

# De Chocolatier

Als chocolatier, patissier en glacier draait het leven van Bernard Proot om alle mogelijke soorten zoet. *à la Carte* bezocht zijn Antwerpse atelier der pralines en snoof een dag lang de onweerstaanbare geur van smeltende chocolade, geroosterde amandelen en licht gebrande suikers.

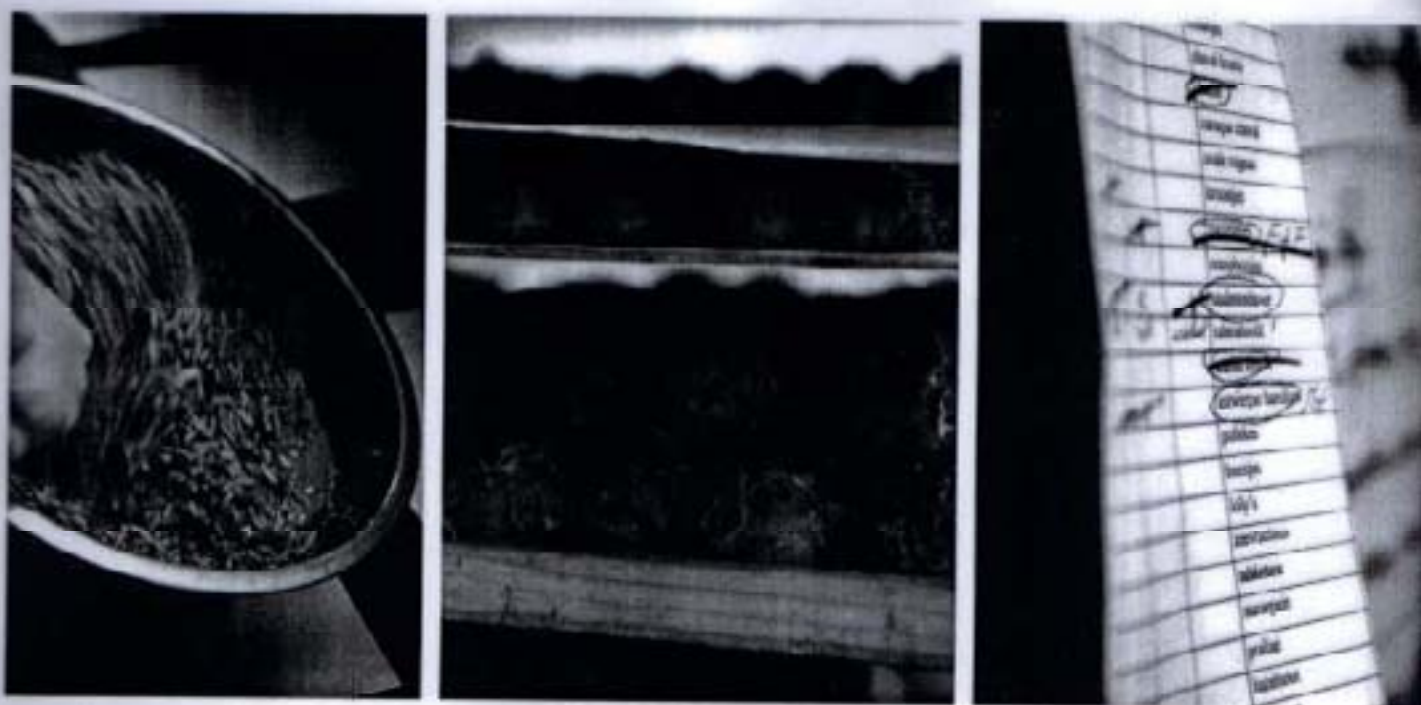
**D**e ochtend is nog jong wanneer de ruim twintig medewerkers zich bij hun baas melden. De dag die voor hen ligt is voorspelbaar. Want net als alle andere dagen zal ook deze een nieuwe lading patisserie, ijs en pralines opleveren. Wij beginnen met een tour langs de ateliers. Proot meldt alvast dat we er niet snel halffabrikaten zullen vinden, omdat vrijwel alles 'van a tot z' zelf wordt vervaardigd. 'Bloem en chocolade', legt hij voorts uit, 'mogen niet vermengd raken. Want dan krijg je suul fermentatie (gisting). Daarom wordt de bloem die nodig is voor de patisserie, beneden verwerkt en maken we boven alleen ijs en pralines.'

Om die pralines is het ons te doen. Dus concentreren we ons op het handwerk van de vijf mannen die wekelijks goed zijn voor de productie van vierhonderd kilo bombous (ofwel ongeveer 30.000 stuks) in tachtig verschillende soorten. De ene kant van hun werkruimte is ingericht voor de handgemaakte pralines, waarvan eerst het interieur wordt vervaardigd voordat de omhullende chocolade wordt toegevoegd, wat 'trempereen' heet. Dat trempereen gebeurt machinaal. Proot: 'Die machine is er om ons te helpen. Zouden wij de machine moeten helpen, dan zouden we industrieel bezig zijn. Dat zijn we volstrekt niet, want het blijft een ambacht.'

Het maken van één soort praline neemt, zij het met tussenpozen, een dag of twee in beslag en alle soorten worden zeker



Bernard Proot garniert de kubenspoeljes.  
LINKERPAGINA: De trempereemachine haalt de vullingen overgoten met chocolade.



V.L.N.R.: De basis van de luxe pralines. De pralines staan klaar om af te dalen naar de winkel. De weekplanning van het chocoladeatelier.

één keer in de week vers gemaakt. Vandaag wordt er gewerkt aan tien verschillende. Sommige vullingen zijn groter en al gemaakt en vanocht koel gezet om te stollen. 'Dat uitkristalliseren', aldus Proot, 'is een kwestie van de juiste temperaturen en die liggen gemiddeld tussen de 14° C en 15° C. Een ganache stolt weliswaar sneller bij lagere temperaturen, maar dan gaat de mooie glans verloren en is de vastheid niet meer juist.'

De perfect uitgekristalliseerde zalige brokken vulling van afgelopen nacht zijn inmiddels ter hand genomen door de jongens. Een pralinécreme omwonden met een laagje marsepein ligt in lange rollen op de werkbank en wordt als een sushirol in stukjes gesneden. De inhoud van een enorme ketel met sinaasappelschilletjes gemarineerd in Grand Marnier waarover een boterganache, wordt lepeltje voor lepeltje tot mooie bolletjes gevormd, zodat straks de chocolade erover kan vloeien. Steven, de stagiaire van de Bakkerschool, staat met engelenbeduld Rubenspaletjes uit een plak pralinévulling van rijtig centimeter bij één meter. Strij- en stans-restauranten gaan straks weer terug in de smeltketel.

Op de werkbank tegenover de handgemaakte pralines wordt vloeibare chocolade in plastic vormen gegoten om te stollen. De vormen van de oerhuisels die straks hun vulling kunnen verwachten, variëren van open kistjes tot geschubde bladeren en met medaillons of koninklijke wapens versierde ovaal en vierkanten. Wanneer de gewenste vastheid is bereikt, worden de vormen uitgeklopt en van hun zoete interieur voorzien ('mouleren', in jargon). De pralines die hun finishing touch hebben ondergaan worden op houten bladen in een trolley gestapeld en dalen af naar de winkel beneden waar de zalig-

heden hun weg naar de Belgische huiskamers moeten vinden.

Waar meesters de leiding heeft over 'alles wat met productie te maken heeft' (dit overigens samen met Günther Escher die in 1995 de wereldkampioenschappen pâtisserie in Lyon won), doet mevrouw de verkoop. Haar meisjes, hun handen gehuld in witte handschoenen, verpakken de koekjes, pralines, taarten en ijsproducten in keurige doosjes of stallen ze op zilveren schalen uit in de vitrines. De eerste klanten doen de winkelbel rinkelen en vragen omstandig om uitleg alvorens een keuze te maken. Wanneer er achter de toonbank even geen werk aan de winkel is, worden de handen van de wachtende winkelbediende keurig achter de rug gevouwen totdat de volgende klant zich meldt.

**Degustatiesalon** Op de vraag waarom Belgen zich zo massaal kunnen verliezen aan een bonbonnetje kraakt Proot zich even achter de oren. Hij wil niets zeggen dat verkeerd uitgelegd kan worden. Maar dat het als een soort nationale traditie geldt om iets goeds en zoets bij de koffie of na het eten te serveren, is zeker en vast. 'Belgische bonbons', formuleert hij, 'sluiten aan bij de smaak van een breed publiek. De factor zoet speelt een rol van belang. In het algemeen geldt dat de smaak net iets minder ontwikkeld mag heten wanneer het aandeel suiker groter dient te zijn. Belgische pralines zijn ietwat zoeter dan bijvoorbeeld Franse.'

Om half twaalf is het lunchtijd. Voor Proot een mooie gelegenheid om ons zijn degustatiesalon naast de winkel te laten zien. Al sinds eind jaren veertig is De Rey een begrip voor gourmets en toen het ongeveer twintig jaar geleden te koop kwam, heeft Proot



V.L.N.R.: De omhulsels van de later te vullen pralines stufen in hun vormen. Pralinerullingen met marsepein, alleen de chocoladehulsing wacht nog. Gestolde 'Antwerpse handjes'

de belendende zaak meteen bij zijn imperium getrokken. Zijn vrouw had namelijk altijd al goesting om een *tearoom* en *de gustationesalon* te beginnen. Terwijl we een quiche uit één van zijn andere ateliers mogen keuren, komen we te spreken over de receptuur van zijn producten. 'Die is vrij', volgens Proot. 'Maar het draait in ons ambacht niet uitsluitend om receptuur. Een perfecte chocolademousse is niet alleen een kwestie van de juiste verhouding tussen room, chocolade, cacao boter. Het gaat er ook om dat alle ingrediënten de juiste temperatuur hebben, want alleen dan wordt de juiste luchtigheid bereikt.' Uit ervaring weet Proot dat er een lange weg te gaan is eer het *Fingerspitzengefühl* wat dat betreft naar behoren is ontwikkeld. Hij prakticeerde na de Bakkerijschool onder meer bij Wittamer in Brussel en Le Nôtre in Parijs en had zelfs daarna nog genoeg te experimenteren over.

**Witte handschoentjes** Joris besmeert een grote plak groene marsepein met een ganache en bedekt de bovenkant met een roze laag marsepein. Om uitdrogen tegen te gaan wordt het geheel ingevet met cacao boter. Met een snijmachine van scherpe metalen draden worden er blokken van gesneden door de draden eerst horizontaal en dan verticaal door het blok te trekken. Luc klopt aan een andere werktafel de gestolde 'Antwerpse Handjes' uit hun vormen en vult ze met Elixir d'Anvers (een lokale likeur) en marsepein. Intussen wordt de chocolade in de tempermachine opgewarmd en krijgen de brokken ganache met marsepein hun laagje chocolade, waarbij de machine zodanig is afgesteld dat het bovenste laagje precies roze blijft. Na vijf minuten rollen ze uit de koeltunnel en worden door de in witte hand-

schoentjes gehulde handen van de stagiaire op tableaus gestapeld. Om de vullingen voor morgen voor te bereiden staat de *au-bain-marie* ketel op scherp om grote brokken chocolade te smelten. Nootjes worden geroosterd en suiker wordt gebrand om er straks karamel van te maken.

Wanneer de Rubensspaltesjes van *caramel aux noix* zijn getrempeerd worden ze door meneer hoogstpersoonlijk afgearneerd met een krullende kapitale R van pure chocolade. Notenpralines worden met een laagje pure chocolade bedekt en gegarneerd met gemalen pistachenootjes. Een zachte karamel van roomboter, suiker en walnoten is gestold en wordt op de werkbank uitgestort en met chocolade besmeerd. Tot slot worden de luxe pindarotsen nog even klaargemaakt door de gebrande en gekarameliseerde noten te vermengen met cacao boter en vloeibare chocolade. De brokken worden gevormd door het mengsel in een plastic bak te storten waar onderin gaten zijn uitgespaard. Met een soort rakel worden de rotsen in wording door de gaten gedwongen en op bakpapier te drogen gelegd. Al na een kwartiertje kunnen ze beneden in zakjes worden verpakt en naar de winkel doorgesuimd. Het werk is gedaan. Wat gisteren werd voorbereid, ligt nu als bonbon in de winkel. De basis voor morgen is gelegd. Vandaag was het ganache- en marsepeindag. Morgen voeren gekonfijte vruchtjes wellicht de boventoon. Of gaan er enorme ladingen Franse nougat, slagroom en drank om in het chocolade-atelier van Del Rey. Vast staat dat er in ieder geval weer veel pralines van de band zullen rollen. Veel omveerstaansbare pralines... <

Zie ook de adrespagina