

Onder redactie van  
**Frédéric Bau**  
École du Grand Chocolat Valrhona

Met medewerking van  
**Julie Haubourdin**

---

**DE ESSENTIE** *van*  
**CHOCOLA**

---

Fotografie  
**Clay McLachlan**

FONTAINE UITGEVERS



# INHOUD

---

## BASISTECHNIEKEN

Chocola smelten 10

Tempereren 13

Vormen 17

Doorhalen 18

Chocolademousse met/zonder ei 25/26

Chocoladecrémeux 29

---

## TREK IN...

Vloeibaar 37

Luchtig 63

Smeltendzacht 111

Krokant 135

Schuimig 159

LUCHTIG

# GEMARMERDE CHOCOLADE-VANILLECAKE

6 - 8 PERSONEN | BEREIDEN: 20 MIN. | KOOKTIJD: 50 - 60 MIN.

## INGREDIËNTEN

### VANILLEBESLAG

8 eidooiers  
220 g fijne kristalsuiker  
120 ml slagroom  
1 vanillestokje  
165 g bloem  
3 g bakpoeder  
65 g boter

### CHOCOLADEBESLAG

70 g pure chocola 70 %  
4 eidooiers  
120 g fijne kristalsuiker  
70 ml slagroom  
80 g bloem  
5 g ongezoet cacao-poeder  
2 g bakpoeder  
20 g druivenpitolie

## KEUKENGEREI

1 cakevorm van 8 x 30 x 8 cm  
2 spuitzakken



### Maak het vanillebeslag.

Klop in een mengkom de eidooiers met de suiker luchtig en voeg de room toe. Snijd het vanillestokje open, schraap de zaadjes eruit en doe ze bij het eimengsel. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom en spatel alles door elkaar, roer ook de gesmolten boter erdoor. Zet het beslag apart.

### Maak het chocoladebeslag.

Hak de chocola fijn en smelt hem au bain marie of in de magnetron (ontdooistand of op 500 watt, roer af en toe). Klop in een mengkom de eidooiers met de suiker luchtig en voeg de room toe. Zeef de bloem met de cacao en het bakpoeder boven de kom en spatel alles door elkaar. Roer de gesmolten chocola en de druivenpitolie erdoor. Zet het beslag apart.

Bekleed de cakevorm met bakpapier. Spuit om een mooi gemarmerde cake te krijgen met een spuitzak eenderde van het vanillebeslag op de bodem van de vorm, vul een tweede spuitzak met de helft van het chocoladebeslag en spuit het in het midden van de vorm over de hele lengte uit.

Spuit weer eenderde vanillebeslag over het beslag in de vorm met daarop in het midden over de hele lengte de rest van het chocoladebeslag. Bedek het geheel met het overgebleven vanillebeslag. Bak de cake 50-60 minuten in de tot 150 °C verhitte oven. Steek een spies in het midden van de cake; als deze er schoon uitkomt is de cake gaar.



LUCHTIG

# CHOCOLADESOUFFLÉ

6 PERSONEN | BEREIDEN: 20 MIN. | KOOKTIJD: 10-12 MIN. | KOELEN: 30 MIN.

## INGREDIËNTEN

boter  
een beetje fijne kristalsuiker  
150 g pure chocola 70 %  
4 eieren, gesplitst in dooiers en witten

100 g fijne kristalsuiker  
200 ml slagroom  
1 volle koffielepel maïzena  
1 volle koffielepel ongezoete cacao

## KEUKENGEREI

1 boterkwastje  
6 eenpersoons soufflévormpjes of  
ramekins



Vet de vormpjes met het kwastje zorgvuldig in met boter en bedek de wanden met kristalsuiker. Zet ze in de koelkast.

Hak de chocola fijn en smelt hem au bain marie of in de magnetron (ontdooistand of op 500 watt, roer af en toe).

Klop de eiwitten stijf en voeg al kloppend geleidelijk de suiker toe tot het een stevig, glanzend schuim is.

Doe de slagroom in een pan en voeg de tezamen gezeefde maïzena en cacao toe. Breng de room al roerend aan de kook en voeg hem in drie porties toe aan de chocola. Giet langzaam eenderde van de gebonden room over de gesmolten chocola. Roer met een pannenkoekmes energiek in kleine cirkels, zodat een elastische en glanzende 'kern' ontstaat. Roer op de-

zelfde manier weer een portie hete room erdoor, en als deze is opgenomen ook de laatste portie. Klop de eidooiers met een garde energiek door de chocolademassa tot hij glad is en glanst. Spatel er met een pannenkoekmes rustig een deel van het eiwitschuim door. Vouw als de chocolademassa iets soepeler is ook rustig de rest van het eiwitschuim erdoor.

Vul de beboterde vormpjes tot aan de rand met de soufflémassa. Zet ze tot u ze gaat bakken in de koelkast.

Verhit circa 30 minuten voor het serveren de oven tot 210-220 °C.

Haal de vormpjes uit de koelkast en zet ze 10-12 minuten in de oven.

# IVOREN ORANJEBLOESEM- MOUSSE MET PRALINÉ

12 PERSONEN | BEREIDEN: 40 MIN. | KOOKTIJD: 12 MIN. | KOELEN: 2 UUR | INVRIEZEN: 6 UUR

## INGREDIËNTEN

### AMANDELBISCUITBESLAG MET PRALINÉ

2 eieren  
25 g bloemenhoning  
30 g fijne kristalsuiker  
45 g praliné  
30 g amandelmeel  
3 g bakpoeder  
25 g bloem  
50 ml slagroom  
30 g boter

### PRALINÉ VOOR DE KERN

1 g gelatine (ca. 2/3 blaadje)  
100 ml slagroom  
150 g praliné

### CHOCOLADEMOUSSE MET ORANJEBLOESEM

130 g witte chocola 35 %  
4 g gelatine (2 1/3 blaadjes)  
70 ml volle melk  
150 ml slagroom  
5 ml oranjebloesemwater

hele hazelnoten  
chocoladedruppels

## KEUKENGEREI

1 keukenthermometer  
1 bakplaat of 1 siliconematje  
1 uitsteekvormpje van 3 cm doorsnee  
1 spuitzak  
siliconen ijsblokjesvorm  
12 eenpersoons taartringen van 6 cm doorsnee

### Maak het amandelbiscuitbeslag met praliné.

Roer in een kom de eieren met de honing en de kristalsuiker door elkaar en meng de praliné erdoor. Voeg het amandelmeel en de met het bakpoeder gezeefde bloem toe. Verwarm in een pan de room tot 45-50 °C en roer de boter erdoor. Spatel dit door het ei-honingmengsel. Laat het beslag 2 uur in de koelkast rusten. Giet het beslag op een bakplaat met daarop bakpapier of een siliconematje en bak het circa 12 minuten in de tot 180 °C verhitte oven. Steek na het bakken met een uitsteekvormpje van 3 cm doorsnee rondjes uit het biscuitgebak.

### Maak de pralinécrèmeux.

Week het gelatineblaadje 10 minuten in een kom met koud water. Verhit de slagroom in een pan. Roer er van het vuur af het uitgeknepen gelatineblaadje

door. Voeg de room langzaam in drie porties (zie blz. 21) aan de praliné toe. Schep de pralinéroom in een spuitzak en spuit hem in de vormpjes van een siliconen ijsblokjesbakje. Zet ze minstens 3 uur in de vriezer.

### Maak de chocolademousse met oranjebloesem.

Hak de chocola fijn en smelt hem au bain marie of in de magnetron (ontdooistand of op 500 watt, roer af en toe). Week de gelatineblaadjes 10 minuten in een kom met koud water. Breng de melk in een pan tegen de kook aan. Neem hem van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Voeg de gelatine-melk langzaam in drie porties aan de chocola toe. Klop de slagroom in een kom lobbijg. Schep de slagroom met een pannelikker door de chocolademousse



sa zodra deze tot 35-40 °C is afgekoeld. Voeg ook het oranjebloesemwater toe.

Zet de eenpersoons taartringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er een rondje biscuitgebak in en zet hierop een blokje bevroren crèmeux.

Vul de ring op met de chocolademousse en zet de bakplaat 3 uur in de vriezer.

Haal de ringen van de mousses af en garneer deze naar eigen idee, bijvoorbeeld met gekarameliseerde hazelnoten en chocoladedruppels.