



*Culinaire
creaties*
MET
CHOCOLA

DONKERDERE CHOCOLA VOOR **UITGESPROKENER KARAKTER**

Wat willen uw gasten als het gaat om (chocolade)desserts? Chocolademerken Callebaut onderzocht het. Op basis van de onderzoeksresultaten geeft Ton Jongejan, Chocolate Academy Chef bij Callebaut, tips.

Het goede nieuws: gasten willen dolgraag chocoladedesserts. Dat bleek uit onderzoek. Het minder goede nieuws: ze blijven vasthouden aan de klassieke chocodesserts... Logisch dat we dan ook op menig menukaart dezelfde nagerechten vinden. Weinig onderscheidend dus. Toch bieden zowel de klassiekers als kant-en-klaardesserts volop mogelijkheden om een creatieve draai aan te geven.

Bol van de chocola

"Neem nou de nummer 1 van de desserts, de dame blanche. Presenteer hem eens in een chocoladebol en giet er aan tafel warme chocoladesaus overheen, zodat de bol wegsmelt. Dat geeft een enorm andere beleving. Laat voor nog meer beleving je gasten de saus zelf schenken", stelt Ton. Een zelfgemaakte chocolademousse ziet hij voor chefs als kans om een eenvoudige draai aan kant-en-klaar desserts te geven. "Zelf maak ik dit in vijftien minuten met Origine chocolade, eieren, slagroom en suiker. Resultaat: mooiere binding en een zacht romig mondgevoel."

Cacao met karakter

Maar heeft de drukke gastronomische keuken hier wel tijd voor? "Het dessert is het laatste wat gasten eten. Dat moet dus wel lekker zijn. Zorg dan voor een zelfgemaakte chocoladesaus, crumble of mousse, als aanvulling op desserts uit de diepvries. Da's niet te technisch, kost weinig tijd en zo serveer je toch iets lekkerders dan een compleet kant-en-klaardessert. Maak bijvoorbeeld chocoladesaus van 70 procent cacao, in plaats van de standaard 53 tot 58 procent. De donkerdere chocola geeft bijvoorbeeld de zoete dame blanche een uitgesprokener karakter. Voeg eventueel ook likeur of een crunchje toe."

Positieve discriminatie

De chef propageert standaard twee soorten chocolade in huis te hebben. "Wit is wel mooi en handig voor de vulling, maar feitelijk heb je dan alleen een zoete smaak. Als je echt iets lekkers wilt, bereik je meer met melk en puur. Met onze selectie Origine zet je dan de next step en bied je onderscheid in de smaakbeleving van chocodesserts."



Da's allang duurzaam

Duurzame chocola vinden mensen in de winkel niet zo belangrijk, maar in de horeca wel en dat mag daar ook meer kosten. Dat bleek eveneens uit het onderzoek. Toch staat duurzame chocola zelden op de kaart vermeldt, terwijl veel chocola dat wél is. Tons boodschap luidt dan ook: "Draag het uit! Zet het op je menukaart en doe aan storytelling." Zelf werkt hij hiervoor graag met de selectie Finest Belgian Chocolates, waarmee Callebaut cacaoboeren in West-Afrika steunt. "Serveer er bijvoorbeeld duurzame koffie bij om het effect te versterken."

Samen lepelen?

Een opvallende uitkomst uit het onderzoek is dat veel tafelgenoten hun toetjes wel met elkaar willen delen. Daarom bedacht de chocoproducteur een dessertbox met allerlei chocoladevarianten en decoraties. "Ook als kok stel je simpel zelf zo'n box samen. Met chocolademousse, creux, biscuitjes, crumbles, frambozen. Voor gasten leidt de box tot een gezellig effect, net als vroeger met fonduen. Voor de bediening is het ook handig, want de hele tafel deelt één box."

Beter af met eigen brownie

In de top 3 van desserts staat volgens het onderzoek de brownie. "Meestal zijn ze cakeachtig, terwijl hij smeug, fudgy en niet droog moet zijn. Maak hem daarom zelf", roept Ton op. "Doe dat op een rustig moment en in grote hoeveelheden. Bewaar je voorraad in de koelkast of diepvries." Voor een gezonde draai in de richting van powerfood tipt hij toevoeging van cranberry's. "Of combineer met amarenakersen, ijs en amarenasaus voor een vrolijk kleurenpallet: paars/rood van de saus, wit van het ijs, een zwart spikkeltje van wat vanille en de mooie, bruine brownie."

Gezonder tafelen voor chocoholics

Uit ander onderzoek blijkt dat consumenten gezonder willen tafelen. Hoe valt dat te rijmen met chocola? "Met name de millennials gaan bewuster om met eten. Zij willen wel chocola, maar verdiepen zich graag in wat er precies in zit, waar het vandaan komt. Dat geeft de horeca kans om

STEL EEN
DESSERTBOX
SAMEN

> Welke smaken matchen?

Speciaal voor wie op zoek is naar de ideale chocosmaak bij verschillende producten, bedacht Callebaut de Chocolizer: een praktische hulpwijzer die met een muisklik tips geeft voor foodpairing. Zo blijkt hieruit dat bij een witbiertje het beste een Ecuadorchocolade past. En bij brie een donkere blend Origins Fortina of Finest Belgian chocolate donker. Test de Chocolizer op www.callebaut.com.

TON JONGEJAN VAN CALLEBAUT



op in te spelen. Integreer bijvoorbeeld groenten of kruiden in je chocoladecoraties. Of werk met ingrediënten die invloed hebben op het welzijn. Zoals groene matchathee en spirulina.”

Groentegerecht met chocola

Graag deelt Ton nog enkele andere gezonde tips uit. Zoals de salade met dressing en witgesnipperde chocola. “De chocola geeft een mooie toets aan je dressing en een mooie structuur aan je gerecht.” Rode biet met wat peper, zout en witte chocola is bij hem thuis favoriet. En zijn aanrader voor dit najaar luidt: “Serveer wild eens met bittere chocola van minstens 70 procent cacao. Dat geeft heel andere tonen dan we gewend zijn. Het zorgt voor een mooie bittere toets.” ■

> Recept voor chocolade-pindacrumble

Neem 100 gram patentbloem, 20 gram Callebaut cacaopoeder, 1,2 gram zout en 63 gram pindanootpoeder. Meng dit samen met 70 gram gebroken pinda's, 90 gram bruine suiker en 1,2 gram vanille. Voeg 88 gram boter in koude blokjes toe. Spreid alles uit over een bakplaat en bak het 25 minuten op 150° Celsius. Genoeg voor 450 gram crumble.



> Wat uw gasten vinden...

Enkele onderzoeksresultaten:

- 60% wil liever een dessert mét dan zonder chocolade.
- 30% vindt de keuze in chocoladedesserts te beperkt.
- 1 op de 4 slaat het nagerecht over als chocodesserts ontbreken.
- 55% wil wel meer betalen voor een chocoladedessert dan voor een niet-chocoladedessert.
- 80% wil wel meer betalen voor duurzame chocolade.
- 40% wil een dessert wel delen met tafelgenoten.



Top 3 favoriete chocoladedesserts

- 1) De Dame Blanche
(meer dan 50% kiest deze)
- 2) Chocolademousse
- 3) Brownie

> Uw eigen chococreatie maken?

Exclusief voor relaties van Horesca organiseert Callebaut een workshop-dessertmiddag. Belangstelling? Meld u aan via uw Horesca horeca-adviseur.