

Zoete verleiding

Carlo Midiri



In Noordwijk dompelen we ons onder in zoete lekkernijen en gaan in gesprek met de gepassioneerde patissier Carlo Midiri die zich reeds 22 jaar de trotse eigenaar van patisserie en chocolaterie George Vis mag noemen. Even terug in de geschiedenis; in 1946 openden Herman Vis en Plony van Haasteren een banketbakkerswinkel in

Noordwijk-Binnen. Na enige moeilijke ondernemersjaren besloten ze in april 1953 te verhuizen naar een pand in Noordwijk aan Zee en opende banketbakkerij Vis haar deuren in de Prins Bernhardstraat, waar de winkel tot op heden nog steeds gevestigd is. Na het overlijden van Herman op 47-jarige leeftijd neemt zijn zoon George de leiding

van het bedrijf over. In de loop der jaren bouwt hij met zijn vrouw een gerenommeerde zaak op die in Noordwijk, maar ook ver daarbuiten, grote naamsbekendheid geniet. Liefde voor het vak, klantvriendelijkheid en flexibiliteit vormen de belangrijke pijlers, waar patissier Carlo Midiri inmiddels zijn eigen smaak en stempel op heeft gedrukt.



Ambacht

Reeds op jonge leeftijd was Carlo gepassioneerd door alles wat met patisserie te maken had. *“Mijn Italiaanse vader had een ijssalon/ pizzeria in Noordwijk. Ik wilde eigenlijk ijs leren draaien, maar destijds bestond er geen opleiding voor, zo ben ik in de patisserie terecht gekomen.”* Hij volgt de brood- en banket-opleiding bij KTS in Voorhout gevolgd door een koks- en patissier opleiding waar hij naast 1 dag per week les in RFC Leiden, stage loopt bij George Vis. Hij vervolledigt zijn studies met een extra 5de jaar brood en banket. *“Ik had het geluk dat ik een jaar na de beëindiging van mijn studies hier vast kon beginnen. Ik heb enkel hier gewerkt, het enige nadeel daarvan is dat ik geen andere ervaring heb opgedaan. Maar ik leer voortdurend bij van nieuwe collega’s en samen met het mooie team delen en werken we ideeën uit.”* Carlo is sinds 2002 eigenaar van patisserie en chocolaterie George Vis. *“De niet geplande overname was een unieke kans die ik met 2 handen gegrepen heb.”*

Van banketbakkerij naar patisserie

Carlo werkt 10 jaar in de oude banketbakkerij. *“George leerde me efficiënt te werken, in die periode was ik de man achter de schermen en ben er geleidelijk aan in gegroeid. De overname is stilzwijgend gebeurd en George heeft nog een aantal jaren mee verder geholpen om me*

wegwijs te maken.” 12 jaar geleden werd de winkel verbouwd en de banketbakkerij transformeert naar een patisserie. *“Voorheen hadden we ook enkel banket, maar deze patisserie draagt mijn handtekening. Dit beeld is gegroeid en blijft evolueren.”* Naast enkele vaste signatuurgerechten is er een continue ontwikkeling. *“We gebruiken nog steeds enkele recepturen van vroeger, na 33 jaar zijn er gebakjes die we niet kunnen weglaten. Elk seizoen bieden we een serie nieuwe macarons, gebak en taartjes aan. Voor de lente bedenken we momenteel 6 nieuwe macarons. Dat doen we elk jaar opnieuw om het voor onszelf leuk te houden. Op basis van oudere recepten maken we nieuwe combinaties en voegen er nieuwe smaken aan toe.”* Alvorens Carlo het nieuwe item goedkeurt, wordt er geproefd en nagegaan wat er eventueel verbeterd kan worden. *“Het blijft moeilijk om iets nieuws te introduceren, de mensen moeten het leren kennen door te proeven en we moeten hun reactie afwachten. We hebben het geluk dat we voortdurend kunnen bijsturen want 80 % van ons aanbod is vertrouwd voor de klandizie en weten we ook wat verkoopt en wat niet.”*

Wedstrijdcarrière

Carlo maakt deel uit van het enthousiaste Nederlands Patisserie Team. Na de overwinning van The Dutch Pastry Award met de titel ‘Beste Patissier van Nederland’

wordt hij een jaar later vast lid van het NPT waar patissiers hun creativiteit, energie, innovatie en ambitie met elkaar delen. Hij neemt regelmatig deel aan wedstrijden. *“Dit is mede te danken aan George die me voortdurend stimuleerde. Tijdens de schoolperiode waren we verplicht deel te nemen aan de vakwedstrijden. George vond, naast de schoolwedstrijden, de vrije inzendingen belangrijk.”* In 2022 wordt Carlo gekroond tot Dutch Chocolate Master, geïnspireerd door het thema #TMRW (tomorrow) creëerde hij vijf kunstwerken. *“Ik keek enorm uit naar deze wedstrijd. De deelname vergt veel tijd en energie en het zijn lange dagen. Ik ben Jeroen Goossens, jurylid en Master of Pastry ook enorm dankbaar. Lid zijn van het team is een uitdaging. Het heeft me veel bekendheid in Nederland gegeven dankzij beurzen en demo’s en zo heb ik kunnen deelnemen aan de World Chocolate Masters. Om dit echt goed te doen heb je ondersteuning van een team nodig. Via het NPT ben ik ambassadeur van Callebaut geworden.”* De dankbaarheid is wederzijds, het Team weet dat ze voortdurend op Carlo kunnen bouwen.

Nederland en patisserie

George Vis by Carlo Midiri is een statement en een zaak waar mensen wekelijks naartoe komen voor het aanbod van de mooie taartjes, gebak, patisserie en chocolade. *“Ik ben de mensen dankbaar. Het is en oogt*



gewoon lekker, maar ze komen terug voor de luchtige smaken. Ik gebruik geen specifieke ingrediënten maar het zijn combinaties die je lekker kan wegeten. Een zuurtje bij chocolade, of een krokantje horen erbij.”

Toekomst

“Ik wil graag iets meer rust en mezelf meer vrije tijd gunnen, maar ik vind het nog veel te leuk en wil overal bij zijn. Het is lastig om het uit handen te geven. Ik hoef aan mijn winkel niets te veranderen. De ruimte is te klein voor een doorkijk naar de bakkerij en glazen vloerplaten zodat je in de kelder in de chocolaterie kon kijken waren bouwtechnisch niet mogelijk.” Carlo hoeft geen meerdere zaken. “Ik vind de controle op de zaak heel belangrijk en wil niet hoeven pendelen tussen verschillende winkels. Liever 1 goede winkel dan meerdere middelmatige. Ik ben tevreden over hetgeen ik bereikt heb. Als ondernemer komt er veel bij kijken, je krijgt er andere taken bij, wat het best spannend maakt.” Naast het ondernemerschap blijft hij zich focussen op grote events. Als team is het bakkersvak het belangrijkste. Ze geven demo’s geven en organiseren The Dutch Pastry award en De Beste Bonbon van Nederland. Dit jaar is het de ‘Dag van de Ambacht’ dankzij het 425 jaar bestaan. “Ik heb nog enkel dromen: maar hier ben ik best tevreden, ik heb het naar mijn zin. Ik wil zo nog graag 15 jaar doorgaan.” Carlo mag best trots zijn!

📍 GEORGE VIS / CARLO MIDIRI

Prins Bernhardstraat 49 –
Noordwijk aan Zee
T 0031 713 612 974
www.georgevis.nl

Mon chéri

Voor de vanillemousse: 75 g banketbakkersroom, 75 g melk, ½ vanillestok, 3 g gelatine, 200 g slagroom.

Voor de kersencompote: 70 g morellen, 30 g kersensap, 336 g suiker, 60 g koud bindmiddel, 6 g kaneel.

Voor de kersenmousse: 100 g kersenpuree, 3 g gelatine, 150 g slagroom.

Voor de rood fruit crèmeux: 100 g rood fruit puree, 33 g suiker, 33 g eidooiers, 33 g boter, 1,5 g gelatine.

Voor de paarse glaçage: 60 g water, 120 g suiker, 120 g glucose, 80 g gecondenseerde melk, 120 g witte chocolade, 8 g gelatine, 48 g water.

Verhit de banketbakkersroom met de melk tot 40°C en voeg de vanille toe. Voeg nu de gelatine toe en monteer met de lobbige slagroom. Ontpit de kersen, meng de droge stoffen en voeg toe aan de kersen. Verhit de kersenpuree tot 40°C en voeg de gelatine toe. Monteer

met de lobbige room. Verwarm de rood fruit puree met de helft van de suiker tot 80°C. Roer de dooiers met de andere helft van de suiker door en meng met de fruitpureemassa. Verwarm tot 80°C. Laat afkoelen tot 50°C en cutter er de gelatine door. Cutter er nu de boter door. Meng voor de glaçage de 48 gram water met de gelatine. Kook het water, suiker en glucose tot 103°C, koel terug naar 50°C en voeg de gelatine toe. Giet op de chocolade en meng goed door en kleur naar wens. Verwerk de volgende dag op 30°C. Leg in een ring van 14 cm doorsnede een plak biscuit en spuit er de kersencompote op. Leg er opnieuw een biscuit in en spuit er kersenmousse op. Spuit er als laatste de rood fruit crèmeux op. Vries het interieur in. Vul de ring van 18 cm voor de helft met de vanillemousse en druk daar het bevroren interieur in. Vries in. Overgiet de bevroren taart met de paarse glaçage en docoreren.



Caramel au chocolat

Voor de chocolademousse: 60 g banketbakkersroom, 60 g melk, 60 g pure chocolade 811 Callebaut, 3 g gelatine, 150 g slagroom.

Voor de caramelcrèmeux: 62,5 g caramel, 62,5 g slagroom, 20 g eidooiers, 60 g melkchocolade 823 Callebaut, 25 g roomboter, 2 g gelatine.

Verhit de banketbakkersroom met de melk tot 40°C. Voeg de gesmolten chocolade toe met de gelatine en monteer met de lobbige room. Verhit de caramel en slagroom tot 80°C, meng voor deel door de eidooiers en verhit tot 80°C. Laat afkoelen tot 50°C en meng met de gelatine en de boter. Meng een deel van de warme caramel door de dooiers en verhit het geheel terug in de



pan tot 80 graden. Vul halve bolmatjes van 4 cm met de crèmeux en vries in. Spuit de chocolademousse in een mal naar keuze en duw het interieur in. Dek af met een koekje ingekwast met pure chocoladeglazuur. Vries in en overgiet met bruine Glaçage (zie recept Mon chéri).

l'Amour c'est

Voor de frambozenmousse:
100 g frambozenpuree, 3 g gelatine, 150 g slagroom.

Voor de rood fruit compote:
30 g bramen, 30 g frambozen, 30 g aalbessen, 15 g suiker, 15 g koud bindmiddel

Verhit de frambozenpuree tot 40°C, voeg de gelatine toe en monteer de slagroom. Roer de vruchten glad met een garde. Meng suiker met koud bindmiddel droog en roer door. Spuit een biscuitplakje op met rood fruit compote en vries in. Spuit de matten in met frambozenmousse en duw het interieur erin. Vries in en overgiet met rode glaçage. (zie recept Mon chéri). Decoreer met hartjes en merengue.



Cafe longueur

Voor het harde wener deeg:
70 g roomboter, 60 g witte basterdsuiker, 60 g eieren, 15 g water, 16 g zout, 15 g koolzuur, 300 g zeeuwse bloem, 900 gr patentbloem.

Voor de botercrème: 560 g banketbakkersroom, 150 g witte basterdsuiker, 400 g roomboter.

Voor de caramel: 270 g slagroom, 300 g witte basterdsuiker, 20 g roomboter.

Maak het harde wener deeg en steek er longueurtjes van 2 mm. Bak tussen 2 airmatten op 185°C voor 9 minuten. Draai de botercrème luchtig en breng op smaak met mokkaextract. Kook een caramel. Spuit er harde wener longueurtje op met een lijntje caramel en spuiten op met koffiocrème. Herhaal dit 2 maal en decoreer met diversen items.

