

CHOCOLATERIE.

HIDDE DE BRABANDER

HET ULTIEME
HANDBOEK VOOR
CHOCOLADE





INHOUDSOPGAVE

De geschiedenis van chocolade	10
Tree to Bar	16
De herkomst van cacao	26
Bewustwording en verantwoordelijkheid	52
Tasting	56
Tempereren	62
Verwerking	70
Decoraties	76
Chocolades	84
Nougats en noten-, granen- en zadenbereidingen	98
Meringues en semel- en biscuits	110
Crèmestructuren en ganaches	122
Luchtige structuren en botercrèmes	134
Anglaises	146
Ijsoorten	158
Deegsoorten en beslagen	170
Dranken	182
Suikerwerk, snoepjes en karamels	194
Geleisoorten en glaçages	206
Register	222
Verkrijgbaarheid	224

GESCHIEDENIS

Bijna ieder verhaal over de geschiedenis van cacao en chocolade begint met een anekdote over de Azteken en komt al snel uit bij de Spanjaarden. Gevolgd door verhalen over Lindt en Van Houten. Daarna stopt het verhaal, want toen was er chocolade. Maar aangezien we elke dag weer geschiedenis schrijven, we niet alleen over het verre

ik mijn waardering uitspreken voor de uitvinding chocolade. Want elke ontdekking begint bij een bepaald persoon, die meer in een product ziet dan de oorspronkelijke grondstof. Waarom we melk van de koe en andere diersoorten zijn gaan drinken kan ik wel snappen. En dat daaruit slagroom is voortgekomen lijkt mij ook een soort van

Over de hele evolutie van een stevige vruchtenpit tot aan een zalvig mengsel ben ik elke keer als ik erover nadenk weer positief verbaasd.

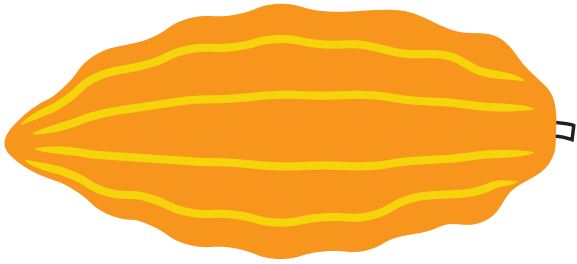
verleden hoeven te praten en er daarna nog vele ontwikkelingen zijn geweest, vind ik het belangrijk om het standaardverhaal aan te vullen.

Een van de laatste notities van het hoofdstuk geschiedenis in chocoladeland stamt namelijk uit 2017. In dat jaar introduceerde Barry Callebaut een officiële, vierde soort chocolade: de ruby. Na een studie van ongeveer vijftien jaar kregen zij het voor elkaar een chocolade te ontwikkelen die op een alternatieve wijze wordt gemaakt in vergelijking met de tot die tijd bestaande drie soorten chocolades. Het resultaat is een roze (ruby) kleur en een fruitige smaak. Als je kijkt naar de ingrediëntenlijst lijkt het op een melkchocolade, qua textuur heeft het wat van een witte chocolade en de smaak lijkt op geen van de toen al bestaande chocolades. Terwijl ik dit schrijf, in het jaar 2019, is nog niet bekend wat de exacte wijze van bereiden is. Voordat we bij het begin beginnen, wil

logisch. Maar over de hele evolutie van een stevige vruchtenpit tot aan een zalvig mengsel ben ik elke keer als ik erover nadenk weer positief verbaasd. We moeten die kern immers oogsten, laten rotten, drogen, roosteren en fijnmalen. Kun je je voorstellen dat je zoiets met een mangopit zou hebben gedaan? Wellicht heeft het daarom zo lang geduurd om die chocolade te ontwikkelen die we nu massaal enthousiast omarmen.

De herkomst van cacao wordt toegedicht aan Meso-Amerika. Een gebied dat we in de hedendaagse tijd vooral kennen als Mexico, maar dat oorspronkelijk doorliep tot Nicaragua. Toch zijn er onlangs tijdens verschillende studies gewijd aan de daadwerkelijke oorsprong van cacao, sporen gevonden die erop wijzen dat de oorsprong niet in Midden-Amerika ligt. Er wordt nu gesproken over het bovenste stukje van Zuid-Amerika, het Amazonebekken, en dan vooral aan de ondergrens van Colombia, grenzend

TREE TO BAR

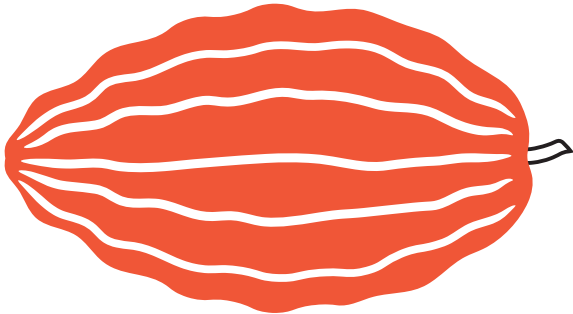


CRIOLLO

Ocumare, Chuao, Maracaibo, Guasare, Cundeamor, Angoleta,
Pentagona, Cuyagu, Choroní, Beniano

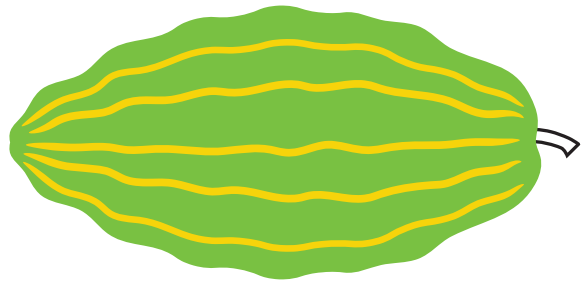


PORCELANO

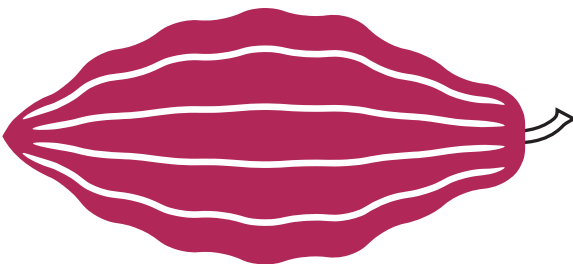


FORASTERO

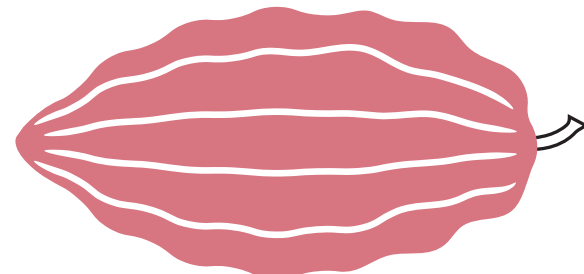
Amelonado, Contamaná, Curaray, Guiana, Iquitos, Marañón,
Nanay, Purús, Pajarito, Calabacillo



NACIONAL

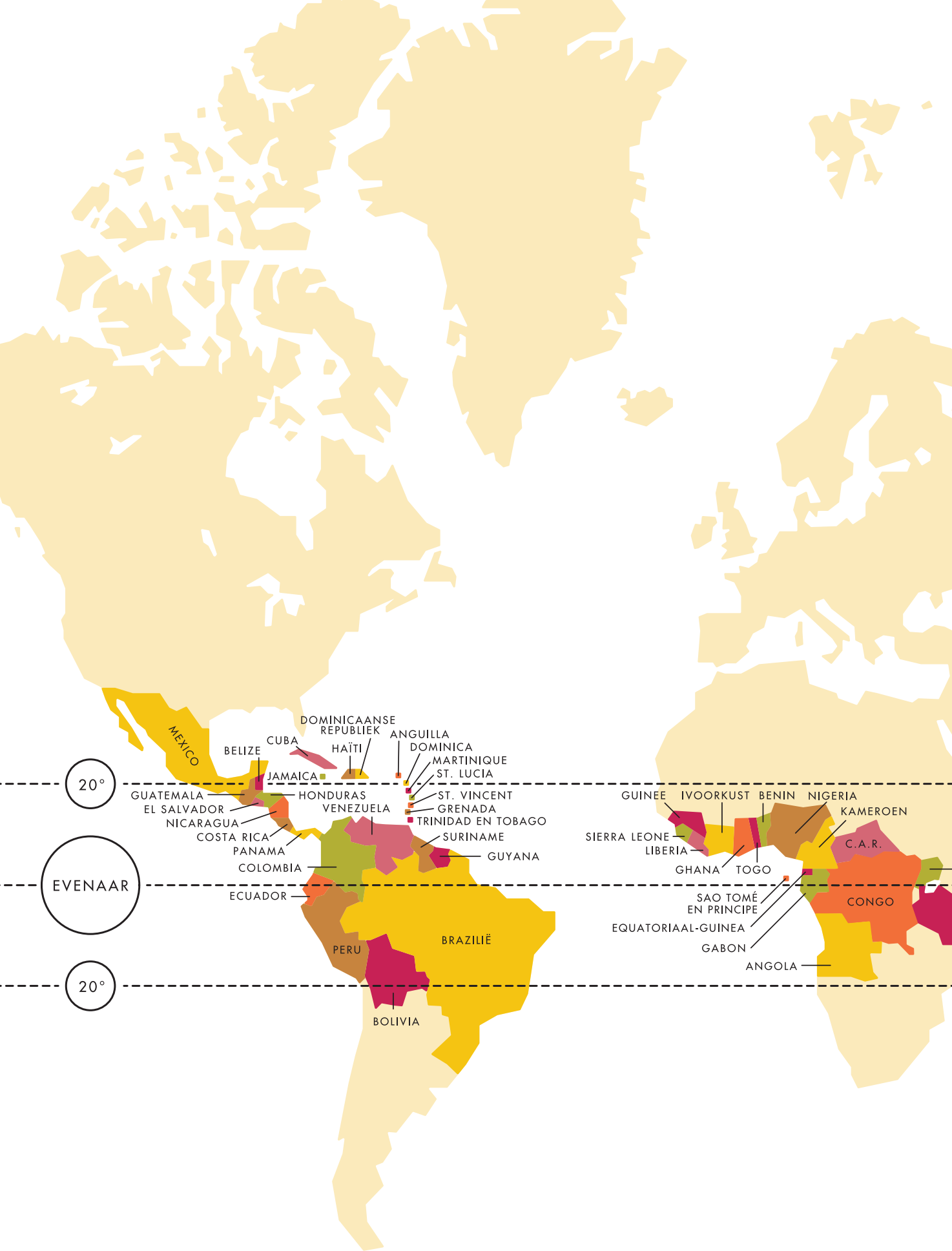


TRINITARIO



HYBRIDE

ICS, IMC, TSH, CCN, EET, CCL,
SCA, SIC, KEE, CCAT



MEXICO

BELIZE

CUBA

DOMINICAANSE
REPUBLIEK

HAIÏTI

JAMAICA

ANGUILLA

DOMINICA

MARTINIQUE

ST. LUCIA

GUATEMALA

EL SALVADOR

NICARAGUA

COSTA RICA

PANAMA

COLOMBIA

ECUADOR

HONDURAS

VENEZUELA

TRINIDAD EN TOBAGO

GUYANA

SURINAME

BRAZILIË

PERU

BOLIVIA

GUINEE

IVOORKUST

BENIN

NIGERIA

KAMEROEN

SIERRA LEONE

LIBERIA

GHANA

TOGO

SAO TOMÉ
EN PRINCIPE

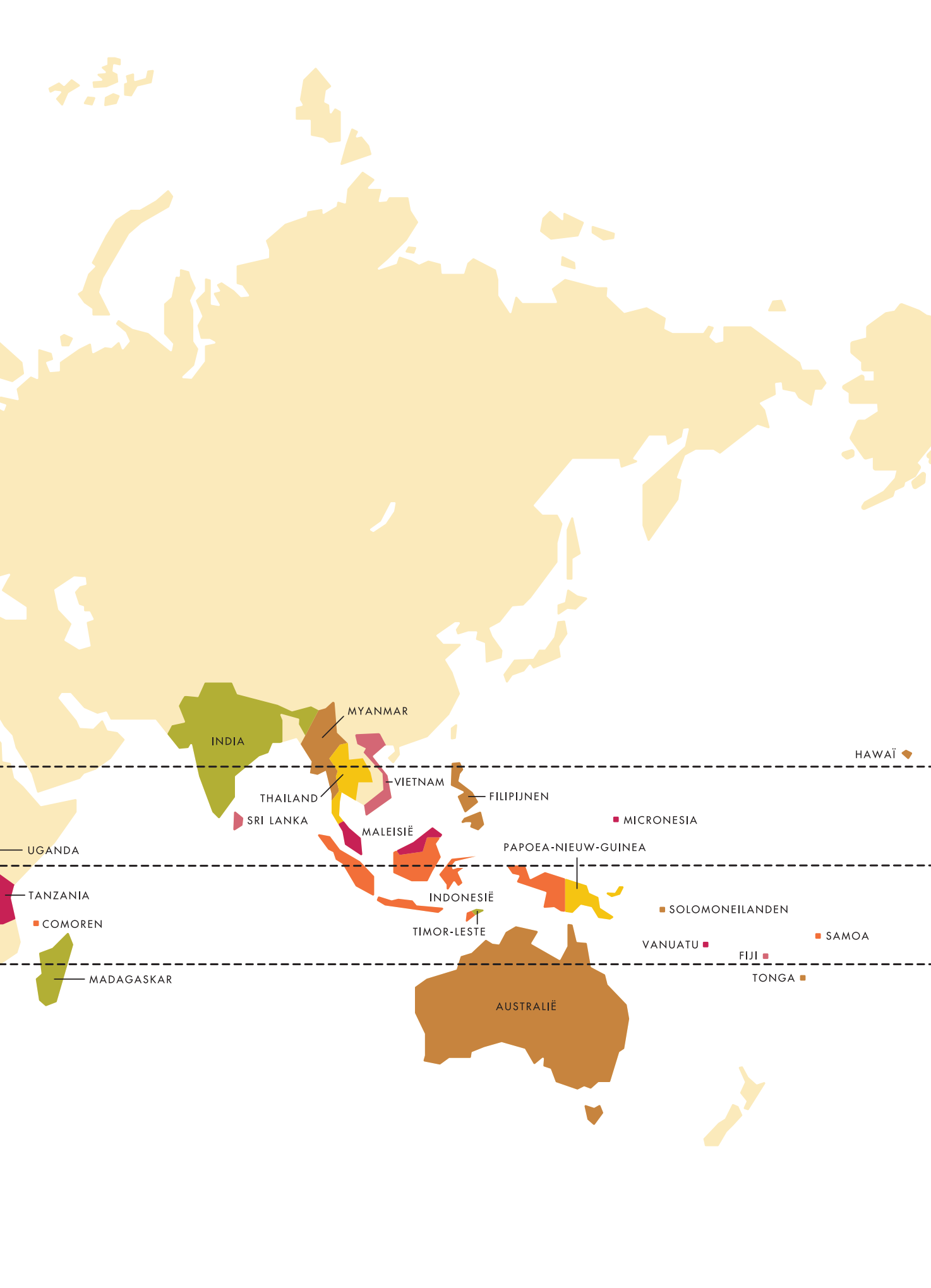
EQUATORIAAL-GUINEEA

GABON

ANGOLA

C.A.R.

CONGO



INDIA

MYANMAR

THAILAND

SRI LANKA

VIETNAM

MALEISIË

FILIPIJNEN

PAPOEA-NIEUW-GUINEA

MICRONESIA

INDONESIA

TIMOR-LESTE

AUSTRALIË

HAWAÏ

UGANDA

TANZANIA

COMOREN

MADAGASKAR

SOLOMONEILANDEN

VANUATU

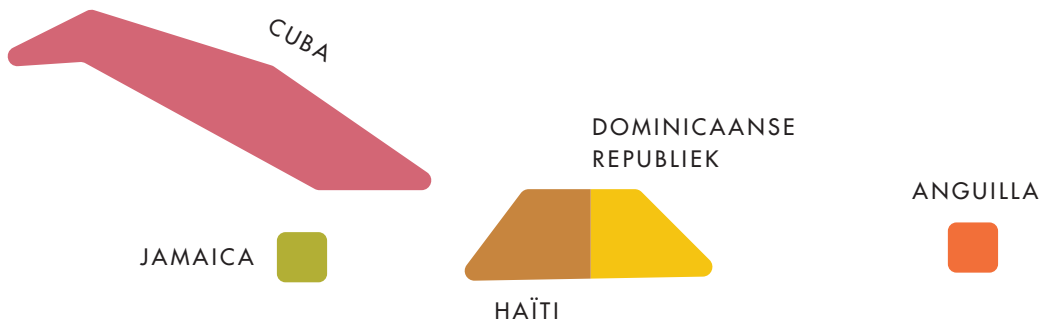
FIJI

TONGA

SAMOA

TREE TO BAR

CUBA/ DOMINICAANSE REPUBLIEK/ HAÏTI/ JAMAICA/ ANGUILLA



Productie per jaar:
100.615 ton

Percentage wereldproductie:
2,00%

Aanwezige variëteiten:
Trinitario

Percentage fine or flavour cacao:
Dominicaanse Republiek 40%
Jamaica 95%

Gemiddelde oogstperiode:
Main crop: april - juli
Mid crop: oktober - januari

Vaak voorkomende aroma's:
fruit/ honing/ karamel/ koffie/ bloemen

Van alle cacao afkomstig uit deze vijf landen komt 87 procent uit de Dominicaanse Republiek. Cacao is in deze landen geen inheems product, maar geïmporteerd en aangeplant door onder andere de Spaanse kolonisten. Ook de Fransen hebben hier een grote rol gespeeld, onder andere op Haïti en de Dominicaanse Republiek. De cacao productie van de Dominicaanse Republiek is volledig biologisch en het land is de grootste exporteur van biologische cacaoboter. Cuba heeft nog altijd moeilijkheden met de export van cacao vanwege het handelsembargo tussen Cuba en Amerika, dat al sinds 1962 van kracht is. Dit embargo heeft zelfs invloed op het verhandelen van chocolade die gemaakt is van Cubaanse bonen.

Qua smaak betreft ligt de cacao van Jamaica het meeste in mijn straatje. Ik trof meermalen heel fijne smaken aan, gecombineerd met een degelijke lagering. Mooie fruittonen zoals gebruid fruit, maar ook soms iets druiven. Ook op de Dominicaanse Republiek tref je die, vaak met geurige bloemen en zelfs iets van zuivel qua romigheid.

TREE TO BAR

COLOMBIA/ PANAMA



Productie per jaar:

57.470 ton

Percentage wereldproductie:

1,15%

Aanwezige variëteiten:

Criollo/ Forastero/ Trinitario

Percentage fine or flavour cacao:

Colombia 95%

Panama 50%

Gemiddelde oogstperiode:

Main crop: april - juni

Mid crop: oktober - december

Vaak voorkomende aroma's:

cacao/ fruit/ hout/ koffie/ noten/ aarde

Beide landen waren kolonies van de Spanjaarden, zo ongeveer van 1500 tot 1800. In Colombia worden inmiddels steeds meer cocaplantages, de grondlegging voor cocaïne, vervangen door cacao. Door voor een legale teelt te kiezen, wordt er gewerkt aan een veilige en meer zekere toekomst. In Panama heb je een district wat daadwerkelijk El Cacao heet, wat wel aangeeft hoe belangrijk deze teelt is voor het land. Je kunt er tegenwoordig mooie wandeltochten maken en cacaoplantages bezichtigen.

Mijn connectie met Colombia is vooral het contact met Christian Velez van Cacao Betulia. Hij teelt geweldige Criollo's, waarbij zijn types beginnen met de B van Betulia en elke subsoort een nummer krijgt. Ikzelf ging aan de slag met de B7 en de B9. Naast gedegen cacaoflavours vind je hier fruitsmaken die doen denken aan ananas, maar anderzijds neigen naar mango en citrus. Ook tref je iets koffie, hout en nootachtige tonen als walnoot en amandel. In cacao uit Panama trof ik ook veel tonen van karamel aan.

BEREIDINGSTECHNIEKEN

TABLEREN

De term tableren zegt eigenlijk al heel veel over de techniek. De term verwijst namelijk naar het Franse woord *table*, dat tafel betekent. Met deze techniek wordt de chocolade dan ook op temperatuur of, met een andere benaming, op kristal gebracht door het dun uit te smeren op een soort tafel. Vaak wordt hier natuursteen zoals graniet of marmer voor gebruikt. Dit heeft over het algemeen een glad oppervlak en koelt snel af.



1. De chocolade wordt (eventueel afgewogen en) klaargezet.

2. Nadat alle chocolade is gesmolten tot boven de 40 °C, tot maximaal 50 °C, wordt twee derde deel ervan uitgesmeerd en teruggekoeld naar 27 °C.



3. De teruggekoelde chocolade en de warme chocolade worden vermengd en op temperatuur gecontroleerd. Wanneer deze nog te warm is, wordt er verder teruggekoeld.



4. Wanneer de chocolade de gewenste temperatuur heeft bereikt en dus gekristalliseerd is, is hij klaar om verder verwerkt te worden.

BEREIDINGSTECHNIEKEN

ENTEN

Bij enten wordt er een reeds gekristalliseerde chocolade toegevoegd. De term komt wellicht van het Franse *enter*, wat samenvoegen betekent. Door deze koelere chocolade wordt het gehele mengsel kouder en komt deze op de gewenste temperatuur. Hak hiervoor de gekristalliseerde chocolade eventueel fijner zodat deze makkelijker smelt.



1. De chocolade wordt (eventueel afgewogen en) klaargezet.

2. Ongeveer twee derde deel van de chocolade wordt gesmolten tot boven de 40 °C, tot maximaal 50 °C, de overige chocolade wordt eventueel fijngehakt.



3. De overige chocolade wordt door de gesmolten chocolade gemengd. Nadat deze is gesmolten wordt de temperatuur gecontroleerd.



4. Wanneer de chocolade de gewenste temperatuur (zie schema op blz. 63) heeft bereikt en dus gekristalliseerd is, is hij klaar om verder verwerkt te worden.

INSPIRATIERECEPTEN

MERINGUES EN SEMEL- EN BISCUITS

INSOMNIA

(SEMELCUIT, CHOCOLADEBASIS)

Mocht je een eerste, tweede of derde date hebben en een beetje indruk willen maken, of ben je een geboren verleider? Dan maak je dit warme chocoladetaartje, met zo'n lopende kern die je à la minute afbakt. Gegarandeerd succes, *thank me later*. Door de toevoeging van koffie maak je het extra pittig ;-)

Voor de ganache:

225 g slagroom
20 g koffiebonen
150 g pure chocolade (Brazil, 66,8% Callebaut)

Voor het beslag:

125 g ei
65 g eigeel
75 g kristalsuiker
180 g boter
180 g pure chocolade (Brazil, 66,8% Callebaut)
75 g bloem

Verwarm voor de ganache de slagroom tot ongeveer 50 °C. Haal het pannetje van het vuur, voeg de koffiebonen toe en laat ongeveer 1 uur trekken.

Zeef de slagroom en weeg 175 g af. Breng de slagroom aan de kook, haal het pannetje van het vuur en los de pure chocolade in de slagroom op. Laat de ganache afkoelen en doe in een spuitzak.

Klop voor het beslag het ei met het eigeel en de kristalsuiker in een staande tafelmixer met garde luchtig. Smelt intussen de boter en los hierin de pure chocolade op. Zeef de bloem twee keer. Spatel eerst het chocolademengsel en vervolgens de bloem door het eimengsel en doe het beslag in een spuitzak.

Spuit het beslag in met bakspray ingevette koffiekopjes; zorg voor een klein kuiltje in het midden en houd wat beslag apart. Spuit elk kuiltje vol met de ganache en dek af met beslag. Bak de chocoladetaartjes ongeveer 10 minuten in een op 185 °C voorverwarmde oven. Serveer direct.



CRUNCHY BAKED CHICKEN

(GEBAKKEN KWALITEIT, FLAN)

Het ongewone van het gebruik van vlees in nagerechten is al een tijdje doorbroken, door toevoegingen van onder meer bacon. Zelf heb ik een flinke vinger in die pap, ook met de combinatie van cacao en eendenlever. In dit gerecht combineren we kippenhuid met chocolade.

Voor de krokante kippenhuid:
de huid van een hele kip
zwarte peper
fijn zout

Voor de flan:
500 g volle melk
50 g ei
10 g eigeel
90 g kristalsuiker
50 g zetmeel
50 g witte chocolade (W2, 28% Callebaut)

Extra:
chilipoeder

Schraap voor de krokante kippenhuid het eventueel aanwezige vet van de huid. Bestrooi met peper en zout naar smaak, leg de huid op een met bakpapier beklede bakplaat en strijk glad. Dek af met een tweede vel bakpapier en een tweede bakplaat. Bak de kippenhuid in ca. 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven goudbruin en krokant.

Breng intussen voor de flan de melk aan de kook. Meng het ei, het eigeel, de kristalsuiker en het zetmeel. Meng een beetje van de hete melk door het eigeelmengsel en meng dit weer door de rest van de hete melk. Breng aan de kook en haal direct van het vuur. Meng de witte chocolade erdoor en giet uit in 6 kleine ovenschaaltjes (van ca. 125 ml).

Haal de kippenhuid uit de oven, laat afkoelen en breek in stukjes. Verhoog de temperatuur van de oven naar 190 °C en bak de flans ca. 20 minuten tot de bovenzijde mooi gekleurd is.

Laat de flans iets afkoelen. Steek in elke flan een stukje krokante kippenhuid en bestrooi met chilipoeder naar smaak.



CHOCOLATERIE. MEESTER PATISSIER HIDDE DE BRABANDER DEELT ZIJN KENNIS EN INSPIRATIE OVER EEN VAN ZIJN FAVORIETE INGREDIËNTEN: CHOCOLADE. DIT BOEK BIEDT UITGEBREIDE ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE HERKOMST EN PRODUCTIE VAN CACAO, KRAAKHELDERE STAP-VOOR-STAPFOTOGRAFIE EN INDRIJKWEKKENDE INSPIRATIERECEPTEN VAN DE MEESTER ZELF.

CHOCOLATERIE. IS ONMISBAAR VOOR DE SERIEUZE THUISBAKKER OF (SEMI)PROFESSIONAL DIE ALLES OVER CHOCOLADE WIL LEREN.

'HIDDE BIEDT CHEF-KOKS EN HOBBYKOKS VAN ELK KALIBER EN ELK INTERESSENIVEAU EEN SOLIDE BASISKENNIS.'

– CLAY GORDON,
OPRICHTER/MODERATOR
THECHOCOLATELIFE.COM

'CHOCOLATERIE.: OPNIEUW EEN ONMISBARE LEIDRAAD WAARVAN ALLEEN AL DE VELE KUNSTFOTO'S JE DOEN WATERTANDEN.'

– DOMINIQUE PERSOONE,
CHOCOLATIER THE CHOCOLATE LINE –
BRUGGE/ANTWERPEN

OVER PATISSERIE.:

'DIT BOEK ZAL ZEKER EEN STEMPEL DRUKKEN OP DE AANKOMENDE CHEFS EN PATISSIERS.'

– CEES HELDER,
VOORHEEN PARKHEUVEL

'LAAT JE DOOR DE PRODUCTINFORMATIE, DE UITLEG VAN DE TECHNIEKEN EN HIDDE'S RECEPTEN INSPIREREN.'

– JONNIE & THÉRÈSE BOER,
DE LIBRIJE



**KOS
MOS**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

www.kosmosuitgevers.nl