

Pâtisserie Desserts

seizoensmagazine



€ 9,95

Inspiratie anno 2011

Hét Paasei



Met het paasfeest voor de deur liggen begin maart de banketbakkerijen alweer vol met chocolade-eieren, klokken, hazen en kuikentjes. We nodigden enkele toppers uit om hun paasei anno 2011 met u te delen.

Het begin van een nieuwe lente staat synoniem voor vele feesten, verwijzingen en symboliek. Eén daarvan is vruchtbaarheid en daarmee nieuw leven. Haas en eieren zijn daar in veel landen dé voorbeelden van. In diverse Slavische landen, zoals Polen, gebruikt men eieren tijdens lenterituelen. Schleife is een dorp aan de Poolse grens, ten oosten van Dresden. In cultuurhistorisch opzicht is het een bijzonder gebiedje, de bevolking is nazaat van de Wenden, een Slavische stam die zich hier in de zesde eeuw vestigde. Een eigen taal, klederdracht en typische sporten als meiboomwerpen horen bij het volk. Maar nog veel belangrijker, ze hebben een diepgewortelde cultuur om paaseieren zeer kunstig te beschilderen, dat ook wel pisanki wordt genoemd. Jaarlijks worden die verkocht op de paaseierenmarkt die twee weken voor Pasen plaatsvindt. Er zijn zelfs nog veel beroemdere eieren, denk maar eens aan de Russische goudsmid Fabergé, die ieder jaar voor de Tsaren rijkelijk versierde eieren maakte. In totaal zijn er zo'n vijftig van. Een knap Fabergé eitje kost tegenwoordig ongeveer een kleine veertien miljoen euro. In de loop der geschiedenis werden lente-symbolen

langzaam religieuze symbolen en zo komt het dat volgens katholiek gebruik in België, Frankrijk en Nederlands Limburg paasklokken op witte donderdag eieren gaan halen in Rome en ze tijdens de paasnacht in tuinen en op balkons verstoppen. In protestantse regio's is het de paashaas die de eieren rondbrengt. Toch hebben de eieren ook wel degelijk iets te maken met de vastenperiode voor pasen, men mocht volgens de kerk tussen aswoensdag en pasen geen eieren eten. Men bewaarde de eieren wel, de meest verse eieren werden dan tijdens de paasdagen gegeten, terwijl de oude exemplaren versierd werden. We gaan weer terug naar het jaar 2011. De eieren die men in de pâtissierswinkel vindt, zijn meestal bont versierd en gevuld met chocolade-eitjes en al dan niet gedragen door een chocolade paashaas of voorzien van een paasklok. Met de prachtige chocolade-eieren van de Spaanse specialist Oriol Balaguer in gedachten nodigden we enkele Vlaamse en Nederlandse specialisten uit om hun creativiteit te delen met onze lezers. De opdracht was heel simpel: Maak hét paasei anno 2011.



Geert-Jan Heesterbeek

Geert-Jan is wat je noemt een jong talent. Na een start als kok zag chef Toine Hermsen voldoende potentie in de jongeman om zich in de pâtisserie te kunnen ontwikkelen. Dat de chef dit goed zag, moge blijken uit het feit dat Geert-Jan in 2009 de titel Beste Bonbon van Nederland binnenhaalde. Na een stage bij het Amstel Hotel, waar Jos van Velzen destijds chef-pâtissier was, wist Geert-Jan zeker dat de zoete keuken zijn toekomst werd. De culinaire achtergrond komt de chocolatier goed van pas. “Met de achtergrond van het koksvak weet je veel van smaken combineren. Daar zitten smaken bij die je niet snel tegenkomt in de pâtisserie. Soms wil ik de smaken van een compleet dessert in één bonbon stoppen. Het is dan een kwestie van de juiste balans zoeken.” Sinds 2010 heeft Geert-Jan een eigen zaak genaamd La Fève. Hij heeft een kleine productie en levert naast eigen creaties ook maatwerk. Niet alleen in pralines, maar ook in taarten en restaurantdesserts. In de

toekomst zal hij misschien een eigen winkel openen. Voor deze sessie maakte Geert-Jan een moderne strakke versie en de Calimero 2011. De strakke versie is in zwart en wit, de kleuren van La Fève. De Calimero 2011 is een volledig ingeschilderde vorm, welke vervolgens gemouleerd is met melkchocolade. Het snaveltje en de oogjes zijn van marsepein gemaakt. Daarnaast maakte Geert-Jan ook nog wat perfect gemouleerde pralines in knallende kleuren. Zijn filosofie achter de eieren: strak, simpel en niet te druk.

La Fève
Sleperweg 9 – Maastricht
T 0031 627 251 754