LA Chocolatière

THE ART OF CHOCOLATE MAKING

« Chocolade maken is eenvoudig als je over het juiste materiaal beschikt. Dit is dan ook de reden waarom het aanbod van La Chocolatière© me zo bevalt : er komt een volledig pakket ter beschikking voor wie de knepen van het vak van chocolatier wil leren. Ik kon ook al mijn recepten, van de meest eenvoudige tot de meest complexe, uitproberen. »

LAURENT GERBAUD
- CHOCOLATIER -

INLEIDING

BELGISCHE CHOCOLADE, EEN KWESTIE VAN LIEFDE EN AMBACHT

België staat wereldwijd bekend als dé referentie op het vlak van chocolade en dit terwijl de cacaoboon van de andere kant van de wereld afkomstig is. Hoe kan dit? Het verhaal is net zo rijk en intens als chocolade zelf. In de zeventiende eeuw, onder het bewind van de Spaanse Nederlanden, komt cacao aan in de haven van Antwerpen. Dit nieuwe product wordt populair in de vorm van cacaodrank, in die mate zelfs dat een Zwitserse burgemeester, op bezoek in Brussel, besluit de lekkernij mee naar huis te nemen ... En zo begon de grote geschiedenis van de Zwitserse chocolade! Wat aanvankelijk een luxedrank was, werd geleidelijk aan toegankelijker, en chocolade werd ook al gauw in vaste vorm gebruikt.

Sindsdien staat België wereldwijd bekend om zijn chocolade dankzij de kwaliteit van de ingrediënten, het hoge cacaogehalte, het zorgvuldige roosteren en de expertise van de meester-chocolatiers. Maar die wereldfaam is vooral te danken aan de verfijnde chocoladebonbons die we kennen als pralines.

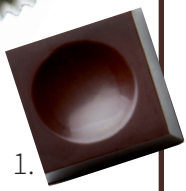
PRALINES: DER TRADITIES DE MEEST BELGISCHE

Chocolade mag dan een verre oorsprong en exotische herkomst hebben, de praline is nog maar een eeuw oud en is 100% Belgisch. Ze werd geboren in Brussel, in een apotheek in de prestigieuze Koninginnegalerij. Op een dag kreeg apotheker Jean Neuhaus het briljante idee om zijn medicijnen van een laagje chocolade te voorzien teneinde hun bitterheid te neutraliseren. Deze praktijk inspireert zijn kleinzoon, Jean Neuhaus Jr., die de medicijnen vervangt door slagroom en zo de eerste gevulde chocolade creëert. Hij doopt zijn uitvinding tot de 'praline'. Het is meteen een groot succes!

Sindsdien zijn de Belgische meester-chocolatiers blijven experimenteren met deze intense maar o zo vluchtige lekkernijen die in de mond smelten, door ze te vullen met praliné, ganache of specerijen. Qua vorm en vulling mag de chocolatier zijn verbeelding de vrije loop laten, op één voorwaarde: de praline moet in één hap gegeten kunnen worden. Er zijn meer dan 2000 pralinezaken in België, en het succes van de Belgische pralines blijft toenemen. Kijk maar naar de horden toeristen die beladen met pralinedozen naar buiten stappen!

SAMENSTELLING VAN PRALINES

Een praline is een chocoladebonbon gevuld met ganache, praliné, likeur of een andere lekkernij. Er zijn twee soorten pralines: **gemouleerde pralines** (1), gemaakt in een mouleervorm, en **omhulde pralines** (2), ondergedompeld in een chocoladebad met behulp van een vork. In beide gevallen zijn het dezelfde ingrediënten die de praline vormen.



1.

Een getempereerde **chocoladelaag**. Pure chocolade, melkchocolade of witte chocolade. De chocolade wordt met zorg geselecteerd want hij moet van uitstekende kwaliteit zijn en minstens 31% cacaoboter bevatten zodat hij vloeiend genoeg is voor fijne omhullingen. Hij wordt verkocht als tabletten of in stukjes.

De **vulling** wordt in gesmolten vorm met een spuitzak ingebracht (mouleren) of koud vervaardigd (omhullen). Meestal bestaat de vulling uit ganache of praliné, maar men kan ook caramel, honing, vruchtenpuree enz. gebruiken.

Krokante extra's zijn mogelijk met stukjes caramel, biscuit of noten. Deze texturen contrasteren met de zachte vulling en zorgen voor een breder en nog rijker smakenpalet.

Op omhulde pralines komt vaak een **laagje** cacaopoeder, poedersuiker, koekjeskruim, nootschilfers of stukjes gedroogde vruchten bij wijze van extra 'topping'. Een streling voor het oog en de smaakpapillen!

2.

RECEPTEN

UW PRALINES IN 4 STAPPEN

De kunst van het chocolade maken is vooral een kwestie van temperatuur. Voor mooi glanzende en krokante pralines moet men de chocolade smelten (1) dan tempereren (2). Ondertussen kunt u één of meerdere vullingen maken al naargelang uw smaak (zie de recepten). Wanneer de chocolade de gewenste temperatuur heeft bereikt, maakt u de eerste laag chocolade: het omhulsel (3). Vervolgens vult u de omhulsels op met vulling en sluit u af met getempereerde chocolade (4).

SMELTEN

TEMPEREREN

MOULEREN

VULLEN & SLUITEN

HOE MAAKT U GEMOULEERDE PRALINES?

Waarom moet chocolade getempereerd worden?
Dit is een essentieel proces om mooi glanzende en knapperige chocolade te verkrijgen, maar het vergemakkelijkt ook het demouleren en zorgt voor een goede bewaring en bestendigheid tegen vocht, geuren, licht en warmte.

Chocolade is een emulsie van verschillende ingrediënten: cacaomassa, cacaoboter, suiker, en melkpoeder voor melkchocolade. Deze verschillende ingrediënten vormen enkel een stabiel, glanzend en hard geheel bij het demouleren als ze op de juiste temperatuur bewerkt worden. Hoe meer er van deze werktemperatuur afgeweken wordt, hoe meer de ingrediënten zullen splitsen, waardoor er witte vlekken van de cacaoboter ontstaan, de structuur zanderig wordt, de chocolade niet glanst en soms zelfs onmogelijk te demouleren is.

Chocolade tempereren, hoe gaat dat precies in zijn werk?
Het volstaat de chocolade te doen afkoelen van zijn smelttemperatuur (45 °C) naar zijn bewerkingstemperatuur, die zich tussen 28 °C en 32 °C bevindt naargelang de soort chocolade die u gebruikt.

CHOCOLADE	SMELTEN	BEWERKEN
PURE CHOCOLADE	45 °C	32 °C
MELKCHOCOLADE	45 °C	30 °C
WITTE CHOCOLADE	45 °C	28 °C

De vloeibaarheid van de chocolade is daarbij even belangrijk als zijn temperatuur. Daarom presenteert Laurent Gerbaud u een feilloze techniek. Als u deze hanteert, loopt u nooit meer het risico op te warme (vetrijp), te koude (overkristallisering) of te zachte chocolade: nooit meer chocoladecatastrofes!

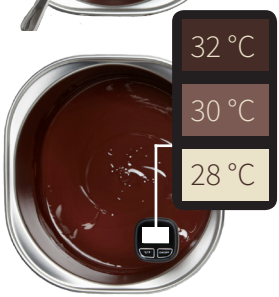
A. HET SMELTEN (30 MINUTEN)

Voor 1 kg getempereerde chocolade, strooi **800 g** chocolade in de smeltkom en houd **200 g** opzij voor later. Stel de temperatuur in op 45 °C en sluit het deksel.

Af en toe roeren.

B. HET TEMPEREREN

Verwijder de smeltkom uit de tempereermachine en stel de tempereermachine in op werktemperatuur (32-30-28). Strooi de resterende 200 g chocolade in de kom. Goed roeren om de gesmolten chocolade af te koelen. Wanneer de chocolade volledig gesmolten is, zet u de kom **3 minuten in de koelkast.**



Haal de kom uit de koelkast en meet de temperatuur van de chocolade met de digitale thermometer. Als de chocolade de juiste werktemperatuur heeft bereikt, plaatst u de kom terug in de tempereermachine. Zo niet zet u de kom opnieuw 3 minuten in de koelkast.

C. HET MOULEREN

Roer en giet de getempereerde chocolade in de mouleervorm (1). Schraap met het paletmes de overtollige chocolade van de bovenkant en de randen van de vorm (2). Tik enkele keren met de hand tegen de vorm om alle luchtbellen te verwijderen. Draai de vorm om boven de tempereermachine (3) en tik ertegen met het paletmes om de chocolade eruit te laten vloeien. Draai en schraap de vorm opnieuw af en plaats hem ongeveer 10 - 15 minuten in de koelkast.

D. DE VULLING EN DE AFDEKLAAG

Giet de vulling in de spuitzak en vul de omhulsels tot op 2 mm van de rand (4). Plaats de vorm in de koelkast gedurende 10 minuten. Zodra de vulling opgesteven is, giet u een laagje chocolade over de vorm (5), verwijdert u de resterende luchtbellen door op de vorm te tikken, en schraapt u opnieuw af (6). Zet de vorm opnieuw 10 minuten in de koelkast.

E. DEMOULEREN

De pralines zijn klaar om uit de vorm te worden gehaald wanneer de achterkant van de vorm weer transparant wordt. Met een stevige tik slaat u de vorm met één van haar kanten op een proper oppervlak (pralines naar beneden). Herhaal dit totdat alle pralines uit de vorm gevallen zijn. Opgelet, de pralines niet met de blote hand vastnemen want dit kan sporen nalaten. Gebruik liever een houten tang of katoenen handschoenen.

HOE MAAKT U OMHULDE PRALINES?

Omhulde pralines

Een omhulde praline is een vulling (ganache of praliné) die in getempereerde chocolade ondergedompeld wordt met behulp van een vork. Omhulde pralines vereisen meer bereidingstijd dan gemouleerde pralines omdat de vulling moet opstijven. Hieronder worden drie verschillende manieren uitgelegd om vorm aan de vulling te geven.

A. VORMGEVEN

RONDE TRUFFELS

Giet de bereide vulling in een kom en laat een nacht afkoelen tot ze opgesteven is.

Schep een theelepel vulling uit de kom.

Rol het lepeltje vulling in uw handpalmen tot een balletje.

LANGWERPIGE TRUFFELS

Giet de bereide vulling in een spuitzak.

Leg een vel vetvrij papier op een schotel die in de koelkast kan.

Open de spuitzak tamelijk breed (1 à 2 cm) en vorm lange rollen op het bak- of vetvrije papier.

Laat opstijven in de koelkast.

VIERKANTE OF RECHTHOEKIGE PRALINES

Giet de bereide vulling ongeveer 1 cm dik op een vel vetvrij of bakpapier op een schotel die in uw koelkast kan.

Laat een nacht afkoelen in de koelkast.

Snij de opgesteven vulling in vierkantjes of rechthoeken van 1 tot 2 cm breed.

B. OMHULLEN

Dompel een vorm in de getempereerde chocolade met een vork. Haal de omhulde vorm uit de chocolade met de vork. Klop met de vork tegen het chocoladeoppervlak zodat de overtollige chocolade eraf glijdt. Schraap met de achterzijde van de vork tegen de rand van de kom om de chocoladestroom te stoppen. Leg de met chocolade omhulde praline op een vel vetvrij papier of transferpapier.

C. VERSIEREN

Rechthoekige en vierkante pralines

Leg de met chocolade omhulde praline voorzichtig op een vel vetvrij papier of transferpapier. Strooi een gekleurde topping op de praline vóór het chocoladelaagje opgesteven is: fijngehakte pistachenootjes, geraspte kokos, cacaoschilfers, rozijnen, gedroogde cranberries, enz.

Truffels

Leg de in chocolade gedompelde truffel in een bordje met topping: gedroogde vruchten (in stukjes of in poedervorm), geraspte kokos, cacaoschilfers enz.* Leg de praline met een vork op een vel vetvrij papier en laat afkoelen. Om de praline helemaal met topping te bedekken, rolt u de met chocolade omhulde praline voorzichtig door het bord.

GANACHES PRALINÉS & CIE

* De keuze van Laurent Gerbaud: Pure chocolade (70%) met oorsprongsvermelding

GANACHE VAN PURE CHOCOLADE

00:15

Moeilijkheid

Ingrediënten

175 g pure chocolade *
20 g melkchocolade
125 ml verse room (40% vetgehalte)
2 eetl. honing

Laat de chocolade smelten au bain-marie of zet wat getempereerde chocolade uit de tempereermachine opzij in een kom.

Breng de room in een steelpan aan de kook. Draai het vuur uit. Voeg de honing aan de hete room toe en roer tot hij volledig opgelost is.

Giet 1/3 van dit mengsel op de chocolade. Roer met een houten of plastic lepel, steeds vanuit het midden van de kom. Voeg nog 1/3 toe en breng beetje bij beetje de vloeibare chocolade van de randen naar het midden. Voeg het laatste 1/3 deel toe en blijf roeren tot u een gladde en glanzende massa verkrijgt.

Doe alles in de mixer voor een perfecte emulsie.

Gemouleerde pralines

Zet de ganache in de koelkast. Giet de ganache wanneer hij lauw (of bijna koud) is in een spuitzak en vul de omhulsels (p. 15).

Omulde pralines

Laat een nacht afkoelen in de koelkast volgens de geselecteerde vorm. Omhul de pralines (p. 21).

*** VARIANTEN / koffiesmaak:** voeg 35 g oploskoffie aan de room toe en roer tot alles opgelost is. **/ Vanillesmaak:** ledig een in twee gesneden vanillestokje in de room. **/ Kaneelsmaak:** voeg 1/2 theelepel kaneel aan de room toe en roer tot alles opgelost is.

GANACHE VAN MELKCHOCOLADE

00:15

Moeilijkheid

Ingrediënten

175 g melkchocolade
45 g pure chocolade
125 ml verse room (40% vetgehalte)
2 eetl. honing

Laat de chocolade smelten au bain-marie of zet wat getempereerde chocolade uit de tempereermachine opzij in een kom.

Breng de room in een steelpan aan de kook*. Draai het vuur uit. Voeg de honing aan de hete room toe en roer tot hij volledig opgelost is.

Giet 1/3 van dit mengsel op de chocolade. Roer met een houten of plastic lepel, steeds vanuit het midden van de kom. Voeg nog 1/3 toe en breng beetje bij beetje de vloeibare chocolade van de randen naar het midden. Voeg het laatste 1/3 deel toe en blijf roeren tot u een gladde en glanzende massa verkrijgt.

Doe alles in de mixer voor een perfecte emulsie.

Gemouleerde pralines

Zet de ganache in de koelkast. Giet de ganache wanneer hij lauw (of bijna koud) is in een spuitzak en vul de omhulsels (p. 15).

Omulde pralines

Laat een nacht afkoelen in de koelkast volgens de geselecteerde vorm. Omhul de pralines (p. 21).

GANACHE VAN WITTE CHOCOLADE MET KOKOS

00:15

Moeilijkheid

Ingrediënten

200 g witte chocolade
125 ml kokosmelk

Laat de witte chocolade smelten au bain-marie of zet wat getempereerde chocolade uit de tempereermachine opzij in een kom.

Breng de kokosmelk in een steelpan aan de kook.

Giet een 1/3 van de warme kokosmelk op de chocolade. Roer met een houten of plastic lepel, steeds vanuit het midden van de kom. Voeg nog 1/3 toe en breng beetje bij beetje de vloeibare chocolade van de randen naar het midden. Voeg het laatste 1/3 deel toe en blijf roeren tot u een gladde en glanzende massa verkrijgt.

Doe alles in de mixer voor een perfecte emulsie.

Gemouleerde pralines

Zet de ganache in de koelkast. Giet de ganache wanneer hij lauw (of bijna koud) is in een spuitzak en vul de omhulsels (p. 15).

Omulde pralines

Laat een nacht afkoelen in de koelkast volgens de geselecteerde vorm. Omhul de pralines (p. 21). Voor een kokostopping legt u de in chocolade omhulde pralines met een vork rechtstreeks op een bord met geraspte kokos.

PRALINÉ VAN PINDANOTEN

00:15

Moeilijkheid

Ingrediënten
125 g pure chocolade
50 g melkchocolade
175 g pindakaas zonder suiker

Laat de chocolade smelten au bain-marie of zet wat getempereerde chocolade uit de tempereermachine opzij in een kom.

Verwarm de pindakaas in een steelpan of in de magnetron tot hij lauw is.

Giet de gesmolten chocolade over de warme pindakaas. Meng goed tot u een gladde, homogene pasta verkrijgt.

Doe alles in de mixer voor een perfecte emulsie .

Gemouleerde pralines

Zet de praliné in de koelkast. Giet de praliné wanneer hij lauw (of bijna koud) is in een spuitzak en vul de omhulsels (p. 15).

Omulde pralines

Laat een nacht afkoelen in de koelkast volgens de geslecteerde vorm. Omhul de pralines (p. 21).

VARIANT / Vervang de pure chocolade door melkchocolade

BOTERHAMBELEG VOOR HET HELE GEZIN / Voeg 100 g verse boter (gezouten of ongezouten) toe aan het mengsel en vermeng met de mixer tot een gladde massa.

PRALINÉ GERBAUD

00:15

Moeilijkheid

Keukengerei
Een power blender

Ingrediënten
400 g gepelde hazelnoten, al dan niet geroosterd
50 g gezouten geroosterde cashewnoten
75 g pure chocolade
75 g melkchocolade
35 g fijne rietsuiker

Strooi de noten in de mixer en meng in kleine hoeveelheden tot een min of meer vloeibare massa.
Voeg beetje bij beetje de cashewnoten toe en blijf mengen met de mixer.

Wanneer het mengsel warm begint te worden, voegt u beetje bij beetje de chocoladestukjes toe. Ze zullen smelten en volledig oplossen.

Giet de massa in een kom en voeg de rietsuiker toe. Meng met een klopper om de suiker goed te verspreiden om het geheel extra krokant te maken.

ZIEZO, KLAAR!

Gemouleerde pralines

Zet de praliné in de koelkast. Giet de praliné wanneer hij lauw (of bijna koud) is in een spuitzak en vul de omhulsels (p. 15).

Omulde pralines

Laat een nacht afkoelen in de koelkast volgens de geselecteerde vorm. Omhul de pralines (p. 21).

PURE CHOCOLADE EARL GREY MET LIMOEN

00:15
Rusten
Moeilijkheid

Ingrediënten
10 g Earl Grey thee in een theefilter
125 verse room (40% vetgehalte)
2 eetl. limoensuiker *
20 g de melkchocolade
175 g pure chocolade**

Smelt de pure chocolade au bain-marie, of neem getempereerde chocolade uit de tempereermachine.

Breng in een steelpan verse room aan de kook. Draai het vuur uit en laat de thee 10 minuten trekken. Voeg de honing toe aan de warme room en roer tot alles volledig is opgelost.

Giet 1/3 van dit mengsel op de chocolade. Roer met een houten of plastic lepel, steeds vanuit het midden van de kom. Voeg nog 1/3 toe en breng beetje bij beetje de vloeibare chocolade van de randen naar het midden. Voeg het laatste 1/3 deel toe en blijf roeren tot u een gladde en glanzende massa verkrijgt.

Doe alles in de mixer voor een perfecte emulsie.

De suiker maakt de ganache knapperig

Voeg de met limoen op smaak gebrachte suiker aan het mengsel toe en roer voorzichtig.

*** LIMOENSUIKER** / Rasp de schil van een onbehandelde limoen en vermeng met het sap. Giet het sap over twee eetlepels suiker en meng tot een glad mengsel. Spreid het mengsel over een vel vetvrij papier of bakpapier en laat een nacht rusten om de suiker te laten opdrogen. Scheid de volgende dag de kristallen voorzichtig met een vork om ze in de massa op te lossen zonder klonters.

** De keuze van Laurent Gerbaud: Pure chocolade (70%) afkomstig uit Zuid-Amerika met fruitige toetsen.

Oorspronkelijk waren dit gedroogde vruchten die men aan de monniken van de bedelorde gaf: vijgen, rozijnen, amandelen en lammernoten (een soort platte hazelnoten uit de Italiaanse stad Avellino in Campania). Nu is studentenhaver samengesteld uit vijgen, amandelen, hazelnoten en rozijnen. U kunt natuurlijk zelf kiezen welke ingrediënten u gebruikt!

STUDENTENHAVER MET CHOCOLADE

00:15

Moeilijkheid

Ingrediënten
Getempereerde chocolade
Gedroogde vruchten naar keuze
Keukengerei
Spuitzak
Een vel vetvrij papier

Leg een vel vetvrij papier of bakpapier op een schotel.

Giet de nog lauwe chocolade in een spuitzak. Open de spuitzak en vorm kleine rondjes chocolade op het vetvrij of bakpapier.

Wanneer het vel vol is, tikt u tegen de schotel om de oppervlakken van de chocoladerondjes glad te maken.

Leg voorzichtig stukjes van de verschillende gedroogde vruchten op de rondjes en laat 30 minuten in de koelkast afkoelen.

SMAKELIJK!

BONUS

Wat met de resterende chocolade in de kom?
Studentenhaver! U vindt het recept op p. 39.

Wat met de vulling die in de spuitzak achterblijft?
Langwerpige truffels: zie het recept op p. 22.

Hoe de polycarbonaatvorm schoonmaken?
Gebruik nooit een schuurspons of keukenborstel om de polycarbonaatvorm schoon te maken. Deze kunnen krassen maken op de vormholten. Spoel de vorm bij voorkeur onder heet water of zet hem in de vaatwasser. Vervolgens wrijft u met watten of een katoenen doek iedere holte schoon om alle resten van water en kalk te verwijderen.

Chocolade in alle eenvoud mouleren
Gebruik een vorm gemaakt uit polycarbonaat op kamertemperatuur. Een te koude vorm zal de chocolade te snel doen stollen met het resultaat dat uw op te vullen omhulsels te dik zullen zijn.

Een perfecte naad
Wanneer de vulling is verhard en de praline klaar staat om gesloten te worden, kan u snel met een haardroger of een thermische afstrijker de vorm wat opwarmen om de vorm en de voet van de omhulsels op temperatuur te brengen. (op ongeveer 10 cm van de vorm). De getempereerde chocolade opgieten, tegen de vorm kloppen en onmiddellijk afschrapen. De naad tussen het omhulsel en de sluiting zal onzichtbaar zijn.

De vulling is hard geworden in de spuitzak. Ze is er met geen mogelijkheid uit te krijgen! Leg de spuitzak in een kom. Verwarm deze in de microgolfoven. Herhaal dit totdat de vulling weer vloeibaar wordt.

De pralines komen niet los uit de mouleervorm. Hebt u de chocolade goed getempereerd volgens de in de tabel aangegeven temperaturen?

Als u de pralines na enkele uren in de koelkast niet uit de vorm krijgt, zullen ze er nooit meer uit komen. Om de chocolade uit de vorm te verwijderen, dompelt u de vorm onder in heet water. Zodra de chocolade zacht is geworden, verwijdert u het grootste deel met uw vingers (gebruik geen kookgerei of bestek om krassen te vermijden). Zet de vorm daarna in de vaatwasser.

Ondanks goed tempereren, zijn er dunne witte sporen op de pralines te zien. Hebt u de polycarbonaatvorm goed afgedroogd vóór gebruik? De chocolade mag absoluut niet met vocht in contact komen.Om problemen te voorkomen maakt u iedere holte schoon en droog met een katoenen doek of watten.