



INHOUD

Chocoladeobsessie	6
-------------------	---

INLEIDING 8

De chocoladerevolutie	10
Nieuwe choco in de toko	12
Oorsprong van chocolade	14
Chocoladedrank	16
Cacao in beweging	18
Nieuwe vormen van chocolade	20

BEGRIJPEN 22

Van cacaoboom tot chocoladereep	24
Termijnhandel	52
Rechtstreekse handel	54
Wat is fair trade?	55

ONTDEKKEN 56

Afrika	58
--------	----

Achter de schermen Chocolade maken van boom tot reep	64
De Caraïben	66
Noord- en Zuid-Amerika	72
Achter de schermen De boer	86
Azië en Oceanië	88

KIEZEN 96

Het echte werk	98
Purechocoladespectrum	104
Melkchocoladespectrum	106
Wittechocoladespectrum	108
Wat is biologische chocolade?	110
Rauwe chocolade	112
De chocoladewinkel	114
Achter de schermen De chocolatier	116
Is chocolade goed voor mij?	118
Trek in chocolade	120

PROEVEN 122

Zo proeft u chocolade	124
Achter de schermen De professionele proever	132
Hoe moet ik chocolade bewaren?	134

MAKEN

Van boon tot reep 138

Achter de schermen Chocolade maken van
boon tot reep 158

Ganache maken 160

Truffels rollen en dopen 162

Bonbons maken 164

Koken met chocolade 166

GENIETEN

Bloemloze chocolade-amandeltulbandjes 170

Chocoladesoufflés met pinda-gianduja 172

Chocoladecakejes met ahornsiroop en zeezout 174

Cheesecake van pure chocolade 176

Sachertorte 178

Chocolade-stouttaart 180

Chocolade-kersenmousse met balsamicoglazuur 182

Bonbons met verse koriander en citroen 184

Truffels met knoflook 186

Een verzameling... truffels 188

Zwitserse chocoladebrioche 190

Profiteroles met chantillyroom 192

Chocolademacarons met rodewijnganache 194

Bosbessentaartjes met witte chocolade 196

Wittechocoladeblondies met pecannoten 198

Browniepudding met zoute karamel, thee en vijgen 200

Pianotoetskoekjes 202

Eendenragout met 100% chocolade 204

Courgettes in Cubaanse tomatensofrito met cacao-
amandelpicada 206

Guatemalaanse chocoladedrank 208

Een verzameling... fondues 210

Stemgember-venkelijs 212

Chocolade-honingsorbet 214

Krekels van de nacht 216

Woordenlijst 218

Register 219

Dankbetuiging 224



De experts

Deze banketbakkers, chocolatiers, cocktailmixers en kookboekenschrijvers uit de hele wereld hebben samen de zoete en hartige recepten in dit boek aangeleverd.

Bruno Breillet

Bruno is een bekroonde banketbakker en mede-eigenaar van Bruno's Bakes and Coffee in het Engelse Kent. Bruno is opgegroeid in het Franse Lyon en gespecialiseerd in Amerikaans-Franse lekkernijen. Hij organiseert ook evenementen, werkt als cateraar en ontwikkelt recepten.

Caroline Bretherton

Caroline heeft vijf kookboeken geschreven, waaronder de bestseller *Step-by-Step Baking*. Ze houdt van verse ingrediënten en moderne recepten, vooral voor zoete gerechten. Ze werkt thuis in het Amerikaanse North Carolina.

Jesse Carr

Tijdens zijn jeugd in het Amerikaanse Virginia maakte Jesse drankjes voor zijn grootouders. Hij verfiende zijn vak in de bars in New York, waaronder Maison Premiere. Jesse woont in New Orleans en runt de bars van La Petite Grocery en Balise.

Micah Carr-Hill

Micah is kookboekenschrijver, voedselwetenschapper, productontwikkelaar en smaakconsulent. Hij heeft gewerkt voor Green & Black's Chocolate en Pump Street Bakery Chocolate.

Lisabeth Flanagan

Lisabeth is chocolatier en chocolade-recensent op het Canadese Manitoulin Island. Ze is de eigenaar van het bedrijf Ultimately Chocolate en schrijft wekelijks over chocolade in *The Ultimate Chocolate Blog*.

Charlotte Flower

Deze chocolatier in het landelijke Schotse Perthshire maakt truffels en bonbons waarin de wilde smaken uit haar prachtige woonomgeving zijn gecombineerd met chocolade uit de hele wereld.

Bryan Graham

Bryan is de oprichter van het bedrijf Fruition Chocolate Works and Confectionery, dat chocolade maakt van cacaobonen. Het is gevestigd in de Catskill Mountains in de staat New York. Voor hij chocolade maakte, was hij werkzaam als banketbakker in Woodstock.

Christian Hümbes

Christian is chef-kok en patissier, en is werkzaam geweest als banketbakker in meerdere Duitse sterrenrestaurants. Hij is de schrijver van *Bake to Impress*.

Edd Kimber

Edd is een Engelse bakker, kookboekenschrijver en tv-persoonlijkheid. Hij is de schrijver van het gelauwerde blog *The Boy Who Bakes*.

William (Bill) McCarrick

Bill is docent banketbakken aan het Culinary Institute of America in New York. Hij is opgeleid in Europa en heeft als kok prijzen gewonnen in Azië. Daarna kreeg hij in Londen de leiding over de chocoladeafdeling van Harrods. In 2005 richtte hij Hans Sloane Chocolate op in het Engelse Surrey.

Maricel E. Presilla

Maricel is de oprichter van de International Chocolate Awards en een gelauwerd chef-kok en kookboekenschrijver. Ze is gespecialiseerd in de Spaanse en Latijns-Amerikaanse keuken. Ook is ze de voorzitter van de Gran Cacao Company, een onderzoeksbedrijf dat is gespecialiseerd in hoogwaardige cacaobonen uit Latijns-Amerika.

Paul A. Young

Paul is kookboekenschrijver en een gelauwerd chocolatier met een chocoladezaak in Londen. Hij heeft als hoofdbanketbakker gewerkt voor Marco Pierre White in Quo Vadis en Criterion, waarna hij zich specialiseerde in chocolade. In 2014 werd hij door de International Chocolate Awards uitgeroepen tot Outstanding British Chocolatier.

BONBONS MAKEN

Bonbons worden doorgaans gemaakt door professionele chocolatiers, maar ook de doe-het-zelver kan de kunst thuis onder de knie krijgen. Een bonbon is een omhulsel van chocolade met een smakelijke vulling – in dit geval ganache. U kunt de ganache ook een smaakje geven (zie blz. 161).

BENODIGDHEDEN

TIJD

35 minuten, plus temperen en uitharden

KEUKENGEREI

chocolademal met 24 holtes (zie blz. 139)
paletmes

2 spuitzakken

gladde spuitmond van 1 cm

INGREDIËNTEN

400 g ganache (zie blz. 160-161), op kamertemperatuur
300 g hoogwaardige pure chocolade, grof gehakt

VOOR

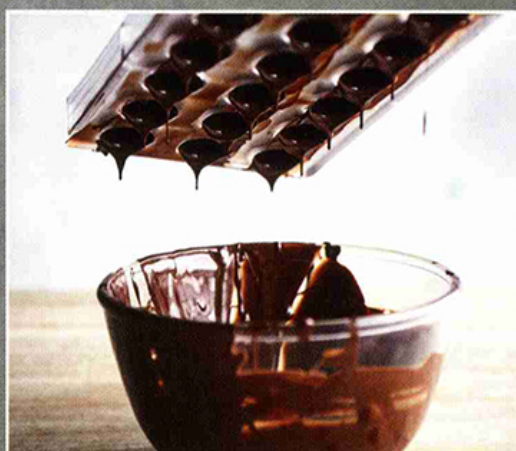
24 bonbons



1 Tempereer 250 g chocolade volgens de aanwijzingen op blz. 150-153. Gebruik een soeplepel om de mal te vullen met de getempereerde chocolade. Tik de mal tegen het werkblad om luchtballen te verwijderen.



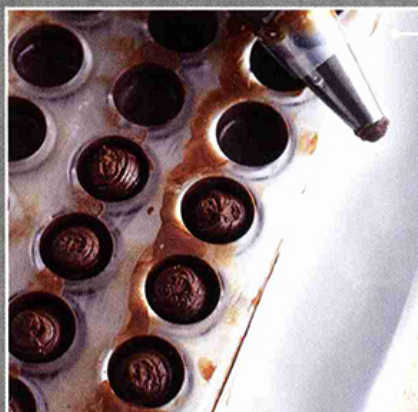
2 Schraap met het paletmes overtollige chocolade van de mal. Werk snel zodat de chocolade niet uithardt.



3 Keer de mal ondersteboven om de overtollige chocolade weer in de kom te laten druppen, waarna er een dunne laag achterblijft in elke holte. Schraap weer met het paletmes overtollige chocolade van de mal. Tik de mal stevig op het werkblad om de chocolade goed te verdelen.



4 Laat de chocolade circa 2 minuten uitharden. Bedek een bakplaat met bakpapier en leg de mal er ondersteboven op. Zet de mal 20 minuten in de koelkast, tot de chocolade is uitgehard.



5 Knip een klein gat in de punt van een van de spuitzakken en zet de spuitmond erin. Schep ganache in de zak en duw hem aan tot de punt. Draai de bovenkant van de zak dicht. Spuit voorzichtig ganache in elke holte en vul de bonbons tot 3 mm onder de rand van de mal.



6 Zet de mal 20 minuten in de koelkast, zodat de vulling kan opstijven. Tempereer intussen de resterende chocolade en doe hem in de tweede spuitzak. Haal de bonbons uit de koelkast en bedek ze met een dunne laag getempereerde chocolade. Tik de mal stevig op het werkblad en zet hem 20 minuten in de koelkast.



7 Bedek een bakplaat met bakpapier en stort de bonbons erop. Tik zo nodig tegen de mal om ze los te maken. Als u de bonbons luchtdicht verpakt, zijn ze 7 dagen houdbaar op een koele, donkere plek.



Lisabeth Flanagan

BOSBESSENTAARTJES MET WITTE CHOCOLADE

Door de combinatie van intens smakend chocoladedeeg en een vulling van frisse bosbessen en zoete witte chocolade vormen deze taartjes een zalig contrast in textuur, smaak en kleur. U kunt ze van tevoren maken.

VOOR 8 stuks

BENODIGDHEDEN

TIJD

1-1¼ uur, plus uitharden

KEUKENGEREI

8 bakvormpjes (diameter 8-10 cm)

INGREDIËNTEN

350 g boter, koud en in blokjes,
plus extra voor het invetten

225 g bloem, plus extra voor het
bestuiven

150 g rauwecacaopoeder

85 g kristalsuiker

1 ei, losgeklopt

3 eidooiers, losgeklopt

bosbessen, voor de garnering

60 g pure en 60 g witte chocolade,
getempereerd (zie blz. 150-153),
voor de garnering

Voor de bosbessenvulling

350 g bosbessen, vers of uit de
diepvries

175 g fijne tafelsuiker

sap van 1 citroen

Voor de ganache

450 g witte chocolade, geraspt

1,75 dl slagroom

2 el boter, zacht

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de bakvormpjes in en bestuif ze met bloem. Meng de bloem, het cacaopoeder en de kristalsuiker in een grote kom. Meng de boter erdoor tot het mengsel kruimelig is. Voeg het losgeklopte ei en de eidooiers toe en meng het geheel tot een deeg.

2 Rol het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een lap van circa 3 mm dik. Gebruik een kom waarvan de diameter 5 cm groter is dan die van de bakvormpjes en steek hiermee tien cirkels uit het deeg.

3 Bedek elk bakvormpje met een deegcirkel. Snijd het overtollige deeg af. Bedek de deegbodems met bakpapier, vul ze met bakbonen en zet ze op een bakplaat. Bak het deeg 15-17 minuten, tot het gaar en iets is uitgehard. Haal de vormpjes uit de oven, verwijder het bakpapier en de bakbonen en laat het deeg afkoelen.

4 Maak intussen de vulling: verhit de bosbessen, suiker en het citroensap op matig tot hoog vuur in een pan. Laat alles 15 minuten sudderen. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen. Giet overtollig vocht af, want dit kan het deeg ruïneren. Zet apart.

5 Maak de ganache: doe de witte chocolade in een hittebestendige kom. Verwarm de slagroom in een pan tot net onder het kookpunt. Giet de helft ervan over de chocolade in de kom.

6 Roer de room en chocolade langzaam met een siliconen spatel door elkaar. Voeg de resterende slagroom toe als de chocolade begint te smelten. Roer de boter erdoor en roer het mengsel glad. Zet apart.

7 Bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal de afgekoelde deegbodems uit de bakvormpjes en zet ze op de bakplaat. Verdeel 1 eetlepel van de bosbessenvulling over elke deegbodem. Zet de kom ganache op een pan met sudderend water en verwarm zo de ganache. Verdeel de zachte ganache over de vulling. Laat de taartjes 2 uur uitharden in de koelkast.

8 Serveer de taartjes op kamertemperatuur en garneer met wat bosbessen. Sprenkel de getempereerde pure en witte chocolade erover. In een luchtdicht afgesloten bakje zijn de taartjes 1 week houdbaar in de koelkast en 2 maanden in de vriezer.

