

Pâtisserie Juliette opent deuren

Passie voor taarten

HAARLEM - Mariska Langeveld opende onlangs een inspirerende pâtisserie aan de Ramplaan 46 te Haarlem. Naast een vast assortiment aan zoete en hartige taarten kunnen ook taarten op verzoek worden besteld. Pâtisserie Juliette levert zowel aan horeca als aan particulieren.

Juliette is Mariska's tweede naam; als Pâtisserie Juliette zal zij zich nu helemaal wijden aan haar passie voor taart. Het is haar ambitie om de beste en lekkerste taarten te maken, de taarten moeten een gevoel van ambachtelijkheid en authenticiteit oproepen waarbij kwaliteit en versheid van de ingrediënten voorop staat.

Haar taarten zijn op Franse leest geschoeid, maar met een goede Brownie is ook niets mis, verzekert ze. "Maar dan wel met noten en echte chocolade er in. Dat vind je nergens!" Pâtisserie Juliette zal zich vooral onderscheiden door de exclusiviteit van het aanbod, zoals haar taart van peer met parmaham en noten, of de abrikozentaart met pistachenoten.

Het staat Mariska tegen hoe sommige patissiers uit kostenoverwegingen vergaande concessies doen aan hun ingrediënten: "In België

of Frankrijk zou je daar niet mee weggkomen." Bij Pâtisserie Juliette zullen alleen échte eieren worden gebruikt en geen schenkproduct uit een pak, échte roomboter en échte vanille, vers fruit (niet uit blik, tenzij dat bij bepaalde recepten lekkerder is), géén conserveringsmiddelen.

Mariska studeerde aanvankelijk Indonesisch en Management, maar werkte ook jaren in de horeca en het bedrijfsleven. Het was echter tijd geworden om het roer om te gooien om zich volledig te richten op de verlokkelijke wereld van de taart. Ze volgde haar opleiding aan de fameuze koksschool Le Cordon Bleu in Londen en betrok haar kleine, maar goed ingerichte pâtisserie-winkel in Haarlem. ●