

Il cioccolato diventa fusion

Inauguriamo un nuovo spazio dedicato ai professionisti stranieri per darvi una visione "globale" del settore artigianale.

Questo mese "voliamo" in Belgio per incontrare David Maenhout



Quando l'ho conosciuto abbiamo iniziato a parlare della sua attività e subito mi ha colpito il suo approccio al cioccolato. Non tradizionale, come è solito incontrare nelle boutique del Belgio, ma stravagante, lui lo definisce "fusion". «Penso che la pasticceria e la cioccolateria in Belgio – conferma David Maenhout – si stiano evolvendo verso un design meno tradizionale. Tuttavia, credo non esista una via di mezzo, ci sono artigiani che hanno sposato la tradizione e continuano su quella strada e altri, invece, "fuori dalle righe", estremamente di tendenza, che sperimentano nuovi sapori e forme alternative, proprio come faccio io».

Chi è David Maenhout

«Sono un cioccolatiere dal 2005. Prima mi occupavo dell'attività familiare, ero la quarta generazione di birrai, nel 2003 l'azienda di famiglia è stata venduta, così ho deciso di tornare a scuola e rendere il mio hobby una professione, diventando cioccolatiere. **Nel mio percorso formativo ho lavorato anche presso un grande cioccolatiere a Parigi e successivamente ho aperto il mio negozio a Knokke in Belgio insieme a mia moglie Isabelle.** Fin dall'inizio abbiamo cercato di personalizzare il nostro stile, cercando un approccio al cioccolato che fosse unico e identificabile: una collezione di praline e cioccolatini di piccole dimensioni, fuori dagli standard del mercato belga. Nel 2010 ho partecipato, insieme ad alcuni colleghi, al World Expo in Cina per la promozione del cioccolato belga e quest'anno abbiamo fornito il "World Economic Forum" a Davos, durante il quale il principe e la principessa del Belgio insieme al primo ministro hanno distribuito i nostri cioccolatini ai più importanti politici del mondo da Sarkozy a Obama fino al principe Andrea d'Inghilterra, ecc. Nel 2012 una collezione speciale di cioccolatini uscirà in una boutique di lusso in Giappone. Inoltre apriremo un secondo punto vendita in Belgio».

Il team

Oltre a David e alla moglie Isabelle, Chocolatier M, questo il nome del locale, collaborano altre due persone e, in certi momenti, altri quattro studenti.



La filosofia produttiva

«Siamo specializzati in "Chocolate Fusion", ovvero combiniamo il cioccolato con ingredienti "non convenzionali", sapori e texture inaspettati per creare sensazioni gustative nuove e originali, ma con il giusto bilanciamento. Il tutto è reso ancora più accattivante da un esclusivo e lussuoso aspetto estetico. Tutta la nostra produzione è artigianale e manuale e utilizziamo il miglior cioccolato selezionando tutte le materie prime».

A chi si rivolge Chocolatier M

«Oltre alla clientela del locale, i miei cioccolatini vengono distribuiti ad alcuni dei migliori chef, anche stellati, sia in Belgio sia in Francia. Con loro abbiamo instaurato una proficua e intensa collaborazione che ci permette di creare nuove combinazioni, che magari si sposano con i loro menu o per eventi speciali».

Il cioccolatino preferito di David Maenhout

«Uno dei miei preferiti è il nostro "umami", che è una delle novità di quest'anno. Oppure amo molto il cioccolato fondente con ripieno di passion fruit». ■

CHOCOLATIER M

Sylvain Dupuisstraat 38 - 8300 Knokke (Belgio) - Tel. +32 (0) 50/614460
www.chocolatier-M.be - info@chocolatier-M.be

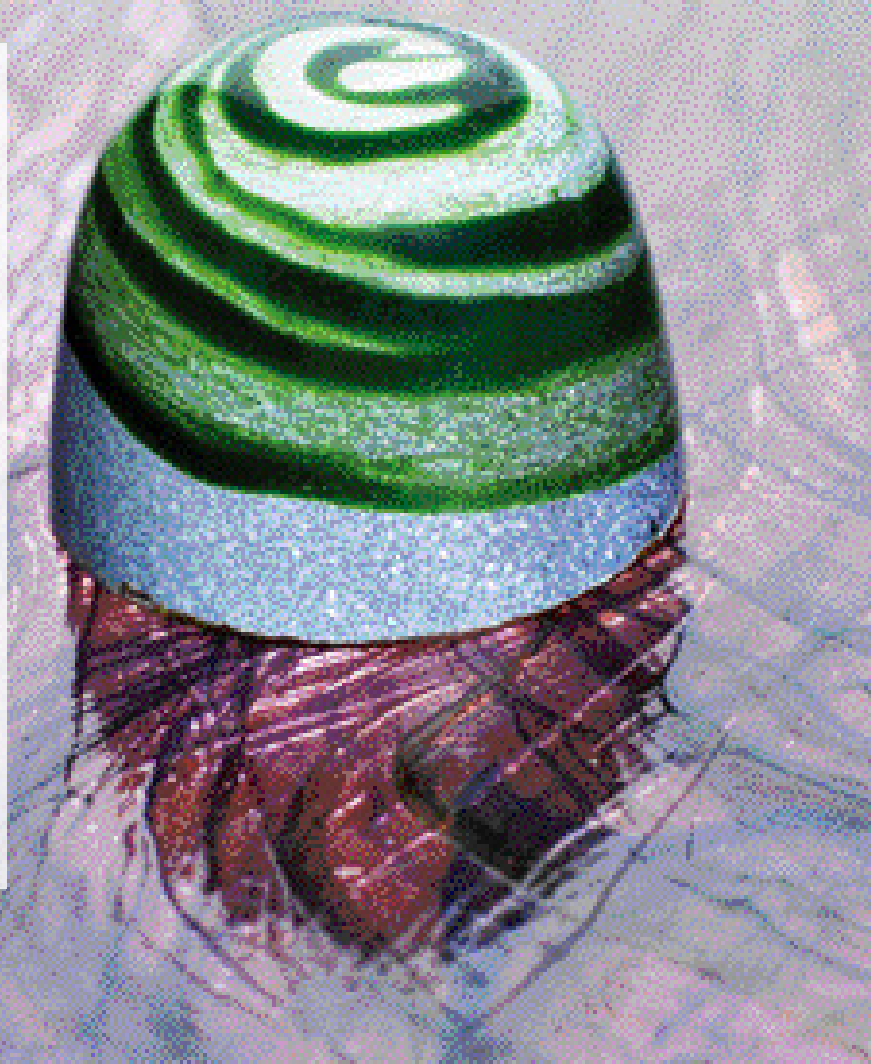
Pralina limone-rosmarino

Ingredienti

- 60 g › Succo di limone
- 10 g › Zucchero + 4 g Pectina
- 40 g › Zucchero
- 44 g › Glucosio
- 130 g › Panna 35% m.g.
- 24 g › Zucchero invertito
- 220 g › Cioccolato fondente 811 Callebaut
- 20 g › Burro
- 5 g › Rosemarino

Procedimento

Preparate una gelatina di frutta con il succo di limone scaldandolo e aggiungendo di volta in volta gli zuccheri. Bollite fino a 107°C. Lasciate raffreddare la gelatina e versate nel guscio di cioccolato fondente precedentemente preparato con la copertura fondente. Bollite la panna con lo zucchero invertito e il rosmarino. Rimuovete dal fuoco e lasciate in infusione per 15 minuti. Filtrate e scaldate di nuovo fino a 85°C, versate sul cioccolato e miscelate bene fino a ottenere una massa ben emulsionata. A 35°C unite il burro. Mettete sulla gelatina di limone e chiudete il corpo cavo con la copertura fondente.



Pralina Caffè e cardamomo

Ingredienti

- 132g › Panna 35% m.g.
- 24 g › Zucchero invertito
- 16 g › Sorbitolo
- 8 g › Caffè macinato
- 4 g › Cardamomo
- 16 g › Burro
- 200 g › Cioccolato fondente 811 Callebaut

Procedimento

Bollite la panna con lo zucchero invertito, il caffè e il cardamomo. Dopo la bollitura lasciate un po' in infusione. Setacciate e versate sul cioccolato. Miselate bene fino a ottenere una massa ben emulsionata. A 35°C unite il burro e miselate ancora.
Opzione: al posto del cardamomo potete utilizzare, dopo aver incorporato il burro nella ganache, 8 g di liquore amaretto.