

februari
2013

foodies

het fyne van eten

Spice up your life

64 recepten
met pit

streetfood uit India

nieuw boek
De smaken
van Spanje

€ 4,99



aan tafel met
**Rudolph
van Veen**

EEN DAG BIJ
chocolatier DelRey

kip tikka-spiesen
met papadums

PLUS!

MAAK ZELF MAYONAISE • SEIZOENSMENU: HET STAARTJE VAN DE WINTER

Een dag bij...

Chocolatier en patissier

DelRey

Belgische chocolade, daar zijn we naar op zoek. Romige, rijke, volle, glanzende chocolade in alle soorten en maten. Al snel wordt duidelijk dat ik daarvoor bij de Antwerpse chocolatier DelRey aan het juiste adres ben. Daar wil ik graag een dag doorbrengen, en misschien ga ik er wel nooit meer weg.

Tekst: Sanne van den Heuvel Foto's: Willem van Santen

Het mannetje dat net nog voorovergebogen langs schuifelde, recht zijn rug en begint ondeugend te grijnzen wanneer ik hem om de weg vraag. "Ah, u wilt *pralinekes* proeven? DelRey is hier aan het einde *d'n* straat." Hij wijst nog eens, om zich ervan te verzekeren dat ik de bekende chocolatier en patissier niet voorbij loop. DelRey is al meer dan 60 jaar een begrip in Antwerpen.

Achter de prachtige winkel en de *chocolate lounge* is een doolhof van verschillende ruimtes. Bernard Proot, de eigenaar van DelRey, geeft me een korte rondleiding voordat ik aan het werk ga. Op de begane grond worden alle lekkernijen ingepakt. "Dit is het domein van 'de meisjes'", vertelt Bernard. We nemen een liftje naar de kelder, daar staat chef patissier Gunther van Essche al op mij te wachten met gigantische bakken Italiaanse meringue en felgele pasta op basis van amandelen. Ik sta te trappelen om hem te gaan helpen, maar eerst nog even naar boven. Mijn richtingsgevoel wordt flink op de proef gesteld, maar wanneer we met een

wenteltrapje naar de eerste verdieping gaan, denk ik dat ik dit met mijn neus ook wel terug kan vinden. In het chocoladeatelier is de lucht zwaar van chocolade.

Van macarons tot ijsbekers

Snel knoop ik mijn schort om en rammel ik het wenteltrapje af. Gunther ziet me kijken naar de enorme hoeveelheden die klaarstaan: "Uit deze mengsels kunnen we meer dan duizend macarons maken." Ik ben diep onder de indruk. Eerst gaat er een klein deel van de meringue bij de gele substantie, zodat dat mengsel wat minder compact wordt en beter zal mengen met de rest van de meringue. Daarna mengt de machine de volle hoeveelheid door elkaar. Gunther trekt een handschoen aan die een veearts waardig is, en steekt zijn hele arm in het beslag. Hij mengt de laatste minuten zelf, secuur maar toch met een behoorlijk ferme slag die ik bij het mengen van eiwitten niet had verwacht. "De machine kan een heleboel, maar uiteindelijk moet je het toch zelf voelen. Er moet veel lucht in het eiwit blijven, maar ook niet



De machine kan een heleboel, maar je moet het toch zelf voelen

te veel.” Het geheel gaat in een nieuwe machine: deze spuit de macarons voor ons. Ik word direct aan het werk gezet. Elke keer een nieuwe plaat op de machine en de volle plaat eraf. Bij de eerste plaat struikel ik naar de andere kant van de lopende band omdat ik bang ben dat de plaat met macarons er daar af zal vallen, maar al snel heb ik het ritme door. Plaat na plaat wordt netjes vol macarons gespoten. Tot Gunther naar zijn collega's roept: “Ze kan mijn job wel overnemen!”

Het laatste deel van het macaronbeslag, dat niet meer door de machine kan, spuit Gunther kundig en snel handmatig op een aparte plaat. De macarons moeten even drogen voor ze in de oven gaan, maar aan het eind van de dag kan ik Gunther opzoeken om de macarons te vullen. Dan brengt hij me naar zijn collega die ijsbekers aan het vullen is. “Heeft u wel eens met een spuitzak gewerkt?”, vraagt deze meteen. “Dat is hét gereedschap van een patissier”. Natuurlijk heb ik wel eens met een spuitzak gewerkt, maar dit is echt even anders. Ik sta op mijn tenen om over de rand van de vriezer met mijn handen bij de ijsbekers te kunnen. Met de spuitzak spuit ik onhandig eerst het dikke amandelroomijs in de bekertjes en maak ik vervolgens een randje met een frambozenmengsel. De bovenste laag doet Hannes toch maar zelf, maar ik mag alle bekertjes afwerken met chocolade

en wat kleur toevoegen met pistache. In dezelfde ruimte gebeurt intussen van alles. Pas wanneer ik opkijk en de hele ruimte blauw ziet, merk ik hoe geconcentreerd ik aan het werk ben geweest. Maar, geen paniek, het is de bedoeling. De damp komt van het airbrushen van de pralinemallen, zodat de buitenkant van de 'krieken'-praline een fantastische dieprode kleur krijgt.

Wie is toch die Ellen?

Dan word ik overgedragen aan Filip Lantsoght. Een echte oude rot in het vak. Hij kan me de fijne kneepjes van het vak wel bijbrengen, Filip werkt al 39 jaar bij DelRey. Hij wil me meteen voorstellen aan Ellen. Ik kijk zoekend om me heen naar de eerste vrouwelijke medewerker op deze etage, maar nee. Ellen is geen collega, maar een taartje: de bodems liggen al klaar. Samen met Filip bestrijk ik alle bodems met een krokant chocolademengsel. Ellen blijkt een stewardess die een maand meeliep bij DelRey en het met 'De Ellen' in een wedstrijd op moest nemen tegen andere banketbakkers. “Hij wordt nu nog steeds goed verkocht,” vertrouwt Gunther me toe. Dat verbaast me niets. Over het algemeen ben ik behoorlijk secuur, maar alleen al van dit mengsel op de bodem krijg ik zin om te knoeien. Het liefst over mijn handen, zodat ik mijn vingers letterlijk kan aflikken. Maar ik houd me in, ik ben hier bij een professionele patisserie, en daar worden vin-



Geen paniek, het is de bedoeling





gers alleen afgelikt door de klanten in de bijbehorende chocolade lounge.

Wanneer ik de Ellens vul met een flinke lepel lichtroze crème, heb ik het gevoel dat ik iets doe waar ik goed in ben. Het mengsel gaat precies tot de juiste hoogte, er gaat geen druppel naast en de rijke romige massa voegt zich prachtig en gelijkmatig in de vormen. Het is niet moeilijk, maar het ziet er meteen zo lekker uit dat ik trots ben op het resultaat. Met een glanzende karamelmousse sluiten we de Ellen voor vandaag af. Filip strijkt de mousse snel en met geroutineerde bewegingen af met een paletmes. Ik probeer de kunst zonder succes van hem af te kijken en vraag een vlotte jongen naast me om hulp. Hij laat zien waar

hij druk zet op het mes, en hoe hij in één zwaai zorgt dat hij het taartje glad afstrijkt en tegelijkertijd de mousse op het mes laat zitten. "Niet te voorzichtig," legt hij me uit. In één moedige haal strijk ik het taartje af en gaat er een flinke hoeveelheid mousse op de tafel. Hij lacht, maar geeft toe dat het hem ook tijd kostte voor hij het trucje doorhad. Als hij zich voorstelt, klinkt zijn naam bekend. Jan Proot is de zoon van Bernard en Anne, de eigenaars van de zaak. De chocolade valt niet ver van de boom. Dan gaat Ellen de koeling in.

Droom van chocolade

Vol verwachting begeef ik me naar het pralinedomein. Boven de werkplanken liggen stapels mallen, rijen vol. De meeste zijn al





gevuld met een laagje chocolade. Dit is de 'moulage'-kant van het atelier, de pralines die hier gecreëerd worden, gaan van start met een buitenkant. Een jonge knul laat me zien hoe de 'Cerisette' gemaakt wordt. Een kersenbonbon met gekonfijte Noorse kriek. Ik knijp het vocht uit handenvol kersen en elke kers haal ik over een stapeltje keukenpapier voor ik hem in de pralinevorm druk. "Er mag niet teveel vocht in komen, want vocht en chocolade gaan niet samen." Nog voor ik klaar ben, wordt mijn naam geroepen. Ik kan helpen aan de 'trempage'-kant van het atelier, waar het maken van de praline start met de vulling. Er staat een grote plaat met repen ganache die met earl grey-thee is geïnfuseerd. De opdracht van de opzichter van deze verdieping lijkt simpel: "Breek de voorgesneden ganache in blokjes en leg ze op de lopende band. In de machine worden ze dan van onder en boven bedekt met chocolade." Toch moet ik behoorlijk doorwerken om de band bij te houden. Verderop legt de meester zelf voorzichtig vierkante plastic plaatjes op de nog zachte chocolade die de pralines voorzien van een afdruk met kleine gouden sierlettertjes. Aan het eind van de band worden de pralines zorgvuldig ingepakt. Iedereen wacht op de blokjes die ik voor aan de band neerleg. De eerste plaat ganache is net op tijd af, maar bij de tweede plaat loop ik steeds verder achter. Veel blokjes breken niet meer zo netjes op de plek waar ze horen te breken. Ik word zenuwachtig van de hoeveelheid blokjes die ik opzij moet schuiven. "U moet het ook

wel met gevoel breken," probeert mijn pralineleraar me uit te leggen. Hij doet het nog eens voor en ik ben bijna blij wanneer ook bij hem een blokje op de verkeerde plek afbreekt. Halverwege de tweede plaat neemt hij het van me over. Het is tijd om de macarons te vullen.

Wanneer ik de macarons rustig voorzie van het juiste formaat dakje kom ik weer een beetje bij. De jongen links van mij verzekert me dat ik goed werk lever en van rechts stelt een ander me in het vooruitzicht dat ik voor deze keer elke mislukte macaron zelf mag opeten. Die ene macaron waarvan de vulling net wat uitsteekt, besluit ik dan maar in mijn mond te stoppen. Een smaakexplosie van passievrucht en chocolade. "Zo mogen ze niet verkocht worden, ze zijn nog te krokant. Ze moeten nog even rijpen", leggen ze me uit.

Voor ik naar huis ga, krijg ik van eigenaar Bernard nog een tasje met pralines en macarons mee. Rond vier uur is alles afgerond, maar we zijn dan ook al vroeg begonnen vanochtend. Ik besluit nog een klein rondje door Antwerpen te lopen. Op een mooi plekje maak ik mijn tasje open. Het is tijd voor een praline, zelfgemaakt. De beloning van een productieve dag.

www.delrey.be

Iedereen wacht op de blokjes die ik voor aan de band neerleg



Het is tijd voor een praline, zelfgemaakt

