

INHOUD

Voorwoord	5	Flikken van witte chocolade	116
Pierre Marcolini, puur cacao	8	Slagroom met witte chocolade en tijm	118
De geschiedenis van cacao	12	Dik tablet van witte chocolade met saffraan	120
Wereldkaart: de cacaogordel	18	Hazelnootpraliné	122
Van boon tot chocolade	21	Krokante chocoballetjes	124
In het land van de planter	21	Hazelnootpasta	126
Bij de chocolatier	28	Hazelnootmousse	128
		Praliné van pistachenoten	131
		Amandelballetjes met pistache	133
		Crème brûlée met praliné van pistachenoten	134
	31	Pralinésaus met pistache	136
		Praliné van zwart sesamzaad	138
		Hartige saus met praliné van zwart sesamzaad	142
		Roomijs met praliné van zwart sesamzaad	142
		Cacao, vier grote families en hun terroirs	145
BEAN TO HOME			
Rauwe cacaobonen met peper en zout	32		
Primitieve chocolade met rauwe cacaobonen	34		
Tablet van primitieve chocolade met rauwe cacaobonen	36		
Ganache met rauwe cacaobonen	40		
Warme chocolademelk met rauwe cacaobonen	43		
Ik brand mijn bonen in de oven	44		
Ik brand mijn bonen in de koekenpan	45		
Ik brand mijn bonen op mijn manier	48		
Ik rook mijn bonen met hooi	50		
Ik rook mijn bonen met hout	51		
Peper-cacaomix	55		
Mijn cacaopasta (hartig)	56		
Mijn cacaopasta met rauwe cacaobonen	59		
Mijn cacaopasta (zoet)	59		
Kabeljauwfilet met cacaokruim	60		
Cacaonibs voor ganzenlever	63		
Harde noga met cacaonibs	65		
Chocorotsjes met cacaonibs	65		
Karamel met cacaonibs	68		
Cacaocktail gebaseerd op gin-tonic	70		
Cacao-espuma	70		
Cacaothee	70		
Cacao on the rocks	70		
Cacaogelei	75		
Cacaosorbet	76		
Primitieve pure chocolade	78		
Pure chocolade met kokosbloesemsuiker	83		
Plakjes pure chocolade	84		
Truffels van pure chocolade	87		
Warme chocolademelk van pure chocolade	88		
Banketbakkersroom met pure chocolade	90		
Mousse met pure chocolade	93		
Primitieve melkchocolade	94		
Melkchocoladecarrés	97		
Melkchocoladecarrés met karamel	98		
Melkchocoladekrokantjes met hazelnoten	100		
Melkchocoladeslangen met gedroogde vruchten	102		
Oublies van melkchocolade met honing	105		
Slagroom met melkchocolade	105		
Primitieve witte chocolade	108		
Carrés van witte chocolade	109		
Oublies van witte chocolade met peper, vanille en fleur de sel	115		
		GRAND CRU ARriba - NACIONAL {Ecuador}	149
		Meringues met chocolade	150
		Amandelcakejes uit Gênes	153
		Chocoladesoufflés	154
		Chocoladeroom met karamel	156
		Warme chocolademelk met darjeeling	159
		Tablet grand cru met hazelnoten	161
		Chocolademacarons	163
		Gekonfijte kumquats met chocoladesaus	164
		Chocoladetaart met verse vijgen	167
		Arriba	168
		GRAND CRU CRIOLLO CARMELO - TABASCO {Mexico}	171
		Cookies met stukjes chocolade	172
		Brownie met noten en karamel	174
		Crème brûlée met chocolade	176
		Diplomatencrème	179
		Chocoladesaus met passievrucht	180
		Truffels met zwarte sesam en saké	181
		Nama choco	185
		Citronnettes met chocolade	186
		Eclairs met chocolade	189
		Carmelo	191
		GRAND CRU TRINITARIO - BAHIA {Brazilië}	193
		Madeleines met chocolade	194
		Amandelcakejes met chocolade	198
		Roomijs met chocolade	201
		Chocoladesoep met een île flottante	202
		Zachte karamels met chocolade	205
		Chocolade-eieren	206
		Chocoladetruffels met passievrucht	208
		Meringuegebakjes met chocolade	211
		Bahia	212

**GRAND CRU TRINITARIO -
TERRUÑO DE BARCOA {Cuba}**

Chocoladecake zonder bloem	217
Sachertorte met mispels	218
Banketbakkersroom met chocolade	221
Lichte crème met chocolade	222
Chocoladejus met verse kruiden	224
Tablet van primitieve chocolade	227
Chocoladerepen	228
Gekonfijte tomaten met chocoladeblaadjes	230
Schwarzwalder op mijn manier	232
Kalfsgebraad Trinitario, langzaam gegaard	234

**GRAND CRU CRIOLLO -
KENDENG LEMBU {Java}**

Kruidkoek met chocolade en sinaasappel	238
Amandelcake met chocolade en frambozen	241
Karamelcrème met chocolade	243
Chocoladebavarois met gekaramelliseerde morellen	244
Chocoladesaus met rode vruchten	247
Florentines	248
Amandelen in een chocojasje	251
Amandelcakejes met chocolade	252
Gevulde chocoladerolletjes	254
Kendeng Lembu	256

**GRAND CRU CRIOLLO -
TERROIR VAN CHUAO {Venezuela}**

Chocoladecakejes	261
Crumble van cacao	262
Chocolademousse met hazelnootpraliné	264
Chocoladeglazuur	267
Marshmallows in een chocojasje	268
Macarons met chocoladevulling	271
Gekonfijte wortels met chocolade	272
Marie-Josée	274
Gekonfijte bleekselderij met chocosorbetijs	277
Tonijn uit Chuao	279

**GRAND CRU TRINITARIO -
SAMBIRANO {Madagaskar}**

Russische koekjes	282
Bretonse zandkoekjes met chocolade	285
Banketbakkersroom met chocolade en hooi	286
Crèmeux met chocolade	287
Profiterolesaus	288
Warme chocolademelk met vanille	291
Meringues met cacao	292
Truffels van de dag	294
Sint-jakobsschelpen met chocolade en cacaonibs	297
Russische tompouce	298
Sambirano	300

**GRAND CRU CRIOLLO -
ALTO PIURA {Peru}**

Streusel met chocolade	304
Zachte cakejes met mango	307
Chocolade-ijs	311
Chocoladeparfait	311
Chocoladejus met jasmijn	312
Harde noga met cacaonibs	314
Orangettes op de manier van vroeger	316
Chocolade-ijs met gekonfijte venkel	319
Millefeuille met chocolade	321
Alto Piura	322

**GRAND CRU FORASTERO -
HAUT PENJA {Kameroen}**

Brownies met aardbeien	326
Bladerdeeg met chocolade	329
Crème anglaise met chocolade en verse tijm	330
Chocoladesaus met citrussmaak	333
Truffels met koffie en chocolade	334
Tablet Kameroen	338
Nogarepen met chocoladeroom	341
Haut Penja	342

**GRAND CRU TRINITARIO -
BÉN TRE {Vietnam}**

Zachte chocoladebroodjes	346
Slagroom met chocolade	348
Lichte en luchtige chocolademousse met blauwe bessen	351
Ijschocolade	352
Amandelkrokantjes in een chocojasje	355
Chocoladebonbons met praliné van witte sesam	356
Dadels met chocolade en pistachenoten	359
Gevulde chocoladeharten	360
Chocoladebaba's met exotische vruchten	363
Bén Tre	364

AANVULLENDE INFORMATIE 367

Proeverij van chocolade	369
Tips en trucs voor het bewaren van chocolade	370
Receptenregister	372
Ingrediëntenregister	375

DE GESCHIEDENIS

van cacao

IN HET BEGIN

De precolumbiaanse volkeren van Midden-Amerika zijn de eersten die cacao telen. Bij de Maya's en de Azteken worden de bonen gedroogd, geroosterd, gemalen en gemengd met water en soms een soort maispap. Het resultaat is een versterkend brouwsel. Bij de rijkere krijgt de drank (al!) een schuimlaagje en worden er smaakmakers aan toegevoegd, zoals piment, vanille, specerijen, honing en bloemen. De voorouder van chocolade is geboren. De cacaobonen, waaraan sommigen in deze tijd goddelijke eigenschappen toekennen, worden ook gebruikt als offer bij geboortes, huwelijken en begrafenissen, maar ook als valuta, als ruilmiddel.

VEROVERD

In 1519 strijkt Hernán Cortés, een Spaanse conquistador, neer aan de kust van Tabasco in het oosten van Mexico. De Azteekse keizer Moctezuma biedt hem een enorme gouden beker aan gevuld met *xocoatl*. Het bittere drankje maakt in eerste instantie weinig indruk op de Spanjaarden, die alleen maar oog hebben voor het goud van de bokaal. In 1528 brengt Cortés cacaobonen en gereedschap voor het maken van chocolade mee naar Spanje en prijst hij tegenover Karel V de versterkende eigenschappen. De godendrank kent, door toevoeging van rietsuiker en vanille, een enorm succes onder de rijke Spanjaarden.

In de Nieuwe Wereld wordt de cacaoteelt opgevoerd en Spanje eigent zich het alleenrecht in de handel in cacaobonen toe.

FRANSE PASSIE

Wanneer Anna van Oostenrijk, dochter van Filips III van Spanje, in 1615 trouwt met Lodewijk XIII, brengt deze nieuwe koningin van Frankrijk haar voorliefde voor chocolade over op het hof. Ook Maria Theresia van Oostenrijk, echtgenote van Lodewijk XIV, heeft een enorme passie voor chocolade.

In het paleis van Versailles is het dan ook bon ton deze drank, die symbool staat voor verfijnde manieren, aristocratie en het vrije denken, te drinken. Het drankje zou immers ook een afrodisiacum, een zinnenprikkende liefdesdrank zijn.

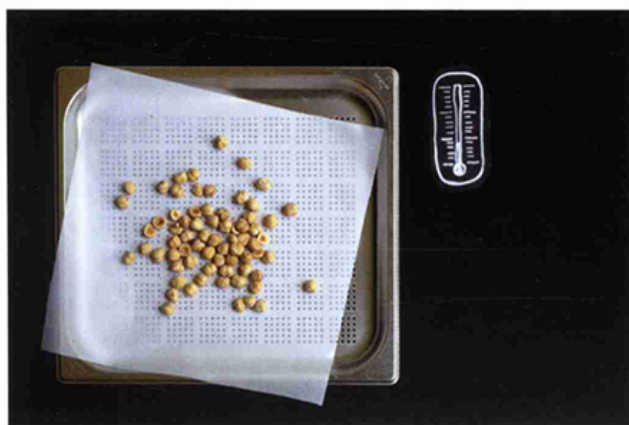
In 1657 opent een Fransman de eerste *Chocolate Houses* in Londen. Aan de andere kant van het Kanaal is de drank echter niet enkel voorbehouden aan de hogere kringen. Het drankje wordt algemeen toegankelijk en wordt gedronken door de man van de straat. Tot dan wordt chocolade alleen maar geconsumeerd in de vorm van drank. De eerste chocolade om te eten wordt in 1674 bedacht in Londen.

HAZELNOOT- PRALINÉ

Voor 8 personen
Bereidingstijd: 15 minuten
Baktijd: 15 minuten

INGREDIËNTEN

100 g gepelde hazelnoten
200 g fijne kristalsuiker



Verwarm de oven voor op 160 °C. Bekleed een bakplaat met vet-vrij papier en verdeel hierover de hazelnoten. Rooster de noten 15 minuten in de oven.



Verwarm de suiker in een steelpan met dikke, goed geleidende bodem op laag vuur tot 170 °C. U krijgt dan een donkere karamel. Roer de geroosterde hazelnoten erdoor.



Schenk het mengsel op een siliconenvel of -matje en laat het ongeveer 40 minuten afkoelen.



Breek het afgekoelde mengsel in stukken en maal de karamel in een blender fijn. Maal enkele minuten als u een praliné met stukjes wilt of langer als u liever een gladde pasta heeft.

Tip: deze praliné is de ideale bondgenoot van bijvoorbeeld een paris-brest (krans van soezendeeg met banketbakkersroom). Of bij chocolademousse... verrukkelijk!



GEVULDE

chocoladerolletjes



EENVOUDIG
LEKKER

Voor 6 personen
Bereidingstijd: 30 minuten
Rusttijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN

300 g grand cru-chocolade: Criollo (Java)
250 g chocoladebavarois (zie blz. 244)

Hak de chocolade met een mes in stukjes.

Om ervoor te zorgen dat de chocolade zijn glans en hardheid behoudt, kunt u de stukjes tempereren of voorkristalliseren:

- Smelt en verwarm de chocolade au bain-marie tot 50 °C.
- Laat de chocolade afkoelen tot 28 °C in een koude bain-marie.
- Verwarm de chocolade weer tot 32 °C boven een warme bain-marie.

Snijd of knip 6 rechthoeken van 10 x 6 cm uit acetaatvellen (onder andere te koop bij taartdecoratiewinkels).

Verdeel met behulp van een paletmes met knik een dun laagje van de gesmolten chocolade over elke rechthoek. Wacht tot de chocolade begint te stollen, na ongeveer 5 minuten, en rol de rechthoeken dan in de lengte op tot lange, dunne rolletjes. Laat de rolletjes 30 minuten hard worden in de koelkast.

Haal de rolletjes uit de koelkast en verwijder heel voorzichtig het plastic.

Maak zelf een spuitzakje van bijvoorbeeld een plastic boterhamzakje of rol een hoorntje van vetvrij papier. Vul het zakje of hoorntje met de bavarois en knip een klein puntje af. Spuit de bavarois in de rolletjes.

Tip

Om de chocoladesmaak in dit nagerecht nog meer te benadrukken kunt u de rolletjes bestrooien met cacaonibs. De Gekonfijte kumquats (blz. 164) passen er goed bij.



