

Del Rey maakt taart in chocolade-doos

Antwerpen

Een cadeau dat een cadeautje verbergt: zo'n pakje ligt wel vaker onder de kerstboom. Pâtissier Del Rey gebruikt dat idee en maakt, uitsluitend voor Kerstmis, een taart in een chocoladen doos.

● Pâtissier en chocolatier Bernard Proot beleeft drukke tijden. Zijn kerst- en nieuwjaarscollectie staat op punt en voor Kerstmis is er zelfs een *speciale* bij. “We hebben een feesttaart ontworpen, een chocoladebiscuit met truffel van hazelnoot, gekaramelliseerde vanillecrème, crèmeux van citrus

en chocolademousse. Over die al feestelijke taart zetten we een chocoladen doos. Dus is alles, behalve de bodem waarop de taart rust, eetbaar. De doos zelf is gemaakt van met rode cacaoboter bespoten melkchocolade. Er zit een strik omheen van fondantchocolade. De strik zelf is versierd met zeefdrukjes. De versiering op de knoop van de strik is ook chocolade. Ik was deze vorm van verpakking nog niet tegengekomen”, zegt Bernard oprecht.

Zeg maar dat er goed is nagedacht over het kerst- en nieuwjaarsproject van Del Rey. “Sinds de eeuwwisseling maken we elk jaar - naast de traditionele buches



Bernard Proot met zijn creaties voor de komende feestdagen: de cadeaudoos en het chocoladen uurwerk voor Nieuwjaar. FOTO PATRICK DE ROO

(boomstammen, red.) en ijsstronken, aparte kerst- en nieuwjaars-taarten, die uitsluitend op die dagen te krijgen zijn. Dat was zo'n succes dat we toen besloten om het jaarlijks te hernemen.”

Keuzes daarvoor worden niet op het laatste moment genomen: “Voor Pasen zitten mijn echtgenote Ann, onze chef Gunther Van Esche en ikzelf al samen om ontwerpen te bespreken. Wij kijken,



De taart past netjes onder het deksel van chocolade. FOTO RR

net zoals modeontwerpers, een halfjaar vooruit. Dat gaat over ingrediënten voor de taart zelf tot decors voor de etalages. Kort voor onze grote vakantie maken we de definitieve taarten en worden ook foto's voor de folders genomen.”

De “taart in doos” kan worden besteld tot 20 december en kost 46 euro voor zes personen. Er worden 75 exemplaren gemaakt. De ijs- of biscuittaart met veel chocolade-afwerkingen voor Nieuwjaar kost 36 euro per zes personen (bestel voor 27 december). (jvb)