



'Niet te dominant'

Tussen de smaak van petitfourtjes en desserttaartjes zit een belangrijk verschil, vertelt Richard Ophorst. 'De petitfourtjes bij de koffie mogen niet te dominant van smaak zijn. Dan proef je de koffie niet meer. De desserttaarten moeten juist wel contrasterend van smaak zijn. Ik combineer altijd drie smaken. Dat staat mooi en smaakt ook beter. Ik maak ze niet te zoet en gebruik daarom alleen de vruchtensuikers. Je moet alle elementen goed kunnen proeven. Verder gebruik ik vrij veel drank en crème fraiche om de smaak 'op te pompen'.



Chocolademoussetaartje

Het chocolademoussetaartje is de hit van DeDessertwinkel. Voor de onderlaag wordt een beslag van verse amandelen gebruikt. Als ingrediënten worden onder meer drie kleuren chocolademousse, crème fraiche, cognac, koffie en mapleleaf suiker gebruikt. Daarbovenop komt een chocoladeganache die met rum en cognac wordt afgegoten. Het taartje wordt afgearmeerd met chocolade en verse vruchtjes.



Champagne limoentaartje

Dit taartje is geïnspireerd op de Spoon die in restaurants als eetlustopwekker geldt. Een Spoon bestaat uit champagne, limoenijs en geslagen eiwit. Het taartje bestaat uit onder meer verse limoen, champagne, crème fraiche, eiwit en vanillesuiker. Het taartje wordt aan de zijkant afgezet met een chocolade decoratierand en een limoenkapsel van cakebeslag. Bovenop komt een champagne limoengelei met verse limoen. Het taartje wordt afgearmeerd met vers fruit.

Als dat zwaar is moet je het niet combineren met een chocoladedessert want dat krijg je dan niet meer naar binnen. En het advies hangt natuurlijk ook af van iemands smaak.'

Wel krijgt Ophorst de nodige hulp. Zo adviseert vinoloog Guus Elblé hem bijvoorbeeld met de samenstelling van het wijnassortiment.

'Maar de grootste steun heb ik gekregen van André van Bavel, de chefpatissier van het Kurhaus (één van de laatste werkgevers van Ophorst, red.).

Als ik met een probleem zit dan bel ik hem. Hij komt hier ook staan als ik ziek ben. Maar dat geldt andersom ook. Als hij een keer omhoog zit, help ik hem ook.'

Schrikken

De reacties op DeDessertwinkel zijn heel positief. 'De mensen - particulieren, red. - schrikken wel even van de prijs, maar als ze het eenmaal gegeten hebben is dat over.' Ook in het horecakanal heeft Ophorst vanaf de start een voet tussen de deur. Hij heeft nog wel wat ruimte voor nieuwe klanten maar veel is dat niet meer zolang hij een eenmansbedrijf is. Naast het restaurant ZoUitdeZee, dat Ophorst met drie compag-

nons in september van het vorig jaar startte in hetzelfde pand, heeft DeDessertwinkel vanaf het begin al twee vaste restaurants als klant.

Daar bezorgt Ophorst drie tot vier keer per week desserts. Hotel Corona, waar hij drie keer per week komt, is zijn proeftuin voor innovaties.

Ophorst schat de verhouding tussen zakelijke en particuliere klanten op 60 om 40 procent in de zomermaanden en 50 om 50 in de rest van het jaar. 'Aan de particulieren verdien je het meest. Door de speciale wensen kost dat ook meer tijd. Maar ik vind het leuk om gekke dingen in korte tijd op te lossen. Bijvoorbeeld als ik voor de volgende dag een buffet moet maken.

Ik maak de gekste taarten. Zo moest ik een keer een bruidstaart maken, die wel binnen twee dagen af moest zijn. De ene wilde profiterol, de ander hield alleen van witte chocola.

Daarvoor heb ik toen een taart gemaakt met frambozenbavarois, merengue, witte chocolade, amandelbeslagsoesjes gevuld met Muscato de Est (een dessertwijn) opgebouwd met spinsuiker en afgewerkt met vruchtjes. In de horeca is het meer afgesproken werk. Daar ga je eens in de zoveel tijd een avond praten en dan ben je eruit.'

Passie

Ophorst kan zijn geluk niet op met DeDessertwinkel en dat straalt hij ook uit. 'Wat ik nu heb is mijn droom. Elke dag dat ik de winkel open doe begint de zon te schijnen.' De 25-jarige patissier heeft altijd een eigen bedrijf als doel voor ogen gehad waarin hij zijn passie voor de patisserie kon uitleven. Daarvoor doorliep hij naar eigen zeggen alle stadia van het vak. 'Ik ben als kleine jongen begonnen met het opleggen van vruchtjes. Daarna heb ik VBO gedaan, MBO tot eerste bediende en daarna specialisatiecursussen inclusief ijsbereiding. Daarna heb ik mij 4 tot 5 jaar gespecialiseerd in patisserie in het Kurhaus. Ook heb ik de lerarenopleiding nog gedaan. Ik ben altijd blijven leren, maar altijd in deeltijd. Ik moet wat met mijn handen doen.'

Desserttaarten: vanaf f 25
Dessertbuffetten: ± f 7,50 per persoon
Dessert op bord: f 5 per persoon
Dessertwijnen: variërend van f 30 tot boven de f 1000