

Mmm, MARSEPEIN...



Sinaasappel-marsepeincake
» blz. 22

Het perfecte lekkers voor
deze tijd van het jaar

Tekst: **Marlies Beckers** • Recepten: **Natalie Peeters** • Foto's marsepein: **Ellen van den Bouwhuysen**
• Foodfoto's: **Wout Hendrickx** • Modestylng: **Sarah Roelstraete** • Visagie: **Paul Hillewaere**
• Styling recepten: **Els Sirejacob** • Productie: **Manon Van Aerschot en Marlies Beckers**



Geen beter moment om van heerlijke marsepein te proeven dan nu. Bij Massepain Sleeubus maken ze deze lekkernij al honderd jaar op ambachtelijke wijze. Redactrice Natalie mocht er samen met haar twee nieuwsgierige kinderen op bezoek. Fenne en Sem smulden en boetseerden, Natalie maakte er zalig zoet gebak mee.





Je zou er zo voorbijwandwelen mocht de heerlijke geur je niet bedwelmen, want niets doet vermoeden dat achter een grijze gevel met een gouden deurtje midden in de stad een heuse marsepein-fabriek schuilt. Bij Massepain Sleebus, bij de consument gekend als Louis d'Anvers, wordt al honderd jaar marsepein gemaakt op ambachtelijke wijze. De deurbel gaat en enkele seconden later klappen de houten luikjes van een authentiek loketje open. In december staan hier soms wel honderd mensen per dag aan te schuiven om hun blokje marsepein te kopen. Maar nu ziet zaakvoerder Bart, wanneer hij zich over het loket buigt, slechts twee paar blinkende oogjes: Fenne (10) en Sem (7) kijken al een hele voormiddag reikhalzend uit naar het bezoek aan de marsepeinfabriek. Nadat ze door de kantoren zijn gewandeld en een trap hebben beklommen, staren de twee kinderen met open mond naar de prachtige oude machines. Het zijn geen moderne

koude inoxen apparaten, maar toestellen in gebroken wit met mooie rondingen en nostalgische handvatten. Ze dateren uit de tijd dat schoonheid nog overal aanwezig was en zelfs voorwerpen een ziel hadden. “Dit zijn echte Bauermeesters uit 1962”, vertelt zaakvoerder Bart Peelmans trots. “We onderhouden ze zoals kostbare bezittingen en ze werken nog perfect.”

Geheim recept van weleer

“Weten jullie waaruit marsepein bestaat?”, vraagt Bart aan Fenne en Sem. De kinderen kijken elkaar aan en schudden van nee. “Er zijn slechts twee ingrediënten: Amandelen en suiker”, legt Bart uit. “Niet meer?”, vraagt Fenne verbaasd. De kwaliteit van een lekker stukje marsepein is recht evenredig met de kwaliteit van de ingrediënten én de wijze waarop de marsepein bereid wordt. Marsepein kan immers niet goedkoper zijn dan de noot waarvan hij gemaakt wordt. De amandelen komen hier al sinds oudsher

Perenstrudel

6 pers. • 10 min.
+ 25 min. in de oven

- 75 g rozijnen • 100 ml rum
- 2 peren • 75 g marsepein
- 75 g pecannoten • ½ citroen
- 1 eidooier • 2 el suiker • snuifje kaneel • 4 vellen filodeeg
- 2 el gesmolten boter • poedersuiker, voor de afwerking

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Week de rozijntjes in de rum. Schil de peren en snij ze in blokjes. Snij de marsepein in kleine blokjes. Hak de pecannoten grof. Hou wat noten apart voor de afwerking en snij die nog iets fijner. Rasp de schil van de citroen en pers het sap. Klop het ei los.

2 Haal de rozijnen uit de rum en meng ze met de blokjes peer, de suiker, de marsepein, de gehakte pecannoten en de kaneel. Breng op smaak met de geraspte citroenschil en het sap en meng goed.

3 Leg 2 vellen filodeeg op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met de gesmolten boter. Leg er 2 nieuwe vellen op en bestrijk opnieuw met boter. Lepel de peervulling op de lange kant van het deeg, hou de randen vrij en rol strak op. Bestrijk het deeg met de eidooier en bestrooi het met de fijngehakte pecannoten. Bak de strudel 25 minuten in de oven. Laat hem afkoelen en bestrooi hem met poedersuiker.

TIP VAN NATALIE!

“Ook lekker met een kant-en-klare appel- of perencompote. Wie geen rum wil gebruiken, kan die vervangen door druiven- of perensap.”



NATALIE:

“Eén hapje van de warme strudel en ik waan mij op skivakantie...”



WIE IS BART PEELMANS (45)

- Zaakvoerder van Maspain Sleebus (B to B) en Louis d'Anvers (B to C).
- Wilde na twintig jaar marketing- en managementfuncties bij retailers graag zelf ondernemen. Hij kan nu eindelijk aan zijn kinderen uitleggen wat hij doet.
- Al meer dan dertig jaar bevriend met de familie Sleebus.
- Getrouwd met Ann en papa van de tweeling Louise en Pauline (15) en Rosalie (11).

van dezelfde telers in Spanje en Portugal. “Ze arriveren hier met hun pelletje er nog aan. De meeste marsepeinmakers importeren ze uit de VS, waar ze al geblancheerd worden”, vertelt Bart. “Onze amandelen hebben een iets bitterdere toets, wat voor een mooie smaakbalans zorgt met de suiker. Op een productiedag worden ze ‘s ochtends in huis in een speciale machine gepeld én door ons geblancheerd. Dat doen we om zo weinig mogelijk aroma’s verloren te laten gaan én om hun warmte nog te gebruiken tijdens de broyage.” “De watte?”, roept Sem al nieuwsgierig uit. Maar daar komen we zo dadelijk toe. Eerst mogen Natalie, Fenne en Sem eens een warme amandel proeven. Tijdens het stomen zijn de amandelen wat zachter geworden, waardoor ze zo dadelijk makkelijker geplet kunnen worden. “Komt er dan geen olie uit de noten?”, vraagt Natalie zich af. “In geen geval!”, zegt Bart stellig. “Olie maakt marsepein ranzig en dus heb je een goede techniek nodig die ervoor zorgt dat dat niet gebeurt. Maar gelukkig zit die er bij

Louis d'Anvers spreekwoordelijk ingebakken. Toen ik de zaak mee overnam, gingen zowel de vorige zaakvoerder als de meester-gast na veertig jaar met pensioen. Even was ik bang dat daardoor ook alle kennis verloren zou gaan. Maar iedereen in ons tienkoppige team van marsepeinmeesters is zo doordrongen van het metier dat ze de marsepein bijna blindelings kunnen maken. De smaak is nog identiek en even lekker als vroeger.” Dan trekt Bart Fenne en Sem aan hun mouw: “Kunnen jullie een geheimje bewaren?” De kinderen knikken. “Aangezien marsepein eigenlijk erg eenvoudig is om te maken, is het gek dat hij toch niet overal even lekker is. Ik vertelde jullie al dat de kwaliteit van de ingrediënten belangrijk is, maar ook de bereidingswijze maakt het verschil. Een kleine tussenstap ga ik jullie niet vertellen, maar wel tonen. Beloven jullie dat jullie het niet zullen verklappen?”, fluistert Bart. Fenne en Sem maken het ‘krikkraak’-teken en kijken met grote ogen en stijf toegeknepen lippen.

Snelle kaneelrolletjes met marsepeinvulling

6 à 8 pers. • 15 min. + 25 min. in de oven

- 1 rol rechthoekig flammkuchendeeg
- bloem • 50 g boter • 125 g marsepein
- 50 g donkerbruine kandisuiker
- 1 kl gemalen kardemom (of de gestampde pitjes uit een peultje)
- 1 el kaneelpoeder

Voor de topping • 1 citroen • 50 g roomkaas (type Philadelphia) • 100 g witte chocolade • 150 ml slagroom

- 1 Verwarm de oven voor op 185°C. Ontrol het flammkuchendeeg en leg het op een bebloemd werkblad.
- 2 Smelt de boter en bestrijk er het deeg mee. Rasp de marsepein fijn (of cutter ‘m in de blender) en meng hem met de donkerbruine kandisuiker, de kardemom en de kaneel.
- 3 Strooi het marsepeinmengsel op het deeg, rol het deeg strak op en snij het in stukken van 3 à 4 cm. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Je kunt ze in kransvorm schikken of ze er apart op leggen. Bak de rolletjes 25 minuten in de oven.
- 4 Maak intussen de topping. Rasp de schil van de citroen en pers het sap. Roer de roomkaas los. Smelt de witte chocolade met de slagroom en meng hem met de roomkaas tot een lopende topping. Breng ze op smaak met een scheutje citroensap.
- 5 Neem de kaneelrolletjes uit de oven, laat ze een beetje afkoelen op een rooster en lepel er de topping over. Werk de rolletjes af met wat geraspte citroenschil. Eet ze het liefst lauw.

TIP VAN NATALIE!

“Ik ben een grote fan van vers flammkuchendeeg, omdat dit rechthoekig is. Je hebt geen snijverlies en dat werkt veel makkelijker. Als ik een verjaardagsfeestje geef voor de kinderen en ik veel taarten moet maken, kies ik zelfs voor bladerdeeg op rol. Dat werkt een beetje zoals huishoudfolie: ontrollen, snijden en opnieuw oprollen. Heerlijk makkelijk!”

NATALIE:

“Deze snelle kaneelrolletjes maak ik graag samen met de kindjes op zondagochtend. We smullen ze dan op bij de brunch, als ze nog een beetje warm zijn”





De naam Louis d'Anvers
is een eerbetoon aan de
oprichter van het bedrijf
én aan de stad

DE GESCHIEDENIS VAN LOUIS D'ANVERS

1874. Frans Emiel Sleeubus wordt geboren. Hij is bakker in Schelle en leidt zijn twaalfjarige zoon Louis op tot bakkersgast.

1923. Louis Sleeubus opent een confiseriezaakje op de Isabellalei, een op dat moment bruisende straat in Antwerpen.

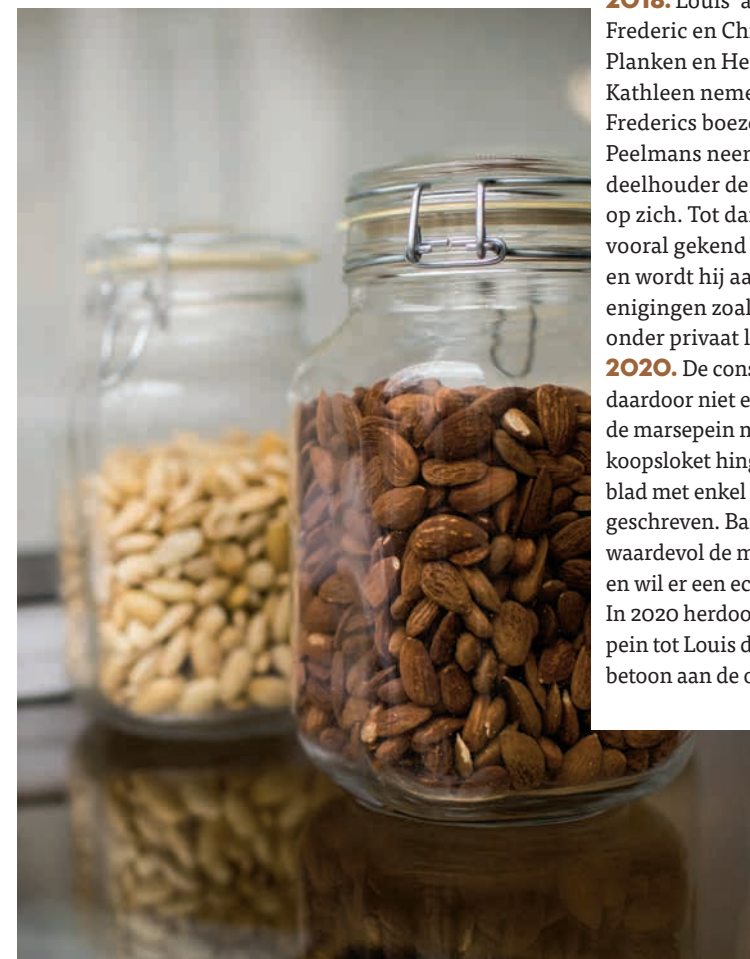
1930. Zijn snoepgoed wordt populair en hij verhuist naar een groter pand, waar hij 'Usine de Massepain Sleeubus L. Amandelen en Suiker' opstart.

1951. Wanneer Louis overlijdt, wordt het bedrijf overgenomen door zijn broer en later zijn kinderen en schoonkinderen.

1986. Heidi Sleeubus, kleindochter van Louis, komt in dienst. Tot eind 2019 verkoopt zij nog zelf marsepeinen rolletjes aan het authentieke loket.

2018. Louis' achterkleinkinderen Frederic en Christophe Van der Planken en Heidi's jongere zus Kathleen nemen de zaak over. Frederics boezemvriend Bart Peelmans neemt als medeandeelhouder de dagelijkse leiding op zich. Tot dan is de marsepein vooral gekend bij warme bakkers en wordt hij aangekocht door verenigingen zoals de scouts om hem onder privaat label te verkopen.

2020. De consument was zich daardoor niet echt bewust van wie de marsepein maakt. Op het verkoopsloket hing vroeger zelfs een blad met enkel 'marsepein' op geschreven. Bart beseft echter hoe waardevol de marsepeintraditie is en wil er een echt merk van maken. In 2020 herdoopt Bart de marsepein tot Louis d'Anvers, als eerbetoon aan de oprichter én de stad.



NATALIE:

"Marsepein doet me echt terugdenken aan de komst van de Sint. Altijd benieuwd wat hij zou brengen: een klassiek varkentje of marsepeinen fruitjes?"



Gevulde ovenappelen

4 pers. • 10 min.
+ 25 min. in de oven

- 150 g marsepein • 150 g gemengde noten (bijv. hazelnoten, walnoten, pecannoten, pistachenoten...)
- 100 g havermout • 2 à 3 el onge-zouten boter • snuifje kaneel
- 4 grote appelen (type boskoop)
- citroensap

1 Verwarm de oven voor op 185°C. Rasp de marsepein of snij 'm in heel kleine blokjes. Hak de noten fijn. Doe de havermout met de boter, de noten, de marsepein en het snuifje kaneel in een kom en kneed met je vingers tot een kruimelig geheel.
2 Spoel en halveer de appelen. Verwijder het klokhuis en haal met een parisiennelepel ook het grootste deel van het vruchtvlees weg. Besprenkel de appelen met citroensap. Vul de appelen met het marsepein-notenmengsel en bak ze 25 minuten in de oven.

TIP VAN NATALIE!

"Het restje vruchtvlees van de appelen kun je kort aanstoven met een flinke snuif kaneel en dan opsmullen met een portie havermout. Heerlijk als ontbijtje."

 Marsepein is heerlijk in heel wat recepten. Op libelle-lekker.be/marsepein staat je nog heel wat lekkers te wachten!



HOE WORDT MARSEPEIN GEMAAKT?

- Marsepein bestaat traditioneel uit een mengeling van amandelen en suiker. Kwaliteitsmarsepein bevat minstens 50% amandelen.
- Dat mengsel wordt gemengd en geplet tot vloeibare marsepeinpasta.
- Hoe meer suiker je toevoegt, hoe zoeter de marsepein, maar ook hoe elastischer die wordt. Dat is handig om onder meer taarten te bekleden.

Marsepeinen geluksmomentje

Het ambachtelijke productieproces is prachtig om te zien. Niets werd geautomatiseerd en alles gebeurt hier nog met de hand. Eerst worden de warme amandelen gemengd met Tiense kristalsuiker en vervolgens worden ze in een kleine broyeur voor de eerste keer geplet tot grove amandelspijs. "Werken met hele, warme amandelen is redelijk uniek in België. Meestal worden de amandelen eerst gemalen en dan koud gemengd met suiker, maar dat geeft een totaal andere beet en minder smeuïgheid dan die van onze marsepein", licht Bart toe. Ten slotte gaan ze nog een keer door een grote broyeur, waar grote blokken marmer en graniet van maar liefst 450 kilogram het mengsel van amandelen en suiker tot vloeibare pasta pletten. De textuur en smeuïgheid worden bepaald door de exper-

tise van de marsepeinmeester. Fenne mag wel eens draaien aan de hendel van de machine. De blokken marmer gaan nu iets sneller. Ook Sem wil, maar hij kan net niet bij de hendel. Mama Natalie draait snel een krat om en helpt haar zontje. Nu lukt het wel. Als beloning mag iedereen de vinger even in de warme marsepein dompelen. "Mijn kleine geluksmomentje", glimlacht Bart. Vervolgens wordt de marsepein nog eventjes geschud om hem luchtig te maken. De marsepein wordt in pakjes gesneden van 40 tot 1000 gram. Als laatste stap gaat elk pakje nog even door de metaaldetector. Je weet immers maar nooit of er een stukje van de machine blijft hangen.

Knutselen met marsepein

"En dan gaan we nu zelf de handen uit de mouwen steken", lacht Dirk Slaets, de pro-



ductiemanager van de marsepeinfabriek. Hij creëert alle vormpjes nog manueel. In avant-première kunnen de kinderen alvast kijken naar de adventskalender vol marsepeinen figuurtjes. En dan mogen ze Dirk helpen met het boetsen van roze varkentjes én uiteraard marsepeinen patatjes. “Het is een beetje zoals plasticine,” lacht Fenne, “maar dan lekkerder.” Vol toewijding en precisie maken Fenne en Sem hun twee poppetjes. Dirk maakt er zo honderden per dag als het moet. “Wat gebeurt er daar?”, vraagt Natalie. “Dat is het lekkerste kamertje”,

knipoogt Bart. “Daar worden de pralines gemaakt van marsepein met onze

eigen fondantchocolade.” Alle marsepein staat er klaar om verpakt te worden. De geur is waanzinnig. Met hun zakje marsepeinen popjes stevig in hun handjes geklemd en vooral heel erg fier verlaten Natalie, Fenne en Sem de productieruimte. “Let op voor het valluik hier”, waarschuwt Bart nog. “Aangezien het bedrijf in een rijwoning werd opgebouwd, werken we hier in de hoogte. Alles wordt via een katrolsysteem naar boven en beneden gehesen. Niet zo praktisch als je weet dat er zo’n miljoen kilo suiker per jaar binnen- en buitengaat, maar het blijft een uniek en romantisch zicht.” Fenne en Sem stappen voorzichtig om het valluik heen, dalen de lange trap weer af en wandelen naar buiten met een mond vol marsepein.

De marsepein van Louis d’Anvers is te koop aan het loket op de Isabellalei 92 in Antwerpen of via louisdanvers.be. Een pakje van 250 gram kost 4 euro.



Sinaasappel-marsepeincake 6 à 8 pers. • 20 min. + 50 min. in de oven

- 1 biosinaasappel • 4 eieren
- 150 g suiker • 150 ml zonnebloemolie
- 150 g marsepein • 150 g amandelmeel
- 150 g speltbloem • 1 el bakpoeder
- snuifje zout • amandelschilfers, voor de afwerking
- Voor de karamel** • 2 sinaasappelen
- 150 g suiker • 60 g boter
- En ook** • springvorm van 22 cm diameter

- 1 Verwarm de oven voor op 180°C. Rasp de schil van de sinaasappel en pers het sap. Klop de eieren luchtig met de suiker, de zonnebloemolie, de sinaasappelschil en het -sap. Cutter de marsepein fijn in de keukenrobot en meng hem met het amandelmeel, de speltbloem, het bakpoeder en het snuifje zout. Lepel het marsepeinmengsel bij het eimengsel en klop tot een glad cakebeslag.
- 2 Maak de karamel. Snij de sinaasappelen in dunne plakjes en leg ze op de bodem van de met bakpapier beklede bakvorm. Doe de suiker samen met een scheutje water in een pannetje en laat op een zacht vuur karamelliseren. Roer er de boter door en schenk de karamel voorzichtig over de sinaasappelen mee in de vorm.
- 3 Stort het beslag op de karamel, strijk het glad en bak de cake 50 minuten tot 1 uur in de oven. Controleer met een prikker of de cake gaar is. Draai de cake na het bakken om met behulp van een grote houten plank of een bord. Laat de cake een beetje afkoelen op een rooster en ontvorm hem. Werk af met de amandelschilfers en serveer.

TIPS VAN NATALIE!

- “Ik gebruik in een gewone cake vaak plantaardige olie in plaats van boter. Het geeft een iets luchtiger resultaat dan typische roomboter.”
- “Mag er een drankje in? Voeg dan een klein glaasje (10 cl) sinaasappellikeur toe aan het beslag.”

Noot van de redactie: anders dan normaal werden er tijdens de fotoshoot geen hygiënische haarbeschermers gebruikt. De productie die gebruikt werd voor de reportage, werd hierna vernietigd.



NATALIE:

“Ik hou niet van taarten met een dikke laag marsepein, maar wel van de subtiele smaak van marsepein in gebak. Ik heb weinig geduld, dus voor mij moet bakken makkelijk en snel gaan. Het mag zelfs wat robuuster zijn, zoals deze cheesecake”

Ricottacheesecake met gerasppte marsepein 6 à 8 pers. • 25 min. + 1.10 uur in de oven + afkoelen

- Voor de bodem** • 250 g speculaas
- 120 g ongezouten boter • snuifje zout
- Voor de vulling** • 150 g frambozen (diepvries) • 115 g suiker • 150 g marsepein • 100 ml amaretto • 350 g ricotta • 350 g roomkaas • 4 eieren • 1 el maïszetmeel • 2 kl geraspte citroenschil
- 2 passievruchten • enkele blaadjes munt
- En ook** • springvorm van 24 cm diameter

- 1 Verwarm de oven voor op 175°C. Maak de bodem. Smelt de boter. Maal de koekjes fijn en meng ze met de boter en het zout tot een kruimelig geheel. Schep het mengsel in de met bakpapier beklede vorm, duw het goed aan en bak de bodem 10 minuten in de oven. Laat de bodem even afkoelen. Zo stijft de boter weer op en wordt de bodem knapperig.
- 2 Maak de vulling. Doe de frambozen met 1 eetlepel suiker en 1 eetlepel water in een steelpannetje. Breng aan de kook en laat in 5 minuten inkoken tot een coulis. Zeef eventueel de pitjes eruit.
- 3 Rasp de marsepein en doe hem met de amaretto in een kommetje. Verwarm de marsepein in de microgolfoven en roer goed tot de marsepein is opgelost. Klop de ricotta los met de roomkaas en de rest van de suiker. Voeg de gesmolten marsepein toe en klop er één voor één de eieren onder. Voeg het maïszetmeel en de geraspte citroenschil toe.
- 4 Stort het beslag op de afgekoelde bodem, lepel er dotjes frambozencoulis op en maak met een vork krullen door het beslag. Bak de taart 50 à 60 minuten in de oven. Zet dan de deur van de oven open, laat de taart volledig afkoelen in de oven en zet ze nadien in de koelkast.
- 5 Snij de passievruchten in kwartjes. Werk de kaastaart af met de passievruchten en de blaadjes munt.

TIP VAN NATALIE!

“Voor de beste cheesecake laat je al je ingrediënten eerst op kamertemperatuur komen. Zo voorkom je dat je klonters in het beslag krijgt. Tik voor je de kaastaart in de oven zet, ook even tegen de vorm om eventuele luchtbelletjes te verwijderen.”