

# Weddingnews

Op bezoek bij speciaalzaak Del Rey in Antwerpen

## De opmars van de macaron

Hoewel ze al honderden jaren gegeten worden in Frankrijk, zijn de macarons pas de laatste tien jaar aan een opmars in België begonnen. Intussen zijn ze niet meer weg te denken in onze eetcultuur en genieten ook bruidsparen en hun gevolg maar wat graag van de heerlijke koekjes.

**Speciaalzaak** Del Rey in Antwerpen opende kort na de Tweede Wereldoorlog haar deuren. Bernard Proot en Anne Seutin staan sinds 1983 aan het roer. Wat toen louter een chocolatier was, is ondertussen uitgebreid tot een speciaalzaak met pralines, taarten, patisserie en ijs. Bij Del Rey kan je macarons vinden in tien heerlijke soorten. Een ideaal geschenk voor de gasten op je trouwfeest. "Ik denk dat onze macarons zo succesvol zijn, omdat het gewoon een heel lekker koekje is. Het is niet te zwaar en de leuke kleurtjes geven hen een feestelijk uitzicht", zegt Anne Seutin van Del Rey. "Ze zijn een perfect snoepje voor bij de koffie, maar veel mensen kopen kleine verpakkingen om als welkomstgeschenkje of bedanking aan hun gasten te geven. Macarons drogen wel snel uit, dus je kan ze maximaal vijf dagen bewaren en liefst in de koelkast."

### Mmmm

Macarons worden gemaakt door amandelen te mengen met eiwit. Dit mengsel wordt opgeklopt en afgebakken. Nadien moet het koekje weer wat vocht nemen zodat het niet te droog is en wordt een heerlijk vulsel toegevoegd. Bij Del Rey worden tien verschillende soorten gemaakt. "We kunnen wel op maat gemaakte koekjes maken, maar enkel in grote hoeveelheden. We raden mensen aan uit ons assortiment te kiezen: Vanille, Limoen & munt, Passievrucht, Frambozen, Aardbei & Rozen, Cassis, Earl Grey thee, Caramel Salé, Chocolade en Perzik. De populairste smaken zijn Aardbei & Rozen, Vanille en Chocolade. Belgen blijven chocolade-eters."

### Taart blijft centerpiece

Macarons kunnen ook deel uitmaken van het dessertenbuffet, al komt dat volgens Anne Seutin



niet heel vaak voor. "Wij maken wel combinaties van bruidstaarten die afgewerkt zijn met macarons, en die scoren ook heel goed. Maar de macarons zullen nooit de plaats innemen van een bruidstaart, dat is gewoon hét centerpiece."

Wil je jouw gasten ook verwennen met enkele heerlijke macarons van Del Rey? Neem dan ten laatste drie weken voor je grote dag contact op met de zaak om je concrete bestelling te plaatsen. Je kan natuurlijk ook op voorhand even langsgaan in het degustatiesalon en zelf proeven.

**Info:** [www.delrey.be](http://www.delrey.be)

