

SCHOKKENDE CHOCOLADE





SCHOKKENDE CHOCOLADE

**DOMINIQUE
PERSOONE**



Kun je niet van chocolade afblijven?

Dat is best normaal. Vanuit zinnelijk genot is immers niets zo sensationeel als chocolade. Chocolade heeft een pure aardse geur, een tongstrelende structuur en een rijke aromatische smaak. Chocolade is emotioneel voedsel, dat verkwikt en ontspant. Het zit bovendien vol antioxidanten die de gezondheid van hart en bloedvaten stimuleren en bevat neurotransmitters die een gelukkig gevoel opwekken. Waarom denk je dat Dominique Persoone altijd met een brede glimlach door het leven gaat? Je hoeft niet ver te zoeken.

Dominique is echter ook een chocolatier met een hoog rock-'n-rollgehalte, die furore maakte met nooit geziene smaken en smaakcombinaties. En met gedurfde acties. Zo leerde hij de Rolling Stones cacaopoeder snuiven en de Red Hot Chili Peppers chilipralines eten.

In dit boek geeft Dominique zo'n 40 recepten die gelukkig maken. Moeilijk? Absoluut niet. Alle recepten worden stap voor stap uitgelegd en vergen geen uitgebreide keukenkennis. Je hebt er bovendien geen batterij aan keukenapparatuur voor nodig. Het gaat om het plezier van het maken en nog meer om het plezier van het eten. Met een brede glimlach, zoals die van Dominique Persoone.



The Chocolate Line
Dominique

Inhoud

Chocoladesaus N° 1
Chocoladesaus N° 2

P. 13

Chocoladepudding

P. 15

Brownies
to die for

P. 16

Gevaarlijk lekkere
Chocoladepasta

P. 19

Crunchy
Chocopasta

P. 20

Hemelse
Chocolademousse

P. 23

Mousse van
Chocolade & olijfolie

P. 24

Fluweelzachte
Cacaoflan

P. 27

Frisse
Chocoladedrank
met verse kruiden

P. 28

Visvijverfondue

P. 31

The one and only chocolate
Milkshake

P. 32

Chocolade
Haaienvinstick

P. 35

Chocolate banana
Smoothie

P. 36

Knapperige
Florentines

P. 39

Heerlijk malse
Madeleintjes

P. 41

Koekiemonsters

P. 42

Luxueuze
Tartelette

P. 45

Boobies

P. 46

Chocolade
Tarte tatin

P. 49

Sneeuwballen

P. 50

Chocoladetoffees

P. 53

Verse
Kruidenblaadjes
in chocolade

P. 54

Grootmoeders
Truffels

P. 57

Caipirinha
Chocolate ball

P. 58

Mochito
Chocoladegrانيتé

P. 61

Krokante
Chocoladekroket

P. 62

Popcornstaafjes

P. 65

Frisco
met nootjes

P. 66

Chocolade-ijs

P. 69

Chocoladelippenstift

P. 70

Massagecrème

P. 73

Eetbare verf

P. 74

Plastische
Chocolade

P. 77

Stempelen
in cacao-poeder

P. 78

Fruitage
Papillotte

P. 81

Croque Choc

P. 82

De perfecte
Parfait

P. 85

De lekkerste
Drolletjes
van de wereld

P. 86

Snobinettes

P. 89

Gekaramelliseerde
Nootjes
in een chocoladejasje

P. 91

Marquise
exquise

P. 93



Chocolate is
Rock'n' Roll



*The Chocolate Line
Dominique*

Chocolate with Pink





Chocoladesaus N° 1

INGREDIËNTEN VOOR ONGEVEER 400 G (40 CL) SAUS

15 cl water · 150 g griessuiker · 150 g fondantchocolade

.....

BRENG

water en suiker aan de kook en laat koken tot je een siroop krijgt.

SNIJD

de chocolade in kleine stukjes.

GIET

de suikersiroop op de chocolade en roer tot de chocolade volledig gesmolten is.

Tip

Deze chocoladesaus kun je zeker 1 maand bewaren, zelfs buiten de koelkast.

—

We nemen hier griessuiker, omdat deze iets fijner is dan kristalsuiker en gemakkelijker oplost.

Chocoladesaus N° 2

INGREDIËNTEN VOOR ONGEVEER 200 G (20 CL) SAUS

100 g fondantchocolade · 12 cl room · ½ vanillestokje · snuifje zout

.....

SNIJD

de chocolade in kleine stukjes.

SCHRAAP

het merg uit het vanillestokje en doe dit samen met het vanillestokje en een snuifje zout in de room.

BRENG

de room aan de kook. Verwijder het vanillestokje en giet de warme vloeistof op de chocolade.

ROER

tot de chocolade volledig gesmolten is.

Tip

Deze chocoladesaus is rijker van smaak dan de eerste, maar je kunt hem slechts zo'n 2 weken bewaren in de koelkast. Maar misschien is hij dan al lang opgeleefd.

—

Je kunt deze chocoladesaus nog extra smaakjes geven door er bijvoorbeeld gember, koffie, chilipeper of sanshoperpeper aan toe te voegen.



Chocolade- pudding

INGREDIËNTEN VOOR ONGEVEER 10 POTJES
75 cl halfvolle melk · 10 g cacaopoeder
100 g fondantchocolade · 35 g maizena
50 g griessuiker · ½ vanillestokje

.....

LOS

het cacaopoeder en de maizena in
een beetje koude melk op.

SNIJD

de chocolade in stukjes. Schraap het merg uit het
halve vanillestokje. Breng de rest van de melk, de suiker,
het halve vanillestokje en het vanillemerg aan de kook
en laat nog zo'n 5 minuten zachtjes pruttelen, zodat de
smaak van de vanille loskomt en de suiker oplost.
Verwijder het vanillestokje en voeg de kleine stukjes chocolade
toe. Meng tot de chocolade volledig gesmolten is.

VOEG

al roerend het mengsel van cacaopoeder en maizena
bij de hete melk. Laat nog even opkoken tot de melk bindt.

GIET

de massa in glaasjes of potjes en laat gedurende
minstens 3 uur mooi opstijven in de koelkast.

Tip

Je kunt deze chocoladepudding in talrijke variëteiten maken
door bijvoorbeeld een beetje kaneel aan de chocolade toe te voegen,
door een beetje ijzerkruid met de melk te laten meekoken of door
onderaan in de glaasjes gekaramelliseerde appeltjes of stukjes
sinaasappel te leggen.
