



chocolatier - patissier - glacier  
degustatiesalon

Op het gebied van pralines en chocoladebereiding, patisserie en roomijs staat het huis Del Rey (Appelmannsstraat in Antwerpen) zowel bekend voor het streven naar topkwaliteit als voor zijn creativiteit. Het hoeft dus niet te verwonderen dat Del Rey voor kerstmis en voor de eindejaarsfeesten een aantal nieuwe desserts in petto heeft.

« We waren zeker niet de enigen die iets speciaals deden om de overgang naar een nieuw millennium te vieren. De bijzondere taart die we creëerden voor de eindejaarsfeesten van het jaar 2000, kende een enorm succes. En aangezien dit succes absoluut niet ten koste was van de rest van ons aanbod aan patisserie en ijs taarten, besloten we om ieder jaar een nieuwe suggestietaart te lanceren » zegt Bernard Proot. Zo'n twintig jaar geleden nam hij, met zijn echtgenote Anne, het huis Del Rey over. « Omdat kerstmis een klassiek feest is, behouden we de bûche als traditionele vorm van de kersttaart ». De kerstsuggestie (« Java ») bestaat uit drie laagjes amandelbiscuit. Die worden afgewisseld met twee laagjes melkchocoladecrème met frambozen-smaak. Rondom de basis zit een overheerlijke chocolademousse van jivara chocolade. « Wanneer er achteraf enthousiaste vragen komen van onze klanten, bestaat de kans dat de Java achteraf als taart in het assortiment kan komen. Dat is al een paar maal gebeurd met andere suggestietaarten ». « Net als de andere kerstbuchen bestaat de nieuwe Java in verschillende maten : 4, 6, 8 of 10 personen » vult Anne Seutin aan. Naast de nieuwste creatie kunnen klanten immers kiezen uit zes andere kerststronken :

## FEESTELIJKE DESSERTEN VOOR HET EINDEJAAR



Mokka (biscuit en mokka crème au beurre), Maroni (bavarois van kastanjepuree en chocolademousse), Caraïbe (chocolademousse van caraïbe chocolade en crème brûlée van sinaasappel), Martinique (mousse van melk- en fondantchocolade), Acapulco (citroencrème en gegelifieerde frambozen coulis op een macaronbodem) en Etoile (exotische fruitmousse en een amandelbavarois, subtiel met anijs geparfumeerd, en pistachecrème). Voor kerstmis zijn er ook zeven verschillende ijs taarten te koop (Contrast, Crescendo, Snee, Igloo, Kerstman, Chalet en Sneeuwman).

De taartcreatie voor nieuwjaar heet *Elégance*. « Eigenlijk is het een dessertbord dat je volledig kan opeten » zegt Bernard Proot. Een gipsen afdruk van een design dessertbord vormde de mal voor de nieuwste realisatie. « Gunther Van Essche zorgde voor de uitwerking van het origineel idee ». Deze culinaire chef van Del Rey maakte deel uit van het Belgisch team dat in 1995 de wereldbeker voor patisserie won in Lyon. Het bord bestaat uit vanillebavarois (geparfumeerd met het heerlijke aroma van tonkabonen) op een krokante bodem. « Binnenin zit een vulling van fruitige fondantchocolademousse. Het decor van de taart wordt gevormd door losse, kleine stukjes als bvb. een tulbandje van chocolade,

bosvruchten en een bootje van melkchocoladebavarois met karamel ». De nieuwjaarsuggestie is ook beschikbaar als ijs taart. Hierbij wordt de bavarois uiteraard vervangen door vanille-ijs. Deze ijsvariant wordt eveneens op smaak gebracht met het bijzonder lekkere aroma van tonkabonen. Ook hier wordt de chocoladeparfait gebruikt als vulling. Beide nieuwjaarstaarten zijn verkrijgbaar in één enkel formaat (6 personen).

Voor wie de voorkeur geeft aan originele, individuele nagerechten, introduceerde Del Rey dessertglasjes. In die glasjes zitten vier verschillende dessertjes : een duo van vanille- en pistachecrème geparfumeerd met tonka, en tussenin chocoladesaus ; een chocolademousse op basis van jivara chocolade en framboos, met pistache-amandelbiscuit, onderaan een coulis van mango en afgewerkt met frambozenconfit ; een kwartel van aardbeisous, amandelbiscuit, crèmeux van passievruchten en manjarí chocolade ; chocolademousse met een crèmeux van koffie en tussenin huisgemaakte advocaat. De vier smaken zitten samen verpakt in een doos van 12 glasjes. Ze worden verkocht voor onmiddellijk verbruik, maar zijn eveneens diepgevroren verkrijgbaar.

Tel: 03/233.29.37

François Pierssens