

# Examenreceptuur

## Examencommissie CCN:

Jaap van Bergen  
Runmoolen 107, 1181 NZ Amstelveen  
Tel: 020 - 647 3600 / Fax: 020 - 441 5850  
E-mail: jaapvanbergen@planet.nl

De onderstaande receptuur kan worden gebruikt voor het afleggen van het chef- en maître examen, ondergaat steeds uitbreiding en is op te vragen bij de Examencommissie van CCN. De gerechten kunnen worden gebruikt voor het afleggen van het Chef- en Maître-examen. Bij Maître-examen is de beoordeling echter strenger dan bij het chefexamen.

Wij maken de kandidaten erop attent dat ondanks dit reeds gebruikte receptuur is, deze opnieuw zal worden beoordeeld naar de huidige criteria.

De complete receptuur kan op een cd-rom en als bijlagen in Word worden toegezonden; bij aanvraag naam en adres vermelden.

## Soepen

1. Gele paprikasoep met camembert.
2. Paprika-gembersoep met sushi
3. Gevogeltesoep met asperges onder bladerdeeg.
4. Kwartelconsommé met halve maantjes gevuld met kippenlevertjes en kwartel.
5. Heldere sjalottensoep met ravioli.
6. Heldere ossenstaartbouillon op de wijze van Irish Coffee.
7. Heldere soep van rivierkreeftjes en Sint Jacobsmosselen.
8. Heldere bouillon van schaal- en schelpdieren.
9. Mosterdsoep.
10. Wortelroomsoep
11. Soep van garnalen met specerijen, rouille met Piment d'Espelette, koriander en een spies met garnalen en knolselderij.

## Broodjes

1. Amerikaans maïsbroodje.
2. Briochebroodje.
3. Rozemarijn en zoute broodjes.

## Voor- en tussengerechten

1. Flensje gevuld met griet.
2. Nestje van vismousse van zeeduivel met rivierkreeftjes.
3. Lasagnetaartje met kabeljauw en zalm met Rieslingsaus.
4. Bloemkoolbavarois met mosselen.
5. Asperge/langoustine bavarois.
6. Lauwwarme salade met tarbot in een rokje van aardappelen.
7. Zalmousse met cantharellen en maderasaus.
8. Met eendenborst gevulde pastatoffees en sinaasappelsaus.
9. Zeefruit in een korstschelp met béarnaisesaus.
10. Mousseline van eendenlever.

## Hoofdgerechten

1. Lamsracks met muntpesto en risotto.
2. Lamshaas, diverse groenten, aardappelwafeltjes met twee sausen.
3. Samensmelting van haas en duinkonijn, paddenstoelen en aardappelrozetjes.
4. Gevulde konijnenbout, gepofte aardappel en pruimensaus.
5. Eendenborst met kersen en krieckenbier.
6. Met basilicum gevulde parelhoen.
7. Met zwarte rijst gevulde kwartel met kumquatsaus.
8. Gevogelte medaillons gevuld met levermousse en tomatentagliatelle.
9. Kalfsoester, groententaartje met armagnacsaus.
10. Torentje van heilbot, zalmfarce, zeekraal en oesterzwammen, garnituur, aardappelpuree met kreeftensaus.
11. Kabeljauw/zalmpakketje, broccolimousse, geglaceerde worteltjes, aardappelterrinen en sinaasappelsaus.
12. Licht gerookte en daarna gestoomde zeebaars met gebraseerde venkel, gekarameliseerde witlof, gebakken inktvis en kleine gekookte aardappelen.
13. Kwartel in een krokant jasje met mini-groentenlasagne.

## Nagerechten

1. Aardbeienbavarois, chocolademousse, vanille-ijs met cointreausaus.
2. Appelcompositie.
3. Fruit in wijngelei met pepermuntijs en vanillesaus.
4. Gemberijs in amandelbakje met tropische saus.
5. Meringues met chocolade.
6. Vanille-chocolade hoorntje, sinaasappelsorbet met sauternesaus.
7. Tiramisù, yoghurtbavarois, chocolade-sinaasappelmousse.
8. Mangomousse met vers fruit en oblie met mango-ijs.
9. Passievruchtenbavarois, chocolademousse en frambozensaus.
10. Mascarponepassievrucht taartje, karamelijs en roomsaus.
11. Mascarponebavarois met bramensorbet.
12. Vanillesoufflé, kaneelijs en gekarameliseerde appeltjes.
13. Peren en pruimen in rode wijn, crème brûlée en pruimenijs.