

Chocolatier lanceert praline met vijfde smaak

Chocolatier David Maenhout van Chocolatier M uit Knokke-Heist lanceert bij de start van het nieuwe chocoladeseizoen de Umami-praline. Dat is een praline, die volledig is samengesteld uit de vijfde basis-smaak. Umami betekent in het Japans 'hartig'. «Umami is naast zoet, zout, zuur en bitter de vijfde bewezen basissmaak. Het kent een enorme opgang, vooral in de Aziatische landen. De praline is gemaakt met als basis sojasaus, een van de laatste traditioneel gebrouwen sausen uit Japan. Als combinatie gebruikte ik fijne, krokante sesampraliné», zegt Maenhout. Het duurde een tijd vooraleer de chocolatier zijn creatie af kreeg. «Het resultaat vind ik zelf verrassend. Ook de reacties van klanten en sterrenchefs zijn lovend.» De chocolatier werd door de grootste leverancier Barry-Callebaut onlangs nog benoemd tot Ambassadeur voor de Belgische chocolade. (BHT)



Chocolatier David Maenhout. Foto JVK