recept, en niet in extra bereidingen.

Uiteraard kan het ook worden gebruikt met de prehydratieprocedure die normaal gesproken nodig is voor andere gelatines.

Omdat het een 100% zuivere gelatine is, moet GELECTA werken (activeren) bij temperaturen van $\geq 30^{\circ}\text{C}$.

Zie de recepten in deze brochure voor meer informatie.

WAARVOOR GELECTA WORDT GEBRUIKT

Net als iedere gelatine kan GELECTA worden gebruikt bij alle bereidingen die een textuur nodig hebben die na verloop van tijd stabiel blijft waarbij de juiste consistentie wordt geboden: bijvoorbeeld banketbakkersroom, mousse, crème anglaise, glazuur, aspic, gelei, ganache en taart en gebak.

Gelecta,
voor
perfecte
textuur.





WAT GELECTA UNIEK MAAKT

GELECTA is een '**Active Powder Gelatin**', een nieuwe categorie gelatines die speciaal is ontworpen voor een perfect gedefinieerde structuur.

Vanuit technologisch oogpunt is de juiste afstand verkregen tussen de moleculen van gelatine om de watermoleculen volledig en onmiddellijk 'IN TE SLUITEN'.

Deze speciale eigenschap maakt de moleculen van gelatine 'dorstig', en in staat om zich te verbinden met de kleinste en verst verwijderde vrije watermoleculen in een recept. In het algemeen verandert vanaf vandaag volledig het proces waarmee 'gelatine wordt gemaakt' bij taart- en gebakbereidingen: **van reactief** - de gelatine wacht tot het water actief wordt - **tot proactief** - de gelatine vindt het water in het recept en gaat zich ermee verbinden.

WAAROM PATISSIERS GEBRUIK ZOULDEN MOETEN MAKEN VAN GELECTA

Gebruik GELECTA om tot een perfecte textuur te komen en verwerking zonder toegevoegde waarde te elimineren, wat betekent dat je je kunt concentreren op wat echt belangrijk is en het verschil maakt bij het eindproduct: SMAAK, CONSISTENTIE EN CREATIVITEIT.

WAT ZIJN DE POSITIEVE EFFECTEN VAN GELECTA IN DE KEUKEN

• PRODUCTIE

+ efficiëntie + prestaties

Kortere bereidingstijd voor recepten, omdat het extra voorbereidingswerk met een lage toegevoegde waarde elimineert. Het elimineert ook het risico van toevoeging van overtollig vrij water (levensduur van het product).

• BEWARING

+ efficiëntie - risico's

Geen voorbereiding nodig, dus geen koeling (gelatinemassa). Meer ruimte in de koelcel en geen bacteriegroei of gezondheidsrisico's.

• WERK

+ efficiëntie + creativiteit

Minder mankracht nodig, zodat de patissier zich kan concentreren op de toegevoegde waarde-elementen in het recept en op creativiteit.

• VERSPILLING

+ efficiëntie - verborgen kosten

Door direct gebruik in het recept produceert het aan het eind van de dag geen afval of ongebruikte hoeveelheden gelatine.

VOEDSELVEILIGHEID EN HYGIËNE

Een droog poederproduct als Gelecta in een hersluitbare bus voldoet aan de strengste en nauwkeurigste gezondheids- en hygiënenormen. Bovendien kan Gelecta rechtstreeks aan een recept worden toegevoegd zonder eerdere behandeling of verwerking, wat betekent dat de regels voor voedselveiligheid en hygiëne volledig worden nageleefd wat betreft besmetting en risico op bacteriegroei.

Gelecta gaat dus niet gepaard met kritische zelfregulering of problemen met risicozones in de keuken.

Risicoanalyse van voedselveiligheid en hygiëne

	BLAADJES	GELECTA
DOSEREN EN ONDERDOMPELEN	Contact met de voedingsmiddelen tijdens het verwijderen van de blaadjes uit de verpakking, dosering en onderdompeling in water.	Geen contact met de voedingsmiddelen.
VERWIJDEREN EN UITKNIJPEN	Contact met de voedingsmiddelen tijdens verwijderen uit de natte massa en uitknijpen om overtollig water te elimineren.	Geen contact met de voedingsmiddelen.
OPSLAG VAN GELATINEMASSA	Risico van bacteriegroei en besmetting van de gelatinemassa tijdens opslag in de koelkast.	Geen opslag van gelatinemassa.
OPSLAG	Niet-hersluitbare verpakking en grote besmettingsoppervlakken.	Bussen hersluitbaar na gebruik.

"Naast het voldoen aan de huidige verplichte eisen inzake traceerbaarheid (EG-verordening 178/2002) en voedselveiligheid en hygiëne (EG-verordening 852/2004 en EG-verordening 853/2004), is Italgel gecertificeerd in overeenstemming met ISO 22005 (vrijwillig) (traceerbaarheid/interne traceerbaarheid), ISO 9001 (kwaliteit) en BRC-standaard (voedselveiligheid en kwaliteit) voedselveiligheid en kwaliteitsnormen".



WAAROM GELECTA VAN FUNDAMENTEEL BELANG IS VOOR HET CREËREN VAN PERFECTE TEXTUUR

Gelatine is een van de meest gebruikte basisingrediënten voor het maken van taart, gebak en desserts. Het wordt zo veel gebruikt dat het bijna als vanzelfsprekend en iets onbeduidends wordt beschouwd. Gelatine is echter het ingrediënt dat verantwoordelijk is voor één van de belangrijkste aspecten bij taart en gebak: de **textuur**. En als gelatine een dessert met textuur biedt, dan biedt Gelecta de perfecte textuur.

Deze perfectie is mogelijk omdat Gelecta - gebruikt zoals het is - zorgt voor:

grotere nauwkeurigheid

Optimale milligrammeting van de hoeveelheid die aan een recept moet

worden toegevoegd om de juiste consistentie te verkrijgen in het eindproduct en herhaal dit bij iedere nieuwe bereiding. Voor dat soort bereidingen kan altijd dezelfde perfecte textuur worden bereikt.

grotere stabiliteit

Er is geen overtollig water (geen prehydratatie), dus de textuur is stabiel en in staat om intact te blijven na verloop van tijd en bij de verschillende temperaturen waaraan een dessert blootgesteld wordt (+4°C en kamertemperatuur). Stabiliteit en duur van de prestaties is bijvoorbeeld cruciaal bij afhalen en leveren van voedingsmiddelen.

grotere voedselveiligheid

Werken in volledige veiligheid elimineert veel van de risico's op besmetting en bacteriegroei.



Een revolutie ontketenen met Meester Patissier Boccia.

Het idee voor het GELECTA-project werd al begin 2019 bedacht, wanneer de beste Meester Patissier ter wereld, Francesco Boccia, in contact kwam met het team van het Italgel-onderzoekscentrum in Alba, in de streek Le Langhe (UNESCO Werelderfgoed) in Piëmont, om te praten over het belang van het vinden van de perfecte textuur bij iedere verschillende creatie, en de rol van gelatine in het bereiken van dat doel. Eerst vroeg Italgel Francesco om een perfecte

textuur voor patissiers te definiëren. Dit was de opdracht die de uitdaging inspireerde: de 'manier van gelatine maken' binnen de banketbakkerij radicaal veranderen om patissiers te helpen, eenvoudig en precies, perfecte textuur te creëren.

Na een intensief jaar van onderzoek en ontwikkeling creëerden Francesco en Italgel GELECTA, het product dat zorgt voor perfecte textuur.



Textuur is consistentie van smaak. En perfecte consistentie is wat het mogelijk maakt om die smaak invulling te geven binnen de context van het creatieve idee van een dessert. Het is dus de intieme synthese van smaak, substantie en creativiteit. Dit is waar perfecte textuur echt over gaat. En het is daarom essentieel voor het doel dat iedere patissier wil bereiken: ervaren van 'waar genot' bij het proeven van hun zoete creaties.

Francesco Boccia



Francesco Bocca
Campione del mondo

Francesco Boccia

Beste patissier ter wereld



Geboren in de patissierewereld ontdekt Francesco Boccia al op zeer jonge leeftijd zijn passie voor het ambacht. Hij studeert met hoge cijfers af aan de I.P.S.A.R.-hotelschool in Ottaviano (Napels) en schrijft een proefschrift over patisseriebereidingen. Een voorliefde voor deze wereld en het verlangen om zijn blik te verruimen brengen hem ertoe om zich in te schrijven voor een opleiding voedingstechnologie aan de Federico II-universiteit in Napels, en vervolgens deel te nemen aan nationale en internationale

wedstrijden en evenementen.

Op pas 21-jarige leeftijd wint hij het Italiaanse juniorkampioenschap patisserie en in 2010 beslist hij een stapje verder te gaan door deel te nemen aan de 'World Chocolate Masters', waar hij het opneemt tegen de beste chocolatiers ter wereld.

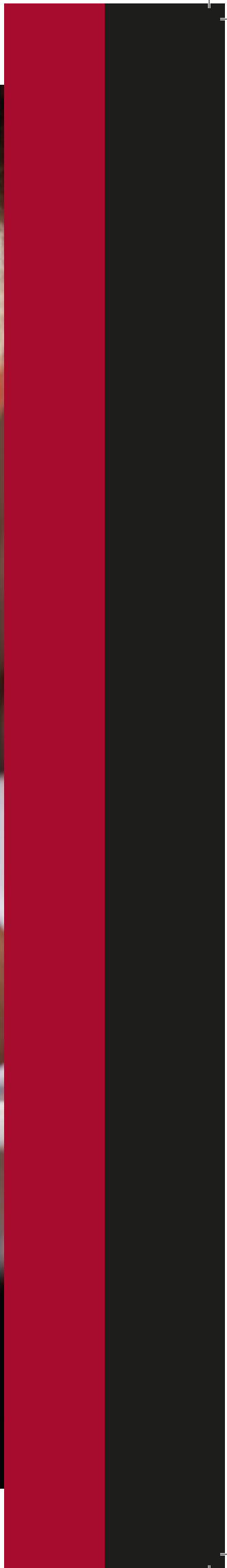
Hij wint de selectieronde in Napels, waar hij twee prijzen in ontvangst neemt voordat hij de tweede plaats behaalt in de Italiaanse finale voor de 'World Chocolate Masters', waarbij hij slechts 0,5 punten achter de uiteindelijke



winnaar eindigt. In 2012 neemt hij deel aan de Italiaanse selectieronde voor de 'Coupe du Monde de la Patisserie'. Hij wordt uitgeroepen tot senior Italiaans kampioen Patisserie in 2012, en krijgt de persprijs voor het beste dessert. Op 27 januari 2013 vertegenwoordigt hij vervolgens Italië tijdens de World Cup in Lyon waar hij de bronzen plek pakt achter Frankrijk en Japan. In januari 2014 wint hij het Italiaanse kampioenschap patisserie en mag zo doorgaan naar de wereldfinale. In januari 2015 wint hij de 'World Pastry Making

Championships' in Lyon samen met het Italiaanse team, dat de 'Vase de Sèvres' krijgt uit handen van de president van de Franse Republiek en ook de prijs voor 'Innovatie' ontvangt van de organisatie.

Hij krijgt tijdens het 12e technische symposium van AMPI, de Italiaanse academie voor Meester Pissiers, een eredoctoraat voor verdiensten en wordt officieel lid gemaakt. Bij dezelfde gelegenheid krijgt hij de gouden medaille van de academie toegekend voor zijn overwinning op de Coupe du Monde de la Patisserie.





textuur zorgt voor geweldige smaak

Technieken en bereidingen voor het creëren van een perfecte textuur bij de belangrijkste gebak- en desserttoepassingen.



Het is wetenschappelijk bewezen dat de textuur van zoetigheden een directe invloed heeft op de perceptie van smaak. De tsunami van sensaties die de patissier zijn klanten wil bezorgen in een emotionele ervaring is niet alleen het resultaat van langdurige afstemming van smaken. In de eerste plaats is het de zoektocht naar de juiste consistentie voor die smaak.

De perceptie van smaak, of zintuiglijke ervaring, gaat veel verder dan smaak. De consistentie heeft een duidelijke invloed op hoe we waarnemen wat we in onze mond stoppen, en op de sensaties die hierdoor worden opgeroepen. Zo kan gesteld worden dat textuur de totstandkoming van smaak is, wat ons in staat stelt om van een volledige zintuiglijke ervaring te genieten. Als smaak genot is, **transformeert textuur dat genotsmoment in pure extase.**

Dat is hoe belangrijk textuur is voor taart en gebak. Willen patissiers hun creaties onvergetelijk maken, dan moeten ze perfecte textuur bieden.



GELECTA helpt patissiers de precieze textuur te vinden om die smaak snel en eenvoudig op een perfecte manier te verbeteren. Dit is mogelijk omdat GELECTA een 100% zuivere gelatine is en in recepten ongewijzigd wordt gebruikt, zonder vooraf te hydrateren. De hoeveelheid water die via het pre-hydratatieproces aan een recept wordt toegevoegd bij blad- en poedergelatines is vaak moeilijk te berekenen, en dit beïnvloedt de gewenste uitkomst en de prestaties in termen van textuur.

Overstappen naar Gelecta is eenvoudig!

CONVENTIONELE HOEVEELHEDEN OMZETTEN IN GRAM VAN ACTIEVE POEDERGELATINE.

TYPE GELATINE	GEWICHT PER EENHEID IN G	GEBUIK MET PRE-HYDRATATIE Omrekening naar g Gelecta	GEBRUIK ZONDER PRE-HYDRATATIE* Omrekening naar g Gelecta
Goud	1 blad - 2,0 g	2,5 g Gelecta	2,25 g Gelecta
Zilver	1 blad - 2,5 g	2,5 g Gelecta	2,25 g Gelecta
Brons	1 blad - 5,0 g	2,5 g Gelecta	2,25 g Gelecta
Poeder, 100 bloom	1 g	0,41 g Gelecta	0,37 g Gelecta
Poeder, 170 bloom	1 g	1,0 g Gelecta	0,90 g Gelecta
Poeder, 200 bloom	1 g	1,25 g Gelecta	1,13 g Gelecta
Poeder, 220 bloom	1 g	1,39 g Gelecta	1,25 g Gelecta

*Wanneer u Gelecta gebruikt zonder pre-hydratatie, is de hoeveelheid die nodig is om de gewenste textuur te verkrijgen \pm 10% minder dan bij gebruik van Gelecta - of andere gelatines - met pre-hydratatie (het toegevoegde water heeft invloed op het resultaat).

Gelecta creëert verschillende gradaties van textuur met extreme precisie en eenvoud, van zacht, romig tot stevig, afhankelijk van de hoeveelheid product die aan het recept wordt toegevoegd. Hoewel textuur afhankelijk is van verschillende factoren, zoals de

hoeveelheid en het type vaste stoffen en vloeistoffen in een recept, optimaliseert GELECTA de zintuiglijke functie en verbetert het de prestaties (perfect aansnijden, behoud van structuur na verloop van tijd, de juiste mate van romigheid en zachtheid...)



“ Gelecta in de
belangrijkste
patisserietoepassingen



banketbakkersroom



Ingrediënten:

1000 g verse volle melk
300 g suiker
400 g eidooiers
100 g rijstzetmeel
Geraspte schil van 1 citroen
2 vanillestokjes
9 g GELECTA

Bereidingswijze:

Klop het eiwit in een kom samen met het zetmeel en de suiker.

Kook de melk met de smaakstoffen. Giet de kokende melk in stappen op de dooiers, meng met een garde en voeg het gelatinepoeder toe.

Verhit tot 83°C, klop stijf en laat snel afkoelen met huishoudfolie.

citroencrème



Ingrediënten:

250 g citroensap • 340 g suiker • 55 g dextrose • 450 g hele eieren • 450 g koude boter in blokjes 82%
• 12 g GELECTA • 15 g geraspte schil van biologische citroenen • 60 g verse room 35% vet
• 75 g cacaoboter

Bereidingswijze:

Klop de eieren, suiker en room. Verhit tot 85°C en voeg het gelatinepoeder toe, meng goed.

Giet een beetje van het mengsel op de gemalen cacaoboter. Wacht enkele ogenblikken en begin vervolgens met het emulgeren met een staafmixer. Ga door met mengen en voeg het resterende eimengsel toe. Voeg de bevroren boter toe in blokjes bij -18°C, blijf de staafmixer gebruiken en voeg vervolgens de koude citroenschil en het sap toe. Laat afkoelen tot 4°C en laat 12 uur kristalliseren. Klop lichtjes in de mixer en serveer.



cremeux van pure chocolade

Ingrediënten:

398 g verse room 35% • 230 g verse volle melk • 53 g glucosestroop 40 DE • 72 g eidooiers • 279 g pure chocolade couverture 70% • 5 g GELECTA

Bereidingswijze:

Verhit de melk en de room tot 85°C en emulgeer de dooiers en de glucosestroop. Giet een deel van het kookmengsel op de eidooiers en meng. Combineer alle vloeistoffen beetje bij beetje, en verhit tot 82°C. Voeg de gelatine toe, en giet over de couverture, meng met een staafmixer.

opgeklopte ganache van witte chocolade



Ingrediënten:

310 g verse volle melk
10 g GELECTA
380 g witte chocolade
500 g verse room 35% vet

Bereidingswijze:

Kook de melk en giet over de chocolade en het gelatinepoeder. Laat de chocolade smelten en verwijder een deel van de melk om een heldere, elastische emulsie met de spatel te creëren. Voeg de melk beetje bij beetje toe en begin met een blender te kloppen. Besprenkel in de koude room, blijf emulgeren met de blender en laat 12 uur in de koelkast staan om te kristalliseren alvorens te serveren. Klop in de planetaire mixer met de klopper bij gemiddelde snelheid op totdat de textuur romig en stevig is.

glazuur van cacao



Ingrediënten:

200 g water
250 g room 35%
100 g dextrose
125 g cacao 22/24
125 g glucosestroop 42 DE
200 g kristalsuiker
25 g GELECTA
200 g neutrale gelei

Bereidingswijze:

Kook het water, de room en de suikers, en voeg de cacao toe, vermengd met een garde. Laat gedurende 1 minuut koken, voeg de poedergelatine en de neutrale gelei toe, en laat alles goed oplossen in een mixer; zift met een fijnmazige zeef en laat de hele nacht in de koelkast staan alvorens te serveren.

chocolademousse



Ingrediënten:

140 g water • 150 g pure chocolade couverture 67% • 50 g suiker
• 3 g GELECTA • 190 g verse room 35% vet

Bereidingswijze:

Verhit het water en de suiker tot 80°C en voeg het gelatinepoeder toe door het te mengen met een staafmixer. Giet in stappen op de chocolade, meng eerst met een spatel en vervolgens met een staafmixer, waardoor een heldere en elastische emulsie ontstaat. Wanneer het mengsel op 37°C is, lichter maken met de half opgeklopte room.



vruchtenmousse

Ingrediënten:

40 g isomalt • 115 g dextrose • 95 g trehalose • 70 g water • 165 g gepasteuriseerd eiwit
• 450 g aardbeienpuree • 3 g albumine • 11 g GELECTA

Bereidingswijze:

Verhit het water en de suiker tot 121°C, giet op het eiwit en de albumine en klop met een staafmixer op. Verhit de vruchtenpuree tot 75°C, giet de gelatine erin en meng goed. Voeg het resterende mengsel toe en klop in de planetaire mixer op tot de textuur schuimend is; serveer meteen.

aardbeien- en frambozengelei

Ingrediënten:

30 g extra frambozenjam
5 g GELECTA
180 g aardbeienpuree
5 g citroensap



Bereidingswijze:

Verhit de aardbeienpuree samen met de poedergelatine tot 45°C en meng goed. Voeg de jam en het citroensap toe en meng tot de jam is opgelost.



karamel

Ingrediënten:

155 g suiker • 25 g water • 75 g glucosestroop 42 DE • 200 g verse room 35% vet
1 vanillestokje uit Tahiti • 100g verse boter 82% • 30 g melk • 1 g zout • 6 g GELECTA •
30 g cacaoboter

Bereidingswijze:

Karameliseer de suiker, het water en de glucosestroop bij 190°C. Laat de kokende room inkoken die eerder met de vanille, de poedergelatine, melk en zout is gemengd. Voeg ten slotte de boter in blokjes en de cacaoboter toe, en blijf mengen totdat deze volledig geëmulgeerd is. Laat 12 uur bij 4°C staan om te kristalliseren alvorens te serveren.





Gelecta en Francesco Boccia

Artistieke inspiratie wijst de weg naar het nieuwe normaal binnen de patisserie wereld.

“Bij patisserie heeft het altijd gedraaid om het ‘weten’ hoe je een dessert kunt creëren dat een moment van puur genot verschaft. Het is een artistiek proces dat afhankelijk is van het creatieve vermogen om een idee te genereren en het inzicht om het verder te

concretiseren door smaken en consistenties te combineren. Dit alles wordt gedaan om dat unieke moment te creëren. Dit is de knowhow van ambachtelijke patisserie. Dit is wat we verwachten van een patissier, altijd. In deze relanceperiode, nu de prioriteit



meer dan ooit uitgaat naar het bereiden van essentiële alledaagse desserts, willen Gelecta en Francesco Boccia patissiers steunen bij de zoektocht naar het nieuwe normaal door een richting voor te stellen die ze kunnen opgaan om uitdrukking te blijven geven aan hun kunst,

ideeën en knowhow, zonder het uiteindelijke doel uit het oog te verliezen: nastreven van dat pure genotsmoment. Patisserie zal zich enkel opnieuw uitvinden door zich vrij en artistiek uit te drukken. Dit is wat we wensen voor alle patissiers wereldwijd.”



“symfonie

Net als de noten in een zoete melodie is dit dessert een zachte opeenvolging van smaken die ons terug naar onze kindertijd brengen, toen de combinatie van karamel en chocolade ons buitensporig gelukkig en tevreden maakte, alleen maar om ons dan een beetje schuldig te laten voelen. Maar onmiddellijk daarna worden deze sensaties op harmonieuze wijze afgerond door nieuwe exotische en aromatische combinaties van yuzu en mango.

KARAMEL

Ingrediënten:

155 g suiker
25 g water
75 g glucosestroop 42 DE
200 g verse room 35% vet
1 vanillestokje uit Tahiti
100 g verse boter 82%
30 g melk
1 g zout
6 g GELECTA
30 g cacaoboter

Bereidingswijze:

Karameliseer de suiker, het water en de glucosestroop bij 190°C. Laat de kokende room inkoken die eerder met de vanille, de poedergelatine, melk en zout is gemengd. Voeg ten slotte de boter in blokjes en de cacaoboter toe, en blijf mengen totdat deze volledig geëmulgeerd is.

GLAZUUR

Ingrediënten:

205 g water
250 g suiker
250 g glucose
17 g GELECTA
155 g gecondenseerde melk
115 g cacaoboter
1,5 g kleurpoeder oranje, wateroplosbaar
0,2 g kleurpoeder bruin
0,1 g kleurpoeder zwart
1g kleurpoeder eigeel
5 g poeder metallic goud

Bereidingswijze:

Verhit het water tot 60°C en voeg het gelatinepoeder en de kleurstoffen toe. Voeg de suiker en de glucosestroop toe, keer terug naar 70°C en giet over de rest van de ingrediënten, emulgeer vervolgens met een staafmixer. Laat afkoelen tot 4°C en laat 12 uur staan bij +4°C om te kristalliseren. Serveer bij 30°C.

MANGO EN YUZUGELEI

Ingrediënten:

210 g mangopuree
125 g yuzusap Sicoly
85 g bananenpuree
50 g suiker
0,2 g zout
9 g GELECTA
2 g limoenschil

Bereidingswijze:

Verhit de vruchtenpures tot 45°C. Voeg de resterende ingrediënten toe en klop op om alles goed te laten oplossen.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ingrediënten:

311 g Vidamà 42% melk couverture
460 g verse room 35% vet
73 g kristalsuiker
26 g gepasteuriseerde hele eieren
94 g gepasteuriseerd eigeel
6 g GELECTA
30 g water

Bereidingswijze:

Laat de couverture smelten op 45°C. Verhit de eieren, dooiers, water, gelatine en suiker tot 60°C. Meng en klop op tot de massa 35-40°C bereikt. Klop de zachte slagroom op en maak de couverture lichter met ongeveer 1/3 van de room en meng goed. Voeg de pâte à bombe toe en werk af met de resterende room.

KNAPPERIGE BODEM

Ingrediënten:

60 g Morogoro 38% melk couverture
30 g rijstolie
55 g schilferig en gekalibreerd knapperig kruimeldeeg
80 g Pailleté feuilletine

Bereidingswijze:

Laat de chocolade smelten op 45°C en meng deze samen met de olie met een spatel in een kom. Giet dan het mengsel op de andere ingrediënten en meng. Verspreid over een rond 5 mm dik plexiglas frame, met een diameter van 16 cm, geplaatst op Silpat. Verwijder het frame en vries in.

KORSTDEEG VOOR DE KNAPPERIGE BODEM

Ingrediënten:

1000 g bloem T45
150 g hele eieren
500 g verse boter 82%
450 g poedersuiker
5 g zout

Bereidingswijze:

Meng de boter met suiker in een planetaire mengbeker met beschermkap. Los het zout op in de eieren en voeg beetje bij beetje toe zonder te kloppen. Voeg de gezeefde bloem toe als de massa gelijk is. Meng lichtjes tot het deeg goed gecombineerd is. Bewaar in de koelkast gedurende 12 uur bedekt met folie. Rol het deeg uit tot een dikte van 2,5 mm en bak het 20-25 minuten op 160°C. Snij het deeg in gelijke stukken zodra het gebakken is.

MELKCHOCOLADE EN VANILLESFONGE

Ingrediënten:

90 g eidooiers
50 g water
150 zaadolie
200 g witte couverture
2 vanillestokjes
60 g maïszetmeel
150 g bloem T45
5 g bakpoeder
400 g eiwit
200 g suiker

Bereidingswijze:

Doe de dooiers in een karaf. Meng en besprenkel op het water, gevolgd door de olie en ten slotte de gesmolten couverture om een glad en elastisch uniform mengsel te maken. Klop het eiwit met de suiker, en zift de poeders. Combineer de mengsels en verspreid in een 8 mm dikke bakvorm. Bak 14 minuten op 190°C in een heteluchtoven met de ovendeur open.

AFWERKING

Giet de mango- en yuzugelei in een siliconen vorm met een diameter van 16 mm. **Laat een beetje** afkoelen en plak er een sponge disc van 16 mm bovenop.

Vries in. Plaats de knapperige base disc in een andere siliconen vorm met een diameter van 16 mm, giet de karamel bovenop en voeg een andere sponge disc toe.

Vries in.

Verwijder de twee binnenste delen van het dessert van de vormen en plak ze aan elkaar, verwarm de gelei een beetje zodat deze aan de andere sponge disc blijft plakken. **Vul** de siliconenvorm van de cake met de mousse en voeg de binnenkant toe met de knapperige bodem naar boven gericht.

Verwijder de vorm en glazuur zodra het gebak bevroren is.



“puur wit en meer

Gewoon een ode aan zuiverheid, omdat wit nooit iets te verbergen heeft. Het is simpelweg duidelijkheid. Maar binnenin zit ferment van bijzondere, perfect uitgebalanceerde smaken. De elegantie van de zoete amandel versmelt met het effect van de limoen, en vervolgens de zuurheid van het rode fruit, waardoor een contrasterende mix ontstaat die fris, subliem en geheel onverwacht is.



AFWERKING

Giet de gelei in cilindervormen met een diameter van 4 cm en vries in. **Giet** de blanchmange in de siliconen vorm, voeg het bevroren vruchtvlees toe, meer blanchmange en tot slot de meringue met de gladde kant naar boven gericht. **Vries in. Verwijder** het single-serve gedeelte uit de vorm, glazuur en werk af.

BLANCMANGER VAN AMANDELEN MET LIMOEN

Ingrediënten:

145 g melk
3 g geraspte limoenschil
40 g suiker
40 g dextrose
1 vanillestokje
70 g amandelpasta uit Val di Noto, Agrimontana
7 g GELECTA
370 g half opgeklopte verse room

Bereidingswijze:

Laat de limoenschil samen met de melk 12 uur trekken in de koelkast bij 4°C. Filtreer en verwarm de melk tot 50°C, giet er de gelatine en suikers bij, meng dit met een staafmixer om alles goed op te lossen. Voeg de vloeistof in 2-3 stappen toe aan de amandelpasta waardoor een heldere elastische emulsie ontstaat. Wanneer de emulsie op 30°C is, lichter maken met de half opgeklopte room.

GEGELEERDE AARDBEIEN- EN FRAMBOZENCOULIS

Ingrediënten:

30 g extra frambozenjam Agrimontana
5 g GELECTA
180 g aardbeienpuree
5 g citroensap

Bereidingswijze:

Verhit de aardbeienpuree samen met de poedergelatine tot 45°C en meng goed. Voeg de jam en het citroensap toe en meng tot de jam is opgelost.

FRANSE MERINGUE

Ingrediënten:

100 g vers eiwit
250 g kristalsuiker
50 g kristalsuiker (om toe te voegen aan het einde van het opkloppen)

Bereidingswijze:

Verhit het eiwit tot 25°C met de garde in de kom van een planetaire mixer en combineer met het eerste deel van de suiker. Klop ongeveer 10 minuten bij gemiddelde snelheid op en voeg de resterende suiker toe. Laat enkele seconden draaien voordat de meringue wordt verwijderd. Bereid met spuitmond nr. 8 de discs voor die worden gebruikt als basis voor het single-serve gedeelte. Voeg de grofgemalen geroosterde amandelen op de meringue toe alvorens te bakken. Bak in de oven gedurende 2-3 uur op 85°C. Maak waterdicht in de cacaoboter alvorens te serveren.

GLAZUUR

Ingrediënten:

205 g water
250 g suiker
250 g glucose
17 g GELECTA
155g gecondenseerde melk
115 g cacaoboter
2 g kleurpoeder wit, wateroplosbaar

Bereidingswijze:

Verhit het water tot 60°C en voeg het gelatinepoeder en de kleurstoffen toe. Voeg de suiker en de glucosestroop toe, keer terug naar 70°C en giet over de rest van de ingrediënten, emulgeren met een staafmixer. Laat afkoelen tot 4°C en laat 12 uur staan bij +4°C om te kristalliseren. Serveer bij 30°C.

“golosa



Golosa is het nastreven van 'puur genot', als een wilde, onstuimige liefdesaffaire. De onvoorspelbare relatie die bestaat tussen de romigheid, knapperigheid en het 'smeltrijke' karakter van deze creatie is in staat om de zintuigen bij iedere hap een unieke emotie te bezorgen.

MOUSSE VAN MELKCHOCOLADE

Ingrediënten:

280 g crème anglaise
180g Morogoro 42% melkchocolade
6 g GELECTA
300 g verse room 35% vet

Bereidingswijze:

Voeg de gelatine toe aan de warme crème anglaise, en goed mengen om het te laten oplossen.
Giet de crème anglaise in verschillende stappen op de chocolade, meng goed, eerst met een spatel en dan met een staafmixer, om een heldere en elastische emulsie te creëren.
Blijf emulgeren. Wanneer het mengsel op 30°C is, lichter maken met de half opgeklopte room.
Giet in de siliconen vormen en vries in.

CHOCOLADEMIX SPRAY

Ingrediënten:

120 g Sur del Lago 72% pure chocolade
80 g cacaoboter

Bereidingswijze:

Laat de ingrediënten apart smelten bij 45°C, combineer en hou de temperatuur op 35°C.

CHOCOLADE-KARAMEL

Ingrediënten:

140 g suiker
30 g water
50 g boter
270 g vloeibare room 35%
30 g verse volle melk
20 g glucosestroop
1 g zout
5 g vanillepasta Agrimontana
220 g Vidamà 42% melkchocolade
5 g GELECTA

Bereidingswijze:

Karamelliseer het water met de suiker bij 190°C.
Laat inkoken met de room samen verhit met de vanillepasta, melk, glucose, gelatine en zout.
Giet het mengsel in 3-4 stappen op de gemalen chocolade, waarbij het mengsel met een staafmixer volledig geëmulgeerd wordt.
Stop in een gebakzak, en laat afkoelen tot 4°C.
Bewaar in de koelkast tot het moment van serveren.

CRÈME ANGLAISE

Ingrediënten:

415 g melk
35 g kristalsuiker
55 g dextrose
140 g eidooiers

Bereidingswijze:

Kook de melk terwijl de eieren samen met de dextrose en suiker met behulp van een garde worden opgeklopt. Giet de kokende melk op het mengsel in 3-4 stappen, ondertussen doorgaan met opkloppen. Laat koken bij 82-85°C en serveer.

AFWERKING

Spuut de chocolademix in de korstdeegtaartjes. **Bedek** voor 2/3 met de karamel. **Glazuur** de koepels met het cacaoglazuur en plaats ze op de taartjes. **Werk af** met de meringue.

MERINGUE ALS AFWERKING

Ingrediënten:

100 g vers of gevriesdroogd eiwit
250 g fijne kristalsuiker
50 g fijne kristalsuiker (om toe te voegen aan het einde van het opkloppen)
gruë van cacao naar smaak

Bereidingswijze:

Klop het eiwit op met de grotere hoeveelheid suiker. Voeg vervolgens de resterende suiker toe aan de planetaire mixer, meng gedurende korte tijd en voltooi het mengen met de spatel. Voorbereiden met spuitmond nr. 5 en strooi er gruë van cacao over. Bak voor 1,5 uur op 85°C.

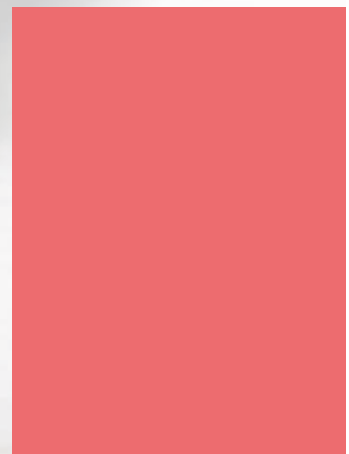
GLAZUUR VAN CACAO

Ingrediënten:

200 g water
250 g room 35%
100 g dextrose
125 g cacao 22/24
125 g glucosestroop 42 DE
200 g kristalsuiker
25 g GELECTA
200 g neutrale gelei

Bereidingswijze:

Kook het water, de room en de suikers, en voeg de cacao toe, vermengd met een garde. Kook gedurende 1 minuut, voeg de poedergelatines en neutrale gelei toe en los alles goed op in een mixer. Zift met een fijnmazige zeef, en laat de hele nacht in de koelkast staan alvorens te serveren.





“ een onverwachte Italiaanse espresso

Een dessert als ware schatkist met daarin verborgen het meest geprezen Italiaanse ritueel: espresso. Afwisselende luchtige en romige structuren binnenin brengen de kracht van het cruciale ingrediënt naar buiten, en voegen zich samen met een zoete, citrusgeurende alcoholische toets

CREMEUX VAN KOFFIE

Ingrediënten:

250 g verse volle melk
140 g eidooiers
60 g suiker
80 g dextrose
450 g room
7 g gemalen koffie
6 g oploskoffie
10 g GELECTA

Bereidingswijze:

Kook de melk en de room, en voeg de gemalen koffie en de oploskoffie toe. Laat gedurende 15 minuten trekken, bedekt met folie. Giet de kokende melk en room geleidelijk op de dooiers, met een fijnmazige zeef om te filteren, en meng met een garde. Verhit alles tot 84°C en voeg het gelatinepoeder toe, meng goed.

PURE 68% CHOCOLADEMOUSSE

Ingrediënten:

270 g crème anglaise
225 g Vidamà 68% pure chocolade couverture
315 g verse room 35%
3 g GELECTA

Bereidingswijze:

Voeg de gelatine toe aan de warme crème anglaise, en laat het goed oplossen met behulp van een staafmixer. Voeg dan de chocolade toe om een heldere elastische kern te vormen waarbij de emulsie wordt verfijnd met een mixer. Wanneer het mengsel op 38°C is, lichter maken met de half opgeklopte room.

GLAZUUR VAN PURE CHOCOLADE

Ingrediënten:

310 g UHT room 35%
120 g gecondenseerde melk
40 g dextrose
125 g glucosestroop 42 DE
300 g Arriba 56% pure chocolade
9 g GELECTA
40 g water
50 g neutrale gelei

Bereidingswijze:

Verhit de room, het water, de gecondenseerde melk, de dextrose, de neutrale gelei en de poedergelatine tot 45°C en emulgeer met een mixer samen met de chocolade gesmolten tot 45°C. Laat snel afkoelen tot 4°C, en laat 12 uur in de koelkast staan. Serveer bij 31-32°C.

GRAND MARNIER GANACHE

Ingrediënten:

310 g verse volle melk
10 g GELECTA
380 g witte chocolade
500 g verse room 35% vet
80 g Grand Marnier 50° Extract

Bereidingswijze:

Kook de melk en giet op de chocolade. Laat de chocolade smelten en verwijder een deel van de melk om een heldere, elastische emulsie met de spatel te creëren. Voeg de melk beetje bij beetje toe en begin met een blender te kloppen. Besprenkel op de koude room, blijf emulgeren met de blender. Laat 12 uur in de koelkast staan om te kristalliseren alvorens te serveren. Voeg het Grand Marnier-extract toe en klop met de klopper in de planetaire mixer bij gemiddelde snelheid op tot de massa romig en stevig is.



CHOCOLADESPONGE

Ingrediënten:

310 g hele eieren
155 g sucrose (voor de hele eieren)
35 g acaciahoning
20 g cacaopoeder 10/12
90 g room 35%
110 g amandelpoeder
2 g eiwit in poedervorm
45 g Sur del Lago 100% cacaomassa
120 g bloem T45
20 g aardappelzetmeel
190 g eiwit
115 g sucrose (voor het eiwit)

Bereidingswijze:

Klop de hele eieren, verhit tot 25°C, op samen met het eerste deel van de suiker en de honing met behulp van de garde in de kom van een planetaire mixer. Laat de cacaomassa smelten op 50°C. Verhit de room tot 50°C en giet deze in 3-4 stappen op de cacaomassa, meng eerst met de spatel en vervolgens met een staafmixer.

Zift de cacao en de bloem samen tweemaal, en voeg het amandelpoeder toe. Klop het eiwit op samen met het tweede deel van de suiker en het eiwit in poedervorm. Vouw de twee opgeklopte massa's met behulp van een spatel samen, en voeg de poeders beetje bij beetje toe. Verwijder een deel van de opgeklopte massa en voeg toe aan de cacaomassa- en roomemulsie. Combineer, tot slot, alles en meng zachtjes met een spatel. Verspreid binnenin de siliconen vormen, en laat 8 minuten bakken op 200°C met de ovendeur halfopen.

GELATINESPRAY

Ingrediënten:

250 g neutrale geleï
85 g water

Bereidingswijze:

Kook het water en de neutrale geleï, en gebruik kokend heet.



AFWERKING

Plaats de sponge in a 50 x 25 cm frame, met een dunne laag pure chocoladecoating eronder.

Giet de tot 25°C afgekoelde koffieroom op de sponge, en laat in de blast chiller staan tot de room stevig is geworden.

Plaats de volgende spongelaag.

Voeg de chocolademousse toe, egaliseer en vries in.

Glazuur en bewaar in de vriezer.

Snij (2,5 x 12 cm), en bedek ieder single-serve gedeelte met de opgeklopte Grand Marnier-ganache.

Spuut op de geleï en versier met bladgelatine goud.



“tarte au citron

Tijdloze klassieker van de Franse patisserie, bewerkt qua zoetheid en met Italiaans getinte smaak. De citroen wordt gebruikt in verschillende combinaties en verschillende consistenties om experimenteren mogelijk te maken met het grootste respect voor traditie.

CITROENCRÈME

Ingrediënten:

75 g cacaoboter
250 g citroensap
340 g suiker
55 g dextrose
450 g hele eieren
450 g koude boter in blokjes 82%
12 g GELECTA
15 g geraspte schil van biologische citroenen
60 g verse room 35% vet

Bereidingswijze:

Klop de eieren, suiker en room met een garde. Verhit tot 85°C en voeg het gelatinepoeder toe, meng goed. Giet een beetje van het mengsel op de gemalen cacaoboter. Wacht enkele ogenblikken, en begin met emulgeren met een staafmixer. Ga door met mengen, en voeg het resterende eimengsel toe. Voeg de bevroren boter toe in blokjes bij -18°C, blijf mengen met de staafmixer, voeg dan het koude citroensap en schil toe. Laat afkoelen tot 4°C en laat 12 uur kristalliseren. Klop zachtjes op in de planetaire mixer, en serveer.

ITALIAANSE MERINGUE

Ingrediënten:

105 g poedervormige glucosestroop 38 DE
70 g dextrose
90 g isomalt
70 g water
175 g eiwit

Bereidingswijze:

Verhit het water, de dextrose, de isomalt en de poedervormige glucosestroop 38 DE tot 121°C en giet het op het vloeibare eiwit, vermengd met een garde. Klop dan op in een planetaire mixer tot het de klassieke consistentie van meringue heeft.

KORSTDEEG VOOR TAARTJES

Ingrediënten:

1000 g bloem
150 g eieren
500 g boter
450 g poedersuiker
5 g zout

Bereidingswijze:

Meng de koude maar kneedbare boter met de suiker in een planetaire kom met beschermkap. Los het zout op in de eieren en voeg beetje bij beetje toe zonder te kloppen. Voeg de vooraf gezeefde bloem toe als de massa gelijk is. Meng tot het deeg goed gecombineerd is. Bewaar in de koelkast gedurende 12 uur bedekt met folie. Rol het deeg uit tot een dikte van 2,5 mm. Gebruik een taartring om schijven uit te snijden voor de bodem van het taartje. Voeg dan de zijstroken toe en vries in alvorens te bakken. Laat 20 minuten bakken op 160°C met de ovendeur open. Na bakken laten afkoelen en spuit er een dun laagje chocolademix in.

CHOCOLADEMIX SPRAY

Ingrediënten:

120 g Sur del Lago 72% pure chocolade
80 g cacaoboter

Bereidingswijze:

Laat de ingrediënten apart smelten bij 45°C,
combineer en hou temperatuur op 35°C.

MARSEPEIN MET CITROEN

Ingrediënten:

200 g marsepein 50:50
30 g citroensap
20 g limoncello Cesarin
3 g citroenschil
50 g neutrale gelei

Bereidingswijze:

Klop alle ingrediënten samen op, en laat in de
koelkast staan tot het moment van serveren.

INGREDIËNTEN VOOR AFWERKING

Ingrediënten:

Muntblaadjes naar smaak
Gele neutrale gelei
Geraspte citroenschil

AFWERKING

Spuit een dunne laag chocolademassa in het taartje. **Bedek** met een 3-4 mm laag van citroenmarsepein. **Vul** het taartje met de lichtjes opgeklopte citroenroom, en vries in. **Werk** de room af met een dun laagje neutrale gelatine. **Voeg** toefjes meringue van verschillende grootte toe. **Versier** met witte chocoladebloemen, muntblaadjes en geraspte citroenschil.



Italgel

SOLIDE RELATIES, SOEPELE OPLOSSINGEN



Een mooie toekomst tegemoet, voortbouwend op een geweldige geschiedenis.

Meer dan 50 jaar toewijding, intuïtie en prestaties hebben van Italgel wereldwijd een van de top 10- producenten van gelatine en gehydrolyseerd collageen gemaakt.

Vandaag zijn onze runder- en varkensgelatines de oplossing die door klanten over de hele wereld wordt gekozen binnen de voedings-, gezondheids- en wellnessbranche alsook binnen de farmaceutische en nutraceutische industrie.

Lokale traditie.

We zijn gevestigd in Santa Vittoria d'Alba, in het hart van Piëmont in het heuvellandschap van Le Langhe. Een gebied dat barst van culinaire tradities en passie voor kwalitatief goed eten, dus voor dingen die goed gemaakt zijn. Dit zijn de lokale waarden waar Italgel zich door laat inspireren bij het maken van zijn gelatine.



Francesco Basso
Campione del mondo



we bedachten
perfecte
textuur,
waar genot,
we creëerden
Gelecta.

Gelecta

DE PERFECTE GELATINE

ITALGEL

EXCLUSIVE DISTRIBUTOR BENELUX

N.V. CNUDDE
www.cnudde.com

Pontstraat 4, 8791 Beveren-Leie (BE)
T. (+32) 056 35 84 15 • info@cnudde.com