

INHOUD

WOORD VOORAF	5	Malen en raffineren	28
		Mengen en fijnmalen	30
INLEIDING	10	Concheren	31
		Afkoelen en stollen	33
ETYMOLOGIE	11		
GESCHIEDENIS	12	SOORTEN CHOCOLADE	34
Precolumbiaans tijdperk	12	Wat is het verschil tussen	
Azteekse godendrank	12	chocolade en imitatiechocolade?	34
Het einde van een beschaving	13	Soorten chocolade	34
De Spaanse conquistadores	14	Basissamenstelling chocolades	35
Chocolade verovert Europa	15	Europese wetgeving	36
Uitbreiding en innovatie	16	Verschillen binnen de soorten	37
Dutching	18	Voorbeeld	37
Chocolade in België	19		
Technische verbeteringen	19	CHOCOLADE BEWAREN	40
DE PRODUCTIE VAN CHOCOLADE	21	GEZONDHEID	42
De cacao boon	21	Vetten	42
Oogst en fermentatie	24	Bron van energie	42
Drogen en bewaren	26	Antioxidanten	42
Branden	27	Cafeïne en theobromine	43
		Verslaving	43

Suikers	43	Gedompelde pralines	74
Darmtransit	43	Chocoladekrullen	79
Vitamines	43	Chocoladewaaiers	80
Mineralen	44	Chocoladesigaretjes	82
Chocolade en tandbederf	44	Spuitfiguurtjes	84
		Verven met vinger / borstel	85
TEMPEREREN	44	Vernevelen / airbrush	88
Consistentie van chocolade	44	Vernevelen op gebak	90
Wat is tempereren?	45		
Smelten van chocolade	47	GANACHE	94
Diverse manieren van tempereren	48	Bestanddelen van ganache	94
Tempereren op een werkblad		Bereiding van ganache	95
op kamertemperatuur	48	Cryst-o-fil®	96
Tempereren met cacao boter	50		
Tempereren in de microgolf	52	DE SMAAK VAN CHOCOLADE	97
Tempereren met chocoladedrops	54	Smaakprofielen Belcolade Origins gamma	98
BASISTECHNIEKEN	57	CHOCOLADE EN WIJN	99
Holfiguren gieten met enkele vormen	58	Technische analyse originechocolade en wijn	101
Holfiguren gieten met dubbele vormen	61	Hedonistische analyse originechocolade en wijn	102
Vormpralines	63		
Het vullen en sluiten van een dubbele vorm		BASISRECEPTEN	105
(bijvoorbeeld paaseitjes)	67	Melkchocolademousse	106
Dompelen van pralines / petitfours / koekjes	71	Chocoladesaus	107

Studentenhaver	108	VERKLARENDE WOORDENLIJST	135
Manon	109	BIBLIOGRAFIE	140
Ganache van pistache	110	INHOUD	141
Chocoladebiscuit	112		
Melkchocoladebiscuit	113		
Biscuit van witte chocolade	113		
Ganache van koffie	114		
Bittere chocolademousse	115		
FOODPAIRING	120		
FOODPAIRINGRECEPTEN	123		
• Witte ganache van asperges in Costa Rica melkchocolade met chips van asperges	124		
• Boterroom van Bout de Fagnekaas en gedroogde abrikoos, hazelnootpraliné met speculaas in Venezuela melkchocolade	126		
• In olijfolie gekonfijte look in Costa Rica melkchocolade met cichorei	128		
• Bittere ganache van zoethout en puree van Amarena kersen in donkere Costa Rica chocolade	130		
• Lolly van melkkaramel en witte chocolade met gekonfijte kumquats en roze peper	132		