

INHOUD

De geschiedenis van de cacao

	10
Genieters van het eerste uur - de Maya's	10
Chocolade bij de Azteken	12
Spanje verovert de Mexicaanse cacao-cultuur	14
Cacao verovert Spanje	15
Europese zegetocht	17
Frankrijk: chocolade voor de Zonnekoning	17
Engeland: chocolade voor iedereen	18
Duitsland: chocolade voor de gezondheid	18
Industrialisatie van de cacao-sector	19
<i>Goddelijke chocolade</i>	19
<i>De volmaakte chocoladedrank</i>	21
Nieuwe productiemethoden	23
Chocolade zonder grenzen	23
Zwitserse innovaties	24
De turbulente twintigste eeuw	26
De Eerste Wereldoorlog en de Roaring Twenties	26
Het Derde Rijk en de Tweede Wereldoorlog	28

Chocolade in tijden van Oost en West	28
De eenentwintigste eeuw	29

Van de boom tot chocolade

	31
De boom en zijn habitat	31
De voornaamste cacao-soorten	33
Criollo	34
Forastero	35
Trinitario	35
Oogst	36
Fermentatie	39
Drogen	41



Opslag en reiniging	42
Roosteren	42
Breken	43
Malen	44
De productie van cacao- poeder	44
De chocoladeproductie	46
Mengen en raffineren	46
Concheren	47
Tempereren	48
Gieten	49
Verwerkingsstadia van chocolade	50
Uitstapje: rauwe chocolade	52
<i>Siciliaanse rauwe chocolade met traditie</i>	53
Wat bepaalt de kwaliteit?	54
De beste ingrediënten	54
Herkomst en hoogwaardige soorten	55
Chocolade in alle kleuren	57
Pure chocolade	57
<i>Kakkerlakkenchocolade</i>	57



<i>Is chocolade gezond?</i>	58
Melkchocolade	58
Witte chocolade	59
Verrijkte en gevulde chocolade	59
Cacao als handelswaar	60
Cacaoteelt en de afnemers	60
<i>Chocolade voor cacaoboeren</i>	62
Duurzaamheid en eerlijke handel	62

Chocoladeportretten 64

Åkesson's Organic	66	Lindt & Sprüngli	138
Alnatura	68	Madécasse	142
Amedei	70	Madre Chocolate	144
Ananda Chocolate	74	Marou Faiseurs de Chocolat	148
Antidote	76	Menakao	152
BecksCocoa	78	Meybona	156
Berger Feinste Confiserie	80	Morin	158
Beschle	82	Omnom Chocolate	160
Bonnat	84	Original Beans	164
Caffarel	86	François Pralus	168
Chchukululu	90	Ritter Sport	170
Cluizel	92	Rococo Chocolates	172
Cocoa	94	Enric Rovira	174
Coppeneur	96	Sabadi	176
Claudio Corallo	98	Slitti Cioccolato e Caffè	178
Domori	102	Solstice Chocolate	180
Duffy's	104	Stainer	182
Edelmond	106	Szántó Tibor	184
Feodora	108	Tiroler Edle	186
Friis-Holm	110	Urzi Cioccolato	188
Gaillot	112	Valrhona	190
GEPA	114	Venchi	192
Goldhelm Schokolade	118	Vivani	194
Green & Black's	122	Weber & Weiss	198
Hachez	124	Willie's Cacao	200
Hoja Verde	126	Zotter	202
Idilio Origins	128		
Jordi's Chocolate	132	Register	206
Kilian & Close	134	Fotoverantwoording	208
Läderach	136		

LE CACAO



Fruit
ou capsule



Cacaoyers ou
cacaos



Yeuve du cacao
portant des fruits

Fleur



Beurre de cacao

Egrenage du cacao



Fines nibes



Usine de cacao



Entremets fin



Cacao en poudre

Grains



Tablettes de
chocolat



Œuf de Pâques



Tasse de cacao



Chocolatier



Gâteau au chocolat

FRANÇOIS PRALUS

ROANNE, FRANKRIJK

De Franse chocolatier François Pralus leerde het banketbakkersvak van zijn vader Auguste, die in Roanne een banketbakkerij had en het als uitvinder van de Praluline tot plaatselijke beroemdheid schopte. Dit zoete gebak met gekaramelliseerde amandelen is tot op de dag van vandaag een belangrijk product uit het Pralus-assortiment. Daarbij komen natuurlijk nog de oorsprongschocolades waarmee François Pralus sinds 1991 naam in de cacaowereld heeft gemaakt.

Pralus is een van de weinige echte bean-to-bar chocolatiers in Frankrijk. Momenteel produceert en verkoopt hij jaarlijks bijna honderd ton chocolade. De ruwe cacao koopt hij in de teeltgebieden in Zuid-Amerika, Afrika en de Indische oceaan, waarbij hij uitsluitend bewezen cru's – grote partijen – verwerkt. Bovendien bezit Pralus sinds 2003 een eigen plantage van zeventien hectare op het eiland Nosy-Be, ten noordwesten

van Madagaskar. Alle cacaobonen komen in ruwe toestand bij de chocoladefabriek in Roanne aan. Daar worden ze voorzichtig geroosterd, zodat de aroma's zich optimaal kunnen ontwikkelen. Vervolgens worden de ingrediënten gemengd, gewalst, geconcheerd, getempereerd en in vormen gegoten. Zo ontstaan oorsprongschocolades die allemaal een cacaopercentage van 75 procent hebben, daarnaast enkele exclusieve mengsels, een biologische reeks en bovendien de **Barre infernale**, een chocoladereep met noga en hazelnoten of amandelen, omhuld met pure of melkchocolade, en nog enkele bonbonspecialiteiten. Het populairste product is de sinds 2003 in het assortiment opgenomen **Pyramide des tropiques**, een bundel apart verpakte hoogwaardige oorsprongschocolades uit tien verschillende landen, die de deur opent naar heel verschillende smaakwerelden.



LÄDERACH

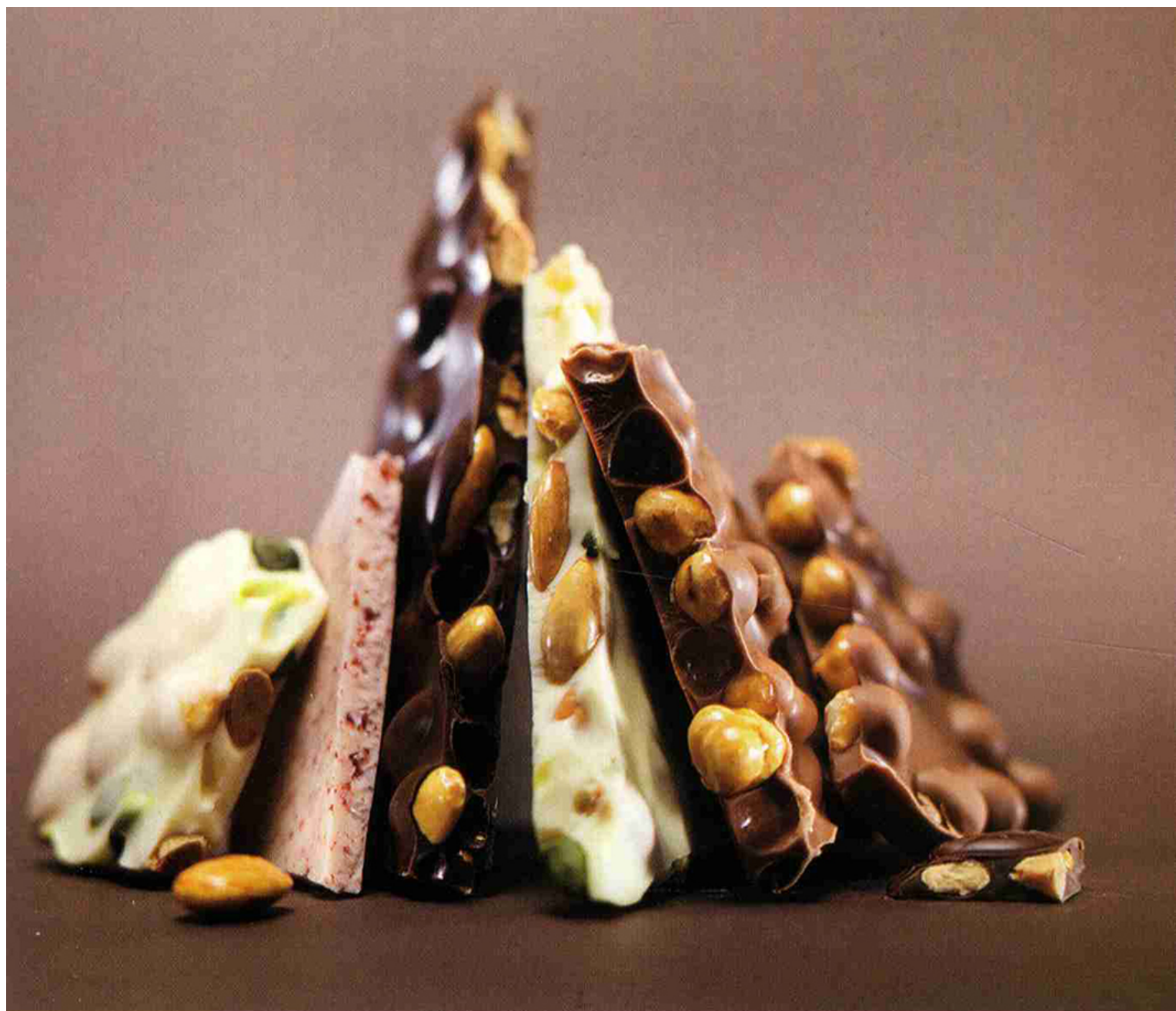
ENNENDA, ZWITSERLAND

De Zwitserse chocolatier Läderach behoort sinds 2012 tot de kring van bean-to-bar producenten. Het familiebedrijf werd overigens al vijftig jaar eerder opgericht in het stadje Glarus. In de eerste tientallen jaren werd Läderach vooral bekend als patissier. De **FrischSchoggis** werden in 2004 aan het assortiment toegevoegd, maar werden tot de inbedrijfsstelling van de chocoladefabriek



briek in 2012 in Bilten nog niet vanaf de boon vervaardigd, maar uit couverture van andere chocoladefabrikanten.

Tegenwoordig begint de productie van Läderach bij de inkoop van de ruwe cacao bij geselecteerde boeren in Ghana, Ecuador en Venezuela. Na aankomst bij Läderach wordt de cacao aan een grondige kwaliteitscontrole onderworpen en vervolgens gereinigd. Anders dan gebruikelijk worden de bonen eerst opengebrouwen. Vervolgens worden de cacaonibs geroosterd. Daardoor wordt een groter oppervlak verhit dan bij het roosteren van hele bonen en kunnen ongewenste zuren beter uitdampen, terwijl de gewenste aroma's zich beter kunnen ontwikkelen. De soorten worden gescheiden geroosterd zodat de verschillende karakteristieken per soort bewaard blijven en de chocolatier de verschillende componenten voor een blend goed kan doseren. Vervolgens wordt



alles gemalen, gemengd, gewalst, geconcheerd en getempereerd. Daarna worden de verschillende, met speciaal geselecteerde ingrediënten verfijnde FrischSchoggis in grote platen gegoten.

Inmiddels zijn er 24 soorten; zo kunnen we bijvoorbeeld kiezen tussen de knapperige Florentijnse melk- of karamelcrème in melkchocolade en repen met vruchten of specerijen. Deze repen variëren van pure en melk- tot witte chocolade.