



SUIKERKUNST MAKEN



Bakkerijmuseum - voorbeelden suikerkunst

Suikerwerk wordt vooral gebruikt voor de decoratie van taarten en bij speciale gelegenheden zoals huwelijksfeesten, denk maar aan het huwelijksfeest van koning Charles en prinses Diana. Het vereist veel handvaardigheid en tijd, en is daarmee een kostbare onderneming. De oorsprong van deze kunstvorm ligt in het zestiende-eeuwse Frankrijk en verspreidde zich via bekende suikerwerkers en de bourgeoisie naar Brussel en verder. De suiker die wordt gebruikt in suikerwerk is afkomstig van **suikerbieten**. Napoleon introduceerde de suikerbietenteelt om af te stappen van het geïmporteerde rietsuiker.

Suikerwerk maken

Bij suikerwerk wordt er 'vorm' gegeven aan suiker, aan de hand van een suikermassa op basis van water, suiker en glucose. Die massa wordt gekookt op een temperatuur van 150 à 160 graden Celcius en naargelang de techniek wordt deze verder verwerkt. De drie voornaamste technieken om dat te doen zijn het **blazen, trekken en gieten van suiker**. **Suikerblazen** is de eerste methode, dat is het opblazen van de suikermassa met een blaaspijp. Het begint bij het blazen van een bol. Daarna wordt er verder gemoduleerd. Alle delen van het suikerkunstwerk worden apart geblazen en later aan elkaar bevestigd. Een andere techniek is **suikertrekken**, de massa wordt hierbij afgekoeld tot 40 à 50 graden en wordt dan bewerkt (vakterm: satineren = satijn glans krijgen op je suiker). En dan wordt er met de hand figuren getrokken, meestal bloemen en linten. De derde techniek, **suikergieten**, houdt in dat vloeibare suiker in mallen wordt gegoten. Suikerkunstcreaties zijn erg lang houdbaar, enkel vocht kan ervoor zorgen dat suikerkunst sneller zijn vorm verliest. Bij al deze technieken wordt er voor 80% voorbereid hoe de suikerkunst eruit zal zien, de rest is improvisatie op het moment zelf.

Om aan suikerkunst te kunnen doen heb je een kookplaat nodig om de suiker op te warmen, een warmtelamp om deze warm te houden tijdens het bewerken en een marmeren plaat om op te werken. Daarnaast worden er handschoenen aangedaan tijdens het bereiden van de suiker, niet voor de warmte, maar om te vermijden dat er vocht van de handen op het suiker terecht komt.

Naast suikermassa kan er ook gebruik gemaakt worden van **pastillage**. Dat is een mengsel van bloedsuiker, gelatine en water (en soms azijn). Dit deeg is gemaakt om uit te rollen, om vormen en bloemen te maken en om te moduleren. Deze techniek wordt veel gebruikt in Engeland en wordt daar '**Dragant**' genoemd. Bij pastillage wordt er geen gebruik gemaakt van een marmeren plaat, maar gebruiken ze houten platen om de pastillage te laten drogen. Eenmaal droog is deze suikerpasta onbeperkt houdbaar.

Twee technieken op vlak van bewaren: canderen en confijten

Eenzijds is er **canderen**, dat wil zeggen dat marsepein of een ander soort vulling (bijvoorbeeld praliné vulling) in een bad van suikersiroop gelegd wordt. De suiker zet zich dan vast en kristalliseert, waardoor je rond het product een dun laagje suiker krijgt. Dit zorgt ervoor dat het langer bewaard kan worden en dat er een glinsterende suikerlaag rond komt. Een andere techniek, die typisch Frans is, is **confijten**. Hierbij wordt het water dat in de vrucht zelf zit, vervangen door suiker. Er worden hiervoor gaatjes in de vrucht geprikt en dan worden ze in een bad van suikersiroop gelegd gedurende 24 uur. Dan nemen ze de vrucht eruit om de suikersiroop opnieuw te koken tot een juist '**beamé**' gehalte (= juist suikerpercentage in de siroop). Daarna leggen ze de vrucht terug, zodat die weer suiker kan opnemen.

De overdracht van deze vaardigheden vindt traditioneel plaats binnen de context van een **banketbakkerij**. In opleidingen en workshops krijgen patissier-leerlingen het suikerwerk aangeleerd. Onder andere het bakkerijmuseum in Veurne organiseert dergelijke workshops.

In de hedendaagse praktijk wordt suikerwerk vooral gezien als sierkunst, met een onderscheid tussen **confiserie** (bedoeld voor consumptie, denk maar aan marshmallows) en **suikerkunst** (puur decoratief). De kleuren in suikerwerk worden verkregen door het gebruik van kleurstoffen op waterbasis. Behalve de witte kleur, die wordt verkregen door de suikerpasta uit elkaar te trekken en terug naar elkaar te brengen (=satineren). Hierdoor komen er luchtbelletjes in de suiker die ervoor zorgen dat de suiker wit wordt.

Hoewel de industriële productie van snoep de overhand heeft, blijft het ambachtelijke suikerwerk bestaan als ambacht (met groeiende aandacht). De kunst van suikerwerk blijft een uitdagend veld, met een unieke plaats in de wereld van patisserie en decoratie.

**Deze tekst kwam tot stand met behulp van Jef Van Der Moeren, Robert Inghelram en Edwin Gesquière*



INZENDER

Edwin Gesquière



THEMA

Eten en drinken



TREFWOORD

#ambacht #techniek #vakmanschap



PERSISTENTE URL

<http://ichdata.be/ARK:80717/f38b27b2-bacd-43e0-97a5-d6201fd39e69>