

Culinaire AMBIANCE

Interview met
Paul Pairret van
Ultraviolet

North Sea Chef's
koken met
Pladijs

Cocktails!

Op bezoek bij Koks&Tales
en Cocktails at Nine

jaargang 34 nr. 8 oktober 2019 (Maandblad (verschijnt niet in januari en augustus) - Afgiftekantoor Antwerpen X - P408450)

Nr. 8 oktober 2019 € 7,50



5 414306 199613 19008

+ 30 exclusieve
recepten!

Op bezoek bij **Chef Paul Pairet**



Op een geheime locatie in Shanghai bevindt zich één van de meest avant-gardistische restaurants ter wereld. Ultraviolet van de Franse topchef Paul Pairet ontvangt slechts tien gasten per avond, die allen samen plaats nemen aan één tafel die zich in een totaal witte ruimte bevindt. Door middel van projecties op de muren en de tafel, geuren die in de ruimte worden verspreid en een bedieningsteam dat gerechten serveert op de meest theatraal mogelijke manier, worden de gasten van de ene naar de andere emotie begeleid doorheen een menu van twintig gerechten.

Tekst & Foto's Johan Kafkot

We zitten vandaag samen in Ultraviolet. Dit restaurant is het voorlopige hoogtepunt in een schitterende carrière die u als chef op verschillende plaatsen in Frankrijk en in het buitenland heeft gebracht. Maar kan u ons iets meer vertellen over hoe het allemaal is begonnen? Wat heeft u ertoe gebracht om chef te worden?

Deze vraag kan ik heel goed beantwoorden. Ik heb dit namelijk voor mezelf geanalyseerd. Ik heb het gedocumenteerd en ik heb alle antwoorden. Laat me er even een boekje bijhalen wat een fundamentele rol heeft gespeeld in die beslissing. Zonder dit boekje, 'Bonnes Recettes de Grand-Mère Donald' van Disney, was ik waarschijnlijk nooit een chef geworden. Natuurlijk had ook ik heel wat mensen in mijn familie die goed konden koken. Mijn grootmoeder kookte in een zoo, La Réserve Africaine de Sigeon, in het zuiden van Frankrijk. Ze kookte er fantastische gerechten zoals een cassoulet, een paella, ... Dit is mijn enige professionele referentie in de familie. Natuurlijk aten we ook lekker bij ons thuis. Het heeft trouwens lang

geduurd voordat ik me realiseerde wat de emotionele en financiële investering was die mijn ouders moesten doen voor de gerechten die ik thuis geserveerd kreeg toen ik jong was. Mijn ouders waren helemaal niet rijk. We waren een heel normaal gezin. Maar we aten zeetong thuis, of kalfsvlees. Het vereist zoveel inspanning om dit soort eten dagelijks op tafel te zetten. En het kost ook heel veel geld. Je denkt tweemaal na vooraleer je een zeetong koopt. Maar mijn ouders deden dat. Nu, dit is niet de essentie waarom ik een chef ben geworden. Laat ons even teruggaan naar wat de echte doorslag heeft gegeven voor mij om die keuze te maken. In de lagere school ben ik naar een Freinetschool gegaan. Je werd er gemotiveerd om presentaties te geven over onderwerpen waar je van hield. Eén van mijn beste vrienden had een wedstrijd gewonnen om naar Walt Disney World in Orlando te gaan. Toen hij terugkwam van die reis gaf hij ons een presentatie over Disney en tijdens die presentatie liet hij dit kookboekje van Disney zien. Voor mijn eerstvolgende verjaardag, vroeg ik aan mijn ouders dit boekje. Op die jonge

“VOOR MIJ IS ER IN HET LEVEN NIETS BELANGRIJKER DAN HERINNERINGEN. HET IS ALLEEN IN DE HERINNERING DAT JE DE SCHOONHEID VAN DE DINGEN KAN ZIEN.”



“GASTEN GAAN ZITTEN IN EEN RESTAURANT, BESTELLEN ALLEMAAL EEN ANDER GERECHT EN NA EEN WACHTTIJD VAN ONGEVEER VIJFTIEN MINUTEN WORDT HET ETEN GESERVEERD. EN DAT VINDEN ZE NORMAAL. MAAR DAT IS NIET ECHT HOE KOKEN EN ETEN WERKT.”



leeftijd ben je makkelijk beïnvloedbaar en dit boekje heeft een heel grote invloed gehad op mij. Het leuke eraan was dat het bepaalde traditionele regels van het koken durfde te doorbreken. In die tijd waren alle kookboeken nog heel traditioneel. Maar omdat dit boekje voor kinderen bestemd was, werden sommige recepten op een andere, meer grappige en originele manier gebracht. Ik ben ervan overtuigd dat dit een heel grote invloed heeft gehad op de manier waarop ik naar koken kijk. Dit was op de leeftijd van negen jaar. We gebruiken vandaag in Ultraviolet nog steeds bepaalde basisrecepten uit dit boekje. Naast dit boekje is er nog een ander element geweest dat mij beïnvloed heeft. Mijn moeder wilde dat ik studeerde. Tijdens de zomer gingen we op zomerkamp. Ik was toen veertien jaar oud. Dit was samen met al mijn vrienden van de rugbyschool. Ik deed de afwas. Echter, op dagen dat de chef niet werkte, kreeg ik de verantwoordelijkheid over de keuken. Ik moest dus iets van eten op tafel zien te krijgen met mijn op dat moment nog heel beperkte kennis. In tegenstelling tot de chef, die rekening moest houden met de kost van het eten, was ik totaal niet gebonden door regels. Ik begon dan ook gerechten te maken die kinderen graag eten. Bijvoorbeeld ravioli, maar dan met een hele hoop kaas erop. Of croque-monsieurs. Die kinderen waren zo blij telkens de chef er niet was en ik de keuken overnam. Ik realiseerde me toen voor het eerst de kracht van communicatie van het koken en van het overbrengen van emoties met eten. Dat heeft me alleen maar versterkt in mijn keuze om chef te worden.

Welk deel van uw carrière of welke chef heeft het meest bijgedragen tot de vorming van de chef Paul Pairet die Ultraviolet heeft gecreëerd?

Ik heb nooit samengewerkt met een chef die rechtstreeks een invloed heeft gehad op wie ik vandaag ben als chef. Er zijn wel chefs die een invloed op mij gehad hebben omdat ik hun werk heb bestudeerd. Michel Trama, bijvoorbeeld, heeft op die manier een hele grote invloed op mij gehad. Ik heb zijn werk zo gedetailleerd bestudeerd, dat toen ik hem later in mijn carrière ontmoette met zijn vrouw in Mosaic, bleek dat ik me sommige van zijn gerechten beter kon

herinneren dan hijzelf. Naast Trama heb ik ook het werk van Jacques Maximin en van Joel Robuchon uitvoerig bestudeerd en geanalyseerd. Daardoor ben ik zeker beïnvloed door hun werk. Maar ik heb nooit echt met hen samengewerkt. Ik heb heel kort met Robuchon gewerkt, maar dat was pas later in mijn carrière. Het is wel een belangrijke ervaring geweest omdat ik van heel nabij heb geleerd wat de limieten zijn van de perfectie in het koken. Robuchon zou altijd kiezen voor de veiligste manier om een gerecht te realiseren, om het risico te vermijden dat er iets zou fout gaan. Hij was geobsedeerd door de details. Maar dit zijn wel de mensen die de standaarden hebben gezet voor de gastronomie van vandaag. Er is geen enkel restaurant vandaag, dat niet is gevormd of beïnvloed door deze klassieke grote namen van de Franse gastronomie.

Iemand die ook een invloed heeft gehad op hoe ik vandaag als chef werk, is de Australische chef Gay Bilson. Ze was heel kritisch voor de strakke esthetiek van chefs die toen voor mij voorbeelden waren, zoals Robuchon. Ze vond dat die chefs een gebrek aan simpliciteit en naturalisme hadden. Dat heeft invloed op mij gehad. Het is pas echt na mijn tijd in Australië dat ik mijn eigen stijl heb gevonden en dat ik in de keuken de Paul Pairet ben geworden die ik vandaag nog steeds ben. De beste service ervaring die ik ooit heb gehad, was in het restaurant van Gay Bilson. Het was het eerste restaurant waar alle tafels volledig leeg waren bij binnenkomst. Ik vond dat zo zinvol. Je moet echt over alles nadenken. Waarom zou je de tafel dekken vooraleer de gast binnenkomt?

Hoe is het idee voor Ultraviolet ontstaan?

Het basisidee van Ultraviolet heeft altijd bestaan in hoe ik mij culinair wou uitdrukken. Echter, de eerste keer dat ik het echt concreet wou realiseren was tijdens mijn tijd in Australië. Ik wilde ontsnappen aan de beperkingen van een traditioneel restaurant. Als je à la carte gerechten serveert in een restaurant, dan leidt dit niet tot een natuurlijke manier van koken. Gasten gaan zitten in een restaurant, bestellen allemaal een ander gerecht en na een wachttijd van ongeveer vijftien minuten wordt het eten geserveerd. En dat vinden ze normaal. Maar dat is niet echt hoe koken en eten werkt. De realiteit is zoals het eraan



toegaat tijdens het eten in het gezin. Als moeder een gerecht kookt, roept ze iedereen aan tafel als het gerecht klaar is. En dan eet je het meteen. Het gerecht is dan op zijn best. We serveren de gerechten als ze op hun piek zijn en bepalen de timing. Uit dit idee is Ultraviolet ontstaan. Ik wilde koken voor één enkele tafel en ik wilde beslissen welk eten ik wilde serveren. Terugkeren naar het concept van de gastentafel was het basisidee.

In Shanghai is het uiteindelijk dan toch gelukt. Waarom heeft u het restaurant hier Ultraviolet genoemd?

Als we een project voorbereiden, gebruiken we altijd een codenaam. Als het project dan bijna klaar is, hebben we steeds een aantal namen in gedachten die we testen bij een aantal mensen om te zien welke reactie ze teweegbrengen. Ultraviolet was de codenaam maar uiteindelijk hebben we die naam behouden omdat we ervan waren gaan houden.

Wat was uw doel bij de creatie van een toch wel heel ongewoon restaurantproject als Ultraviolet? Welk soort ervaring wil u uw gasten bieden?

Herinneringen creëren. Voor mij is er in het leven niets belangrijker dan herinneringen. Het is alleen in de herinnering dat je de schoonheid van de dingen kan zien. Soms zie je iets en geeft jou dat een bepaald gevoel. Misschien maakt jou dat zelfs enthousiast. Maar het is enkel wat na verloop van tijd overblijft, dat het belangrijkste is. De herinnering is de echte schoonheid en het enige wat echt telt.





“BIJ DE CREATIE VAN EEN GERECHT, INVESTEREN WE VEEL MEER TIJD IN HET WEGHALEN VAN DINGEN, DAN AAN HET TOEVOEGEN VAN ELEMENTEN. IK HOU VAN ESSENTIALISME.”



Kan u iets meer vertellen over uw unieke kookstijl?

Het is de kookstijl waarvan ik altijd het meest heb gehouden. De meeste gerechten zijn teruggebracht tot hun essentie. Dit betekent niet dat ze niet complex kunnen zijn. De meeste gerechten die we maken zijn heel complex. Maar we willen veel vertellen met zo weinig mogelijk verschillende producten op het bord. Bij de creatie van een gerecht, investeren we veel meer tijd in het weghalen van dingen, dan aan het toevoegen van elementen. Ik hou van essentialisme. Ik vind ook dat niet elk gerecht op zichzelf moet gebalanceerd zijn. We serveren een menu van twintig gerechten. Elk gerecht wordt gebalanceerd door het volgende gerecht in het menu. De totaalervaring is wat telt, niet de specifieke ervaring per gerecht. En dat doel bereiken bij de creatie van een nieuw menu, is het moeilijkste om te realiseren.

Ultraviolet werkt met een drietal vaste menu's die bestaan uit een twintigtal gerechten.

De projecties, de muziek, de geuren in het restaurant en de theatrale bediening zijn allemaal aangepast aan die twintig gerechten.

Hoe gebeurt de creatie van een dergelijk menu?

Het is een extreem moeilijk proces. In elk gerecht moet er altijd wel iets zitten dat

we nog nooit eerder hebben gedaan. Een nieuwe techniek, een nieuw concept, ... Elk gerecht moet iets vernieuwend brengen. Er zijn heel veel goede restaurants overal, maar er zijn weinig restaurants die proberen om echt vernieuwend te zijn in elk gerecht. Na de periode van El Bulli zijn de meeste echte vernieuwers verdwenen. We creëren altijd eerst het menu. Het scenario met de projecties, de muziek en de geuren komt altijd achteraf. Het creëren van de gerechten is het moeilijkste. Ik heb echt een periode van drie tot zes maanden nodig waarin ik helemaal niets anders doe en waarin ik me volledig kan toelagen op het creëren van een nieuw menu. Dat is tegenwoordig moeilijker omdat mijn tijd dikwijls door andere dingen wordt in beslag genomen. Ik wil het vierde menu van Ultraviolet, UVD, samenstellen en ben er ondertussen al drie keer aan begonnen maar ik ben ook drie keer moeten stoppen omdat andere projecten mijn aandacht te veel afleidde. Nu een project dat ik ging starten in Parijs niet kan doorgaan, zal ik misschien terug de tijd vinden om het proces op te starten en menu UVD te creëren.

U heeft in het verleden gesproken over uw specifieke visie over het product en het feit dat alle producten evenwaardig zijn en in aanmerking kunnen komen om in een menu gebruikt te worden. Is dat vandaag de dag nog steeds uw overtuiging?

Ik ben heel open met betrekking tot producten. Elk product is interessant als een chef er iets lekker kan mee maken. Ik heb die filosofie ooit egalitarisme genoemd. Er zit voor mij niet meer waarde in truffels dan in Coca-Cola. Ik ben een voorstander van het gebruik van het beste product. Wat het beste product is, hangt af van wat je er wil mee doen. Denk bijvoorbeeld aan een Bresse kip. Die is inderdaad perfect voor bepaalde bereidingen, maar voor andere bereidingen is dat dan weer niet de meest ideale kip.

Is het makkelijk om in Shanghai aan de producten te komen die u wil gebruiken in uw gerechten? Werkt u vooral met lokale producten of voert u heel veel in vanuit het buitenland?

Heel wat van onze producten komen uit China. Op dat gebied is er een foute perceptie. China heeft tegenwoordig een stabiele productie van kwaliteitsvolle producten. Je moet je er wel van bewust zijn dat het spectrum van beschikbare producten in China natuurlijk anders is dan in Zuid-Frankrijk. Je moet niet naar China komen en proberen de dingen te doen die je in Monaco zou doen. Ik denk bijvoorbeeld aan duiven. Je vindt in geen enkel ander land dezelfde

kwaliteit van duif als die je in Frankrijk vindt. Dit zijn zaken waar je je bewust moet van zijn.

Hoe heeft u uw team gebouwd? Is het makkelijk om de juiste mensen aan te trekken?

We hebben heel veel geluk in Ultraviolet. Het voordeel is natuurlijk dat ik een heel sterk team van mensen heb die al met mij samenwerken sinds mijn tijd van 'Jade on 36'. Dat is één van onze sterktes geweest. Er is recent een beetje vernieuwing in dat team doorgevoerd, maar het basisteam is de sleutel geweest van wat we doen. Een sterk team is essentieel. Het voordeel van een sterk team is dat er geen druk is in de keuken tijdens de service. En dat is essentieel als je wil presteren op het niveau waar wij naar streven bij Ultraviolet. Maar we hebben op dat gebied dus geluk gehad, niettegenstaande we in een moeilijke markt werken hier in China.

Nadat Ultraviolet twee Michelin sterren had gekregen in 2018, toen de gids voor de eerste keer verscheen in Shanghai, is er sinds de tweede editie in 2019 de befaamde derde ster bij gekomen. Wat betekende dit voor u als chef? Was dit altijd al uw bedoeling geweest? En heeft de derde ster iets veranderd aan Ultraviolet?

Om eerlijk te zijn, ik heb die derde ster opgeëist. Ik was heel ontgoocheld toen ik slechts twee sterren kreeg in de eerste editie van de gids. We hebben in het tweede jaar van de gids ook niets anders gedaan dan in het eerste jaar. Maar het is natuurlijk iets fantastisch om die derde ster te krijgen. Je moet weten, als chef had ik mijn echte droom al gerealiseerd toen ik Ultraviolet kon openen. De eerste service van Ultraviolet is het mooiste moment van mijn carrière maar het verliep absoluut perfect en kwam zo dicht bij wat ik als chef wil realiseren. Ik krijg nu nog steeds kippenvel als ik eraan terugdenk. Daardoor was die derde ster voor mij geen verrassing. Ik heb ze opgeëist. Maar natuurlijk is die derde ster belangrijk. En ik wil ze nooit meer verliezen. Het is ook fantastisch om ze te krijgen want het eerste jaar dat je die drie sterren hebt, heb je elke ochtend bij het ontwaken een glimlach op de lippen en denk je, eindelijk ben ik een driesterrenchef. Maar het halen van de derde ster heeft niets veranderd aan Ultraviolet. De standaarden waren al gezet.

Naast de derde ster, heeft Ultraviolet ook altijd een prominente plaats ingenomen in andere culinaire lijsten.

Hoe voelt u zich daarbij en heeft dat een invloed gehad op het soort gasten dat Ultraviolet bezoekt?

Wij hebben de grootste handicap om op lijsten zoals bijvoorbeeld The World's 50 Best Restaurants te komen. De vraag van mensen zou niet moeten zijn waarom we slechts op positie 48 staan. De vraag zou moeten zijn hoe we in de lijst zijn geraakt. We zitten in China, dus je hebt een visum nodig om bij ons te komen. We zijn heel moeilijk te boeken want we hebben slechts tien stoelen per avond. Daarnaast zijn we ook nog eens één van de duurste restaurants in China. Dus, het is eigenlijk verbazingwekkend dat we in de lijst staan! Ik ben er niet van overtuigd dat het veel invloed heeft gehad op de gasten die naar ons restaurant komen. Maar ik ben wel heel blij met de erkenning. Het feit dat we met zo een uniek restaurant, toch die drie sterren hebben kunnen halen, vind ik fantastisch. Dat maakt ons trots.

Hoe zal Ultraviolet er binnen vijf jaar uitzien?

Ik weet het niet. Misschien nog steeds hetzelfde maar dan met een nieuw menu. Voor de rest zullen we wel zien. De evolutie zit voor mij in de dingen die we doen. We proberen samen te groeien.

U heeft net een nieuw restaurant, Polux, geopend in Shanghai. Wat zijn de volgende projecten die we van u mogen verwachten?

Op dit ogenblik ziet het er naar uit dat de volgende projecten twee restaurants in het Midden-Oosten zullen zijn in 2021. Eén ervan zal beïnvloed zijn door mijn favoriete concept The Chop Chop Club, het restaurant dat ik gehad heb hier in Shanghai, maar wat gesloten is. Het andere restaurant zal in de stijl van Polux zijn.

Mogen we ooit weer een restaurant van Paul Pairet in Europa verwachten?

Ik was heel concreet geëngageerd in een project in Parijs, maar het is jammer genoeg finaal niet doorgegaan. Ik zou graag weer een stap zetten in Parijs. Ik voel dat het dit juiste moment is om weer iets in Frankrijk te doen. Misschien doen we in Parijs iets in de stijl van The Chop Chop Club of van Mr & Mrs Bund in de toekomst.

TRUFFEL MET VERBRAND SOEPBROOD

Voor 10 personen

Voor de meunière saus

120 g *beurre noisette*
80 g *boter*
50 g *lichte sojasaus*
120 g *water*
30 g *versgeperst citroensap*

Voor het meunière schuim

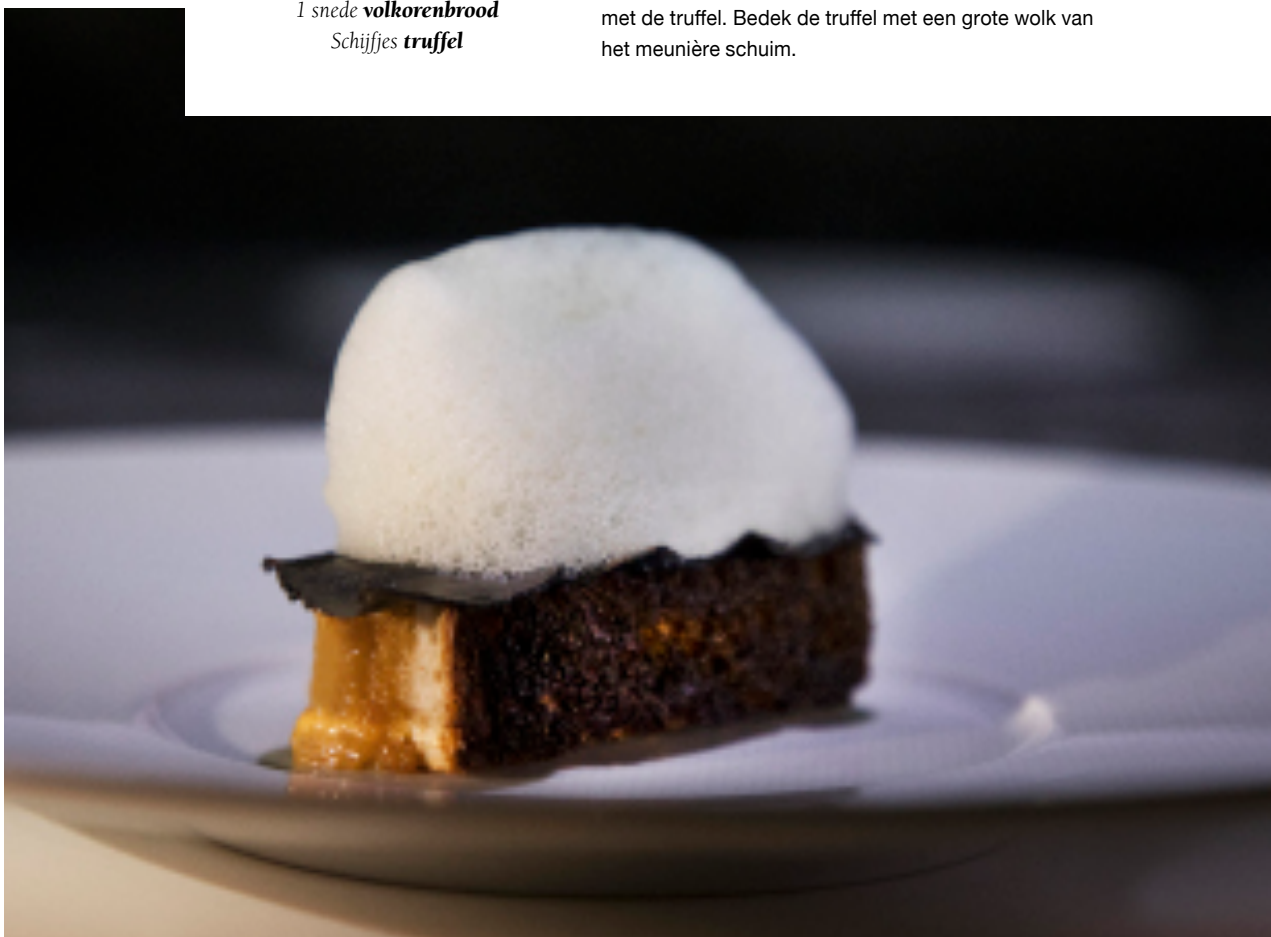
120 g *beurre noisette*
80 g *boter*
50 g *lichte sojasaus*
400 g *water*
2,5 g *sojalecithine*

Voor de afwerking

1 snede *volkorenbrood*
Schijfjes *truffel*

Voeg alle ingrediënten voor de meunière saus samen, behalve het citroensap. Breng aan de kook. Voeg het citroensap toe. Roer het geheel tot een mooie meunière saus. Voeg alle ingrediënten voor het meunière schuim samen, behalve de sojalecithine. Breng aan de kook. Voeg de sojalecithine toe. Mix het geheel tot een mooi en licht schuim.

Snij een snede van 3 centimeter dik van het volkorenbrood. Toast het brood onder de salamander (of de grill van de oven) tot het donkerbruin en bijna verbrand is. Verwijder de korst en snij het in de lengte tot je een stuk toast hebt van 2,5 centimeter breed en 8 centimeter lang. Doe de meunière saus in een kleine schotel en dompel de toast in de saus met de geroosterde kant naar boven. Zorg ervoor dat de toast niet meer dan 2/3 onder zit in de saus zodat de geroosterde kant droog blijft. Zet nu het brood, terwijl het in de saus ligt, onder de salamander (of de grill van de oven) tot het bijna verbrand is. Haal het brood uit de saus, en leg het zodanig neer dat de droge, geroosterde zijde aan de zijkant zit. Bedek volledig met de truffel. Bedek de truffel met een grote wolk van het meunière schuim.





DENK, EEN ECHT KOPJE THEE

Voor 10 personen

Voor het sinaasappelwater

3000 g *versgeperst sinaasappelsap*

Voor de Orange Lapsang

1200 g *sinaasappelwater*

48 g *Lapsang Souchong thee*

Voor de Denk mix

1000 g *Orange Lapsang*

50 g *reductie van sinaasappel*

1 g *pectine*

1 g *gelatine*

3 g *Xantana Texturas*

Voor het stof van mandarijn

5 *mandarijnen*

Suikersiroop

Voor de mix van mandarijn poeder

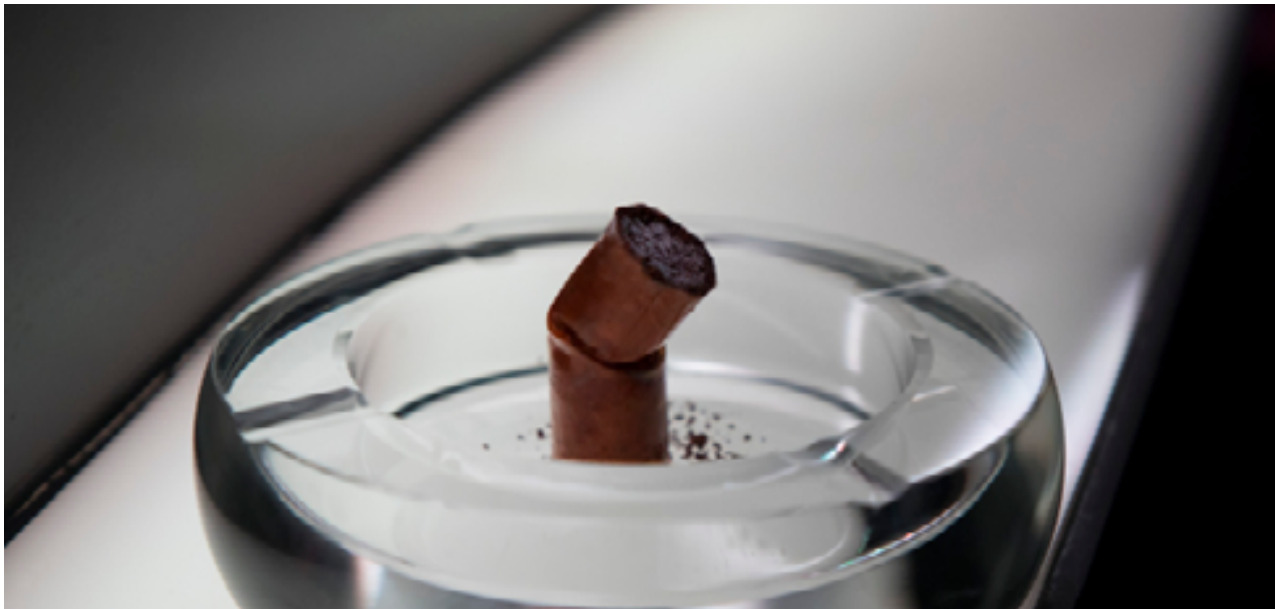
20 g *stof van mandarijn*

7 g *Lapsang poeder*

1 g *citroenzuur poeder*

Vries in het sinaasappelsap in, ontvries weer en laat door een koffiefilter lopen. Infuseer 600 g van het sinaasappelwater met de Lapsang Souchong thee. Laat gedurende twaalf uur afkoelen in de koelkast. Zeef het geheel door een koffiefilter. Voeg de overblijvende 600 g sinaasappelwater toe. Voeg de Orange Lapsang samen met de reductie van sinaasappel. Verwarm 400 g van het mengsel en roer er de pectine onder. Breng aan de kook en voeg de gelatine toe. Voeg de overblijvende hoeveelheid van Orange Lapsang en sinaasappelreductie toe en meng er de Xantana onder. Neem 500 ml van dit mengsel en giet het in een sifon. Laad met 2 patronen. Bewaar in de koelkast.

Pel de mandarijnen. Kook de mandarijnschillen in water gedurende 30 minuten onder hoge druk. Haal de schillen uit het water en leg ze in een kookpot. Overgiet met suikersiroop. Verwarm en reduceer op 103 graden Celsius. Haal de schillen uit de siroop, plaats ze op een silpat en droog ze in een oven van 65 graden gedurende 12 tot 16 uur. Vermaal tot poeder en zeef. Meng alles goed en voeg 0,5 g van het mengsel toe aan elke theepot. Spuit de Denk mix in een diepe en smalle pot. Mix het geheel tot het vloeibaar is. Giet het in een recipiënt en verwijder alle luchtballen met een lepel. Houd een keramisch theekopje gedurende 1 minuut onder in vloeibare stikstof. Dompel het theekopje dan onder in de Denk mix gedurende 3 seconden. Verwijder het mix kopje van het keramisch kopje en bewaar het in de blast freezer. Blast freeze het bord waarop je het kopje gaat serveren. Plaats het kopje erop en serveer het samen met de theepot.



OUDE SIGAAR VAN CHOCOLADE, RUM EN HAZELNOOT

Voor 10 personen

Voor het kristal van rum

125 g **Zacapa 23 Rum**

75 g **water**

75 g **siroop**

35 g **isomalt**

3 g **Agar**

2 blaadjes **gelatine**

2 druppels **hazelnootolie**

Voor de ganache basis

300 g **room**

200 g **chocolade met 70% cacao**

100 g **chocolade met 40% cacao**

Voor de chocoladesaus

6 g **cacaopoeder**

30 g **espresso koffie**

30 g **Monin hazelnootsiroop**

60 g **pralinepasta**

1 blaadje **gelatine**

Voor de rum ganache

300 g **van de ganache basis**

30 g **Zacapa 23 Rum**

Chocoladesaus

Voor het zoete as poeder

10 g **Nescafé koffiopoeder**

20 g **poeder van Oreo koekjes**

20 g **poeder van gekarameliseerde
hazelnooten**

Meng alle ingrediënten voor het kristal van rum behalve de gelatine en de hazelnootolie. Laat 10 seconden koken, voeg de gelatine toe en zeef. Stort het geheel op een exopat antikleefmat en spreid het open tot het een dunne laag vormt. Laat drogen op kamertemperatuur. Verwijder het van de exopat antikleefmat en plet het tussen 2 vellen bakpapier. Snij een strook uit van 5 op 9 centimeter. Verwijder het bakpapier, leg terug op de exopat antikleefmat en droog in een oven van 65 graden voor 12 uur. Breng het kristal over op een bakpapier en leg het op een warme plaats. Druppel 2 druppels hazelnootolie op het uiteinde van het kristal. Rol het kristal in de vorm van een sigaar. Breng het kristal aan in een vorm van een uitgeduwde sigaar. Bewaar in een volledig gesloten container met silica gel tot de afwerking.

Tempereer voor de ganache basis de chocolade en voeg de room toe. Meng voor de chocoladesaus het cacaopoeder, de koffie en de hazelnoot siroop. Breng aan de kook. Voeg de pralinepasta en de gelatine toe. Meng voor de rum ganache de ganache basis met de rum met een spatel. Voeg de chocoladesaus toe. Doe het geheel in een sifon en laad met 2 patronen. Laat minstens 2 uur rusten. Meng alles goed onder elkaar. Vul het kristal van rum met de rum ganache. Wentel beide uiteinden in het zoete as poeder. Serveer in een asbak met een kleine hoeveelheid van het as poeder