

Chocolatier maakt pralines van paardenmelk

KNOKKE-HEIST Chocolatier David Maenhout heeft een praline ontworpen op basis van paardenmelk. Maenhout is niet aan zijn proefstuk toe, want eerder ontwikkelde hij al een praline met het logo van Knokke-Heist en Het Zoute.

Het idee om een praline te maken rond Cavalia kwam er toen hij in december hoorde dat het paardenspektakel Cavalia naar de badstad kwam. 'Het maken van de praline op zich vormt geen probleem, maar wij wilden een aparte smaak geven aan de vulling. Het was wel even experimenteren om met paardenmelk te werken. Die melk bevat geen vetstoffen en daarom



De Cavalia pralines zijn gemaakt op basis van paardenmelk.

© Norbert Minne

moesten wij wat room bijvoegen. De rest van de vulling is gemaakt van vurige bloedsinaasappelen. Die sinaasappelen zijn slechts verkrijgbaar van december tot februa-

ri. De sinaasappel werd samen met de schil geperst en daarvan werd een gelei gemaakt. Voor het logo hebben wij via de dienst Toerisme poolshoogte genomen of we

dat van Cavalia konden gebruiken, maar de kostprijs lag veel te hoog. De afbeelding van het paardenhoofd dat nu op de praline staat, is speciaal ontworpen door een kunstenaar uit Damme die voornamelijk paarden schildert', weet David Maenhout.

Met de Cavalia praline zorgt David Maenhout voor een heuse primeur, omdat nog nooit paardenmelk werd gebruikt in bereidingen voor pralines. Speciaal voor die gelegenheid maakt David Maenhout een kopie van de affiche van Cavalia, maar dan wel in chocolade. De Cavalia pralines zijn te koop bij Chocolatier David Maenhout in de Sylvain Dupuisstraat 38. (nm)