

# LINDA.

APRIL 2011 PRIJS €5,50

# 80

**Barry Atsma**

bijt in Annemarie van Gaal

**De moeder van Sander V**

over haar zoon en Milly Boele

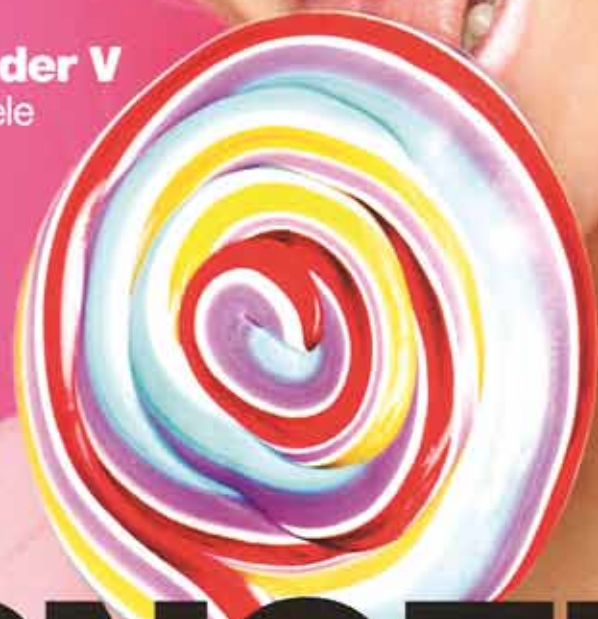
**De dieetcoach**

Ik? Stoppen met drank?

**Sportschooljunkies**

Na ieder kind strakker

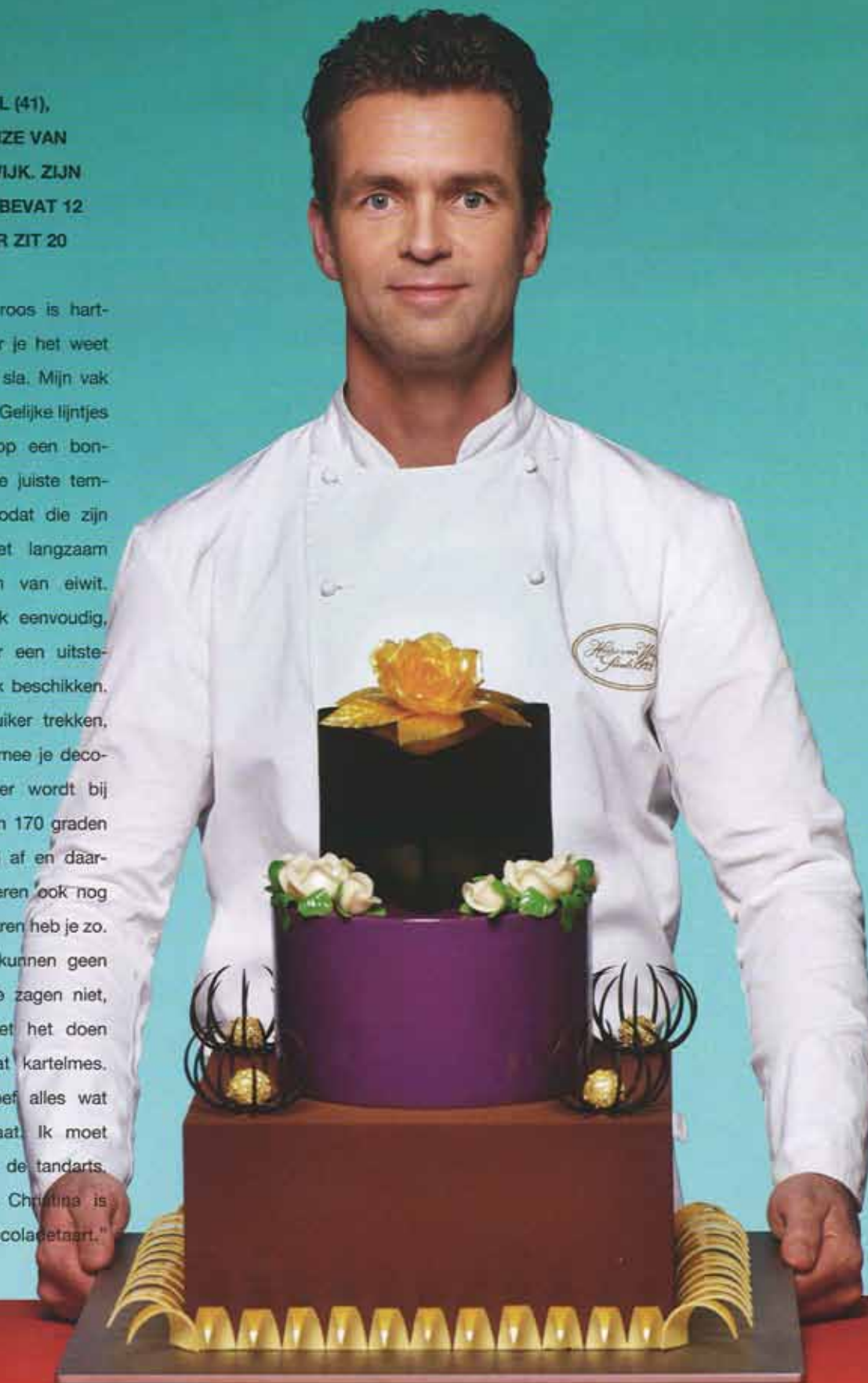
# SNOEPEN & SNAAIEN



JOOST ROTTEVEEL (41),  
PATISSIER BIJ HUIZE VAN  
WELY IN NOORDWIJK. ZIJN  
PASTRY DELIGHT BEVAT 12  
INGREDIËNTEN. ER ZIT 20  
UUR WERK IN.

"Een marsepeinen roos is hartstikke moeilijk. Voor je het weet lijkt-ie op een krop sla. Mijn vak gaat over verfijning. Gelijke lijntjes chocola gameren op een bonbon, chocola op de juiste temperatuur smelten zodat die zijn glans behoudt, het langzaam of snel opkloppen van eiwit. Het is ogenschijnlijk eenvoudig, maar je moet over een uitstekende fijne motoriek beschikken. Het moeilijkst is suiker trekken, dunne draden waarmee je decoraties maakt. Suiker wordt bij een temperatuur van 170 graden verwerkt, koelt snel af en daarbij moet het decoreren ook nog secuur. Een paar blaren heb je zo. Sommige mensen kunnen geen taart aansnijden. Ze zagen niet, ze duwen. Je moet het doen met een warm, nat kartelmes. Mijn kracht: ik proef alles wat hier de deur uitgaat. Ik moet dan ook vaak naar de tandarts. Overigens, prinses Christina is dol op onze chocolaetaart."

'De  
prinses  
is er  
dol op'



Nu ook onze producten online: [www.huizevanwely.nl/webshop](http://www.huizevanwely.nl/webshop)

