



NEUHAUS

INHOUD

- | | |
|-------|------------------------------------|
| P.6 | VAN GODENDRANK
TOT HEMELS HAPJE |
| P.21 | TOT NEUHAUS VAN
ZICH LAAT HOREN |
| P.40 | SYMBOLEN
EN CREATIES |
| P.72 | VAKMENSEN
EN LIEFHEBBERS |
| P.98 | ACHTER DE SCHERMEN |
| P.114 | RECEPTEN |



DE UITVINDING VAN DE BALLOTIN:

DE KUNST VAN HET VERPAKKEN



ART NOUVEAU

Het rijke artistieke en decoratieve erfgoed van België vormt voor Neuhaus een onuitputtelijke inspiratiebron. Een bewijs hiervan is de 'Art Nouveau', een praline als eerbetoon aan de gouden jaren van de vormkunst in België. Het omhulsel in de vorm van een diamant verwijst naar de juwelenindustrie. De praline bevat een tongstrelende verrassing – ganache van Peruaanse

chocolade met geroosterde hazelnoten – die helemaal klopt met zijn esthetische uitstraling. Idem voor de 'Art Déco' waarmee het huis een hommage brengt aan de architecturale lijnen van deze kunststroming. Het resultaat is een praline van intense, pure chocolade opgevuld met een praliné van Californische amandelen en nougat-schilfers.



CAPRICE EN TENTATION

'Caprice' en 'Tentation' vormen samen een duo van 'Irrésistibles'. Deze naam werd in 2010 bedacht voor een wisselend assortiment van een tiental pareltjes die uiteindelijk de aanzet hebben gegeven tot deze twee creaties. Hoe kun je ze uit elkaar houden? 'Caprice' is omhuld met pure chocolade, terwijl 'Tentation' zich in een laagje melkchocolade wikkelt. Ze hebben allebei een kenmerkende driehoekige vorm die niet enkel deel uitmaakt van ons collectieve geheugen, maar ook heel vaak 'hoed van Napoleon', 'hoed met twee punten' of gewoon 'driehoek' wordt genoemd.

Deze twee pralines werden met minutieus vakmanschap ontworpen in 1958 voor de Wereldexpo in Brussel. 'Caprice' bevat een dun laagje knapperige nougatine, omhuld met pure chocolade en gevuld met verse room met vanille uit Madagaskar. 'Tentation' bestaat uit een vulling van ganache op basis van zorgvuldig gedoseerde Arabica-koffie en een jasje van melkchocolade. Samen staan ze garant voor een contrastrijke smaakbeleving: de intensiteit van de pure chocolade van 'Caprice' onderscheidt zich op tekenende wijze van de zoete melkchocolade van 'Tentation'. Hun respectieve ganaches blijken elkaar dan weer aan te vullen.

Deze iconische pralines hebben hun naam te danken aan Adelson de Givre, schoonzoon van Jean Neuhaus jr. en cinefiet. Hij was danig onder de indruk van de charismatische Brigitte Bardot – het is geen geheim dat de

Franse actrice vaak speelse, ietwat provocerende rollen vertolkte – dat hij voor zijn creaties namen als 'Caprice' en 'Tentation' koos. Een knipoog naar de zwoele branie en tijdloze allure van deze filmdiva.

Het duo strookt volledig met de gangbare elegantie en tijdsgeest. Maar ook vandaag blijft het een krachtig symbool voor de creativiteit en durf die van Neuhaus een sterk merk hebben gemaakt. Deze onweerstaanbare pralines belichamen dan ook de sterke band van het bedrijf met zijn verleden. In het kielzog van dit wonderlijke tweetal liet de meesterchocolatier zijn creativiteit de vrije loop. Hij bedacht een aantal nieuwe variaties – afgestemd op de smaken van vandaag – met al even tot de verbeelding sprekende namen: 'Désir 64 % Cocoa' (nougatine gevuld met pure chocolade uit Peru), 'Plaisir' (nougatine met ganache op basis van geroosterde hazelnoten), 'Séduction' (nougatine gevuld met verse room met frambozen), 'Déllice' (nougatine met gezouten karamel), 'Émotion' (nougatine gecombineerd met verse room met 100 % Arabica-koffiebonen), 'Folie' (nougatine opgevuld met hazelnootganache, omhuld met pure chocolade en crunchy hazelnootstukjes), 'Frisson' (yuzu, gesuikerde mango en citroenkoriander vermengd met een romige ganache met witte chocolade en omhuld met pure chocolade en bestrooid met verbrokkelde sinaasappelkoekjes) ...



Van boven naar beneden: Désir, Séduction, Déllice, Plaisir, Émotion, Folie en Frisson



JEAN 72 %

In 1912 zette Jean Neuhaus jr. de confisrierewereld op zijn kop met een uitvinding die zou uitgroeien tot een van de grootste Belgische specialiteiten: de praline. Met dit verborgen juweeltje omhuld door een chocoladel laag schreef hij gastronomische geschiedenis in de vorm van een nieuwe smaakbeleving, gekenmerkt door zowel contrasten als harmonie. De creatie die hij 'praline' noemde, was meteen een schot in de roos.

De meesterchocolatier grijpt graag terug naar zijn rijke familiegeschiedenis met creaties als 'Pierre', 'Louise' en 'Suzanne'. De praline 'Jean 72 %' is een

Jean et

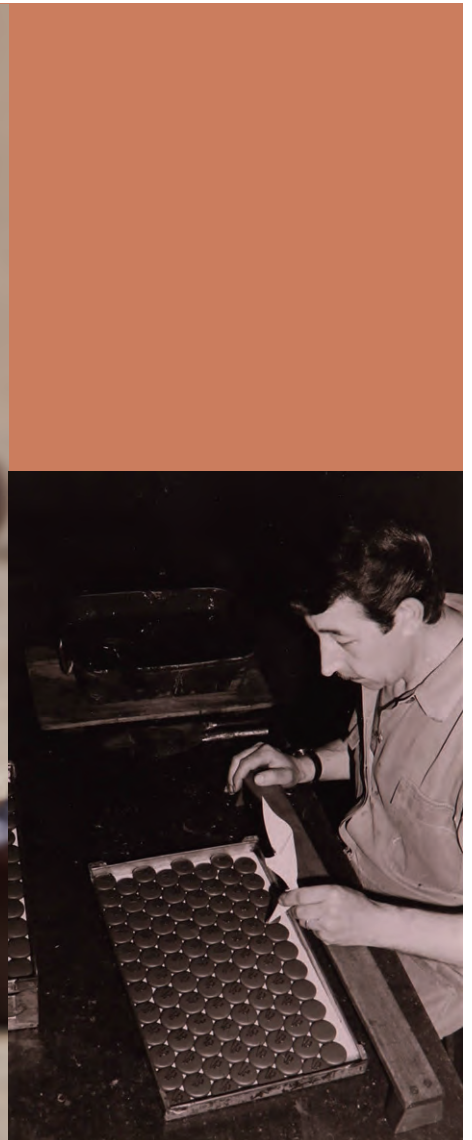
waar eerbetoon aan de nalatenschap van Jean Neuhaus en zijn visionaire geest. Deze praline is omhuld met een laagje intense, pure chocolade (72 % cacao), waarbij de subtiele bitterheid plaats ruimt voor een smeukige ganache van uitzonderlijke cacao uit Madagaskar. De volle, complexe aroma's en fruitige, lichtzure toetsen van deze cacao brengen de elegantie van deze praline volledig tot uiting.

'Jean 72 %' doet meer dan alleen liefhebbers van pure chocolade in vervoering brengen. Deze praline vertelt een verhaal van passie voor de authentieke smaak en de zoektocht naar perfectie. Verwacht je aan een duik in de unieke wereld van Neuhaus, waar traditie en moderniteit elkaar treffen voor een bijzondere, zintuiglijke beleving. Een hommage aan een Belgische uitvinding die meer dan 100 jaar na datum nog steeds fijnproevers over de hele wereld weet te bekoren.



De familie Neuhaus in pralines. Bovenaan Jean en Louise, het hart in het midden is Suzanne, Frédéric linksonder en tot slot Pierre, de jongste generatie, rechts



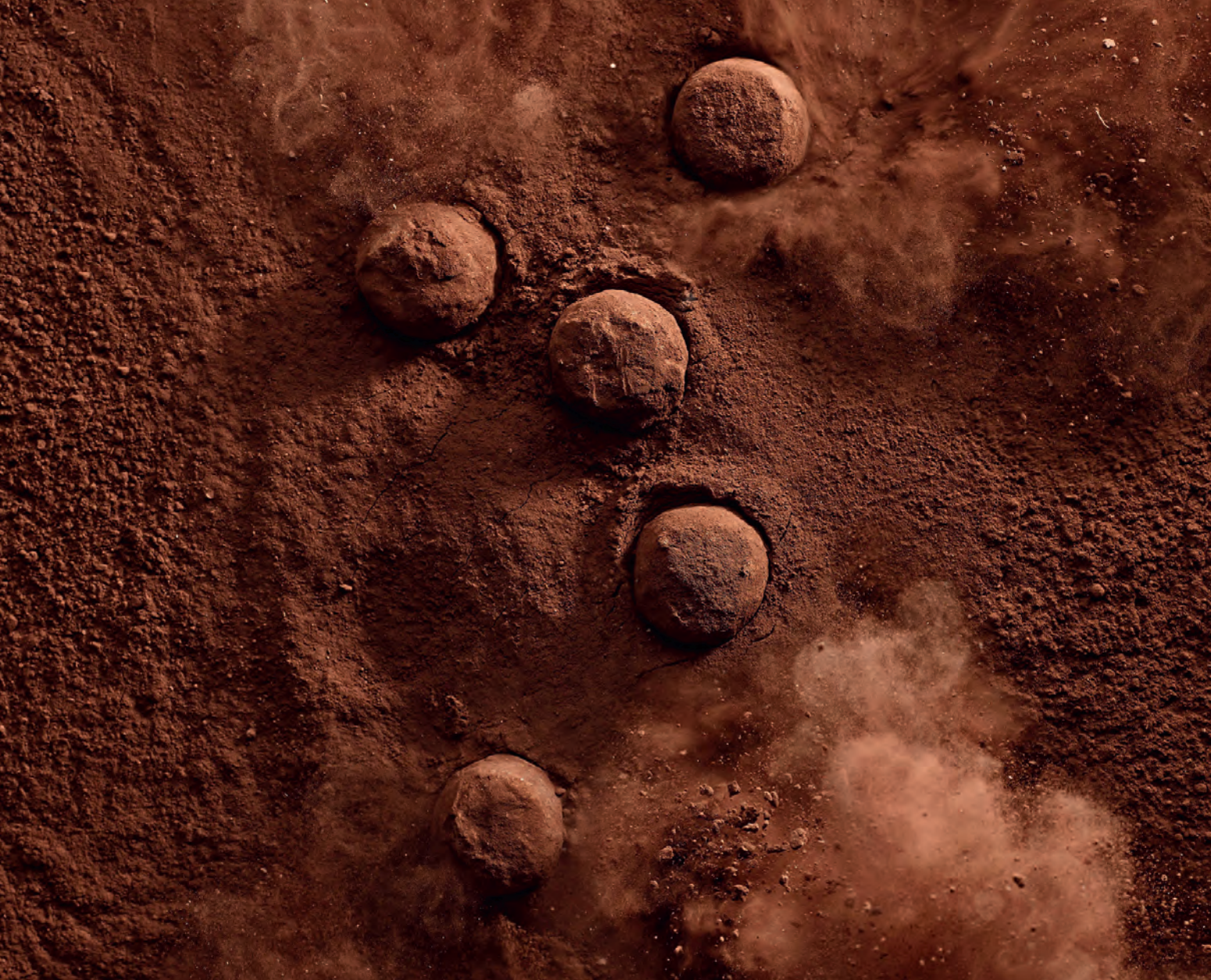


Feit blijft dat bepaalde lacunes soms op wonderbaarlijke wijze een nieuwe invulling krijgen. 'Violetta' en 'Bonbon 13' waren aanvankelijk uit productie, maar liggen vandaag opnieuw in de winkels te blinken. Deze twee klassiekers veroorzaakten een golf van nostalgie en misnoegen onder de trouwe fans, die meteen duidelijk hebben gemaakt dat ze niet zonder konden. 'Violetta' is te herkennen aan de melkchocoladeganaache die subtiel gearomatiseerd is met viooltjes en omhuld met een dun laagje pure chocolade. Het resultaat is een perfect uitgebalanceerde, verfijnde en florale praline. Onweerstaanbaar lekker. 'Bonbon 13' brengt op zijn beurt een eer-

betoon aan de traditie: een praline met een crunchy hazelnootpraliné in een laagje intense, pure chocolade. De contrastrijke texturen en tijdloze weldaad maken van deze praline een niet te versmaden traktatie. Leuk weetje: het cijfer 13 op de praline moet hoogstwaarschijnlijk ooit een hoofdletter B zijn geweest, maar het grafische bewijs daarvan is doorheen de tijd verloren gegaan. Door alle commotie kon de meesterchocolatier niets anders dan beide 'incontournables' weer in zijn gamma op te nemen. Nog maar eens het bewijs dat bepaalde smaken geen hype zijn, maar voor altijd in de traditie en het hart van de chocoladeliefhebbers verankerd zitten.



Violetta bovenaan en Bonbon 13 onderaan



BESTE TRUFFEL TER WERELD

VOLGENS BLOOMBERG

In 2017 riep Bloomberg de truffels van Neuhaus uit tot de beste ter wereld, waardoor de Prestige box met 16 truffels bovenaan de ranglijst kwam te staan. Journaliste en culinair criticus Kristen Krader prees de truffels de hemel in als een unieke beleving die verfijning combineert met meesterschap in chocolade. "Wauw, hoe lekker is dit! Het lijkt alsof ik in een bad vol chocolade ben gevallen", schreef ze, helemaal ondersteboven van deze royale en tegelijk verfijnde creaties. Onder hun zachte omhulsel houdt zich

een heerlijk smeùige, schuimige kern schuil, met smaken die zich in opeenvolgende laagjes ontploffen. "Dan pas besef je hoeveel oubollige of middelmatige pralines en chocolade je in je leven al gegeten hebt", besloot ze. De Amerikaanse benadrukte de uitzonderlijke versheid van de producten van Neuhaus, "alsof ze nog maar net, op het moment zelf zijn gemaakt". De journaliste is bovendien helemaal in de ban van de geschenkdoos waarin deze parels verpakt zitten. De felrode doos met elegante, goudkleurige reli-

efrand is op zich al een voorbode voor kwaliteit. "De doos alleen al laat vermoeden dat je iets speciaals in handen hebt," aldus Kristen Krader. Deze erkenning, naast de vele andere, bevestigt de expertise van het merk om de Belgische chocolade naar een wereldniveau te tillen. Het is een onderscheiding die de plaats van Neuhaus als topmerk binnen de chocoladewereld nog maar eens bekrachtigt.

NEUHAUS PIONIER VAN ONLINE CHOCOLADE SHOPPEN

In 2025 gaat Neuhaus verder op zijn innovatieve elan met een unieke nieuwigheid, namelijk de mogelijkheid om online een geschenkdoos op maat samen te stellen. Klanten in heel Europa kunnen nu kiezen uit 45 iconische pralines en deze bij henzelf of een dierbare thuis laten bezorgen.

Deze nieuwigheid past in een bredere transformatie die vijf jaar eerder al begon, tijdens de COVID-19-pandemie in 2020. Die periode was een scharnierpunt: de online verkoop van Neuhaus verzvoudigde toen in slechts enkele maanden tijd. Hét bewijs dat er vraag was naar een online aanbod van chocolade. "Sindsdien is onze online verkoop blijven groeien en vormt dit kanaal een perfecte aanvulling op ons wereldwijde netwerk van 750 verkooppunten", aldus Isabel Baert, CEO van Neuhaus.

Neuhaus blijft trouw aan zijn 160-jarige geschiedenis en pioniersgeest. Al die tijd tracht het merk traditie te combineren met innovatie. Via deze nieuwe online dienst bootst Neuhaus de unieke ervaring van pralines kiezen in de winkel na en komt het merk tegemoet aan de verwachtingen van de moderne consument. "Niets kan het plezier van proeven in een winkel vervangen, maar we bieden nu een aantrekkelijk en praktisch alternatief voor klanten die liever vanuit hun huiskamer bestellen", benadrukt Isabel Baert.

Deze service vormt een nieuwe mijlpaal in de evolutie van Neuhaus als meesterchocolatier. Het merk bevestigt hiermee niet enkel zijn pioniersrol in de wereld van kwaliteitschocolade, maar ook zijn engagement op het vlak van optimale klantervaring.





KENNISOVERDRACHT ALS LINK

Olivier Demol is ervan overtuigd – en hij is niet de enige in het atelier – dat alleen knowhow die wordt doorgegeven, waardevol is. Deze visie zit verankerd in het DNA van Neuhaus. De meesterchocolatiers geven hier hun kennis en vakmanschap niet zozeer mondeling door dan wel via handelingen, veeleisende kwaliteitsnormen en passie. Overdragen betekent immers niet kopiëren. Het gaat om het overbrengen van kennis en kunde op een manier die past bij een ander persoon met een eigen manier van werken en andere gevoeligheden. Waar het om gaat, is niet het klakkeloos namaken, maar het vermogen om het aangeleerde vakmanschap tot leven te brengen bij iemand anders, met een ander verhaal.

Het mooiste bewijs hiervan is Éric Lauwers, ambassadeur van het merk sinds 2018. Zijn intrede in de chocoladewereld lag initieel misschien niet voor de hand, maar het werd al snel zijn roeping. “Met cacao werken bood zoveel boeiende uitdagingen dat ik besloten heb om er mijn beroep van te maken”, vertelt hij. Zijn oudste herinnering? Als zevenjarig jongetje kreeg hij een chocoladefiguurtje, en dat staat voor altijd in zijn smaakgeheugen gegrift.

Na zijn opleiding aan de Antwerpse hotelschool PIVA opende hij met zijn vrouw een eigen winkel. Neuhaus kwam pas later in beeld. In zijn atelier The Loft, in de Business Lounge van Brussels Airlines, deelt hij zijn expertise met reizigers van over de hele wereld. De manier waarop hij zijn kennis overbrengt, maakt indruk. “Chocolade is een levend product dat volledige toewijding vraagt.” Daarvoor zijn verschillende talenten nodig: de precisie om chocolade te tempereren op 31,5 °C, het geduld om elke stap minutieus uit te voeren en het omgaan met de beperkingen op het vlak van luchtvochtigheid of hoge temperaturen tijdens demonstraties.

Keer op keer toont hij zijn passie voor kennisoverdracht als mentor van de vele talenten die klaarstaan om in zijn voetsporen te treden. “Sommigen spreken me nog steeds aan met ‘maître’”, merkt hij lachend op. Vanuit de overtuiging dat opleiding moet gebeuren via navolging en passie, leert hij in Vlezenbeek de aankomende generaties de kneepjes van het vak. Hij citeert graag Hendrik Conscience, de schrijver die zijn volk leerde lezen, en voegt eraan toe: “En ik leer hen van chocolade genieten!”

Zijn professionele pad is bezaaid met onverwachte momenten. Hij herin-

nert zich bijvoorbeeld nog levendig hoe hij tijdens een demonstratie in de winkel een Cubaanse gitarist voor de etalage zag staan. De muzikant had zijn oog laten vallen op een partituur die in een stuk chocolade was gegraveerd. Heel nieuwsgierig haalde hij zijn gitaar boven, stemde het instrument en speelde tot grote verbazing van de voorbijgangers ‘Stille Nacht’. Éric is nog steeds geëmotioneerd als hij hieraan terugdenkt. Die anekdote toont perfect aan hoe ver de passie voor zijn vak reikt.



Éric Lauwers, meesterchocolatier

PERSOONLIJKE EXPRESSIE

Sommige vakmensen geven graag hun vaardigheden door, terwijl anderen liever hun eigen, persoonlijke gevoeligheden tot uiting brengen. Dat is het geval voor de getalenteerde Alim Jetha, die van chocoladesculpturen een manier heeft gemaakt om zichzelf creatief uit te drukken, en voor Koen Rombauts, die aan zijn zijde werkt.

Alim heeft Indische roots en werd geboren in de Democratische Republiek Congo, waardoor hij in aanraking kwam met een smeltkroes van specerijen en culturen. Op zijn zeventiende kwam hij in België terecht. Aanvankelijk studeerde hij boekhouden, maar hij koos uiteindelijk voor iets helemaal anders: chocola-

tier. Het eerste kantelpunt kwam er bij Frédéric Blondeel in Brussel, waar hij de expressieve kracht van de cacaoboan en het vakmanschap achter elke handeling ontdekte.

De bevoegen creatieveling ontwikkelt sinds 2016 een uitgesproken sculpturale benadering van chocolade bij Neuhaus. Deze materie komt tot leven onder zijn behendige vingers. Hij ontwerpt monumentale stukken – waarzoals dit enorme boek helemaal gemaakt uit chocolade, dat het verhaal van Neuhaus vertelt – en is betrokken bij elke stap: van het gietproces tot de verpakking en het transport. "Soms voel ik me meer ingenieur dan chocolatier", lacht hij.



Koen Rombauts, meesterchocolatier

Hun volledig eetbare creaties getuigen van een diep respect voor het product. Alim benadrukt de afwezigheid van kunstmatige toevoegingen om de pure smaken van de ingrediënten intact te houden. Hij gaat op een bijna architecturale manier te werk: geduld oefenen, anticiperen en luisteren.

Maar zijn werk wordt bovenal aangestuurd door emotie. Hij herinnert zich een kind dat gefascineerd naar een sinterklaasfiguur in de etalage stond te staren. Dit beeld bracht hem na een zware dag terug naar de passie voor zijn vak. "Die glimlach maakte mijn dag goed. Hoe moe ik ook was, op dat moment voelde ik me opnieuw verbonden met de magie van het creëren."

Alim droomt ervan om zijn eigen chocoladewinkel te openen, misschien wel in Afrika. In de tussentijd blijft hij bijleren, experimenteren en zijn kennis op zijn manier overdragen. Zijn chocoladewerken zijn als hijzelf: nederig, gul en geïnspireerd.



Chocoladebeeld gemaakt door Alim Jetha tijdens een opleiding bij Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France



BASISTERMINOLOGIE

Aan de hand van deze lijst met courante vaktermen die bij Neuhaus op de werkvloer worden gebruikt, schetsen we een duidelijker beeld van de technische expertise van de chocolatiers. Het lexicon dat begint bij 'abaisse' en eindigt met 'vanille', bevat termen die de precisie van de dagelijkse handelingen en diversiteit van de texturen binnen het bedrijf weergeven.

Abaisseren

Met een deegrol amandelpasta of gianduja uitrollen of afplatten tot een egale, gelijkmatige plak die klaar is voor verdere verwerking.

Fatbloom

Witte aanslag op chocolade is een fenomeen dat zich voordoet wanneer de chocolade niet bij de juiste temperatuur wordt bewaard (tussen 15 en 18 °C). Het plantaardige vet van de cacao komt naar boven aan het oppervlak van de chocolade en vormt een witte sluier die het uitzicht van het product ontsiert, evenwel zonder invloed op de smaak.

Cacaoboter

Cacaoboter is een basisingrediënt bij de productie van chocolade. Het is een plantaardig vet uit cacaobonen dat wordt gebruikt om smeugheid en textuur toe te voegen. Neuhaus kiest dit ingrediënt met de grootste zorg uit om een onberispelijke kwaliteit te waarborgen.

Karamel

Dit is een zoete vulling die wordt bekomen door suiker te verhitten en te laten smelten tot een goudkleurige massa met een kenmerkende smaak. Karamel wordt vaak in de pralines van Neuhaus gebruikt voor zijn intense en vertrouwde smaak.

Couverture

Chocolatiers gebruiken couverture om hun producten te omhullen. Dankzij het hogere gehalte aan cacaoboter ten opzichte van gewone chocolade, heeft deze chocolade na het tempereren een soepelere consistentie en een glanzend eindresultaat.

Kristallisatie

Deze term slaat op het proces waarbij de cacaobotermoleculen zich tijdens het afkoelen in een stabiele en regelmatige structuur ordenen. Het is deze specifieke structuur, bekend als de 'V-vorm', die getempereerde chocolade zijn glans, knapperige bite en lange houdbaarheid geeft. Een goede kristallisatie voorkomt schoonheidsfouten (fatbloom, vlekken) en garandeert een perfecte textuur.

Enroberen

Het afdekken of omhullen van een garnituur of vulling met een dun laagje getempereerde chocolade. Deze handeling is cruciaal om de pralines een glanzende, verfijnde afwerking te geven.

Feuillantine

Dit is een banketbakkersbereiding gemaakt van verkruimelde 'crêpes dentelles' die gebruikt wordt om allerlei zoete creaties extra crunch te geven. De ultradunne panenkoekjes komen oorspronkelijk uit Bretagne, waar ze 'gavottes' worden genoemd. Ze worden opgerold en gebakken tot ze superkrokant zijn. Door zijn verfijnde textuur en lichte botersmaak wordt feuillantine vaak verwerkt in bereidingen voor een contrast tussen smeug en knapperig.



TRUFFELS MET PURE CHOCOLADE

ZACHT VANBINNEN, PUUR GENOT

Truffels zijn echte klassiekers: simpel en tegelijk verfijnd ... een zijdezachte ganache, een knapperige buitenkant en een fijn cacaolaagje voor het ultieme smaakmoment. Ze zouden toevallig ontdekt zijn op het einde van de 19e eeuw, toen een chocolatier per ongeluk warme room over gesmolten chocolade goot. Het resultaat was een chocoladehapje met een onweerstaanbare, smeltzachte structuur.

In dit recept versterken we de intensiteit van pure chocolade met een snuifje Guérandezout, dat een subtiel zilte toets toevoegt en de aroma's naar een hoger niveau tilt.

Bereiding

Smelt de chocolade au bain-marie en meng hem met de room en een snufje zout.

Laat het mengsel 2 uur in de koelkast afkoelen.

Vorm kleine bolletjes in de palm van je hand of met behulp van een spuitzak. Zet ze nog enkele minuten terug in de koelkast.

Leg elke truffel op een vork, dompel de vork in de gesmolten chocolade en rol de truffel daarna in cacaopoeder.

TIPS VAN DE MEESTERCHOCOLATIER

Door de omhullende chocoladelag goed te tempereren blijven de truffels niet kleven en krijgen ze een heerlijk krokante bite.

Pure cacao staat voor ongesuikerd cacaopoeder dat je truffels een elegante en krachtige smaak geeft.

Voor een verrassend accent: voeg een snuifje piment d'Espelette, wat sinaasappelzeste of een vleugje koffie aan de ganache toe.

Ingrediënten

voor ongeveer 70 truffels



Truffels die smelten in de mond

- 480 g pure chocolade
- 320 g vloeibare volle room (minstens 35 % vetgehalte)
- 1 snuifje Guérandezout

Omhuiling

- 200 g getempereerde pure chocolade
- 200 g cacaopoeder (ongezoet)



Benodigheden

- Bain-marie
- Spuitzak (facultatief)
- Houten of siliconen spatel

