

Te mooi om aan te snijden

Waar denk je aan bij taart? Lekker smullen. Trakteren. De lijn. Oudbakken. Bakblikken. De beslagkom uitlikken. Zoet. Hartig. Feesten en partijen.

Marianne Koorn weet van elke taart een feest te maken. Ze zijn te mooi om aan te snijden. Kunnen meer dan een meter hoog zijn. En de smaak is verrukkelijk.

TEKST: LIENEKE KOORNSTRA
FOTO'S: FRED VERMORKEN



Met een boetseerstokje drukt ze halve maantjes in het fondant. De rand tussen de zijkant en de bovenkant van de taart in wording wordt zo niet alleen onzichtbaar maar ook mooi versierd. Meester patissier Marianne Koorn werkt aan een 6-laags gestapelde bruidstaart. Een kunstenaar wil ze zichzelf niet noemen. 'Voor dit werk moet je het banketbakkersvak beheersen én je in een klant kunnen inleven. Soms beeld ik in een taart een heel leven uit. Elke laag behelst dan een ander thema. Ik maak wat de klant mooi vindt. Op een moodboard breng ik alle wensen in kaart. Wil iemand er tortelduifjes op? Bloemen? Een getal? Al het wenselijke krijgt een plaatsje op het board.'

Rozetjes spuiten

In haar ouderlijk huis werd veel gebakken, met name door haar zus. Gebak dat altijd lukte en ook prima smaakte, zoals boterkoek. Het fascineerde Koorn dat het lekkers van de banketbakker er totaal anders uitzag: 'Ik wilde weten hoe een moorkop in elkaar zit, een soes, een tompouce.' Toch had Koorn al een heel arbeidsverleden achter de rug toen ze zich aanmeldde bij de bakkersschool. Ze belandde tussen zeventienjarigen die elkaar met deeg bekogelden. Zij had een ander doel: net zo goed worden als de meesterbakkers. Het echte banketbakkerswerk leerde ze bij een bakkerij, een zaak met vriendelijke winkeldames en een Hollebolle Gijs als bakker. Dat was hard aanpoten, de hele dag door werd er gemixt, gekneed, gerold. Bij het American Hotel leerde ze taartbuffetten maken. Bij catering Verhaaf idem, inclusief het hygiënisch verpakken en vervoeren van de diverse patisserieproducten. Eenmaal gediplomeerd kwam Marianne Koorn in dienst bij de catering van de KLM. Dat werd slaagroom kloppen met een betonmixer. Eén keer per jaar maakte ze het taartje voor de directeur. Ze bedacht de desserts voor de vluchten met veel Japanners aan boord. Maar het uren achtereen rozetjes spuiten voor op al die puddinkjes, was dodelijk voor haar creativiteit.



Potjes en kwastjes

'Toen ik in een tijdschrift een foto van Tom Cruise zag, met zo'n gestapelde droomtaart in zijn handen, heb ik mijn ontslag genomen en ben in de leer gegaan bij de wereldberoemde Amerikaanse taartdecorateur Colette Peters. Want in die tijd kon geen enkele Nederlandse bakker mij vertellen waarom zo'n taart niet instortte en hoe je al die viooltjes, roosjes en strikjes kon maken.'

Terug in Nederland stuurde Koorn foto's van dummy's naar bladen. Met succes. De bakker die haar eerder de geheimen had leren kennen van de tompouce en ander ambachtelijk gebak, verschaftte haar werkruimte. 'Je lijkt wel een apotheek met je potjes en je kwastjes', lachte hij nadat ze zich eenmaal had geïnstalleerd.

Heerlijk luchtig

De zaken liepen uiteindelijk zo goed dat Marianne op zoek moest naar een eigen ruimte. Die vond ze in de Lumièrestraat, IJburg. In de in Engelse stijl ingerichte ruimte is nog veel meer te zien dan potjes en kwastjes. Mengmachines, deegrollers en een uitrolmachine. Boetseergezelschap, driehoeken en linialen. Dozen vol decoratiemateriaal. Koorn: 'Nee, je kunt niet alles opeten waarmee ik de taart versier. Wie gaat nou een strik opeten? Je moet de taart eten, de vulling is lekker. Geen baksteen maar heerlijk luchtig.' Over de verven die er staan zegt ze: 'Ja, het is niet gezond. Maar hallo, het is taart. Ja, je wordt er dik van en nee, ik werk niet met biotensap. Op zaterdag verkoop ik cupcakes, onder andere van cookiemonsters. Dat blauw is een kwestie van kleurstofgebruik.' De twee enorme koelkasten voorziet ze eveneens van een toelichting: 'Het zijn speciale kasten waarin je gebak een week lang in een uitstekende conditie houdt. Dat moet wel, want zo lang werk ik er wel aan. Het droogt niet uit en wordt niet glazig.' Marianne Koorn trekt een vies gezicht: 'Bewaren in een gewone koelkast is funest voor elke taart.' Ze griezelt bij de gedachte dat gebak bewaard wordt naast de biefstuk en de knoflook.

Keihard werken

De meester patissier lust zelf ook taart, vooral hazelnoottaart. Maar bakken voor haar gezin komt er niet van. 'Het is mijn werk, een vak', zegt ze. 'Sommigen zien het als een meisjesdroom, lekker taarten maken, maar het is keihard werken, vijf dagen in de week, in de weekends en vaak ook nog 's nachts.' De telefoon gaat, een kort gesprek. 'Mensen schrikken soms van de prijs, zo'n € 9,- per taartpunt. Maar het product is altijd goed. Een bruidstaart van mij valt niet om op het moment dat hij wordt aangesneden.'

www.lebeaugateau.nl