



JAN VAN DE LANGEMHEEN VAN ZUIDAM PATISSERIE

kleine portionering slaat aan

HEERLIJKSTE HIGHTEA EN DESSERT UIT EEN

BOX

Zo veel nagerechten - wie kan er bij de inkoop nog kiezen? Om de keuze makkelijker te maken komt Zuidam Patisserie, huisleverancier van Horesca, nu met reuze makkelijke kant-en-klaarboxen met dessertbuffetten. Zo'n box is er nu zelfs met alles voor de heerlijkste hightea.

Mousses, (ijs)taarten, bavarois en mini's, dit en meer zit in de verrassende kant-en-klaarbox voor dessertbuffetten van Zuidam Patisserie. "Het zijn allemaal convenienceproducten, zuiver en puur van smaak, zoals de kok het zelf zou maken in de keuken", vertelt Jan van de Langemheen, mede-eigenaar van het bedrijf. De box biedt nagerechten voor 50 personen. Een slimme zet, met de naderende feestdagen. Speciaal voor de kersttijd bedachten Jan en zijn team zelfs varianten met onder andere sneeuwpoppen, een prachtig gedecoreerde sneeuwberg en een bavaroistaart-kerstboek. Dat laatste is een taart in de vorm van een kerstboek, in dit geval met een kerstwens en/of de naam van het restaurant.

Meer fruit, meer smaak

Restaurateurs die blij worden van zo veel dessertgemak, halen hun hart ongetwijfeld ook op aan de hightebox. Daarin zitten allemaal theeheerlijkheden, zoals verschillende muffins, scones, soesjes, cheesecakes en kleine Bosschebollen. In totaal 49 stuks per doos. Dat vrolijkt de kille dagen ongetwijfeld een stuk op. Naast het gemak vindt de horeca bij Zuidam nu ook eerlijker producten. "We werken nu bijvoorbeeld met biologisch fruit en richten ons ook meer op 'verpuring'. Dus minder gebruik van E-nummers en meer fruitpuree. Want E-nummers veroorzaken vaak een overdreven, chemische fruitsmaak. Door meer fruitpuree toe te passen ontstaat een natuurlijker smaak."



convenience
producten
zoals de kok
het zelf zou maken

Trend: eenhapsdesserts

Het nieuwste in de patisserie is trouwens eenpersoonspresentaties: desserts gepresenteerd op bijvoorbeeld een lepel of in een klein glaasje. Jan zag deze trend afgelopen voorjaar op een beurs in Parijs, een plek waar hij steevast inspiratie opdoet. "Kleine portionering slaat aan, omdat je op die manier veel verschillende lekkernijen kunt proeven. Vorig jaar zag je dat al ontstaan. Toen was de dessertlollie een hit." Tegelijkertijd merkt hij wel dat sommige desserts altijd een succes blijven, zoals crème brûlée of sachertorte. "Deze klassiekers verdwijnen nooit."

De kunst van patisserie

Jan is altijd creatief bezig met zijn werk. Dat creatieve heeft hij van de kunstacademie, die hij oorspronkelijk volgde. De patisserie trok hem echter meer en zo belandde hij in een wereld waarin creatief kleurgebruik en een lust voor het oog samengaan met smakelijk genieten. Dat is terug te zien in het assortiment. Dat bouwde hij in dertien jaar tijd uit. In 2001 begon Jan namelijk samen met zakenpartner Klaas Marinus het bedrijf NL Food Specials, producent van het merk Zuidam Patisserie & Desserts. "De charme van onze producten zit in de hoeveelheid handenarbeid die de productie met zich meebrengt. Smaak, uiterlijk, kleur, convenience - allemaal onderdelen die een belangrijke rol spelen bij het bedenken en maken van patisserie." En dat proeven gasten. ■

minder gebruik
van E-nummers



meer fruitpuree