

# Zoete Euregio

Chocolade en pralines - Chocolats et pralines - Schokolade und Pralinen

Chocolade is overal ter wereld geliefd en in de Euregio wordt ook chocolade geproduceerd. Fabrieken (afb. 1) zoals *Chocolaterie Jacques* in Eupen, *Galler* in Luik en *Lindt of Trumpf* in Aken leveren aan supermarkten in heel Europa.

Bij pralines denken de meeste kenners natuurlijk direct aan België, het land van de pralines. Merken als *Neuhaus* en *Leonidas* zijn overal ter wereld bekend. In bijna iedere kleine Belgische stad bevindt zich daarom minimaal één goede chocolatier. Maar in de Euregio is ook de Nederlandse *Chocolate Company* uit Kerkrade zeer geliefd, die haar pralines zelfs naar Azië verstuurt en gezellige cafés in o.a. Maastricht en Aken heeft.



Afb. 1 a/b - In de fabriek wordt bijna volautomatisch en zeer hygiënisch gewerkt.

Chocolade maken, dat moet wel een droombaan zijn ... Bijzonder spannend wordt het wanneer je zelf nieuwe recepten mag bedenken, bijv. voor pralines. In Duitsland is er geen specifieke opleiding, maar leer je voor **Konditor** of **banketbakker** (die taarten bakt), of "**Fachkraft für Süßwarentechnik**" (voor alle soorten snoepgoed). In België word je opgeleid tot "**chocolatier**" – dat snapt iedereen!



1 Misschien is je op vakantie al eens iets opgevallen. Vergelijk een supermarkt bij jou in de buurt met die in een buurland: welke chocoladesoorten zijn dezelfde en welke verschillen? Zijn de prijzen gelijk?



Afb. 2 - De chocolatier moet tijdens het werk een hoofddeksel dragen.



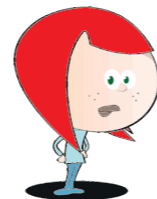
Afb. 3 Vroeger haalde je chocolade uit een automaat. Dat kostte toen maar één frank. Hoeveel zou dat nu zijn?

Interessant om weten: chocolade wordt gemaakt van de cacaovrucht. Deze groeit alleen in de buurt van de evenaar. De bonen worden geroosterd, fijn gemaakt en vermalen. Dit poeder wordt samengevoegd met het vet uit de plant (cacaoboter) en zo ontstaat de cacaomassa. De meeste chocolade- en

TÄGLICH, JÄHRLICH, IMMER WIEDER

ENCORE ET TOUJOURS

DAGELIJKS, JAARLIJKS, TELKENS OPNIEUW



België hoorde vroeger bij Spanje en heette toen "de Spaanse Nederlanden". In die tijd brachten de Spanjaarden de cacao vanuit Amerika naar Europa!

pralinefabrikanten werken overigens met kant-en-klare chocolade. Deze wordt geleverd in grote blokken of in de vorm van kleine munten of chips. In de fabriek wordt de chocolade dan in een "conche" zeer zorgvuldig glad geroerd.

De cacaomassa is de basis voor pure en melkchocolade. Aan deze laatste wordt nog melkpoeder toegevoegd. In witte chocolade zit alleen cacaoboter en melkpoeder en niet de droge delen van de cacao boon. In alle soorten vind je altijd een groot percentage suiker – anders zou de chocolade namelijk helemaal niet zoet zijn.

Hoe komt de vulling in de pralines? Hiervoor zijn twee methodes: bij de eerste wordt een holle vorm bedekt met een laagje vloeibare chocolade. Zodra dit laagje is afgekoeld, kan de chocolade worden gevuld, bijvoorbeeld met pepermuntcrème of "ganache". Ganache is een fijne crème uit chocolade en room.

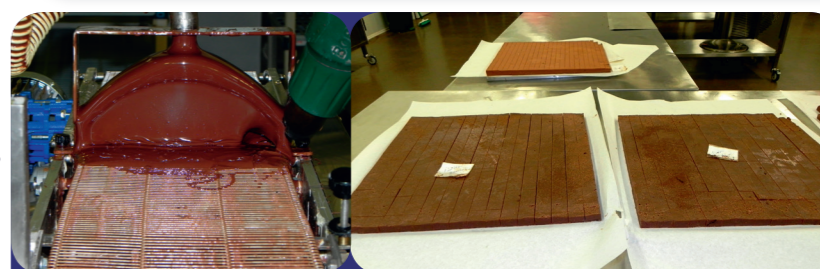
Bij de tweede manier wordt eerst een vulling gemaakt uit stevigere ingrediënten zoals noga. Hiervan wordt een grote plak gemaakt, die vervolgens in kleine stukken gesneden wordt (afb. 6). Dan de vulling bedekken met een laagje vloeibare chocolade (afb. 5), hard laten worden en mmm ...



- Korte animatiefilms over de verschillende productiestappen: [theobroma-cacao.de](http://theobroma-cacao.de)
- Recepten en informatie: [schooko-seite.de](http://schooko-seite.de), [chocolats-de-luxe.de](http://chocolats-de-luxe.de)



Afb. 4 - Lekker! Een chocoladefontein om van te proeven.



Afb. 5 - Overtrekmachine

Afb. 6 - Pralines, nog niet klaar



2 Welke woorden uit andere talen en landen worden op de verpakkingen van snoepgoed gebruikt? Waarom denk je dat de opschriften meertalig zijn?



Afb. 7



Afb. 8



- Chocolademuseum en -fabriek van Chocolaterie Jacques ([chocojacques.be](http://chocojacques.be))
- Professionele chocolatiers aan het werk zien en zelf pralines maken bij [chocolatecompany.nl](http://chocolatecompany.nl).



Afb. 9