

CHOCOLADEDESSERTS DIE JE HART DOEN SMELTEN

Op vraag van Callebaut delen enkele van 's lands beste chocolatiers, patissiers en ijsdraaiers hun (feestelijke) versie van de populairste chocoladedesserten van de Belg

De Belg en zijn chocolade; even onafscheidelijk als Kuifje en Bobby, frieten en mayonaise of Brussel en het Atomium. Dat we als Belgen tot de grootste chocolade-etters ter wereld behoren, is al jaren geweten. Van het ontbijt tot het dessert na het diner, chocolade is nooit ver weg.

Met de feestdagen in aantocht vroeg chocoladefabrikant Callebaut aan enkele van 's lands beste chocolatiers, patissiers en ijsmakers om het recept van hun 'all-time' favoriete chocoladedessert met u te delen. Ze kruisten de chocoladespatels en paletmessen en pimpten klassieke recepten tot hemelse chocolade smaakbommetjes. Van de Dame Blanche, over de moelleux aux chocolat en de macaron, tot de moeder van alle chocoladedesserts; een chocomousse! Ideaal om een feestelijk diner mee af te sluiten of om het hart van je crush te veroveren (liefde gaat immers door de maag!). Smakelijk!

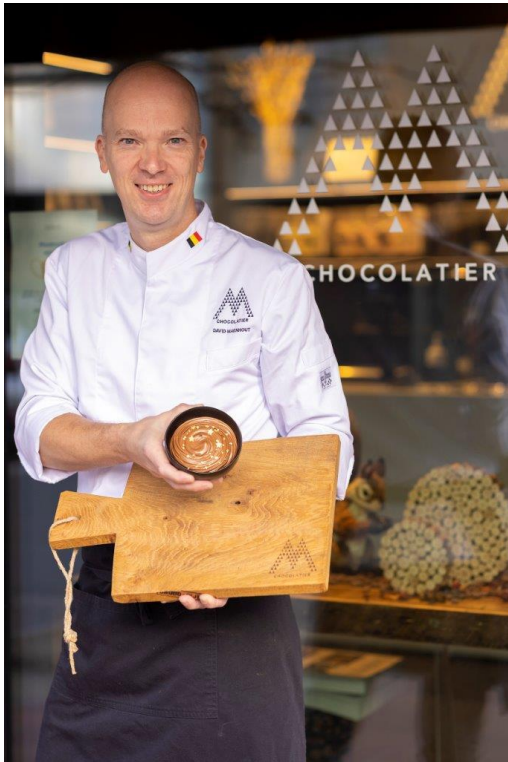
David Maenhout (Chocolatier M, Knokke-Heist) won als 'chocolade designer' in zijn carrière al meerdere internationale awards en prijzen. Hij creëert unieke desserts op maat van sterrenrestaurants wereldwijd. Nu deelt hij met ons zijn recept voor een heerlijke chocomousse.

Jan Foubert (Crèmerie Foubert, Sint-Niklaas & Antwerpen) opende tien jaar geleden samen met zijn broer een ijssalon. Anno 2021 stellen ze jaarlijks meer dan 300 verschillende mensen te werk. Jan creëerde op vraag van Callebaut een hedendaagse versie van de Dame Blanche.

Jean Philippe Darcis (Darcis, Verviers) staat als toppatissier en meesterchocolatier bekend om zijn iconische 'Macarons de Paris'. Hij creëerde een macaron met Callebaut-chocolade.

Joost Arijs (Gent) leerde als meesterpatissier de kneepjes van het vak onder andere als chef-patissier in het driesterrenrestaurant Hof van Cleve. Sinds 2011 heeft hij een eigen patisserie/chocolaterie zaak in Gent, die al snel uitgeroepen werd tot de beste patisserie van België door restaurantgids Gault & Millau. Hij laat je hart smelten met zijn recept van een Moelleux au chocolat.

CHOCOLADEMOUSSE DOOR DAVID MAENHOUT



Ingrediënten

170 gr. Callebaut N°811 – Dark Chocolat
15 cl room (35%vet)
20 gr. suiker
50 gr. hazelnootpasta (praliné)
45 cl room

Bereiding:

Smelt de chocolade au bain-marie en meng er de hazelnootpraliné onder. Kook 15 cl room samen met de suiker - Extra tip: voeg gerust kaneel of geraspte gember toe aan de room. Giet na het koken door een zeef op de chocolade, meng en laat afkoelen. Meng het ander deel room onder en koel het volledig af in de frigo. Klop korte tijd voor serveren het volledig afgekoelde mengsel luchtig op. Doe alles in een spuitzak en spuit in trendy kommetjes. Extra tip: spuit bijvoorbeeld de mousse in een drietal laagjes op met wat crunchy koekjes tussen de laagjes. Plaats gerust nog even terug in de koeling.

RECEPT DAME BLANCHE DOOR JAN FOUBERT



Ingrediënten voor het vanille ijs met witte chocolade

50 gr. witte Barry Callebaut witte smeltchocolade – W2, white callets.
1 vanillestokje of vanille aroma
3 eierdooiers
400 ml volle melk
150 ml slagroom
150 gr. suiker
Een snuifje zout

Bereiding:

Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel. Voeg de melk, slagroom & zout toe. Verwarm langzaam al roerend tot net onder het kookpunt (+- 85°C). Neem het mengsel van het vuur en smelt al roerende de witte chocolade onder het mengsel. Laat het mengsel afkoelen
Turbineer het roomijs volgens de instructies van je ijsmachine

Ingrediënten voor de warme chocoladesaus

150 gr. Callebaut N°811 – Dark Chocolat

150 gr. slagroom

snuifje zout

Bereiding:

Breng de slagroom al roerend tot net onder het kookpunt (+- 85°C)

Neem het mengsel van het vuur en smelt al roerende de fondant of melk chocolade onder het mengsel

Voeg eventueel een snuifje zout naar smaak toe

MOELLEUX AUX CHOCOLAT DOOR JOOST ARIJS



Ingrediënten voor de streuzel van pecannoten

200 gr. Boter

100 gr. Bleke cassonade suiker

100 gr. Rietsuiker

240 gr. Pecannoten

240 gr. Bloem

12 gr. Fleur de Sel

Bereiding:

Meng alle ingrediënten samen en verkruiemel

Afbakken op 170°C gedurende 15 min

Ingrediënten voor de gezouten Karamel

220 gr. Suiker

200 gr. Room

20 gr. Gezouten boter

¼ stuk Vanillestok

Bereiding:

Kook de room samen met de vanillestok

Karamelliseer de suiker en blus met de kokende room

voeg de boter toe

Ingrediënten voor de moelleux aux chocolat (voor 10 stuks)

250 gr. Callebaut N°811 – Dark Chocolat

200 gr. Boter

6 eidooiers

6 eiwitten

200 gr. Suiker

50 gr. Bloem

50 gr. Fleur de sel

Bereiding:

Smelt de chocolade samen met de boter. Klop het eiwit op samen met de helft van de suiker.

Meng het eigeel met de andere helft van de suiker en klop wit. Meng de gesmolten chocolade onder het eigeel

Zeef de bloem en meng eronder samen met het zout. Spatel het eiwit onder de massa. Vul inox ringetjes voor $\frac{2}{3}$.

Laat opstijven in de koeling en net voor het serveren 10 min afbakken op 190°C.

Dresseer de warme moelleux op een bord en werk af zoals op de foto. Serveer met een bolletje vers gedraaid vanille ijs.

MACARON MET VULLING VAN RUM EN VANILLE

**Ingrediënten voor de macaron**

120 gr. poedersuiker

120 gr. amandelmeel

110 gr. eiwit

125 gr. Suiker

Zo maak je het:

Zeef de poedersuiker en het amandelmeel.

Klop het eiwit stijf en voeg de suiker toe en meng met het poedersuiker en het amandelmeel.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit mooie 'macarons' op een bakplaat. Laat minstens dertig minuten opstijven.

Bak de macarons daarna 18 minuten op 130 graden.

Ingrediënten voor de vulling van de macaron

20 cl verse room

370 gr. witte chocolade W2 van Callebaut

25 gr. rum (Macaya)

2 vanillestokjes

Zo maak je de ganache:

Kook de room samen met de vanillestokjes en meng er de witte chocolade door.

Voeg de rum toe en mix. Laat 24 uur kristalliseren.