

Het creatieve team van Del Rey – Bernard Proot en Anne Seutin (zaakvoerders) en Gunther Van Essche (chef-pâtissier) – werkte bijna een jaar aan de samenstelling van een nieuwe pralinebox, van het bedenken en uitwerken van het concept tot “klaar voor verkoop”. “De smaken komen uit alle hoeken van de wereld,” vertelt Anne Seutin. “Gember en wasabi zijn typische Aziatische ingrediënten, we gebruiken cacao'soorten uit Madagaskar en de Caraïben en de smaakduo's met rozemarijn of basilicum refereren aan de mediterrane keuken. Vandaar ook onze naam “The secret garden”: onze ‘geheime tuin’ kan zich zowel in het hartje van de Provence als op het tropische Bali schuilhouden. Aan de mensen zelf om bij de smaken hun eigen visuele voorstelling te maken.”



Met het nieuwe “Secret Garden” wordt ingespeeld op de culinaire trend “food pairing”.

De geheime tuin van een chocolatier

Het lijkt wel een hype in de chocoladewereld om de gekste combinaties in de pralines te stoppen. Dat kan gaan van pepertjes tot worteltjes. Toch is niet alles zo maar te combineren. Van kaneel weet je met zekerheid dat het een huwelijk vormt met appeltjes. Of kaneel nu ook samengaat met Camembert kaas is niet direct voorstelbaar. Geen nood echter, vandaag spreekt men over ‘food pairing’, een wetenschappelijke methode, een studie om grondstoffen bij elkaar te brengen die schitterend met elkaar te vergelijken zijn. Nu is er ook een website gemaakt waarop overzichtelijk is weergegeven welke ingrediënten bij elkaar passen kijkend naar het aroma-profiel. (www.foodpairing.be). Zo valt er o.a. te leren dat bloemkool goed samen gaat met cacao. Wat niet direct zou te verwachten zijn. De werking is simpel; hoe korter de pijltjes in het schema, hoe meer overeenkomsten tussen de aroma's. Alles heeft te maken met een ingewikkeld scheikundig kluwen van smaakmoleculen, zoals linalool en estragol. Anders gezegd food pairing is een culinaire trend waarbij complementaire smaken worden gezocht die samen één harmonieus geheel vormen.

Fruitpeper

Bij Del Rey spelen ze in op de culinaire trend van food pairing, waarbij zogenoemde complementaire smaken worden gezocht. In een doosje “Secret Garden” zitten vijf smaakduo's. We vroegen aan Gunther Van Essche om wat toelichting. Een eerste praline is een samenkomen van gember en wasabi in een pittige melkchocoladeganache. De gember is geconfijt, de wasabi is een pasta van de wortelsoort met dezelfde naam die zeer veel in de Japanse keuken gebruikt wordt. Toegeven, ik

had nog nooit van wasabi gehoord, maar de Japanse keuken springt er kwistig mee om. Het wortelextract wordt o.a in een pasta verwerkt, klaar voor gebruik. Olijfolie en basilicum vormen een andere combinatie. De olijfolie van een hoogstaande kwaliteit (eerste persing) vervangt hier de vetstof, boter. Een praline met fruitpeper en cabernet-sauvignon zijn is weer een ander gegeven. Fruitpepers zijn o.a. een nieuw product van kruidfabrikant Verstegen. Verstegen is al meer dan 100 jaar de kruidspecialist, deze voegde aan zijn groot gamma kruiden en kruidmengsels dit product toe. Het is een mengsel van kleine gedroogde stukjes fruit in combinatie met peper. De twee andere soorten pralines combineren exotische vruchten met rozemarijn en de laatste praline kreeg een samenstelling van mango met een vleugje anijs in een ganache van 70% bittere chocolade.

Voldoening

Het zoeken naar nieuwe smaken, door combinatie smaken opkrikken, is voor Bernard en Gunther een passie. De verkoop van zulke producten neemt geen grote volumes in, het cliënteel is beperkt. Mensen zijn een beetje conservatief. Maar het geeft onze chocolatiers wel voldoening om nieuwe zaken te creëren. Tussen die nieuwe zaken zitten zeker klassiekers voor de toekomst. Een nieuw gamma pralines in het assortiment en bij Del Rey werken ze alweer aan wat anders. De kerstperiode staat voor je het weet aan de deur, een nieuwe buche wordt dan ook overwogen.. Het is proeven, evalueren, opbouwen (terug afbreken) om uiteindelijk de klant te verbazen.

W. Geluyckens