

Zoete exclusiviteit voor het Zoute

■ HET ZOUTE – Nadat hij eerder een praline ontwierp met het logo van Knokke-Heist erop, is meester-chocolatier David Maenhout sinds kort gestart met de productie van een exclusieve praline voor het Zoute. Champagne en chocolade uit Ecuador zorgen voor de unieke smaaksensatie. Dat belooft...

De nieuwe praline van David Maenhout draagt het logo van de Compagnie Het Zoute – een rode slanke Z in een cirkel – en is gevuld met kirr royal.

Tinteling

Voornaamste ingrediënten zijn champagne en chocolade uit Ecuador. Die chocolade heeft de typische smaak van rode vruchten. De mondgeneugte wordt afgesloten met een tinteling als *special effect*. „Ik was op zoek naar een nieuwe smakelijke meerwaarde voor de badstad”, vertelt de



Meester-chocolatier David Maenhout creëert de nieuwe Zoute-pralines met champagne en chocolade uit Ecuador. (Foto JD)

meester-chocolatier, die de nieuwe praline lanceerde naar aanleiding van de jongste editie van de Nacht van het Zoute.

Internationale klanten

David Maenhout was in een vorig leven brouwer, maar heeft zich intussen volledig overgeleverd aan de chocolade. In zijn winkel in de Sylvain Dupuisstraat 38 zijn al zijn creaties te bewonderen. Intussen levert de creatieve chocolademaker ook al aan diverse toprestaurants in België en het buitenland. Hij heeft klanten in Groot-Brittannië, Canada en zelfs Rusland. „Ik ben dagelijks bezig met experimenteren”, vertelt de chocolatier.

Mango en limoen

„Ik experimenteer met smaken en producten van absolute topkwaliteit. Mijn enige doel is de klant verwennen met nieuwe verrassende creaties. Recente nieuwigheden in mijn assortiment zijn een praline met groene thee en combinaties van mango met een siroop van balsamico, limoen met koriander of de heuse gintonic praline. De enige voorwaarde is dat het lekker blijft...”

(GW)

■ Info over de nieuwe praline op www.chocolatier-m.be