

PETER REMMELZWAAL: NUCHTERE CREATIEVELING

# PATISSERIE ALS KUNSTVORM

Pas 27 jaar en nu al als patissier op eigen benen, actief voor het Koninklijk Huis en onderdeel van het Nederlands Patisserie Team. Het gaat hard in het werkzame leven van Peter Remmelzwaal, die er zelf nuchter onder blijft. “Katwijkse nuchterheid”, zegt hij lachend. Portret van een vakman die patisserie als een kunstvorm benadert en ambachtelijk suikerwerk weer onder de aandacht brengt.



“Welkom in mijn tweede thuis.” We zijn in Zoeterwoude-Dorp, aan de Miening om precies te zijn, een straatje met een prachtig landelijk uitzicht. Peter Remmelzwaal leidt ons rond in de productieruimte van de Patisserie, waar hij sinds september vorig jaar een parttime dienstverband combineert met zijn eerste meters als zelfstandig ondernemer. Ook als zzp'er mag hij gebruikmaken van de faciliteiten van het bedrijf dat zijn gebak, taart en chocolade voornamelijk aan horeca, hotellerie en de vliegtuigbranche levert. “Ik ben ze onwijs dankbaar”, zegt Remmelzwaal. “Ik kan hier airbrushen, spuiten, alles.” Hij wijst naar een watersnijder waarmee ze in een rap tempo tientallen stuks chocoladedecoratie kunnen uitsnijden. “Eén van de nieuwste technieken die er is; dit bedrijf is altijd al vooruitstrevend geweest.”

Hij was eraan toe, de stap naar het ondernemerschap na fulltime dienstverbanden bij Crème de la Crème (het huidige de Patisserie) en Huize van Wely. “Ik was het zat om de hele tijd tussen vier muren te staan. Ik wilde de hort op, demonstraties en workshops geven, onder de mensen zijn. Die ambitie heb ik altijd al gehad. Maar het fulltime ondernemerschap is ook een grote stap. Het is ideaal dat ik het vanuit hier kan combineren en kan opbouwen. Ik werk twintig uur voor de Patisserie en ben voor de rest voor mezelf bezig. De komende periode maak ik veel bruidstaarten in opdracht. Ook ben ik geregeld ergens op locatie, bijvoorbeeld voor een cursus suikerwerk, chocolade, luxe patisserie of desserttaart op opleidingsinstituten. Of ik werk samen met Jeroen Goossens bij het Koninklijk Huis.”

## Tandem

Het is harder werken dan ooit. Maar daar is Remmelzwaal, geboren en getogen in het voormalige vissersdorp Katwijk, nooit vies van geweest. Meestal klokt hij 's ochtends om half zes in, om pas in de avonden weer huiswaarts te keren. Hij prijst zichzelf gelukkig met zijn vrouw Mirjam, die hem achter de schermen veel werk uit handen neemt. Ze vormen een mooie tandem. “Zij houdt de mail bij, doet de boekhouding. Het klinkt cliché, maar ik ben super blij met mijn vrouw. In het begin moest ze weinig hebben van patisserie. Ze vond het leuk dat ik het deed, maar dat was het wel.

Nu ze me helpt bij het opzetten van een bedrijf, gaat de patisserie ook voor haar steeds meer leven.”

Zijn vergezicht is een eigen winkel. “Daar werken we naartoe. Ik wil dan exclusieve gebakjes en taarten verkopen. Dat mensen denken: wauw, hoe heeft ie dat gemaakt?” Lachend: “De andere kant van het verhaal is dat daar een prijskaartje aan hangt. Ik zal er een balans in moeten vinden.”

## Kunstvorm

Het is Remmelzwaal ten voeten uit. Altijd broedend op nieuwe creaties die de ogen doen knipperen en de tong strelen. Laatst nog maakte hij een paasdessert met een gebroken eitje van chocolade erbovenop. “Dat eiwit zag er door een transparant geleitje echt uit als eiwit. En dan een eierdooitje van crèmeux erop. Het is tof om zoiets te verzinnen, helemaal als het ook nog goed ontvangen wordt.”

Patisserie noemt hij een kunstvorm. “En zo benader ik het ook. Je begint met suiker en bloem, natuurlijke producten. En daar ga je dan iets moois mee maken. Soms sla ik te veel door naar het creatieve; ook dan moet ik meer balanceren. Ik steek er veel tijd in, ben een perfectionist en daag mezelf graag uit. Voor bruidstaarten komen mensen soms aan met standaard plaatjes. Ik zoek juist naar eigenheid. Bijzondere vormen, kleuren, lettertypes, combinaties. Laatst had ik hier een bruidspaar. Hij piloot, zij stewardess. Ze hadden elkaar ontmoet bij de KLM. Ze wilden een roze-paarse taart met roosjes erop. Maar ik dacht: ze zijn gek van vliegtuigen, wat kunnen we daarmee? Nu ga ik een witte bruidstaart maken met daaromheen op iedere laag Delfts-blauwe huisjes, die je als passagier in de business-class krijgt. En als showstuk bovenop de taart een Boeing van chocolade. Dat vind ik mooi, zulke ideeën bedenken. Af en toe denk ik: waar begin ik aan? Maar ik kan het doen en vind het gewoon heel erg leuk.”

Zijn liefde voor suikerkunst, een specialiteit van Remmelzwaal, is ook zo ontstaan. Daarvoor moeten we terug naar Katwijk. Als puber van veertien begint hij als zaterdaghulpje bij banketbakkerij Krijn Verdoes. Gewoon een bijbaantje. Soesjes vullen, schoonmaken, dat werk. Hij vindt het van meet af aan geweldig in de bakkerij,



het voelt als een thuis. Het enthousiasme van zijn baas Krijn Verdoes werkt aanstekelijk. “Dat sloeg helemaal over op mij. Hij zag dat ook en gaf me een suikercursus cadeau. Dat vond ik zo leuk, dat het een beetje is blijven hangen.”

Een understatement: weinig patissiers beheersen de kunst van het suikerwerk zoals Remmelzwaal dat inmiddels doet. “Het geeft een extra dimensie aan mijn vakmanschap. Ik vond het gelijk heel interessant, onder die lamp bezig zijn met suiker. Het is eerst een doffe massa, maar krijgt dan een mooie, satijnen glans. En je kunt er veel kanten mee op. Je kunt er heel dunne spiraaltjes mee maken, ballen blazen, modelleren, suikertrekken. Voor een item in De Wereld Draait Door heb ik de Balloon Dog van kunstenaar Jeff Koons geblazen. Een grote lolly, noem ik suikerwerk altijd. Als je er een smaakje aan toevoegt, kun je het oplicken. Het is gemaakt ter decoratie en om mensen te triggeren. Je kunt je vakmanschap ermee laten zien. Iedereen die een >>

beetje allround wil zijn als patissier, moet ook een beetje verstand van suiker hebben.”

#### Monnikenwerk

Veel cursussen die hij geeft, staan in het teken van deze bijzondere techniek, die enigszins in de vergetelheid is geraakt. “Vroeger zag je het nog wel ter decoratie op buffetten bij klassieke hotels. Mensen hebben een duidelijker beeld bij chocolade dan bij suiker. Ik probeer daar wat aan te doen. Rond december wijdt Klokhuis bijvoorbeeld een uitzending aan mij en mijn suikerwerk.”

Bakkers branden hun vingers liever niet aan werk dat zo tijdrovend is. Remmelzwaal: “In Nederland denken bakkers vaak resultaatgericht. Het moet efficiënt zijn. En dat is suikerkunst totaal niet! Uit die droom help ik mijn cursisten altijd gelijk. Het kost tijd, het is moeilijk, het is warm, vochtig en plakt snel. Monnikenwerk? Ja, een beetje wel. Ik ben soms zo drie uur bezig met één bloem.”

trainen, trainen en nog eens trainen.” Bakkers, koks, maar ook mensen die er hobbymatig interesse in hebben: ze kloppen allemaal aan bij Remmelzwaal om zich in elk geval de basis van suikerkunst eigen te maken. “Het leuke is dat je het nu weer een beetje terug ziet komen bij desserts op bord. Bij tweesterrenrestaurant Bord'Eau in Amsterdam bijvoorbeeld. Daar blazen ze een flinterdun suikerappeltje. Bij mij beginnen de ideeën ook te borrelen. Ik wil binnenkort een parelmoerachtige parel blazen. Voor koks valt er meer uit suikerwerk te halen dan voor een bakker. Je kunt à la minute iets doen bij een dessert op bord. Dan hoeft het niet de hele dag te staan en wordt het dus ook niet dof.”

#### Desserts op bord

De Oranjes kunnen het weten. Samen met Jeroen Goossens verzorgt Remmelzwaal bij festiviteiten en staatsbezoeken de desserts op bord voor het koninklijk huis. Ze vormen een aanvulling op het vaste team van koks.

Of hij extra druk ervaart? Daar is de nuchterheid weer. “Natuurlijk stond ik de eerste keer wel even om me heen te kijken. En als de desserts meegaan is het even stressen, er mag niks fout gaan. Maar dat is in een sterrenrestaurant ook zo.”

Remmelzwaal, die in 2012 de Dutch Pastry Award in de wacht sleepte, is blij dat hij zichzelf als patissier kan blijven ontwikkelen. “Ik geef graag kennis door, maar wil zelf ook beter worden. Minimaal één keer per jaar loop ik stage bij een ander bedrijf. Dan kom je in aanraking met andere visies, andere werkwijzen en andere recepturen.”

En dan is Remmelzwaal ook nog onderdeel van het Nederlands Patisserie Team, waarmee hij een ambassadeursfunctie voor het ambacht vervult door demonstraties te geven en mensen te inspireren voor de patisserie. Knijpt hij zichzelf weleens in de arm over waar hij op relatief jonge leeftijd al staat?



Er komt veel kennis en fingerspitzengefühl bij kijken. Waar zit de moeilijkheid? “In het gelijkmatig werken. Stel: je maakt een bloem. Dan moet elk blaadje even groot zijn, evenveel kleur en evenveel glans hebben. Daarvoor moet je de suiker constant op dezelfde temperatuur houden. En als je suiker wilt blazen en het is op een plek te dun, dan gaat daar de lucht als eerste uit en misvormt het. Wie het wil leren, zal moeten

Hij mag er niet te veel over vertellen. Wel dat hij er veel van leert. “Desserts op bord vereisen andere technieken, zoals ijs draaien, met zachtere vullingen werken en à la minute een krokantje bakken. Dat is wat ze in een sterrenzaak ook doen. Ik vind het vooral leerzaam om samen met Jeroen te werken; in mijn ogen is hij de beste patissier van Nederland. Sinds mijn zeventiende werken we samen en is hij een voorbeeld.”

“Ik denk niet van: ik heb dit al bereikt. Wel heb ik altijd een bepaald doel voor ogen. Alles wat ik doe, moet gewoon onwijs goed zijn. Van de communicatie tot het product. Daar steken we veel tijd in. Maar het brengt je wel verder. Dat is ook altijd mijn advies aan leerlingen: als je hogerop wil komen in het vak, wees gretig en toon inzet. Als je dat doet, tref je vanzelf de juiste mensen op het juiste moment.” ■

# GRAND MACARON NOISETTE

## MACARON

300 gr amandelpoeder  
300 gr poedersuiker  
120 gr eiwit  
2 gr poederkleurstof bruin

250 gr suiker  
75 gr water  
100 gr eiwit  
50 gr suiker

#### Werkwijze:

- \* Kleurstof in het grootste gedeelte eiwit oplossen.
- \* Amandelpoeder en poedersuiker zeven, mengen met eiwit en kleurstof.
- \* Suiker en water koken tot 120°C.
- \* Schuim draaien van het eiwit en kleine gedeelte suiker.
- \* Gekookte suiker draaiend toevoegen.
- \* Beide massa's mengen en terugkloppen tot gewenste stevigheid.
- \* Grote macarons opspuiten ø 7,5 cm.
- \* Macarons laten drogen en vervolgens 13 minuten bakken op 180°C.

## VANILLE ROOM

380 gr room  
1 st vanille stokje  
2 gr gelatine  
10 gr water  
100 gr witte chocolade

#### Werkwijze:

- \* Gelatine wellen met koud water.
- \* Room en vanille verwarmen tot 60°C.
- \* Gelatine toevoegen en oplossen.
- \* Chocolade smelten en mengen met warme massa.
- \* Een dag laten opstijven in de koelkast.
- \* Voor gebruik zalvig/luchtig kloppen met een garde.
- \* Direct opspuiten met behulp van een saint honore spuitmond.

## DULCE DE LECHE ROOM

375 gr room  
3 gr gelatine  
15 gr water  
75 gr dulce de leche chocolade Valhrona  
25 gr melkchocolade 35%

#### Werkwijze:

- \* Dit recept behoeft dezelfde werkwijze als de vanille room.

## HAZELNOOT CRUNCHY

200 gr basterdsuiker  
150 gr hazelnoten  
50 gr melkchocolade

#### Werkwijze:

- \* Basterdsuiker karamelliseren.
- \* Hazelnoten toevoegen en vervolgens dun uitstorten.
- \* Na afkoelen de massa fijn cutteren.
- \* Chocolade toevoegen en de massa kort cutteren tot gewenste fijnheid.
- \* Met behulp van een spuitzak in het midden van de macaron spuiten.

## ZACHTE CAMEL

45 gr suiker  
80 gr room  
20 gr roomboter  
90 gr witte chocolade  
1 gr zout

#### Werkwijze:

- \* Suiker karamelliseren.
- \* Afblussen met warme room en zout.
- \* Koelen tot 45°C.
- \* Chocolade toevoegen.
- \* Zalvige boter toevoegen en goed mengen.
- \* Met behulp van een spuitzak in het midden van de macaron spuiten.

