

David Maenhout lanceert de vijfde basissmaak in praline

# Chocolatier brengt primeur

## ■ KNOKKE-HEIST –

Met de start van het nieuwe chocoladeseizoen heeft chocolatier David Maenhout uit de Sylvain Dupuisstraat in Knokke voor een wereldprimeur gezorgd. Hij integreerde 'umami', de vijfde basissmaak in een praline. Aan de lancering gingen maanden experimenteren vooraf. Het resultaat is volgens de chocolatier aromatisch verbluffend en verrassend.

Umami is naast zoet, zout, zuur en bitter de vijfde basissmaak. De smaak kent momenteel een sterke opmars. Umami betekent in het Japans *heerlijkheid* en *hartig*. Uit onderzoek blijkt dat de mens een vijfde smaak heeft die gevoelig is voor glutamaat. Dat is een van de twintig aminozuren. Het is onder meer terug te vinden in soja.

Voor de samenstelling van de nieuwe praline verwerkte de chocolatier een topsojasaus die ook gebruikt wordt aan het keizerlijk hof in Japan. De nieuwe praline krijgt een volle Aziatische afronding door de combinatie met een fijn krokante sesampraliné.

Chocolatier M of David Maenhout



David Maenhout, zopas uitgeroepen tot Ambassadeur voor de Belgische chocolade, haalt met zijn nieuwe praline (onderste rij op de foto) een wereldprimeur binnen. (Foto GW)

verzorgde al proefsessies met klanten en sterrenchefs. De resultaten waren positief. De innovatie kreeg mede daardoor een trendy uitzicht.

## Ambassadeur

Los van de nieuwe praline is David Maenhout door Barry-Callebaut uitgeroepen tot de nieuwe

Ambassadeur voor de Belgische chocolade. Hij krijgt met de titel de taak om de Belgische chocolade te promoten en binnen het wereldwijde netwerk van ambassadeurs de kennis en verwerkings technieken over te brengen. Uiteraard moet hij ook het chocolade-merk helpen bij nieuwe productontwikkelingen. (GW)