

**VLAAMSE CHOCOLADE OP Z'N ALLERBEST
IN 55 SMAKEN 12, 14**

David Maenhout (hij stond al eens eerder in delicious.) noemt zichzelf créateur chocolatier. En daar zijn wij het helemaal mee eens. David is iemand die steeds op zoek is naar smaak, naar méér smaak, naar de meest bijzondere smaken. Hij creëerde ooit in opdracht een bonbon met ganzenlever, gelei van cola en kweepeer! Maar wat deze bonbonmaker nog meer onderscheidt, is de manier waarop hij zijn smaken in een bonbon weet te vangen. David snapt dat finesse daarbij heel belangrijk is. Een fijne croûte (korst, het omhulsel van chocolade) en een fijne, gelaagde vulling. En niet al te grote bonbons (zijn bonbons wegen acht tot tien gram in plaats van vijftien tot achttien gram). Van dit soort bonbons willen we er niet maar eentje... het liefst proeven we ze allemaal! Sinaasappel met saffraan, lavendel met pastis (sterke anijsdrank), mango met balsamico, of walnoot-zeezout-amandelpraliné, of de combi vijg-porthoning. En David maakt seizoensbonbons! Dus deze zomer eet je bij hem een gintonichonbon, met jeneverbes (gin wordt gemaakt van jeneverbes!). En het is nog



waar ook, deze bonbon smaakt warempel naar gin-tonic. Of naar een mojito, met munt, rietsuiker en bruine rum, want David maakt 55 soorten.

**Chocolatier M, David Maenhout, Sylvain Dupuisstraat 38, Knokke, +32 50 61 44 60
www.chocolatier-m.be**

