

De nieuwste ontwikkelingen uit de branche

Deze zoetigheden rukken op: macarons, cupcakes, ijs en suikerspin. Maar dan wél ambachtelijk bereid.

TEKST Marloes Heiser



Zoete minihamburger

Ambachtelijke zoetigheid is de nieuwste omschrijving voor zoet geluk. Neem bijvoorbeeld de cupcakes. Met name in de Verenigde Staten komen ze in allerlei vormen en smaken voorbij. In Los Angeles worden de cakejes inmiddels *the new tacos* genoemd. Maar ook in Nederland winnen cupcakes aan terrein. Er zijn bakkerijen die uitsluitend cupcakes verkopen, zoals Rosie and The Cupcake Factory. Naast 'klassieke' cupcakes zijn er ook allergie-, gluten-, suiker- en cholesterolvrije cakejes, dus nog 'gezond' ook! Lily's Cupcakes maakt eveneens een feestje van al haar cupcakes, met uitvoeringen als Death By Chocolate, Very Berry Dark en Sparkling Vanilla.

Bling bling cupcake

Sommige mensen hebben de cupcake tot een waar kunstwerk verheven. De Zweedse ontwerpster Lisa Edsälw creëerde cupcakes geïnspireerd op ontwerpen van Chanel en Louis Vuitton. Juwelier Since 1910 in New York viert zijn honderdjarig bestaan met de duurste cupcake ooit! Voor de spotprijs van \$106.794,- kun je een cupcake kopen in de smaken vanille en chocolade. Verslik je niet in de 5,48-karaats diamant die de *topping* siert. Warenhuis Fortnum & Mason in Londen schroomt ook niet om hoge prijzen te vragen voor de cupcakes. Een bruidstaart, opgebouwd uit kleine cupcakes, kost er £ 40.000,-.

Minihamburger

Een grapje van een Amerikaanse *blogger*, die een cupcake vormgaf als een minihamburger, veroorzaakte een ware rage. De truc zat 'm in de combinatie van

een vanille cupcake (het broodje), een plakje chocolade cupcake (de burger) en verschillende kleuren fondant (ketchup en mayonaise). Menig kind was hier toch even door in verwarring gebracht. De strijd levert online talloze recepten op om wie de beste, zoete minihamburger maakt.

Macaron

Ook macarons zie je ineens overal opduiken, waar ze eerst alleen te zien waren in exclusieve restaurants en als luxeproduct. Patisserie Ladurée in Parijs is een begrip als het om macarons gaat. Het bedrijf lanceerde in samenwerking met schoenontwerper Christian Louboutin schoenen-dozen gevuld met de lekkernij. Onlangs werd de macaron ook gespot in lollyvorm en zelfs bij de McDonald's in Parijs zijn ze te koop. Snackmacarons: zoet en ambachtelijk. Zelfs die van de Mac, want ze worden geleverd door de eerdergenoemde patissier Ladurée.

Ijs en suikerspin

En dan heb je ook nog het ijs en zelfs de suikerspin is naar een hoger plan getild. In New York heeft de ambachtelijke ijsbereider Milkmade Icecream zijn eigen sociëteit opgericht. Leden krijgen maandelijks twee nieuwe smaken thuisbezorgd om te testen. Wees er snel bij, want vol is vol! En de suikerspin is ontdekt door de betere restaurants. Als onderdeel van de *friandise*.

Wil je niet achterlopen met wat je serveert? Sla dan snel cupcakes, macarons, ijs en suikerspin in. Of nog beter, ga zelf aan de slag in de keuken. Lekker ambachtelijk.



Van Spronsen & Partners is een horeca-adviesbureau dat op haar website www.horecatrends.com de laatste trends bijhoudt. Onderdeel van de Van Spronsen Groep en te bereiken via (0)71 541 88 67 of www.spronsen.com.