

Laat Leiderdorp likkebaarden

In het immens populaire televisieprogramma Heel Holland Bakt beoordeelt een kritische en perfectionistische jury, bestaande uit meester-patissier Robèrt van Beckhoven en succesvol culinair publicist Janny van der Heijden met pupillen en papillen de creaties van fanatieke amateurbakkers, van wie de 50-plussers vaak hypertensie en constipatie vertonen.

Naast dit illustere tv-duo fungeert coryfee André van Duin als een manusje-van-alles: met zijn ad remme opmerkingen voegt deze Rotterdammer, die carrière maakte als imitator en revueartiest, een komische noot toe en met zijn gesprekken over ditjes en datjes weet hij zelfs de meest gestreste bakfanaat in een tête-à-tête gerust te stellen.

De opnames van het programma vinden heden ten dage 's zomers plaats in een partytent in de lommerrijke tuin van kasteel Maarsbergen, waar de kandidaten zich een slag in de rondte werken te midden van een keur aan geavanceerde keukenapparatuur, zoals staafmixers om ingrediënten te pureren, blenders om smoothies te maken en foodprocessors om hak-, rasp- en snijwerk uit handen te nemen.

Meer nog dan de signatuuropdracht en het spektakelstuk vraagt de technische opdracht een welhaast exhaustieve beheersing van baktrucs en baktechnieken, waaronder het tempereren van chocolade om daaraanvolgens met een spuitzak of zelfgevouwen cornetje en een siliconen sjabloon muzische creaties te fabriceren teneinde chocolade-eters te fêteren.

Ook het vervaardigen van een biscuitmix voor een taartbodem – bij connaisseurs ook bekend als Moskovisch deeg – om die te kunnen bekleden met fondant, marsepein of gekonfijte vruchtjes stelt hoge eisen aan de bakskills van de onderhavige fervente hobbyisten, die een broertje dood hebben aan door boulimie geplaagde souschefs.

Enthousiastelingen die het een uitdaging vinden suiker op exact 160 graden Celsius in een teflon pan te karamelliseren – verrukkelijk om over een zelfgemaakte crème brûlée uit te schenken – of chocolade au bain-marie smelten voor overheerlijke chocolade-eclairs zullen nooit ofte nimmer een janboel in de keuken maken.

Wie kijken boven bakken preferereert en geen trek heeft in een bake-off, zal in arren moede patisserieetjes moeten frequenteren waar kant-en-klare ambachtelijk bereide tompouces, appelstrudels, meringues en nougatines gracieus uitgestald liggen in door ledarmaturen op-en-top verlichte vitrinetjes.

Geïnspireerd door notoire van toponiemen voorziene baksels als Arnhemse meisjes – ovale, enigszins gebolde hardgebakken biscuitjes van gerezen gistdeeg, Bossche bollen en Poppelse janhagel, creëert elke zichzelf respecterende confiseur met veel schwung een lokale lekkernij waar elite en canaille likkebaardend naar koekeloeren.

Een voor de hand liggende naam voor een dergelijk minigebakje hier ter plaatse zou Leiderdorpse limes kunnen zijn, omdat deze grootste lineaire archeologische structuur in Europa, van Groot-Brittannië tot aan de Zwarte Zee bij Roemenië, als noordgrens diende van het Romeinse Rijk en ook de Leiderdorpse contreien meanderend heeft doorkruist.

Over de vorm van deze traktatie hoeft geenszins gewiefeld te worden – het staat buiten kijf dat die conform de limes langwerpig moet zijn – maar over de vulling – een crèmeux van amarenen, een ganache, een frambozenbavarois of een witte chocoladecrème – zullen nú de orthografisch uitgedaagden en láter de hedonistisch ingestelde heteluchtovenexperts hun licht moeten laten schijnen en er zich aan te buiten gaan.