

JEAN-PIERRE WYBAUW

Perfecte pralines

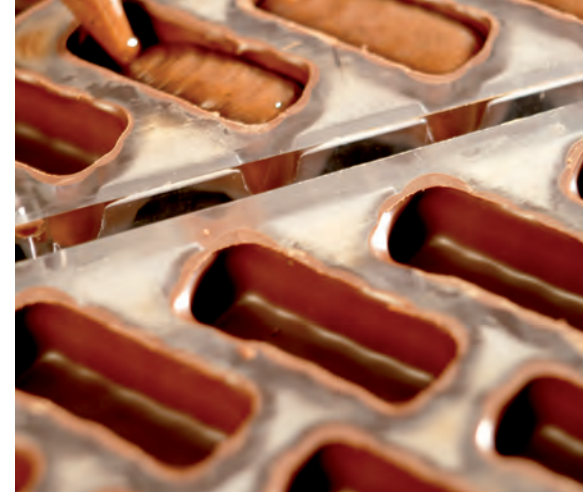
GOLD

FOTOGRAFIE FRANK CROES
TONY LE DUC
SERDAR TANYELI

Inhoud

INLEIDING		II. TECHNIEKEN EN SPECIALS	
VOORWOORD	10	PRALINEPASTA'S	
ENKELE ZOETE IMPRESSIES VAN		EN NOTENPRODUCTEN	118
'S WERELDS GROOTMEESTERS	11	MARSEPEIN EN PERSIPAN	122
		Marsepeinrecepten	124
I. DE BASIS	14	FONDANTSUIKERDEEG	127
GRONDSTOFFEN	15	DRAGEREN	130
OVER PROEVEN	21	CANDEREN	133
GEUREN EN SMAKEN	23	Gecandeerde rozen	135
MOGELIJKE SMAAKGEVERS:		Gecandeerde	
WAT ZIJN HUN VOOR-		fruitmarsepeinbonbons	136
EN NADELEN?	25	KONFIJTEN VAN VRUCHTEN	
SMAAKCOMBINATIES	31	EN GROENTEN	137
KRUIDEN, SPECERIJEN		VRUCHTENDEGEN	139
EN VRUCHTEN	33	FUDGE	143
SMAKEN EN TRENDS		MARSHMALLOWS	146
BIJ HET GEBRUIK VAN ZOUT	40	Recepten met enkel	
VOORKRISTALLISEREN		gelatine als opslagmiddel	148
(TEMPEREREN)	42	Recepten met gelatine en	
GANACHE	54	eiwit als opslagmiddelen	149
HOUDBAARHEID:		Recept met gelatine	
WAT U MOET WETEN	81	zonder mechanische opslag	150
HOUDBAARHEIDSVERBETERING		NOGA	151
IN DE PRAKTIJK	85	Enkele recepten en werkmethoden	152
HET GEBRUIK VAN ALCOHOL	89	LOKUM	155
SUIKERVERWERKING	98	KARAMELLISEREN	158
DIVERSEN OM ZELF AAN		KARAMELLEN	161
DE SLAG TE GAAN	105	Boterkaramellen	163
Advocaat of eierlikeur	105	Gezouten karamel	164
Amaretto-eierlikeur (met honing)	106	Honingkaramellen	164
Frappé	110	Chocoladekaramellen	165
Gekristalliseerde bloempjes		Chocoladekaramellen met munt	165
als decor op pralines	111	Notenkaramellen	166
Rolfondant	112	Zwarte duivels	167
Gomdeeg	113	Karamelbars	168
Zelf afdrukfolies en metalen		CHOCOBROODSMEERSELS	169
sjablonen maken	115	Enkele recepten	173

SNIJPRALINES: VERSCHILLENDE METHODEN OM EEN PLATSTUK TE GIETEN	<i>176</i>	HOLKOGELS MET HOUDBAARHEID VAN ONGEVEER DRIE WEKEN	<i>203</i>
GESPOTEN PRALINES: VERSCHILLENDE MANIEREN OM BODEMS TE MAKEN	<i>178</i>	Champagnetruffels	<i>204</i>
HET DOMPELEN (DOORHALEN) VAN PRALINES	<i>180</i>	Bierganache 1	<i>205</i>
DIVERSEN	<i>181</i>	Bierganache 2	<i>206</i>
Krokante, hartige sticks	<i>181</i>	Bierkaramel	<i>207</i>
Gebakken marsepein	<i>182</i>	Enkele klassieke recepten	<i>208</i>
		Baileystruffels	<i>211</i>
		Bitter en vanille	<i>212</i>
		Eierlikeurtruffels	<i>213</i>
		Ganache-Cointreaucrème	<i>214</i>
 III. RECEPTEN	 <i>183</i>	 HOLKOGELS MET HOUDBAARHEID VAN MAXIMAAL DRIE MAANDEN	 <i>215</i>
TRUFFELS	<i>184</i>	Wijntruffels	<i>216</i>
KLASSIEKE TRUFFELS MET HOUDBAARHEID VAN MAXIMAAL DRIE MAANDEN	<i>186</i>	Muntganachetruffels	<i>217</i>
Truffels met anijstlikeur	<i>187</i>	Matchatruffels	<i>218</i>
Anijstruffels	<i>188</i>	Mastichatruffels	<i>219</i>
Gembertruffels	<i>189</i>	Kastanjetruffels	<i>220</i>
Vanilletruffels	<i>190</i>	Kirschtruffels	<i>221</i>
Honingtruffels	<i>191</i>	Wit en donker	<i>222</i>
Giandujatruffels	<i>191</i>		
Kokostruffels	<i>192</i>	HOLKOGELS MET HOUDBAARHEID VAN ONGEVEER ZES TOT NEGEN MAANDEN	<i>223</i>
Kruidentruffels	<i>193</i>	Karameltruffels	<i>224</i>
Lavendeltruffels	<i>193</i>	Abrikozenbasilicumtruffels	<i>225</i>
Kaneeltruffels	<i>194</i>	Pistachetruffels	<i>226</i>
Mitilini's	<i>195</i>	Veenbessenkaramel	<i>227</i>
		Truffels met frambozenpuree	<i>228</i>
KLASSIEKE TRUFFELS MET HOUDBAARHEID VAN ONGEVEER ZES TOT NEGEN MAANDEN	<i>196</i>	Rabarbertruffels	<i>229</i>
Honingkarameltruffels	<i>197</i>	Kardemomolijfolie-honingtruffels	<i>230</i>
Sinaasappeltruffels	<i>198</i>	Limoen-wasabitruffels	<i>231</i>
Botertruffels met kirsch	<i>199</i>	Marc de champagnetruffels	<i>232</i>
Koffiekarameltruffels	<i>200</i>	Aardbeiengembertruffels	<i>233</i>
Pralinétruffels	<i>201</i>	Banaan met Earl Grey-truffels	<i>234</i>
Koffietruffels	<i>202</i>		



CUVETTEN	235	Sereh	271
Extra bitter	236	Amandelpraliné met kaneel	272
Limoenganache	237	Sesampraliné	273
Abrikoos	238	Pralinécrème	274
Sinaasappelganache	239	Duo van peer en sinaasappel	275
Praline-citroenganache	240	Amandel met koffie	276
Oriental	241	Honingpralinécrème	277
Bitter en rum	242	Amandelbonbons	278
Exotic	243	Lemon	279
Karamel met sinaasappel	244	Pistachegianduja	280
Amandel-kirschpraline	245	Amandeltuilles	281
Koriander	246	Dulce de leche	282
Praliné in ganachecuvetten	247	Kokos en krokant	283
Eierlikeur in ganachecuvetten	248	Pistache met kardemomganache	284
Karamel in ganachecuvetten	249	Feuilletine	285
Rumcreme in ganachecuvetten	249	Boterpraliné	286
Anijscreme in ganachecuvetten	250	Giandujaganache	287
Karamelsnobinette	251	Mueslibars	288
		Passie	289
PRALINES MET BASISGANACHE	252	Crispy	290
Gespoten noten	254	Pistacheganache	291
Délice café	255	Pistacheblokjes	292
Hazelnootrozet	256	Nutty	293
Sinaasschijfjes	257	Nibs & Nuts	294
Marsepeinkrokant	258	Lavendelsandwich	295
Markiezin	259	Praliné met passievrucht	296
		Amandelkaramel	297
PRALINES MET TOEVOEGING		Koffiegianduja	298
VAN VERSCHILLENDE NOTEN	260	Cocktail	299
Amandel crème	260	Citroenganache met	
Kaneel en pistachio	261	Oranjebloesemmarsepein	300
Délice coco	262	Violette	301
Délice van honing en kaneel	263	Amandine	302
Ganache met muskaatpraliné	264	Pistacheganache	304
Kardemom- en pistacheganache	265	Amandelganache	305
Speculaascrème	266	Sandwich van pistachegianduja	306
Frambozenpraliné	267	Orange Crumby	307
Pralinéganache	268	Limoenthee	308
Limoen- en pistacheganache	269	Ganache van peren	
Marsepeinganache	270	met amandelpraliné	309



Pistachio en bitter	310	Amaretto	347
Praliné met koriander	311	Lavendel en anijs	348
Passion	312	Cappuccino	349
Giandujaganache met pistache	313	Anisette	350
Duo van peer en sinaasappel	314	Sinaasappel met koriander	351
PRALINES MET TOEVOEGING		Whiskyganache	352
VAN ALCOHOL	315	Tropical	353
Pistachecubes	315	Orange bitters	354
Aknot	316	Pistachepralinéganache	355
Pistachemarsepein met whisky	317	Peachcocktail	356
Advocaatcrème	318	Anijskaramel	357
Arabe	319	Heaven	358
Advocaatcrème	320	Calypso	359
Marco	321	Margarita	360
Wijncrème	322	Limoen	361
Al vino	323	PRALINES - GEVORMD,	
Lente	324	GESPOTEN, GESNEDEN	362
Cherry	325	Palet d'or	362
Pruimenganache	326	Coconut	365
Toscana	327	Ganache van passievrucht	366
Abrikoos en kokos	328	Verse munt met limoen	367
Theeganache	329	Groseille met saffraan	368
Sunny	330	Tea time	369
Karamel met kokos	331	Vanilla	370
Aalbessenganache	332	Lavendel	371
Lavande	333	Rode vruchten	372
Kastanjebuche	334	Galet van gezouten karamel	373
Cognacganache	335	Mokkaganache	374
Rumcrème	336	Koffieganache	375
Tropicana	337	Orangina	376
Kahlúa	338	Forest	377
Port	339	Mango met saffraan	378
Hellas	340	Banana	379
Limoen met wodka	341	Rabarber	380
Oranjebloesem	342	Frutty	381
Crème van rozijnen in cognac	343	Fruitige karamelganache	382
Crème met rum	344	Equador	383
Popping feeling	345	Mystère	384
Kokos	346	Eierganache met sinaasappel	385



Bitter en fruit	386	PRALINES - GEVORMD, GESPOTEN, GESNEDEN MET MINSTENS 6 MAANDEN	
Frambozenganache	387	HOUDBAARHEID	421
Honing met balsamicoazijn	388	Caraibe	421
Passievrucht met een hint van munt	389	Frambozen-korianderkaramel	422
Pure Orange	390	Cassis	423
Citroengras	391	Duo van bosbessen	424
Cherry	392	Vanille en frambozen	425
Sinaasappelganache met amandelen	393	Fruitage kastanje	426
Vanilleganache met een frambozencoulis	394	Citroen- en muntganache	427
Ginger	395	Abricot	428
Freshy met munt	396	Zacht romig vruchtendeeg	429
Honingganache met kaneel	397	Blueberry	430
Masticha	398	Kokos met bosbessen	431
Minty	399	Passiesticks	432
Antalya	400	Frambozenganache	433
Asia	401	Duo van karamel met banaan	434
Espresso	402	Duo van aardbeien en kaneel	435
Africa	403	Sinaasappel-jasmijnkaramel	436
Reliëfpalet	404	Cocktail met coco	437
Lentefrisheid	405	Frambozenganache met saffraan	438
Banaan in kokosmelk	406	Ananas	439
Gekaramelliseerde banaan	407	Matcha	440
Gember en limoen	408	Vanille	441
Roomganache met basilicum	409	Green tea	442
Anijs-en honingganache	410	Tonkabonen	443
Earl Grey-ganache	411	Paddenstoelen	444
Koffie	412	Zeeschelpen	445
Panache	413	Zoethout	446
Saffraan 1	414	Jasmine	447
Saffraan 2	415	Hot sticks	448
Kardemom	416	Kardemom met olijfolie	449
Rio	417	Koffieganache	450
Pacific	418	Mokka	451
Lava	419	Guave	452
Cappuccino	420	Honingganache met anijs	453
		Orient	454



IV. TECHNISCH VOOR DE GEVORDERDE VAKMAN

455

VOORKRISTALLISEREN

TECHNISCH BEKEKEN 456

ZIJN CHOCOLADEPRODUCTEN

WEL ECHT AF ALS

DE CHOCOLADE MOOI

IS UITGEKRISTALLISEERD? 458

DE GEMIDDELDE VOEDINGS-

WAARDE VAN CHOCOLADE 460

REOLOGIE 462

HET EVALUEREN

VAN CHOCOLADE 466

VETTEN 469

VETIMITATORS 474

EMULGATOREN 476

VOEDINGSVEZELS

EN OPSLAGMIDDELEN 480

COLLOÏDEN 482

SUIKERS 490

KARAMELLISERING 503

HOUDBAARHEID 505

MOOIE VERPAKKINGEN ZIJN

NIET ALTIJD ONSCHULDIG! 516

V. BIJLAGEN

519

VADEMECUM -

NUTTIG OM TE WETEN 520

ANTWOORDEN OP ENKELE

VEELGESTELDE VRAGEN 533

REGISTER 535

VOORWOORD

10

Meer dan vijftien jaar geleden verscheen het eerste boek in de reeks 'Perfecte Pralines': het had de ambitie om een functioneel en praktisch vakboek te zijn voor beginnende en ervaren professionele chocoladebewerkers. In de jaren die volgden, verschenen in dezelfde reeks drie nieuwe titels, telkens ingegeven door nieuwe inzichten in een snel evoluerende wereld. Door nieuwe kennis over grondstoffen, veranderende vragen van de markt en nieuwe productiemethoden voelde ik de noodzaak om de inhoud van het eerste boek aan te vullen, uit te diepen of te verbeteren. Zo kwamen achtereenvolgens de ganaches, de houdbaarheid en het maken van recepten uitgebreid aan bod.

Vijftien jaar later kom ik eigenlijk terug bij waar het destijds allemaal begonnen is: bij de ambitie om alle beschikbare kennis over het werken met chocolade te bundelen in een praktisch en functioneel vakboek voor professionals. Daarbij heb ik een zorgvuldige selectie gemaakt van alle eerder verschenen hoofdstukken. Bij de herwerking ervan heb ik ook geprobeerd rekening te houden met alle feedback, reacties en vragen die ik de afgelopen jaren heb gekregen. Door de vele verbeteringen en aanpassingen is het uiteindelijk eerder een nieuw boek geworden dan een compilatie of een geactualiseerde momentopname van de kennis en vaardigheden die ik oorspronkelijk mee wilde geven aan de hedendaagse professional.

Perfecte pralines Gold bestaat uit drie delen. In het eerste deel komen de basisprincipes van het werken met chocolade aan bod. Het tweede deel is opgebouwd rond recepten. Naast oudere recepturen – die allemaal werden herwerkt en verbeterd – bevat dit deel ook tal van nieuwe



recepten. Bij elk recept wordt ook de Aw-waarde vermeld als belangrijke indicator voor de houdbaarheid. Het derde deel ten slotte gaat dieper in op de theoretische en wetenschappelijke aspecten van de processen die belangrijk zijn bij de verwerking van chocolade.

Ik wens iedereen niet alleen heel veel leesplezier toe, maar vooral heel veel genot tijdens het werken met en het proeven van de allerheerlijkste lekkernij die chocolade is én blijft.

Mei 2016

Jean-Pierre Wybauw

ENKELE ZOETE IMPRESSIES VAN 'S WERELDS GROOTMEESTERS

'Een man als Jean-Pierre Wybauw zouden we graag wat vaker tegen het lijf lopen in de wereld van de chocolade. Hij beschikt over een onuitputtelijke kennis over chocolade, die hij bovendien maar al te graag deelt met anderen. Hij wordt dan ook op handen gedragen door een hele generatie van leerling-chocolatiers.

Het werk dat hij ons vandaag voorstelt, kan meteen al worden beschouwd als een nieuwe referentie in dit domein: de man die achter dit werk schuilgaat, leeft immers voor zijn vak. Bovendien wil hij zijn kennis en bedrevenheid maar wat graag overdragen op een zo groot mogelijk publiek.

Jean-Pierre weet zijn mateloze liefde voor de chocolade – zoetheid, genot en fijnproeverij – over te dragen op ieder die zijn pad kruist, en zijn bevoegdheid op het vlak van communicatie is de essentie zelf van het vak van chocolatier.

Tijdens onze eerste ontmoeting was ik nog een adolescent en zijn eerste indrukwekkende demonstraties van chocoladesculptuur op 'Euroba' blijven in mijn geheugen gegrift als de eerste verwondering die wellicht de kiemen heeft gelegd voor mijn latere roeping als chocolatier. Zijn chocoladesculpturen zijn tegelijk delicaat en vluchtig, toonbeelden van een zoete kunst en contrasten waar zowel liefhebbers als vaklieden urenlang naar kunnen zitten kijken.

Tijdens onze ontmoetingen heeft Jean-Pierre me voorgesteld aan de gilde waartoe hij behoorde: de Richmond Club van België, die de elite van de Belgische patissierewereld samenbrengt. Op deze mensen wou ik zo graag lijken; ze konden niet alleen bogen op een buitengewone kennis, maar hun kijk op het vak was zeer nobel en gepassioneerd, rijk aan een creativiteit die altijd in beweging is en een respect voor het werk van de ambachtsman die ik hier vandaag met dezelfde vurigheid wil verdedigen.

Jean-Pierre Wybauw is veel meer dan een vertegenwoordiger van deze elite, hij is er zeker het boegbeeld van. Zijn bekwaamheid en zijn liefde voor het vak blijven, vanuit elk oogpunt, een voorbeeld voor de jonge generaties van chocolatiers die er stevast op belust zijn bij te leren en de voor dit vak zo typische geheimen van de alchemist te ontsluiten. Door zijn bescheidenheid, zijn luisterbereidheid en zijn openheid ten aanzien

van jonge talenten is Jean-Pierre Wybauw als een open boek over het vak van chocolatier.

Het is meer dan een eer voor mij om vandaag al mijn erkentelijkheid en mijn bewondering uit te drukken voor de man die mij, door zijn dynamische aanpak, heeft ingewijd in de magie, de technische kant en het uitdrukkingsvermogen van de chocolade. Ik hoop dat de lezers van dit boek deze pagina's met evenveel plezier als ik zullen omslaan, en de vele facetten van de persoonlijkheid van Jean-Pierre Wybauw met genoeg zullen ontdekken.'

Pierre Marcolini
MEESTER-CHOCOLATIER, BELGIË

'Beste Jean-Pierre!

Het is een absolute eer om enkele regels in je nieuwe project aan jou te mogen wijden. Ik wens je veel succes en hoop dat je al aan je volgende boek werkt, dat weer een nieuwe generatie chocolatiers kan vormen en inspireren.

Proficiat Mr Chocolate!'

Ramon Morató Parés
BARCELONA, SPANJE





‘Jean-Pierre Wybauw is een van de grootste chocoladespecialisten ter wereld, zowel wat betreft zijn knowhow van de materie, de vervaardiging en de manier van verwerken, als wat betreft de verscheidenheid van chocolade en de gebruikstechnieken ervan. Hij bezit een indrukwekkende kennis over het onderwerp, zoals overduidelijk blijkt uit al zijn publicaties over chocolade. Dit nieuwe deel van *Perfecte Pralines* bevestigt eens te meer welk een zeldzame en unieke knowhow van chocolade hij in de loop der tijd heeft opgedaan. In dit boek past Jean-Pierre Wybauw niet alleen zijn opmerkelijke technische en creatieve grondslagen toe, hij biedt tegelijkertijd ook een grondige uiteenzetting over smaken en smaakcombinaties. Het doet me plezier dat ik via dit voorwoord mijn bewondering voor hem kan uiten. Ik hoop dat hij doorgaat op de ingeslagen weg en op deze manier nog veel voor ons vak zal betekenen.’

Pierre Hermé
PARIS

‘Eind november 2003 zei Jean-Pierre me dat hij eindelijk zou beginnen aan het boek, zijn eigen boek waarop hij al jaren aan het broeden was. Ik wist meteen dat het niet zomaar een boek zou worden, een van de vele boeken over chocolade die al bestaan. Wie hem kent, en zijn inspanningen tussen tentoonstellingen, weet ook dat zijn kennis, bedaardheid en professionele aanpak alleen maar worden geëvenaard door zijn passie voor zijn roeping.

Specialisatie, perspectief, techniek, functionaliteit,... en bovenal rationaliteit, iets wat hem definieert als mens, dit zijn enkele van de woorden die Jean-Pierre in gedachten moet hebben gehad nog voor hij de eerste letter op papier zette. Zoals u zal zien, is dit boek een onuitputtelijke bron van ideeën. Het zult uitstekend in de smaak vallen bij mensen zoals ik die meer verlangen dan recepten wanneer ze een boek lezen.’

Albert Adrià
SPANJE

‘In *Perfecte Pralines* voorziet chef Jean-Pierre Wybauw zijn lezers niet alleen van recepten. Hij maakt hen ook deelgenoot van de concepten, technieken en technische kennis die ze nodig hebben om zelf hoogstpersoonlijke pralines te creëren. Het is een uniek boek dat de onbegrensde wereld van de chocoladeproducten toegankelijk maakt voor een internationaal publiek.’

Sébastien Canonne
MOF THE FRENCH PASTRY SCHOOL

‘Bedankt, Jean-Pierre Wybauw, dat je nog meer van je eindeloze kennis en onbetwiste vaardigheden met ons wilde delen. Je hebt de banketbakkerskunst opnieuw verrijkt, tot groot plezier van duizenden professionals en liefhebbers wereldwijd. Dit nieuwe werk beschrijft doeltreffend hoe smaken kunnen worden gebruikt, versterkt en gecombineerd, en wat nog belangrijker is, hoe iedereen zijn eigen persoonlijke pralines kan maken. Het is alsof de duisternis zich vult met kleur en licht! Het boek is een onmisbare aanvulling op je vorige werken, die nooit in onbruik zullen raken.’

Ewald Notter
VS

‘Chef Jean-Pierre Wybauw heeft een ongeëvenaarde passie voor chocolade. Zijn boeken zijn gebaseerd op onvermoeibaar onderzoek en gaan verder dan smaak en vorm alleen. Ze vertellen hun lezers precies waarom chocolade smaakt zoals hij smaakt en zich gedraagt zoals hij zich gedraagt, wat ze in staat stelt buitengewone pralines te creëren. Met *Perfecte Pralines* heeft Jean-Pierre Wybauw de wereld van de chocolaterie weer een onmisbaar werk geschonken.’

Chef Jacquy Pfeiffer
THE FRENCH PASTRY SCHOOL



‘Dit boek is een uitstekend werkmiddel, een soort van gids voor alle vurige liefhebbers die willen werken met een noble grondstof als chocolade. Het is ook de kroon op de carrière van Jean-Pierre, die we kennen als een discreet, nederig en gepassioneerd vakman. Ik hoop dat dit boek velen onder ons zal helpen een antwoord te vinden op de eenvoudige vragen die elkeen zich wel eens stelt in zijn loopbaan.

Indien u graag met chocolade werkt, kan ik u alleen maar aanraden dit boek regelmatig te raadplegen. Een welverdiende pluim voor de auteur!’

Marc Debailleul
MOF FRANKRIJK

‘Eindelijk een boek speciaal voor professionele chocolatiers. Jean-Pierre Wybauw, ook bekend als Mr. Chocolate, heeft de ultieme tekst over chocolade op papier gezet. Ik voel me vereerd omdat ik mag grasduinen in Wybauws levenslange ervaring. Elke pagina biedt een weelde aan informatie, van de meest elementaire weetjes over chocolade tot de ingewikkelde interacties van de ingrediënten van een ganache. De foto’s zijn verbluffend en de tekst is opgebouwd op een duidelijke, beknopte manier. Dit is een van de weinige boeken die een vaste steek krijgen op mijn nachtkastje en op mijn werktafel.’

Thomas Gumpel
VS

‘Eindelijk, een boek dat tegelijk aantrekkelijk en technisch is, een onmisbaar hulpmiddel dat de vakmensen moet helpen de complexiteit van chocolade te begrijpen en beheersen. Jean-Pierre laat ons in zijn hart kijken en putten uit de kennis van een lange carrière. Ik kan het alleen maar aanbevelen!’

Jacques Torres
NEW YORK

‘Waarde collega’s,
Het is voor mij een grote eer dat ik een voorwoord mag schrijven bij het nieuwe werk van Jean-Pierre Wybauw. Jean-Pierre is voor mij “Mister Chocolate”, een authentieke globe-trotter die er nooit genoeg van zal krijgen om zijn passie en kennis met ons te delen. Als een levende encyclopedie van de chocolade heeft Jean-Pierre een enorme bijdrage geleverd aan de wereld van de moderne chocolaterie. Ons mooie beroep van patissier-chocolatier heeft grote vakmensen als hij nodig om te blijven bestaan en zich verder te ontwikkelen. Bedankt, Jean-Pierre, voor je hele oeuvre. Ik wens je veel succes toe met dit boek, dat ongetwijfeld een bron van inspiratie wordt voor vele jonge professionals uit ons vakgebied.

Met collegiale groeten.’

Chef Stéphane Glacier
MOF FRANKRIJK

‘Chocolade inspireert de wereld al honderden jaren. Het is één van de meest tot de verbeelding sprekende genotsmiddelen. Voor sommigen gaat de passie voor chocolade zelfs zo ver dat zij er hun beroep van maken.

Jean-Pierre Wybauw is zo’n vakman, waarvan het lijkt alsof er geen bloed, maar vloeibare chocolade door zijn aderen stroomt. De man is chocolade!

Tijdens de “National” en “World Party Team Championship” in de VS heb ik Jean-Pierre leren kennen als een bescheiden, ingetogen vakman die liever geeft dan neemt. Dit prachtige boek is hiervan een mooi voorbeeld.

De beste manier om Jean-Pierre te bedanken voor al zijn kennis en energie is door zijn boek intensief te gebruiken en te raadplegen. Indien uw exemplaar na enige tijd behoorlijk is “bevuild en beduimd” met chocoladevingers, dan zijn dat de stille getuigen van de waarde van dit boek.

Jean-Pierre, proficiat en bedankt!’

Rudolph van Veen
NEDERLAND

I De basis

GRONDSTOFFEN 15 / OVER PROEVEN 21 / GEUREN EN SMAKEN 23 / MOGELIJKE SMAAKGEVERS 25 /
SMAAKCOMBINATIES 31 / KRUIDEN, SPECERIJEN EN VRUCHTEN 33 / SMAKEN EN TRENDS BIJ HET GEBRUIK
VAN ZOUT 40 / VOORKRISTALLISEREN 42 / GANACHE 54 / HOUDBAARHEID 81 / HOUDBAARHEIDSVERBETERING 85 /
HET GEBRUIK VAN ALCOHOL IN RECEPTEN 89 / SUIKERVERWERKING 98 / DIVERSEN OM ZELF AAN DE SLAG TE GAAN 105



GRONDSTOFFEN

Elke grondstof heeft zijn specifieke eigenschappen. Sommige grondstoffen beschermen het recept tegen uitdrogen of verlengen de houdbaarheid.

Wanneer verschillende grondstoffen in een recept worden samengebracht, dan laten sommige zich goed vermengen. Andere, zoals vetstoffen met water, doen dit niet.

De ontwerper van een recept moet de eigenschappen van zijn grondstoffen begrijpen en erop toezien dat het recept gebaseerd is op een 'goed huwelijk'.

Cacaogrundstoffen

Chocolade

Chocolade is een dispersie van fijne deeltjes vaste stof (cacao, suiker en melkpoeder) in cacao boter. De term 'chocolade' moet aan wettelijke eisen voldoen, maar bijna alle landen hebben hun eigen normen voor chocolade. Daarenboven bestaan er ook internationale normen, vastgelegd door de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (FAO) en de Wereldgezondheidsorganisatie (WHO) in de Codex Alimentarius. Daarom is het niet relevant cijfers te geven. Grosso modo bevatten alle donkere chocolades minstens 30-35% cacaobestanddelen, en minstens 18% cacao boter. Een kwaliteitsreferentie bevat minstens 26% cacao boter. En een couverture minstens 31%. Melkchocolade bevat 20-25% cacaobestanddelen.

Melkchocolade bevat ook melkvet. Dit is het totaal van cacao boter en melkvet. Zo moet een huishoudmelkchocolade een totaal van minstens 25% vet bevatten. Melkcouverture een totaal van minstens 31% vet. Witte chocolade bevat minstens 20% cacao boter en minstens 12-14% melkbestanddelen.



Door het hoge cacaoboterandaal duidt de benaming 'couverture' op een kwaliteitsaspect dat zich uit in:

- een beter smeltgedrag in de mond;
- een aangamere en rijkere gewaarwording (minder droog);
- een hardere breuk;
- hogere graad van vloeibaarheid bij verwerking;
- een hogere kostprijs.

Bij de samenstelling van recepturen waarin chocolade wordt verwerkt, wordt er dus rekening gehouden met enkele factoren.

BIJ DONKERE CHOCOLADE

- de droge cacaobestanddelen geven de (bittere) chocoladesmaak en de kleur;
- de suiker in de chocolade maakt het totale recept zoeter;
- de cacaoboter bepaalt de vastheid van de vulling.



BIJ MELKCHOCOLADE

- de droge cacaobestanddelen geven de chocoladesmaak;
- de suiker maakt het totale recept zoeter dan bij gebruik van donkere chocolade, omdat de krachtige en bittere cacaosmaak sterk afgezwakt is door het hoge melkaandeel;
- de melkvetten beïnvloeden de structuur: ze creëren een smeug effect, omdat melkvet veel zachter is dan cacaoboter;
- het gedrag van de cacaoboter is sterk beïnvloed door het samenbrengen van verschillende vetten.

BIJ WITTE CHOCOLADE

- de suiker bepaalt de zoetheid van het recept;
- de melkpoeders creëren een volle crèmesmaak;
- de combinatie van cacaoboter en melkvet geeft een smeug effect;
- het gedrag van de cacaoboter is sterk beïnvloed door het samenbrengen van verschillende vetten.

Belangrijk is dus niet enkel de keuze van de soort chocolade, maar ook van het aandeel cacaoboter dat de chocolade bevat.

De chocolade is niet enkel een smaakgever, maar bepaalt vooral de textuur. Door zijn hoge gehalte aan cacaoboter is het best een 'couverture' te gebruiken. Voor een kwaliteitsganache is een totaal vetgehalte van minimum 33% aangewezen. Daarom wordt in de meeste ganaches room als vloeistof gebruikt, maar andere vloeistoffen zoals infusies, koffie en likeuren kunnen ook worden gebruikt. In dit geval moet het vetgehalte worden aangevuld door toevoeging van boter of een plantaardig vet.

ENKELE VOORBEELDEN

- hazelnoten bevatten $\pm 64\%$ olie
- een standaard donkere chocolade bevat $\pm 35\%$ cacaoboter
- een standaard melkchocolade bevat $\pm 30\%$ cacaoboter
- een standaard witte chocolade bevat $\pm 28\%$ cacaoboter
- een pralinépasta bevat 50% suiker en 50% hazelnoten

1000 g praliné vermengd met 500 g donkere chocolade aan $\pm 35\%$ geeft een mooie zachte maar snijdbare textuur. Er werd 320 g notenolie vermengd met 175 g cacaoboter.

Bij gebruik van melkchocolade aan 30% wordt er rekening gehouden met het botervet in deze chocolade. Om eenzelfde textuur te verkrijgen als met donkere chocolade wordt er 60% melkchocolade aan 1000 g praliné toegevoegd. Bij gebruik van witte chocolade wordt er 70% chocolade aan 1000 g praliné toegevoegd.

Nibs

Nibs zijn gereinigde, van bacteriën ontdane, geroosterde en in kleine stukjes gebroken cacao-bonen. Ze bezitten een krachtige smaak en geven aroma en smaak aan vullingen. Ze worden in vullingen gebruikt om een crunchy (knapperig) effect te geven en brengen zoete vullingen in een bitterzoete balans. Ze worden ook bij de afwerking gebruikt.

Cacaomasse of cacao-likeur

100% gereinigde, van bacteriën ontdane, geroosterde, gebroken en nadien fijn vermalen cacao-bonen. Aangezien de cacao-boon heel rijk is aan cacao-boter ($\pm 55\%$) ontstaat na het vermalen een zeer vloeibare, donkerbruine, bittere en ietwat zurige pasta. Ideaal product om een sterke cacao-smaak aan vullingen te geven, met een geringe invloed op de textuur.

Cacaoboter

Cacaoboter komt uit de cacao-boon, die tot 55% cacao-boter kan bevatten. Naargelang de herkomst kunnen zowel smaak, geur, stolgedrag als hardheid variëren. Zo kan de smaak variëren van geen cacao-smaak (neutraal) tot een duidelijke cacao-smaak en is Maleisische cacao-boter merklijk harder dan Braziliaanse boter.

De cacao-boter geeft glans, hardheid en krimpkracht aan de chocolade. Hoe hoger het aandeel cacao-boter in de chocolade, hoe mooier het uitzicht van de eindproducten. Bij de productie van pralines wordt cacao-boter gebruikt om:

- de chocolade te verdunnen (voor een extra dunne overtrek of om te vernevelen met een airbrush);
- vullingen harder te maken, zonder ze zoeter te maken (zoals door toevoeging van chocolade);

- te vermengen met in vet oplosbare kleurstoffen (om chocolade te kleuren);
- marsepein tegen uitdroging te beschermen (door met een dunne laag cacao-boter te bedekken).

Cacaopoeder

Cacaopoeder is de (gedeeltelijke) droge stof die overblijft na scheiding van de cacao-boter van de cacaomassa. Cacaopoeder wordt zowel voor de smaak als voor de kleur gebruikt. Er is een onderscheid tussen:

- mager cacaopoeder (bevat ongeveer 10-12% cacao-boter);
- vet cacaopoeder (bevat ongeveer 20-22% cacao-boter). De Amerikaanse terminologie verschilt van de Britse terminologie.
- gealkaliseerd cacaopoeder (alkaliseren betekent



het basis maken of neutraliseren van de zure smaak). Alkaliseren geeft het cacao-poeder een donkerder kleur en maakt het beter 'oplosbaar' in een waterig milieu;

- niet-gealkaliseerd cacao-poeder (doet crèmes of ganaches sneller schiften).

Suikers

Sacharose (suiker)

Sacharose heeft een sterk zoetend vermogen van 100 en geeft een stevige textuur. Ze verlengt de houdbaarheid, maar bezit de eigenschap te kristalliseren (greineren) bij oververzadiging. Ook verlaagt ze de Aw-waarde. Sacharose lost niet op in alcohol. Doordat het een goedkope grondstof is, doet ze de kostprijs van het product dalen. Gekaramelliseerd verleent ze aroma en kleur.



Glucosestroop

Een glucosestroop is een waterige oplossing bestaande uit verschillende suikers: glucose (dextrose), maltose, triose en hogere suikers. Glucose is chemisch gezien dextrose, maar in de omgangstaal spreekt men van glucosestroop. Ze bezit de eigenschap de kristallisatie van suikers te beperken en te vertragen. Glucose verlaagt de Aw-waarde en zorgt in verhitte toestand voor aroma en kleur. Meest gebruikt zijn glucose van:

- 43° Baumé = 80% droge stof
- 45° Baumé = 85% droge stof

Invertsuiker (in de omgangstaal spreekt men soms van Trimoline)

Invertsuiker heeft een zoetend vermogen van 125. Invertsuiker bevat 50% dextrose + 50% fructose (op droge stof). Hij bezit de eigenschap om kristallisatie tegen te houden en verlaagt de Aw-waarde als hij niet verwarmd wordt boven de 70 °C (158 °F). Invertsuiker werkt hygroscopisch en is een gewenst ingrediënt in artikelen met een hoog watergehalte, die bij bewaren zacht moeten blijven. Een overmaat kan leiden tot kleverigheid en stroopafscheiding. Gewoonlijk zal tot 25% een goed resultaat opleveren. In verhitte toestand zorgt hij voor aroma en kleur.

Sorbitol (E420)

Sorbitol heeft een zoetend vermogen van 50. De dosering bedraagt 5-10%. Het gebruik ervan is in sommige landen gereguleerd.

Sorbitol bestaat in twee vormen: poeder en geconcentreerd (70% droge stof). Het bezit de eigenschap om kristallisatie tegen te houden en heeft een bewarende en stabiliserende werking. Ook verlaagt sorbitol de Aw-waarde en werkt hygroscopisch. Sorbitol is een beperkte vochtstabilisator, die uitdrogen voorkomt. Het geeft een koelend effect op de tong. Deze zoetstof verdraagt hoge temperaturen, maar tussen 150 en 70 °C (302-338 °F) ontstaat verkleuring (bruin). Sorbitol is zeer stabiel voor zuren, enzymen en temperaturen tot 140 °C (284 °F).

Melkproducten

Room

Room is een emulsie van vet in water. Room heeft een vetgehalte van 30% tot 40% en bestaat voor ongeveer 60% tot 70% uit water. De gemiddelde samenstelling voor 100 gram room is: 57,71 gram water, 2,05 gram eiwitten en 37 gram botervet. De rest zijn koolhydraten.

Het hoge watergehalte van room geeft crèmes een lichte en smeuïge textuur, maar zorgt er ook voor dat ze maar ongeveer een week houdbaar zijn. In combinatie met de juiste grondstoffen kan de houdbaarheid aanzienlijk worden verlengd. Maar gecombineerd met de verkeerde grondstoffen wijzigt de textuur na korte tijd (uitdrogen, herkristalliseren, bevochtigen).

Voor het maken van crèmes wordt in dit boek steeds room van 40% vet gebruikt.

Melkpoeder

Melkpoeder geeft een specifieke smaak aan melkchocolade en witte chocolade, maar ook aan vullingen. Het wordt bereid door het water uit de melk te halen tot enkel de droge stof overblijft. Dit gebeurt door indikken (condenseren), waarna het resultaat verstoven wordt in een droogtoeren (= *spray dried*) of gedroogd op verwarmde walsen (= roller of walspoeder, ook *hatmaker* genaamd). Gesproeidroogd melkpoeder verdient de voorkeur omdat het gemakkelijker oplost en fijner is. Vollemelkpoeder bevat maximaal 5% water, minstens 25-30% vet en 70% vetvrije droge melkbestanddelen. De gemiddelde samenstelling van vollemelkpoeder per 100 gram is: 2,47 gram water, 26,32 gram eiwitten, 26,71 gram botervet, 6,08 gram as en 38,42 gram koolhydraten (suikers). Mageremelkpoeder bevat maximaal 5% water en minstens 95% vetvrije droge melkbestanddelen. De gemiddelde samenstelling van mageremelkpoeder per 100 gram is: 3,16 gram water, 36,16 gram eiwitten, 0,77 gram botervet, 7,93 gram as en 51,98 gram koolhydraten (suikers).

Melkcrumb

De productie van crumb verloopt volgens een speciaal droogproces waarbij suiker en eventueel cacaomassa toegevoegd worden aan de

melk. Dit wordt meestal in een vacuümoven ingedampt en gedroogd, wat een sterke maillardreactie geeft en leidt tot een zeer fijn karamelachtig en romig aroma. De samenstelling van crumb varieert van bedrijf tot bedrijf. Een globale samenstelling is 53% tot 58% suiker(s) en 32% tot 38% melkbestanddelen, 5% tot 14% cacaomassa. Crumb heeft een hoog melkvetgehalte.

Blokmelk

Blokmelkpoeder is een variant op crumb. Het bestaat uit gecondenseerde melk waarin suiker is opgelost en die onder lage druk is gedroogd en gemalen. De samenstelling bestaat uit 50% melk en 50% suiker. Door het drogen onder lage druk blijft de vollemelksmaak aanwezig.



Aw: 0,84

Truffels met anijslikeur

RECEPT

	%
350 g room	35%
40 g glucose	27,56
80 g honing	3,15
130 g boter	6,30
630 g donkere chocolade	10,24
40 g anijslikeur (zoals raki of ouzo)	49,61
	3,15

Totaal: 1270 g

WERKWIJZE

- Breng de room samen met de glucose en de honing tot aan het kookpunt.
- Bedek en laat afkoelen tot ongeveer 30 °C.
- Maak de boter zacht in een KitchenAid, en meng er het roommengsel al roerend door.
- Meng er de voorgekristalliseerde chocolade door en roer tot een homogene, gladde massa.
- Roer er ten slotte de likeur door.

AFWERKING

- Spuit naar keuze ovale of bolvormige truffels op een silpat of vetvrij papier. Gebruik hiervoor een glad spuitje van 8 mm doorsnede.
- Laat gedurende enkele uren in de koeling uitkristalliseren.
- Dompel naar keuze in donkere of melkchocolade en rol ze in een gewenst decor.

AANTAL STUKS
ongeveer 200



Aw: 0,82

Pralinéganache

RECEPT

500 g room	33,33
100 g glucose	6,67
500 g praliné (50/50)	33,33
300 g melkchocolade	20,00
q.s. zwarte peper	6,67

Totaal: 1490 g

WERKWIJZE

- Vermeng de praliné met de chocolade. Breng de room met de glucose en eventueel de peper aan de kook en voeg dit bij het pralinémengsel. Laat alles afkoelen.
- Giet vormen met chocolade in en laat de chocolade uitharden. Spuit de vulling met behulp van een effen spuitje in de chocoladeschaaltjes. Laat lichtjes opkorsten. Sluit de schaaltes af met chocolade.



AANTAL STUKS
ongeveer 235

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

TEKST Jean-Pierre Wybauw
FOTOGRAFIE Frank Croes, Tony Le Duc en Serdar Tanyeli
VORMGEVING Keppie & Keppie

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com.

© Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2016
D/2016/45/517 – NUR 440
ISBN: 978-94-014-3341-9

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.