

Jean-Philippe WATTEYNE

Chef-kok en restauranthouder

Zijn passie voor de keuken heeft hij van zijn grootmoeder, die hij als jongetje mocht helpen bij het kokkerellen.

Deze jonge chef-kok van 33 heeft hotelschool gevolgd, maar was vooral aan de slag in de zaal, tot hij zes jaar geleden definitief voor de keuken koos. Nadat hij drie jaar lang voor verschillende restaurants had gewerkt, opende hij zijn eigen zaak: 'iCook' in Bergen.

Creativiteit is zijn credo, en dat heeft hem goede diensten bewezen in diverse wedstrijden en kookprogramma's. Jean-Philippe kiest voor een gastronomische, vindingrijke keuken waarin het product centraal staat. Een traditionele keuken, bekeken door een moderne bril.



Zijn aanpak is bovendien zeer mensgericht, met respect voor de producent en natuurlijk de klant, die in de zaal op een buitengewoon warme bediening kan rekenen.

Zijn palmares:

- Finalist van het Franse programma Top Chef in 2013
- 'Fouet d'Or' voor de meest inventieve chef-kok in de Guide du Vif 2013-2014
- Bekroond met een koksmuts en een 14/20 in de Gault & Millau-gids 2013
- Finalist van de wedstrijd Beste Ambachtelijke Kok van België 2012 (tweede plaats)
- Finalist van de wedstrijd Prosper Montagné 2011 (vierde plaats)
- Finalist van de wedstrijd Prosper Montagné 2010 (derde plaats)



Vragen aan Jean-Philippe:

Ferrero Rocher heeft chef-kok Jean-Philippe Watteyne gevraagd om desserts te bedenken op basis van de beroemde praline!

Jean-Philippe, waar heb je de inspiratie gevonden voor je Ferrero Rocher-dessert, met als thema 'Proef de Schoonheid'?

"Voor mij bundelt Ferrero Rocher verschillende sensaties in een enkele praline. Er is de knapperige dimensie, een krokant aspect, maar ook smeugheid. Om mijn dessert te creëren heb ik me afgevraagd wat een Ferrero nog subliemer zou kunnen maken. Mijn antwoord: de verschillende elementen van een Ferrero Rocher nemen, ze uithalen en er een zurige toets aan toevoegen om het evenwicht van de praline in stand te houden."

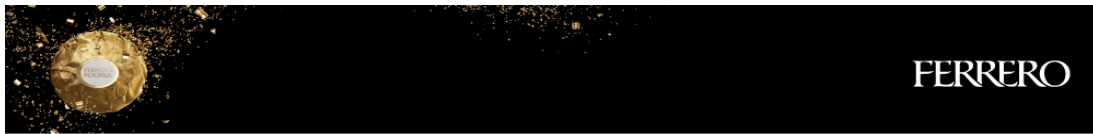
Heb je een goede raad voor amateurkoks die de recepten thuis willen proberen?

"Als ik een raad mag geven, dan zou ik zeggen dat ze er hun eigen recepten van moeten maken, door hun creativiteit te laten spreken! Durf je gasten te verrassen. Denk ook aan een mooie presentatie en harmonieuze kleuren. We eten op de eerste plaats met onze ogen!"

Contact:

Restaurant ICook!
Avenue Reine Astrid, 31
B-7000 Bergen
info@restaurant-icook.be
Tel: +32 (0) 65 33 40 33

Le Bistrot de Jean-Phi
Rue des Fripiers, 22b
B-7000 Bergen
Tel: +32 (0) 65 87 57 87



'Proef de Schoonheid', met de recepten van Jean-Philippe Watteyne

'Een betoverd sieradendoosje'

Beschrijving: Het betoverd sieradendoosje is een recept geïnspireerd op de schoonheid en de smaak van de Ferrero Rocher. Ontdek een smakelijk en verfijnd dessert, gepresenteerd als een juweel, mooi om naar te kijken en heerlijk om op te eten.



Ingrediënten voor 4 personen*

- 8 halve bollen chocolade
 - Basisganache:
 - 15 cl room (40%)
 - 15 g suiker
 - 150 g pure chocolade
 - Gemonteerde ganache:
 - 300 g basisganache
 - 300 g room (40%)
 - 4 vellen goudfolie
 - Bretoens zandgebak:
 - 70 g zoute boter
 - 30 g eierdooier
 - 70 g suiker
 - 100 g bloem en 5 g poedergist
 - Zoutvlokken
 - 100 g hazelnoten uit Piëmont
 - 4 Ferrero Rochers
 - 100 g coulis van mango en passievrucht
 - Goudpoeder
-



Bereiding:

- De basisganache:

Verwarm de room met de suiker. Hak de chocolade fijn. Giet de room al mixend bij de chocolade. Laat lauw worden.

- De gemonteerde ganache:

Meng de basisganache in de mixer met de room. Zet in de koelkast (in het ideale geval een nacht). Klop op tot schuim en vul een spuitzak met het mengsel.

- Het zandgebak:

Klop de eierdooiers met de suiker tot het mengsel wit is. Doe er de bloem bij, gemengd met de gist en de zoutvlokken. Werk af met de tot zalf geknede boter. Zet 1 uur in de koelkast.

Vorm een buis en snijd deze in schijven. Leg de schijven op een bakmat en bak ze + /- 12 minuten in een oven van 180 °C. Haal uit de oven, laat afkoelen en verkrumel.

- Voor de smeltende hartjes:

Giet de coulis in een ijsblokjesvorm en zet ze in de diepvriezer.

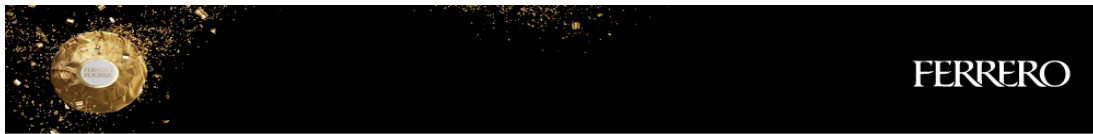
- Andere ingrediënten:

Stamp de helft van de hazelnoten fijn en rol ze door het goudpoeder. Snijd de bollen doormidden met behulp van een stansmes en een brander.

Presentatie:

Spuut een punt ganache in het midden van een bord en omring het met Bretoens zandgebak. Schik een volledige halve bol op de ganache. Vul hem voor de helft met ganache, leg er een blokje bevroren coulis op en bedek opnieuw met ganache. Bestrooi met stukjes hazelnoot en werk af met een volledige Ferrero Rocher.

Plaats de tweede halve bol op het mengsel en versier het bord met door goudpoeder gerolde hele nootjes.



'Reis van de zintuigen'

Beschrijving:

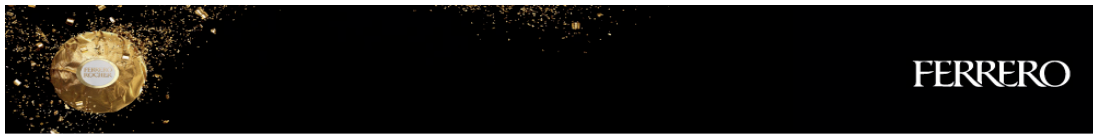
Dit dessert verbindt de verschillende en unieke smaaksensaties van de Ferrero Rocher. Je smaakpapillen worden telkens weer verwend met het krokante van het gekarameliseerde wafeltje, het smeugige van de ganache en het knapperige van de hazelnoten.



Het recept 'reis van de zintuigen' is de weerspiegeling van de verschillende sensaties die je ervaart wanneer je een Ferrero Rocher eet.

Ingrediënten voor 4 personen*

- Basisganache:
 - 15 cl room (40%)
 - 15 g suiker
 - 150 g pure chocolade
- Gemonteerde ganache:
 - 300 g basisganache
 - 300 g room (40%)
- Hoorntje:
 - 70 g poedersuiker
 - 25 g gemengde nootjes
 - 25 g sinaasappelsap
 - 20 g bloem
- Chocolade-ijs:
 - 500 g melk
 - 6 eierdooiers
 - 150 g chocolade
 - 100 g suiker
- Gel van rood fruit
 - 100 g coulis van rood fruit
 - 0,6 g agaragar (100% natuurlijk stollingsmiddel)
- 4 Ferrero Rochers
- Versiering



- Stukjes hazelnoot
- 1 vel goudfolie

Bereiding:

- De basisganache:

Verwarm de room met de suiker. Hak de chocolade fijn. Giet de room al mixend bij de chocolade. Laat lauw worden.

- De gemonteerde ganache:

Meng de basisganache in de mixer met de room. Zet in de koelkast (in het ideale geval een nacht). Klop op tot schuim en vul een spuitzak met het mengsel.

- Het ijs:

Meng de suiker met de eieren en klop tot het mengsel wit is. Giet de kokende melk er al roerend bij en verwarm tot u een dikke consistentie hebt. Doe er de chocolade bij en laat het mengsel in bolle vormen bevriezen.

- De gel:

Verwarm de coulis. Doe er de agaragar bij en breng aan de kook. Laat afkoelen en mix.

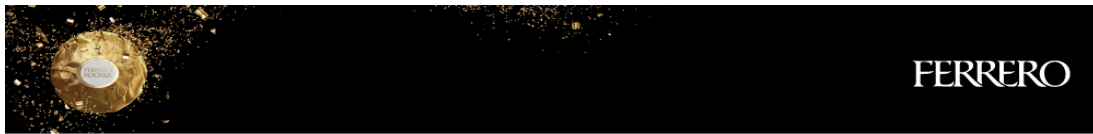
- De hoorntjes:

Klop alle ingrediënten samen, schep het equivalent van een walnoot op een stuk bakpapier en smeer uit. Bak in een oven van 200 °C. Wanneer het mengsel gebakken is, rolt u het op in de vorm van een hoorntje.

Presentatie:

Leg het hoorntje bovenaan het bord. Vul het met enkele punten gemonteerde ganache, een bolletje ijs en wat met goudpoeder gekleurde hazelnoten uit Piëmont. Leg in het midden van het bord een Ferrero Rocher en omring deze met gemonteerde ganache, bolletjes chocolade-ijs en enkele puntjes coulis van rood fruit. Werk af met goudfolie.

** De in beide recepten gebruikte ingrediënten zijn gemakkelijk te vinden in de klassieke supermarkt.*



'Gouden verwenkoffie'

Beschrijving:

De verwenkoffie geeft een centrale plaats aan de Ferrero Rocher, die de aroma's van de koffie nog beter tot hun recht laat komen. Het krokante, smeùige en knapperige van de hazelnoot van de Ferrero Rocher gaat perfect samen met de intensiteit van de koffie. Overigens, het gouden van de Ferrero Rocher zorgt voor een vrolijke noot om dit verwenmoment te begeleiden.

