

## ACTUEEL

### INSPIREREND VAKMANSCHAP

BELGISCHE PRESELECTIE VOOR World Chocolate Masters LEVERT SCHAT AAN  
INSPIRATIE OP



*Een wedstrijd als World Chocolate Masters is om meer dan één reden lovenswaardig. Ze geeft een land de kans om zijn imago als chocoladeland te verstevigen. Voor ons land alvast niet onbelangrijk: fame is the name of the game. Verder stimuleert ze de ontwikkeling en verfijning van vakmanschap. Voor collega's ten slotte leveren ze een onschatbare bron van inspiratie op.*

**Door Frank Verhue**

#### Sierstukken Top-5

##### **Pol Deschepper - Surrcanu**

Chocoladestuk van donkere, melk- en witte chocolade. Basisvorm aangevuld met twee elementen die in zijn leven een uitermate belangrijke rol spelen: vrouw en paard.

Gebuurde technieken: mouleren, airbrush, snijden, afsputten (al dan niet fluweel) en gebruik van transfers

##### **Sébastien Courlit - The Spirit of Dalí**

Wat zou de creatieve en surrealistische geest van Dalí kunnen zijn doorheen de chocolade?

Een chocoladeportret van de artiest met zijn typische hypnotiserende blik, omringd door stukken van een surrealistische puzzel en kleurrijke bloemen

##### **Frédéric Simon - Cause du renvoi**

Een verwijzing naar Magritte en zijn Cause du renvoi. Dit sierstuk stelt een broos vrouwensilhouet voor met op het oceaانبauwe lichaam een appel en het oog egocentrisch in de plaats van de navel gezet. De naam suggereert de verbanning uit het paradijs



##### **Philippe Lafont - Por qué?**

### **Yasushi Sasaki - Beauté de la Nature**

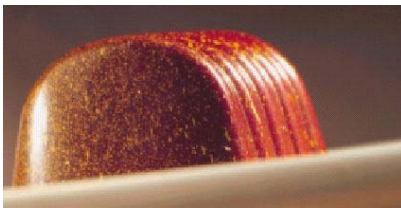
De naam is een omschrijving van de idee achter het sierstuk: de schoonheid van de natuur

#### **Commerciële praline Top-5**



#### **Pol Deschepper - Suraz**

Witte ganache op een krokante bodem, gepralineerd met melkchocolade Callebaut Origine Java



#### **Sébastien Courlit - Dome oriona**

Krokante praliné, ganache van Costa Ricakoffie en karamel van sinaasappel met chocolade

### **Yasushi Sasaki**

Ganache van melkchocolade, geparfumeerd met Tonkabonen en een krokante praliné van feuilletine

#### **Philippe Lafont - Or/Argent (diabolo)**

Praline op basis van donkere chocolade, 60% cacao

Goud: compositie op basis van veenbessen, alcohol en naar hartenlust gepeperde kruiden;

Zilver: compositie op basis van karamel met geparfumeerde kruiden

#### **David Maillet - Dalí**

Ganache van donkere, halfbittere chocolade. Pasta van frambozen met Isomalt

#### **Creatieve praline Top-3**

#### **Sébastien Courlit - Cubis strus**

Ganache van groene thee, pasta van frambozen en ganache van limoen



#### **Julien Wulleman - Belle Endormie**

Ganache met passievruchten en Tchai thee

#### **David Maillet - Salvadore**

Ganache van melkchocolade, geparfumeerd