



## *Gelatomax feliciteert alle winnaars IJsvak 2011*

WWW.GELATOMAX.NL / INFO@GELATOMAX.NL



## Guernsey boter: de ene boter is de andere niet!

Op het eiland Guernsey, dat onderdeel vormt van de Kanaaleilanden (in de golf van St Malo), heeft de warme golfstroom gezorgd voor een speciale bodemgesteldheid. Hierdoor groeit er een subtropische vegetatie met een rijkdom aan allerlei grasen en kruiden. Tevens loopt er een uniek koeieras rond: de Guernsey koe. Al eeuwenlang een bloedzuiver ras. Een koe die door unieke genetische eigenschappen een melk produceert die haar weerga niet kent: een zeer hoog caroteengehalte (de hoogste ter wereld; te zien aan de diepgele kleur), een erg hoog vetpercentage (6,8%) en zeer rijk aan mineralen en proteïnen (zie productspecificatie). Kortom, een echte boterkoe.

Een deel van deze melk wordt in de enige zuivelfabriek die het eiland rijk is verwerkt tot boter.

In 1999 ontvingen vele ijsbereiders een uitnodiging voor de introductie van deze nieuwe en bijzondere boter. Het betrof allemaal vakmannen die op zoek waren naar ingrediënten die de producten, de winkel en uiteindelijk het ondernemerschap naar een hoger niveau konden tillen. Het enthousiasme na deze ontmoeting was bij een handjevol ijsbereiders dusdanig groot dat niet lang daarna de eerste proefzendingen werden verscheept. Veel is te danken aan Jan Rozeboom die, ruim voor deze ontmoeting, al zijn nek had uitgestoken en als eerste tot productie overging. Sinds dat allereerste begin van de Guernsey boter in Nederland, is het product niet meer weg te denken bij ijsbereiders, toprestaurants en patissiers. Allen maken deel uit van

de Guernsey Cream Club waarbij vooral de ijsbereiders een zeer hechte club vormt. Zij staan elkaar (en anderen!) met raad en daad bij en gaan eens in de twee jaar (vijf dagen in oktober) op Guernseyreis (zie [www.guernsey-cream.com](http://www.guernsey-cream.com)).

Wat is nu het geheim van de boter? Boter is boter, zou je denken. Wanneer men ervan uitgaat dat de boter enkel wordt gebruikt voor het verhogen van het vetpercentage van de ijsmix dan zal deze stelling wellicht hout kunnen snijden. Echter, er zit aan deze boter nog een hele andere kant: namelijk smaak!

Het beste zie je en proef je de verschillen wanneer de verschillende botersoorten naast elkaar worden gelegd: Guernsey boter haal je op het oog, met zijn intens gele kleur, er natuurlijk meteen uit. Maar ook als je de boter iets verwarmt en het vervolgens in een keukenmachine licht opklopt, zie je grote verschillen. Waar Nederlandse roomboter in zo'n geval een licht glazige structuur krijgt en eerst na langdurig draaien op hoge snelheid volume begint op te bouwen, is Guernsey boter direct na verwarming zalfachtig en heeft zij, na opkloppen, direct een mooie stevigheid. Gebruik van boter als verrijking van de basismix ontmoet bij veel ijsbereiders nog de nodige huiver. Jammer genoeg ten onrechte. Een voorbeeld van hoe het in de praktijk nog wel eens gaat: ijsbereider X heeft het plan opgevat om roomboter aan de basismix toe te voegen. Als basis neemt hij zijn 'eigen' basismix. Via zo'n handig recepturenprogramma controleert hij nog even de kengetallen en past waar nodig het één en

ander aan. Uiteindelijk valt alles mooi binnen de marges en ook het beoogde melkvetpercentage is bereikt. Er wordt een mix gekookt die prachtig oogt, goed smaakt maar opeens na een dag mysterieuze gele vlekjes bevat. De eerste reactie is dan vaak meteen: weg mee met die boter!

Gelukkig zijn er dan veel fijne contacten in de ijswereld (en vooral binnen de Guernsey Cream Club) die deze collega's altijd met raad en daad bijstaan. Die gele vlekken, dat zijn vetglobulen. Ze zitten ook in een melkmix zonder roomboter. Alleen is de viscositeit van de mix, door toevoeging van de boter, zo laag geworden dat deze knakkers ineens, na een dag, vrij spel hebben.

#### **WAT HIERAAN TE DOEN? TWEE OPLOSSINGEN:**

Dosering van de stabilisator (bindmiddel) ophogen, en zodoende de viscositeit van de mix vergroten. Of: het blijvend kleiner splitsen van de vetglobulen door toevoeging van een emulgator. Aangezien dat bij een temperatuur van minimaal 60°C moet, is het handiger om voor de meer eenvoudige eerste oplossing te kiezen. Als er een puur bindmiddel gebruikt wordt, gaat de dosering 20 procent omhoog (van 4 naar 5 gram per liter mix). Het mooiste is: het werkt! Over smaak valt niet te twisten, maar verschillen kan men wel

benoemen. Het grote verschil in smaak tussen Guernsey boter en Nederlandse boter is slechts subtiel aanwezig. Om het de eerste keer te benoemen is lastig. Het smaakt zonder meer anders, frisser. Je bent er minder snel vol van. Wie goed proeft, en het geluk heeft gehad wel eens op Guernsey te zijn geweest, ontrafelt uiteindelijk het geheim.

Als ik een van de ijsbereiders mag citeren: in dat frisse zuurtje, op het einde van de smaak van Guernsey boter, proef je alles terug: de zilte weides op steenworp afstand van de Atlantische Oceaan, waar deze bijzondere koeien bijna twaalf maanden per jaar buiten grazen. Je proeft het volledig tot stilstand gekomen haastige bestaan van het leven op het vaste land. Guernsey boter = onthaastingsboter. Enerzijds een topproduct met geweldige eigenschappen, anderzijds een fantastisch verhaal, bedacht door de natuur zelf. Dat is geen toeval. Vele bedrijven doen er al jaren hun voordeel mee. Steeds meer ijssalons (en restaurants) zijn overgegaan tot het succesvol verwerken van deze boter in hun basisrecept.

PIETER KLUYVER,  
CREAM SERVICES GUERNSEY LTD.  
(MET DANK AAN PIET TAMMINGA EN WILLY ROOSWINKEL)

