

FRA FORMANDEN

Kære medlemmer

Selvom vi stadig kan håbe på nogle varme dage i sensommeren og starten af efteråret, så er den god nok. Varmen er på vej væk - og chokoladen er på vej ind på bordene igen. Jeg håber, I er klar?

For mit eget vedkommende har sommerferien budt på et møde med den nordiske chokoladekultur på godt og ondt. Sommerferien gik i år et par dage til Oslo og derfra videre til et par steder i Sverige. De af jer, der kender til den nordiske chokoladekultur, vil vide, at vi chokolademæssigt har været udsat for et kulturchok af de store på denne tur.

I Oslo stødte vi kun på en enkelt decideret chokoladebutik. Til gengæld lå butikken i den bygning, der også huser "Grand Hotel" - lige overfor Stortinget og ikke langt fra det kongelige slot. Chokoladebutikken var en "concept store" for Freia - det norske chokolademærke, der deler ejere med bl.a. Marabou. Vi snakker om Norges chokolademæssige stolthed, og Marabou Premium og Twist var da også nogle af de produkter, der havde en fremtrædende plads. Det lykkedes os at finde en enkelt kiosk, der have gemt nogle ganske få stykker Valrhona mellem Marabou, Mars og Bounty.

Et godt eksempel på Norges chokoladekultur fandt vi på café "Brenneriet", der er en kæde med eget risteri og caféer rundt omkring i Oslo. På dette sted (med omkring 20 forskellige hjemmeristede kaffevarianter og 5 forskellige typer sukker at søde sin kaffe med), bestilte vi en kop varm chokolade til datteren. Den varme chokolade fremstilles således:

Man tager en kop. Deri hældes man en passende mængde "chokoladesovs" fra plastikflaske (Den type, man kan købe for meget få penge i supermarkedet til at hælde over sin is), hvorpå man tilsætter en passende mængde dampskummet mælk og rører rundt. Datterens umiddelbare reaktion: "Det smager altså mærkeligt". Det skal siges, at kaffen på stedet var rigtig god. Inden jeg tog på ferie, havde jeg en fordom, der gik på, at Norges chokoladekultur var noget nær ikke eksisterende. Ofte må man revidere sine fordomme, når man får indsigt, men i dette tilfælde, blev mine fordomme bekræftet.

Hvad Norge ikke har i chokoladekultur, har Sverige til gengæld i rigt mål. Som herhjemme kan man købe chokolade på alle mulige kvalitetsniveauer - både hvad angår fyldt chokolade og pladechokolade. Vi fik lejlighed til at besøge Naturpralinen i det nordligste Värmland, hvor vi blev modtaget med åbne arme og masser af lækker is og chokolade. Fabrikken og butikken i Syslebäck er helt klart et besøg værd, og jeg håber med tiden, at flere af jer vil få lejlighed til at stifte bekendtskab Naturpralinen.

For ganske få år siden var fyldt chokolade ikke noget, der for alvor interesserede svenskerne, men som jeg også konstaterede ved mit besøg på chokoladefestivalen i Stockholm sidste år, er Sverige nu helt på højde med Danmark, hvad dette angår. Da udvalget af chokoladeplader så samtidig er markant større end i Danmark, må jeg atter engang konstatere, at vi på chokoladefronten må nøjes med en 2. plads blandt de nordiske lande. Det er mit håb, at Chokoladeselskabet i den kommende sæson - og i mange år fremover - kan komme til at spille en endnu større rolle i udbredelsen af interessen for chokolade i Danmark, end vi gør i dag.

FRA REDAKTØREN

Sæsonens sidste nyhedsbrev er nu klar, og som altid kan du glæde dig over spændende artikler. Blandt andet har Rikke Gryberg og Ronny Aisinger været i Columbia og se på chokoladeproduktion, redaktionen har smagt på 100%-chokolade, vi har kigget nærmere på en fransk chokoladebog, hvad kakaoprocenter betyder eller netop ikke betyder og meget meget mere.

Rigtig god fornøjelse og godt efterår!

CHOKOLADESELSKABETS BESTYRELSE

Formand Tom Hansen
Breeltdal 18 E
2970 Hørsholm
Tlf. 61 68 29 25
formanden@chokoladeselskabet.dk

Næstformand og eventkoordinator Thomas Schødt
thomas@chokoladeselskabet.dk
Arr-koordinator Heidi Th. Koch
heidi@chokoladeselskabet.dk
Kasserer Rasmus Bugge Jensen
kasserer@chokoladeselskabet.dk

TEMA: CHOKOLADE

INDHOLD I DETTE NUMMER

ARTIKLER

- **Chokolade der gør en forskel**
Af Rikke Gryberg og Ronny Aisinger
- **100 % Chokoladesmagning og andet godt**
Af Redaktionen
- **Mørk chokolade er andet end tal!**
Af Peter Olsen

ANMELDELSER

- **Vins Et Chocoolat**
Af Chris Bangert Larsen

OPSKRIFTER

- **Kold chokoladedrik**
Fra Redaktionen

SET OG SKET

- **Svensk Chokolade, Pralinhuset og smagning**
Af Frank Mandix

NYHEDER

- **Gør-det-selv flødeboller**
- **Chokoladefestival i Norge og Finland**

ARRANGEMENTER

- **Arrangementer i 2009**





DANSK CHOKOLADEMESTER UDFORSKER KAKAOENS HJEMLAND

Tekst og foto Ronny Persson Aisinger og Rikke Gryberg

På besøg i Colombia fik den danske chocolatier Rikke Gryberg mulighed for at komme helt ind i hjertet af chokoladeproduktionen. Chocolate Santander åbnede plantager, fabrik, laboratorium og socialt ansvarlighedsprogram og bad hende arbejde med landets bedste kokke.

Som chocolatier hører man mange historier om høj kvalitet, de helt rigtige dyrkningsmetoder og det store sociale ansvar hos producenterne. For den tidligere danmarksmester i chokolade, Rikke Gryberg, var det derfor et kærkomment tilbud, da hun fik mulighed for at besøge kakaolandet Colombia og selv se, hvordan chokoladen, hun har valgt at bruge, bliver fremstillet.

"Jeg ville se, om det var sandt, at Chocolate Santander er førsteklases kvalitetschokolade fra start til slut. Komme ud i plantagen og se hele processen. Og se, om deres sociale ansvarlighedsprogram holder stik i virkeligheden. Pressen har sagt så meget om, at fair trade ikke lever op til den standard, de burde, så det var vigtigt for mig at se, om det virkelig passer, det jeg står og fortæller mine kunder," siger Rikke Gryberg.

Hun er netop kommet hjem fra en 10 dages rejse sammen med den danske importør Ronny Aisinger. Og efter hendes eget udsagn har det været en forrygende tur.

"Det er et superfantastisk land. Der er luft, lys, sol og smil overalt. Byerne er rene og fine, og det er langtfra så fattigt, som jeg havde troet. Det er virkelig et land i udvikling med byer, der er fuldt ud på højde med Europas."

KVALITETEN ER I TOP HELE VEJEN IGENNEM

Holdningen til kvalitet slog Rikke Gryberg.

"Helt ned til den fattigste bonde er der en fornemmelse for kvalitet. Så selv hvis man ikke har ret meget, så

vælger man at spise og drikke de gode ting og være opmærksom på, hvordan man dyrker sine produkter på den bedste måde."

Rikke Gryberg blev inviteret ud for at se en af de kakaoplantager, som producerer kakao til Santander. Så efter fire timers bumletur på dårlige veje kom hun ud og se kakaotræerne fyldt med svulmende frugter i orange, gult og rødt.

"Det var interessant at se, hvordan kakaotræerne er mikset med andre typer træer i plantagen. Vi fik også forklaret, hvordan bønner udvikler sig fra en lille blomst til selve frugten, og de skar frugterne op, så vi kunne se forskellen på de gode og de dårlige bønner."

Hun fik også set tørrings- og fermenteringsprocessen og firmaets eget gartneri, hvor de dyrker nye små kakaoplanter.



"Santander køber både fra helt små bønder og fra større, og alle bønderne har mulighed for at købe nye planter til halvdelen af prisen. Det synes jeg er ret fint. Men det var også overraskende at se, hvor gammeldags dyrkningsprocessen er."

Rikke fik også mulighed for at besøge chokoladefabrikken, hvor hun fik set hele produktionsprocessen og smagt på forskellige typer chokolade.

"Det overraskede mig, at de er så meget til mælkechokolade. Jeg havde jo troet, at i chokoladelandet ville de være til supermørk, god chokolade. Men 70 procent af deres omsætning til det lokale marked er mælkechokolade."

SKULLE UNDERVISE TOPKOKKE I CHOKOLADEPARFAIT

Santander er gourmetdelen af det store chokoladefirma National de Chocolates, og for Rikke Gryberg var det en oplevelse, at alle cheferne stod klar til at møde hende.

"Det er unikt, at man møder alle, helt op på direktiongangen, og man bliver behandlet som en stjerne.

(Fortsættes på næste side)



(Fortsat fra [forrige side](#))

Vicepræsidenten inviterede mig ud på horse trekking med tre store mastiffhunde."

De havde også forberedt, at hun skulle undervise 20 af landets bedste kokke i håndtering af chokolade.

Rikke Gryberg havde udviklet seks opskrifter til lejligheden, og hun lærte kokkene at lave gammeldags chokoladeparfait, en brownie, en mousse, en sachertærte, en trøffel og en fondant.



Rikke sammen med kokkene fra en anerkendt restaurant i Medellin som var med den dag på kokkeskolen.

"Vi arbejdede med opskrifterne, så de passer til Colombia. Det var kokke af meget høj kaliber. Meget dygtigere end jeg havde regnet med. Men jeg kunne lære dem noget om tekstur - f.eks. konsistensen på en chokolademousse, nogle grundteknikker, og kombinationen med andre typer råvarer, f.eks. deres mange frugter. Deres finish er heller ikke helt så skarp, som man er vant til derhjemme."

Opskrifterne bliver offentliggjort i løbet af efteråret.

CHOKOLADE DER GØR EN FORSKEL

Et af Rikkens ønsker var at se, hvordan Santanders sociale ansvarlighedsprogram fungerer, og her fik hun muligheden for at møde en lærer, som firmaet har ansat til at undervise lærere over hele Colombia. De får undervisning i computere og noget engelskundervisning. Hun kom også ud på en skole, hvor Santander deler skolekits ud med tasker, bøger og blyanter.

"Når man har set de her børn, hvoraf nogle går 45 minutter gennem bjergene for at komme i skolen, så er det rigtig rart at vide, at de får lært noget, når de er i skolen. Og det er rart at vide, at de penge, man betaler for chokoladen, går til det. Det gør en forskel."

Hun fik også en oplevelse af, hvor vigtigt et firma Santander er i forhold til at udvikle landet.

"Santander går til regeringen og får dem med på at støtte projekterne. Hvis ikke de gjorde det, ville der sikkert gå

mange år, før der skete noget f.eks. på skolerne."



MED TIL AT UDVIKLE HVID CHOKOLADE

Rikke Gryberg har været med til at udvikle Santanders hvide chokolade. De har sendt prøver til Aisinger Agenturer, som så har formidlet videre til Rikke Gryberg, der har bedt dem korrigere, så chokoladen både har god smag og er let at arbejde med. Så da hun var i Colombia, ville firmaet også gerne have hende ind på deres laboratorium, hvor hun kunne øse af sine mange års erfaring med chokolade og fortælle, hvordan hun bruger chokoladen i Danmark, og hvad det danske marked vil have.

"Det var rigtig fint at smage det færdige resultat af den hvide chokolade, og den var blevet rigtig god, både i smag og tekstur."

Rikke Gryberg har besøgt andre chokoladefirmaers fabrikker, men hun har ikke tidligere set hele processen, for de fleste andre køber kakaoen på kakaobørser og har derfor ikke egen produktion. At have været så tæt inde på processen har stor betydning for Rikke Gryberg.

"Nu, hvor jeg har været ude på plantagerne og fabrikken og helt nede og have fat i jorden og træerne og holde farmerne i hånden, så er jeg ikke i tvivl om, at jeg har gjort det rigtige valg. Hver gang jeg åbner en kasse, tænker jeg yes, det er mit barn. Chokoladen er bare de par procent bedre på grund af valget af bønner, måden at conchere så finhed, smag og aroma bliver optimal. Både i produktion og chokolade bliver ikke gået på kompromis."



100 % CHOKOLADESMAGNING

Af redaktionen

Da de danske butikker ikke bugner af chokolade på 100 % kunne redaktionens kære medlem, Peter, ikke dy sig for at købe et mindre arsenal af 100 % chokolade på sin tur til London. Det skulle redaktionen naturligvis smage, hvilket du, kære læser, kan læse mere om nedenstående. Der indgår 10 forskellige 100 % chokolader i teksten, som er afbilledet og omtalt herunder.

Følgende smagning af forskellige 100 % chokolader skal ikke ses som et indslag i debatten om kakaoprocent kontra kvalitet. Erfaringerne har indtil videre været, at de alle har været meget kraftige i smagen, med en bitter og tør fornemmelse i munden. Ingen nydelse! Testen har heller ikke til formål at finde en (i "normale" mængder) smagsmæssigt tilgængelig chokolade, idet ingen i smagspanelet nærer nogen forhåbninger om, at sådan én findes blandt 100 %'s chokolader. Vi vil derimod gerne undersøge, om de smagsforskelle, der findes i "normale" chokolader også genfindes hér, eller om de drukner i den meget kraftige chokoladesmag.



100 % KØBT I LONDON HOS WILLIE'S SUPREME CACAO Peruvian Black, San Martin 100 %

Kraftig og spændende duft af chokolade. Meget bitter, toner af egetræ. Tør og lidt besk men kort eftersmag.

Venezuelan Black, Grenero Superior 100 %

Mere frugtagtig duft og ikke så kraftig som den forrige. Mere blød, ikke så tør og ikke helt så bitter som den forrige. Overraskende mild af en 100 %. Stærk uden at være helt besk. Eftersmagen varer længere og er kraftig. En korn/nøddeagtig smag (nogle tænkte på popcorn).

Venezuelan Black, Rio Caribe Superior 100 %

Ikke så kraftig duft og smag. Lidt neutral røget, bitter. Kort smag men lang røget eftersmag. Ikke helt så behagelig som den forrige.



100 % KØBT HOS PAUL A. YOUNG I LONDON

100 % Dominican Republic

Dufter frugtagtig og mild/behagelig. Blød smag. Smelter i modsætning til de andre. Mild smag. Stadig lidt bitter, men alligevel mild i forhold til de andre. Måske meget god til mousser eller vildtsaucer (men ikke for meget!).

100 % Manjari

Kaffe/tobaks/træagtig duft. Meget syrligt smag. Man kan godt smage, at det er manjari uden sukker, men man mangler virkelig sukkeret! Uha.

100 % Araguani

Mild frugtagtig duft. Besk smag. Lidt fedtet konsistens. Kort smag. Mere enkel smag med en kort eftersmag, der er lidt udefinerbart.

www.paulayoung.co.uk



DE SIDSTE FIRE

Artisan du Chocolat, Venezuela 100 %

(Købt på Artisan Chocolats stand i Selfridges) Dufter godt. God chokoladeduft. Smelter ikke særligt meget på tungen. Slet ikke lige så bitter som den forrige. Overraskende mild men lidt kedelig/unuanceret smag.

Coppeneur, Ecuador, Cru de plantation Hacienda Da lara 100 %, Økologisk

(Købt i Sverige) Dufter af the og lidt frugt. Meget tør først og så kommer de frugtagtige toner frem og lidt bitter/brændte toner til sidst. Meget mere spændende end den forrige. Spændende variation. God eftersmag der fylder i munden. En af de bedste, vi har smagt.

Prestat 99 %

Kraftig sød-syrlig chokoladeduft. Godt knæk. Svag nøddesmag, der dukker op lidt efterhånden. Ikke særlig kraftig smag. Lidt fed. Lang eftersmag (som en bemærker - den er ikke til at komme af med). Ikke særlig klart defineret smag.

La Maison du Chococlat, Coro Noir Cacao 100 %

Lidt syrlig/besk duft. Blød. Forholdsvis diskret smag der dukker op efter et stykke tid. Lidt frugt-sød smag. Ikke særlig karakteristisk. Kunne godt gå for en 85%. Forholdsvis kort smag.

KONKLUSION

Vi var spændte på, om vi kunne smage forskel på de forskellige 100 % chokolade, eller om de bare alle smagte "stærkt" og kraftig. Det viste sig, at der er utrolig stor forskel på smagsnuancerne i chokoladerne, og man kan let forestille sig, hvordan kager, mousser, sovse osv. vil tage sig forskelligt ud alt efter anvendte chokolade.

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra [forrige side](#))

Selvom vi ikke vil spise dem til hverdag, er det meget sjovt at smage, hvor forskellige de er og eksperimentere med dem i mad/bagværk. Alle undtagen Coppeneur er købt i London - denne er købt i Sverige.

...OG LIDT ALMINDELIGT CHOKOLADE

Efter smagningen af 100 % chokolader, måtte redaktionen smage på tre lidt mere tilgængelige chokolader. Det blev Askinosie Chokolade, som redaktionen ikke på forhånd havde det store kendskab til, og som Scandgourmet.dk blandt andet importerer.



ASKINOSIE CHOCOLATE, WWW.ASKINOSIE.COM Soconusco Mexico 75 %

Mild frugtagtig chokoladeduft. Mmm god. God balance mellem frugt og chokoladesmag. God spisechokolade på trods af den noget høje kakaoprocet. Smelter godt på tungen. Smagen fyldes godt ud i munden. Lidt ristet nød i eftersmag. Sødme fuld.

Davao Philippines 77 %

Let røget duft med lidt frugt i. Behagelig smag. Mild. Ikke så mange nuancer i smagen. Kort eftersmag. Svært at identificere smagen. Udvikler sig ikke så meget. Smager ikke af 77 % - overraskende sød. Egentlig ikke så dårlig, men måske lidt for neutral.

San Jose Del Tambo Ecuador 70 %

Let syrlig duft - men ikke så meget chokoladeduft. Meget spisevenlig. Let syrlig i smagen men ikke på en ubehagelig måde. Fyldig eftersmag.

... OG PRIKKEN OVER I'ET - KOLD CHOKOLADEDRIK

Udover chokolade i sin rene form måtte redaktionen den varme sommerdag også køle sig med en kold chokoladedrik. Dette blev iskold chokolade med passionsfrugt (Opskrift af Pierre Hermé)

Drikken består af passionsfrugt og chokolade, og blev serveret med isterning. Den have en mild smag med den friske passionsfrugt, der komplimenteres godt af chokoladen. God chokoladedrik til sommeren. Dejlig forfriskende.

Her er redaktionens egen variant af chokoladedrik med passionsfrugt. Kan du ikke støve passionsfrugtsaft op så prøv dig frem med andre safter end passionsfrugt. Server den for dine gæster. Nyd den gerne MEGET afkølet.



OPSKRIFT

Kold chokoladedrik med passionsfrugtsaft.

Ingredienser:

- En halv liter mælk
- 185 gram passionsfrugtsaft
- 30 gram sukker
- 115 gram mørk chokolade efter eget valg brækket i mindre stykker (vi brugte 66 % Valrhona Gastronomie).

Fremgangsmåde:

Mælk, sukker og chokolade puttes i en kasserolle/gryde.

Blandingen varmes op under omrøring til en 85-90°C, eller til der kommer bobler i kanten.

Chokolademælken tages af ilden. Blandingen bør være hel homogen nu, men observeres der små gryn af chokolade, kan man give den en tur med stavblenderen.

Blandingen køles ned til stuetemperatur og blandes med den ligeledes kølige/kolde frugtsaft.



Billede fra Columbia af Rikke Gryberg og Ronny Aisinger

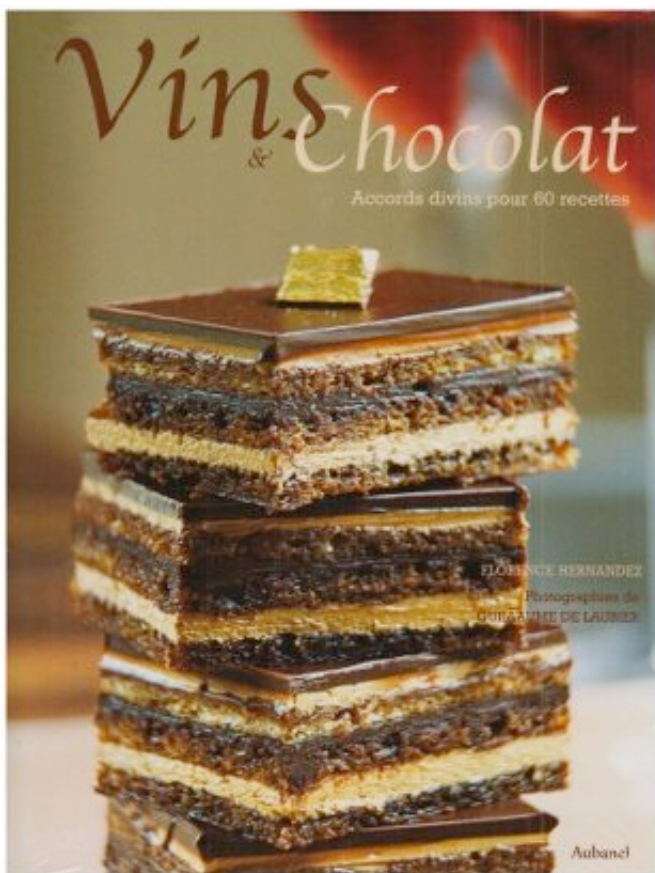
VINS ET CHOCOLAT - ACCORDS DIVINS POUR 60 RECETTES AF FLORENCE HERNANDEZ

Aubanel, Editions Minerva, Genève, 2005

Af Chris Bangert Larsen

Det er forholdsvis sjældent at se kagebøger, der gør meget ud af, hvad der kan drikkes til den foreslåede ret. Mange chokoladebøger giver måske i et indledende/afsluttende afsnit nogle generelle kommentarer og retningslinier, men oftest både begynder og slutter de jo med et forslag om de, indrømmet, dejlige sydfranske mørke hedvine fra Roussillon, Banyuls og Maury. Andre vine regnes som oftest for helt forkerte: Tørre hvidvine, Champagne og søde hvide hedvine som Sauternes og Muscat får ikke mange pluspoint. De går ligesom en del rødvine ikke godt og harmonisk sammen med den bitre chokolade. Chocolatier bragte i et tidligere nummer en redaktionel smagning af forskellige spiritusser og chokolader, som er værd at finde frem igen.

www.chokoladeselskabet.dk/nyhedseptember09



Men den gastronomiske journalist Florence Hernandez bog er den første, jeg har set, som i større omfang beskriver chokoladens forunderlige verden og dens møde med vin og alkohol.

Ikke bare generelt men med argumenter for et bestemt mærke og en bestemt årgang (den specifikke flaske kan måske være svær at finde, men beskrivelsen af dens smagsprofil giver kenderen basis for at finde noget lignende). En inspirerende bog, omend ikke helt lettilgængelig. Selv nogenlunde franskkyndige og chokoladekendere bedes holde ørene stive.

Tilberedningsmetoder, navne på bestemte chokolader og andre produkter kræver en del tankevirksomhed at udrede (hvad er det nu lige den type fløde og især sukker hedder på dansk).

De ledsagende drikke kræver måske også en god vinforbindelse. Den nærmeste Netto er nok ikke det oplagte valg.

Undervejs får man en del fordomme slået i stykker. Chokolade har jo så mange anvendelsesmuligheder, at selv førstnævnte overordnede regler slet ikke er så nagelfaste, som man skulle tro.

Bogen falder i tre hovedafsnit med 30 opskrifter i hver. I den første står FH selv for både opskrifter og forslag til ledsagelse, mens hun i andet afsnit har inviteret en række kendte kokke og chokolademagere til også at komme med deres bud på drikkevarer til deres opskrifter, nogle gange hjulpet af fine sommeliers (naturligvis officielle præmierede verdensmestre!)

Og alle viser vilje til nytænkning, selvom bogen naturligvis og nødvendigvis må have mange Banyuls, Maury og Sydfranske rødvine. Languedoc, Bergerac, Madiran og endog en Medoc (til en chokoladesoufflé). Men ingen nemme løsninger, de enkelte vine beskrives nøje og overraskelserne venter. Man føler, at de har nydt at drille os med undtagelserne for de gængse regler.

En god skotsk whisky, Lagavulin, kan prøves til en bestemt chokoladetærte, mens kvalitetsrom af en vis alder nævnes tre gange, bl.a. til crepes med chokoladefyld.



Gad vide om nogen før har tænkt på, at en klassiker som pærer "Belle Helene" faktisk kan nydes med en god Cognac. Grand Marnier er oplagt til desserter med orangesmag, og en Pineau er velegnet til Tiramisu.

Brændevin med forskellig smag er også et interessant tema. Jean Paul Metté hedder en kendt producent, og det kunne da være et forsøg værd at prøve at friste vor egen redaktør-Mette med en chokoladesorbet og en eau-de-vie café arabica eller almindelige rene chokoladetrøfler med en eau-de-vie de noix :-)

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra [forrige side](#))

Champagner er specifikt frarådet i indledningen, hvilket dog ikke forhindrer nogen lystigt at foreslå en bestemt flaske skum til Buche Millesime med eksotiske frugter og såmænd også til en Sachertorte, der jo indeholder abrikosmarmelade (når Østrigerne selv drikker deres eget brusende sprøjt, må en rigtig fransk nøje udvalgt Champagne da foretrækkes, mener jeg at læse mellem linierne)

Når vi kommer til området "chokoladen i det salte køkken" synes alle hævninger og fordomme at stå for fald.

En skive god foie gras på en tallerken pudret med usødet kakao kan glimrende nydes med en Muscat de Rivesaltes, ligesom en hummer tilberedt med en sauce baseret på bl.a. blodappelsinsaft, paprika, ingefær og monteret med hvid chokolade vil nyde samværet med en god hvid Condrieu. Lam og kylling kræver naturligvis i den sammenhæng en god kraftig rødvin (hhv. Costières de Nimes og Crozes Hermitage). Helt specielt lyder det med fennikel skåret i "frites", syltet med bl.a. kardemomme og dypet i chokolade serveret med intet mindre end en Sauternes Chateau d'Yquem 1994 (til nød 1999).

Der var således meget til at inspirere redaktionen til en prøvesmagning. Vi havde dog, før vi gik igang, fået oplyst datoen for generalforsamlingen, og når dette læses vil kassereren være i gang med at udarbejde årets revisorgodkendte regnskab. Vi var derfor noget betænkelige ved muligheden for at spendere en formue på at smovse i foie gras, hummer ad libitum og verdens dyreste Sauternes (vi er jo ret beset nogle pæne mennesker).

Det endte derfor midt på en varm julidag med en rigtig god og solid chokoladecake, som I kan læse om andetsteds i dette nyhedsbrev, ledsaget af en 10 år gammel Maury Mas Amiel, som jeg havde indkøbt på Salon du Chocolat 2008 i Paris samtidig med denne bog. Et konservativt valg måske, men det bekom os nu også rigtigt godt.

KAGESMAGNING

Af [Chris Bangert Larsen + redaktionen](#)

Her følger smagsindtryk fra kagen fra førannmeldte bog.

Selv uden yderligere pynt gjorde kagen i glaceret tilstand et meget smukt indtryk og blev som fortjent skåret kyndigt og forsigtigt ud i pæne stykker.



Der var en intens og varieret duft, hvis enkelte elementer bør nydes før man kaster sig over spisningen. Først en lidt tung aroma, som derefter opløste sig i frugtagnede indtryk.

I munden mærkede man først de gode kontraster mellem kagens lag. Den tørre bund med bittesmå stykker af let knasende mandler, derefter den ret faste creme med Madagascarchokolade og den bløde mousse på Caraibe, afsluttende med endnu en bund og den lækre glasur.



Et sprødt nougatinelåg med cacao nibs /gruée, som vi desværre ikke fik med, kunne nok have givet yderligere en dimension til oplevelsen. Smagsindtrykket var lige så varieret, men samlede sig dog paradoksalt nok alligevel i en smuk harmoni.

Nogle chokoladecakes er meget simple og skal gerne ledsages af cremer, flødeskum eller forskellige frugtkompotter for at gå op i en højere enhed. Det var ikke nødvendigt her.

De enkelte chokoladertyper var anvendt således, at de i sig selv gav en tyngde, aroma og raffinement, der kunne stå alene uden tilbehør.

Ikke mindst fornemme man, at der var tænkt over hvordan de forskellige chokoladers karakteristika bedst kom til deres ret i de forskellige lag sammen med æg, fløde, mandler, husblas i forskellige mængder.

Et par ord om den ledsagende vin.

Kagen var tung og intens, men samtidig smagsmæssigt subtil og krævede derfor kvalificeret modspil

En bitter kaffe havde nok kollideret med kagen, mens en kraftig portvin nok havde matchet, men samtidig havde overdøvet de fine nuancer. Selv en almindelig let Maury eller Banyuls var derimod nok kommet til kort mod den kraftige smag. Derfor var der valgt en 10 år gammel Maury Mas Amiel, der selv havde spændende smagsaspekter at byde på, som kunne matche chokoladen harmonisk. Samtidig havde den krop og syre til også at skære fint igennem tyngden og fedmen i bagværket, så smagen kom til at stå renere. Også her betalte det sig altså at investere i kvalitet.



PRALINHUSET I STOKHOLM

Af Frank Mandix

Man skal nok være rigtig rigtig glad for chokolade for at tage til Stockholm for at købe chokolade. Alligevel har Pralinhuset meget som taler for sig. Den lave svenske kurs gør det generelt billigt at handle i Sverige - det ved alle. Pralinhuset er den største chokoladebutik i Sveriges hovedstad, og endelig har de en webshop, hvis man ikke er interesseret i at tage helt til Stockholm.

Udvalget af chokolade i Sverige er væsentlig større end i Danmark, selv når det kommer til ganske almindelige supermarkeder som ICA og Coop eller Hemköp. Der kan man som oftest finde en hel reol dedikeret til chokolade, og det er ikke kun Marabou, men f.eks. vores egen Anthon Berg, Lindt m.fl. Prisen på en almindelig plade Marabou på 200 g. er ca. 15 SEK, d.v.s. 10,50 kr. Noget lignende gør sig gældende for de øvrige chokolader, så det er svært at holde sig tilbage.

Ferien var planlagt, så vi kunne besøge Pralinhuset i deres hovedbutik på Drottninggatan, men mens vi var ude at udforske Stockholm, faldt vi over deres anden butik i Gallarian - et storcenter. Midt i gangen rejste sig en bod fyldt med chokolade. Bod er nok en underdrivelse, for der var tale om en hel butik. Bemærk udvalget og det var ikke fordi, Pralinhuset viste samme stykke flere gange som man nogle gange ser.



I butikken opdagede jeg "Veckans pralin", som var et udvalgt stykke chokolade, der var specielt billigt: 5 SEK., tror jeg. Hvert butiksudsalg har deres egen pralin til denne pris. Med tre butikker er det jo en god mulighed for billig og god chokolade for en chokoladeafhængig. I Gallarian var ugens pralin et stykke bananpralin! Stykket var gult. Jeg har hørt om mange forskellige blandinger af frugt og chokolade, men banan - det var svært at forestille sig. Bunden og overtrækket var lavet af hvid chokolade og havde en banangul farve. Jeg antager, det var kunstig farve, for der var ikke så meget banansmag i denne del. Indeni var der en let ganache, så lækker og let at jeg tvivler på, at det var en traditionel ganache. Indholdet var florlet, og man kunne næsten ikke mærke nogen modstand, når man bed gennem stykket. Indholdet havde en tydelig smag af banan, uden det var for kraftigt. En pralin som man godt kunne spise to stykker af.

Efter et par dage i Stockholm var vi klar til at besøge hovedbutikken på Drottninggatan. Vi begav os af sted til fods. Det meste af Drottninggatan er gågade og kan sammenlignes med Strøget, blot er den ligeså lang som Vesterbrogade i København. Da vi nærmede os nummer 88, tænkte vi, at nu kunne der ikke være langt til nr. 112, men foran rejste sig en mindre bakke. Stockholm er fyldt med dem, f.eks. var der fire etagers højdeforskel mellem gaden, hvor vores hotel lå og den næste gade. Trætte ankom vi til butikken, men klar til at tage mod den udfordring det var at vælge (svælge) i det store udvalg af chokolade og praliner.



En chokoladehane fra butikken på Östermalmstorg (den er nu lukket)

Hos Pralinhuset kan man selv vælge hvilke stykker man vil have og betaler efter vægt. Ikke noget der gjorde det nemmere.

Jeg vil gerne fremhæve et stykke med blåbær. Blåbær er jo meget almindelige i Sverige, mens vi ikke ser dem brugt så meget herhjemme. Stykket havde et overtræk lavet af mellem mørk chokolade (55-65 %). Indeni var en ganache med chokolade af nogenlunde samme procent. Blåbær har en kraftig smag, men i modsætning til hindbær, der kan være syrlig, er blåbær bare kraftige i smagen. Chokoladen i ganachen var perfekt, fordi den ikke overdøvede bærrets smag, men blot bar den igennem. Ganachen var forholdsvis let med en smule modstand, når man bed i stykket. Det er typisk for Pralinhusets praliner, at overtrækket ikke bruges til at komplementere eller skabe kontrast i smagen. Overtrækket smager næsten ligesom ganachen og fuldender smagsindtrykket. Det var også tilfældet med blåbærstykket, som jeg straks måtte smage igen.



Desværre kan man ikke få hele udvalget med - bemærk sørøverskibet i midten af den øverste hylde

Udover praliner, som klart var deres hovedprodukt, solgte man også almindelige chokoladeplader. Vi så Amedei og Coppeneur, der er forholdsvis almindeligt i gode chokoladebutikker. Coppeneur Hacienda Iara 100 % som er prøvesmagt andetsteds i bladet stammer fra Pralinhuset. Ligesom jeg har prøvesmagt andre Coppeneur i næste artikel.

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra forrige side)



Udsigt fra Pralinhuset mod gaden. Chokolade uden ende!

Pralinhuset er absolut et besøg værd. De har et meget stort udvalg af praliner, forskellige pladechokolade og figurer. Det laver selvfølgelig også kurser. På en måde er deres praliner simple i smagen, men samtidigt er man ikke i tvivl om, hvad det er, man spiser. Dermed mener jeg, at hvis det er et nøddestykke, så det er det, som smagen fokuserer på. Smagen er spot on. I butikken har de styr på deres chokolade og ved, hvad de sælger. Jeg glæder mig til næste besøg. Pralinhuset kan bestemt anbefales. <http://www.pralinhuset.se/>

COPPENEUR-CHOKOLADE

Af Frank Mandix

Coppeneur er ikke en chokolade, som vi i redaktionen har stødt på i Danmark. Jeg har set den flere gange i Sverige, hvor den bl.a. fås hos Pralinhuset, som du kan læse om på forrige side, og den kan bl. a. også købes hos Ahlgrens Konfektyr i Malmø. Man skal altså til en specialbutik. Coppeneur stammer fra Tyskland.

Firmaet Coppeneurs chokolade er af god kvalitet. Ideen med flere forskellige stykker i en æske er rigtig god, så man kan finde sit yndlingsstykke uden at skulle spise sig gennem en hel plade. Nogle af stykkerne kunne fås i løs vægt. Coppeneur er dyrket efter økologiske principper.

Pladerne

Coppeneur laver en række chokoladeplader. De vejer hver 50 g. Jeg har her udvalgt tre stykker, hvoraf 100 % pladen er prøvesmagt sammen med de øvrige 100 % plader.



Equador. Cru de plantation Hacienda lara. 100 %

Denne chokolade har vi prøvesmagt i 100 %-smagningen. Den kan spises, men bør nok kun bruges til madlavning.

Equador. Cru de plantation Hacienda lara. 72 %

En behersket duft af meget mørk chokolade. I starten en blomsteragtig smag. Meget let. En lang smag, der er lidt "fedtet/fedtagtig" til sidst. Det er tydeligt, at der er tale om en mørk chokolade.

Indonesien. Java. 72% criollo

Stykket har en kraftig duft af mørk chokolade med en antydning af frugt. I begyndelsen en kraftig smag af frugt, smag af ristede nødder der går over i det røgede. En meget lang smag.

STYKKERNE

De vil nok være for meget at gennemgå alle de forskellige stykker, men nogle få skal trækkes frem. Der er tale om cru de plantation, d.v.s. de bedste fra én plantage, og de er høstet på samme tid. Stykkerne fra Equador stammer fra Hacienda lara og Madagaskar er repræsenteret ved plantagen Menavava.



Equador 72 % med rød peber og chili

En behersket duft, men allerede her fornemmes peber og chili. En god smag af mørk chokolade, hvor man bliver drillet med smagen af peber og chili, der forlænger smagens liv. Teksturen er fuldt med små korn, som gør det spændende at spise. Prøv at drikke en mundfuld vand efter chokoladen og genoplev stykkets smag.

Madagaskar mælkechokolade 52 % med vanille og nibs

Tydelig duft af mælkechokolade. Meget fristende. Smelter nemt. Smagen af vanille træder tydeligt frem, og nibsene gør chokoladen mere spændende at spise. En forholdsvis kort smag, der ophører, når den sidste chokolade er spist.

Equador mælkechokolade 62 %

Behersket duft af mælkechokolade og dufter ikke af meget. En enkel og reel chokolade, der bevarer samme smag. En svag smag af frugt.

Equador mørk chokolade 72 %

En meget kort duft, der ikke afslører noget om chokoladen. Et moderat knæk. Blomsteragtig og en meget (god) smag af chokolade. En kraftig chokoladesmag, der samtidigt er meget let. God til bare at nyde.

Madagaskar mørk chokolade 72 %

En mere rig duft end den fra Equador. Meget frugtagtig, en lang smag. Der er toner af krydderier. En smag, der varierer og man får lyst til mere. Meget meget bedre end den fra Equador, og udfordrer smagsløgene.

AFSLUTNING

Blandt pladerne er favoritten 72% mørk chokolade fra Java. Den er kraftigt i smagen, lettere syrlig og har flere smagsbølger, der fint slutter af med en let røget smag. Blandt de enkelte stykker er det sværere, da der er så mange forskellige smagsvarianter, som man kan bruge til forskellige lejligheder. Jeg tror, at Madagaskar 72% er min yndlingsvariant fordi den har en smag, der skifter fra begyndelsen til enden. En anden favorit er stykket med chili og peber. Her er smagen den samme i hele stykket, men smagsløgene bliver pirret p.g.a. krydderierne.

www.coppeneur.de

NYHEDER

LAV DINE EGNE FLØDEBOLLER

Hvis du elsker flødeboller, kender du sikkert Frederiksberg Chokolade, der netop har haft stor succes i en officiel flødebolletest med flest point. Hvis du ikke har lyst til at deltage i et af chokoladebutikkens flødebollekurser, så har Tina Jacobsen i anledningen af det flotte resultat skabt et flødebolle kit, så lækkerstne sjæle selv kan gå i gang med produktionen hjemme i køkkenet. Kit'et indeholder ingredienser til ca. 20 flødeboller og koster 165 kr.

Frederiksberg Chokolade, Frederiksberg Alle 64, 1820 Frederiksberg C. www.frederiksbergchokolade.dk



CHOKOLADEFESTIVAL I STOCKHOLM

Kan du ikke vente på Chokoladeselskabets festival, eller kan du bare ikke få chokolade nok, så kan du allerede d. 9.-11. oktober besøge den svenske Chokoladefestival i Stockholm. Udover et utal af chokoladeboder, hvor du kan købe og smage chokolade, vil der være dessert- og kagedemonstrationer, gæstetalere, konkurrencer mm.

Indgangen koster 100 svenske kroner for voksne (ca. 75 kr.) og 60 svenske kroner for børn fra 6-18 (ca 45 kr.).

Djurgårdsvägen 6-16, Stockholm, Sverige

Læs mere på www.nordiskamuseet.se/choklad

CHOKOLADEFESTIVAL I FINLAND

Er du på de finske kanter, kan du også stikke næsen forbi den finske chokoladefestival, der foregår d. 21.-22. november. Her vil der også være rig mulighed for at købe og smage chokolade samt mange andre chokoladerelaterede oplevelser.

Indgangen koster 12 Euro for voksne (ca. 90 kroner) og 5 Euro for børn (ca. 40 kr.).

Pikku Satamakatu 3-5, Helsinki, Finland

Er du velbevandret i det finske sprog, så læs mere på <http://www.suklaafestivaali.fi/Suklaafestivaali/Etusivu.iw3>

CHOKOLADESELKABETS GENERALFORSAMLING

Husk Chokoladeselskabets generalforsamling d. 29. september kl. 18.30. Indkaldelsen er sendt ud særskilt, men husk at give besked om din deltagelse.

Som altid er Chokoladeselskabets årlige generalforsamling gratis og efter den lidt "tørre" afdeling af generalforsamlingen, vil Chokoladeselskabet byde på lidt underholdning og i år er temaet kakaoprocenter.

Vel mødt i slutningen af september



MØRK CHOKOLADE ER ANDET END ET TAL!

Peter Olsen, bestyrelsesmedlem i chokoladeselskabet.

"Kakaoprocenten om på bagsiden". Med denne sætning vil vi i chokoladeselskabets bestyrelse indlede den kommende 2009/2010 sæson. Årsagen er den stigende tendens til at vurdere en mørk chokolades kvaliteter udelukkende på baggrund af kakaoprocenten. Selvom det ville være bekvemt, kan komplicerede smage og dufte desværre ikke omsættes til simple rækker af tal og en høj kakaoprocent er på ingen måde en statsgaranti for god kvalitet og behagelig smag.

Efter den mørke chokolade's stedmoderlige behandling indenfor den gastronomiske verden indtil midt 80'erne, lykkedes det Valrhona at indlede begyndelsen til noget nyt tilbage i 1984. Dette gjorde de med lanceringen af Guanaja 70 %. Det nye var, at man skilte med kakaoprocenten, samt smagsnuancer og fremstillingsproces. Tidligere tiders holdning til mørk chokolade som noget "der bare var der", blev så småt afløst af en mere nuanceret indstilling. Noget der i høj grad var tiltrængt i og med kendsgerningen er, at der i fremstillingsprocessen af chokolade er mange parametre man kan skrue på for at påvirke smag og duft. Betragtninger analoge til vindyrkning og smagning ligger lige for. Senere lancerede Valrhona deres andre (i dag) kendte råchokolader. Andre producenter fulgte trop og i dag er markedet for mørke chokolader større end nogensinde før, med et hav af små og mellemstore producenter.

Som inkarneret chokoladeentusiast er det selvfølgelig glædeligt, at mørk chokolade endelig har fået en plads i manges bevidsthed som andet end en ligegyldig massevare. Men.... og der er som bekendt altid et "men"... I starten blev en høj kakaoprocent fremhævet for det særlige. Dette var med god grund idet det meste mørke chokolade knapt kunne karakteriseres som dette, på grund af et for lavt kakaoinhold. Som tiden er gået, er langt den meste mørke chokolade i butikkerne oppe på en kakaoprocent på i hvert fald 60 %+ og den første forhindring er dermed overstået. I dag har det desværre vist sig, at fokuseringen på kakaoprocenten er et tveægget sværd. Mange mennesker har kakaoprocenten som den eneste parameter, hvorpå man bedømmer en mørk chokolades kvalitet og en procent på 70, ser ud til at være den magiske grænse. Hvorfor er dette sket, når nu mørk chokolade gemmer på så righoldige smags- og duftoplevelser, der på ingen måde kan beskrives med et tal? Der er flere grunde til dette. Tom Hansen, formand for Chokoladeselskabet, har på sin private blog postet en artikel ("**kakaoprocenten om på bagsiden**"; se link sidst i denne artikel), hvor han går i dybden med ovennævnte problemstilling, og han fremhæver tre punkter, der kan have betydning:

- 1. Markedsføring.
- 2. Psykologi
- 3. Ernæring

Tom Hansen nævner i sin artikel markedsføringen, som den vigtigste parameter. Dette kan jeg kun fuldt tilslutte mig. En god og langvarig markedsføring lirker budskaber ind i folk, og når det samme bliver sagt tilstrækkeligt mange gange, så ender det som sandheden.

Dette er desværre (også) sket med den mørke chokolade. Efter Valrhona's lancering fulgte Lindt trop med deres egen 70 %. Her var fokus lagt på kakaoprocenten, hvorimod der intet var nævnt om typen af kakaobønner, fremstillingsproces eller smagsprofil. Toms Chokolade lancerede i 1994 en 57% chokolade. I dag har de fleste producenter med respekt for sig selv, mindst én 70 %+ chokolade på programmet. Det ses alt for ofte, når storproducenter kommer ind i billedet, at et produkts særegne kvalitet forsvinder og produktet i højere grad bliver en uniform masse. Det skal hér nævnes, at Valrhona ikke er nogen lille producent i et lejet kælderlokale på 50 m². De er tillige ejet af et stort fødevarer-konglomerat. De har heldigvis fået lov til forblive tro mod ånden og kan mere eller mindre disponere som de finder det bedst.



En ensidig fokusering på ét tal gør det hele meget nemmere for marketingsafdelingerne at styre forbrugerne, og det gør det meget enklere for sidstnævnte at finde en "god" chokolade. Her kommer psykologien også ind i billedet. På den ene side, er den gennemsnitlige forbruger ikke synderligt interesseret i kakaobønnekvaliteten eller de finere detaljer i fremstillingsprocessen.

(Fortsættes på næste side)

(Fortsat fra [forrige side](#))

På den anden side vil de fleste folk gerne forkæle sig selv og andre med god kvalitet. Med et enkelt tal er det næsten bare et spørgsmål om "ja" eller "nej".. dvs. over 70 % = ja, under 70 % = nej. Det er noget folk kan lide. Man behøver jo ikke engang at smage på chokoladen!!! Som det er i dag, har jeg mistanke om, at det i en vis grad er forbrugerne, der styrer chokoladefabrikanterne. Førstnævnte har fået tudet ørerne fulde med, at en høj kakaoprocent er "godt", og en producent kan sætte gode salgstal over styr, ved at lancere en kakaoprocent på f.eks. 65 % uanset, om man selv mener, at den smager bedst med netop den kakaoprocent. En reprogrammering tager tid!!! Det er efterhånden så indgroet i mange folk, at de sandsynligvis ville fravælge 65% chokoladen udelukkende på baggrund af, at kakaoprocenten er under 70. Men vil jo gerne være med på moden og lyde som om man ved, hvad man taler om. Mange mørke råchokolader ligger i dag på 70 % eller derover og lur mig om ikke mange producenter har lagt dem deroppe fordi de har følt et (bevidst eller ubevidst) pres fra forbrugere eller detailhandel. I en samtale med Lars Christensen, innovationsdirektør hos Toms, har han bekræftet at det faktisk har været tilfældet. På Toms Chokolade opererer man med to begreber: "motorvejen" og "margueritruen", for henholdsvis konsumprodukterne og reference-produkterne. Her er der til stadighed et ønske om at hæve det generelle niveau, selvom de godt er klar over, at en fabrikant i deres størrelse ikke udelukkende kan følge "margueritruen".

Så selvom den ideelle verden hos Toms og de andre seriøse fabrikanter er én, hvor kakaoprocenten spiller andenviolin, så må man også tilpasse sig forbrugerne og markedet.

Den sidste faktor Tom Hansen nævner i sin artikel, er "ernæring". Dette har jeg et lidt ambivalent forhold til. Chokolade indeholder en del kemiske stoffer, der kan have positive effekter på helbredet. Her vil en højere kakaoprocent i de fleste tilfælde betyde et øget indhold af disse stoffer og derved en øget sundhedsfremmende effekt. Dette vil også resultere i en øget efterspørgsel efter de høje procenter. Rødvín, te, frugter, grønsager, safter, ekstrakter etc . etc. har også indhold af gavnlige stoffer, sammenlignelige med dem, der findes i mørk chokolade. Der florerer en del historier på nettet og i diverse helse- og dameblade, om chokoladens gavnlige effekter kroppen. Der er skam også foretaget en hel del videnskabelige undersøgelser af emnet. Men uanset indholdet af gavnlige stoffer, indeholder chokolade store mængder fedt og sukker. Vil man endelig være sund, så er det ikke chokolade man skal vælge frem for en banan, en kop te eller en løbetur i skoven. Jeg synes stadigvæk, at chokolade bør betragtes som et nydelsesmiddel. Så kan det andet være en bonus. Der er dog flere firmaer, der mener det anderledes og enten har markedsført eller udvikler produkter med særligt højt indhold af de gavnlige stoffer. Tiden må vise om det for alvor bliver en succes. Kampagnen "6 om dagen" kommer nok aldrig til at anbefale "6 plader af den mørke".

Der er dog heldigvis mange, der ikke følger trenden. Blandt andet lancerer Valrhona til september en ny Grand Cru chokolade på 62 %. Procenten er udelukkende valgt, fordi de mener, at den optimale smag ligger der. Toms chokolade har med deres "A Xoco" serie udelukkende fokuseret på den optimale smag af råchokoladerne, hvorfor man møder kakaoprocenter mellem 64 og 70 %. Kun én ud af fem er på 70 %. Resten ligger under. Den franske producent Michel Cluizel's enkeltfarmeschokolader, ligger mellem 64 og 67 %. Der er selvfølgelig mange andre producenter, med chokolader, der ligger under 70%

Vi chokoladeentusiaster kan nok ikke påregne at få alle andre til at interessere sig kakaobønnekvalitet, vækstbetingelser og fremstillingsprocesser. Men derfor er det ikke omsonst at forsøge at hæve det generelle niveau og bremse forfladigelsen af folks opfattelse af mørk chokolade. Første trin i den moderne chokoladeevolution er lykkedes over al forventning og høje kakaoprocenter er nu standarden. Nu er næste evolutionstrin klar til at blive betrådt for at få folk til at stole på deres smagsløg.

Tom Hansen's artikel "[Kakaoprocenten om på bagsiden](#)", kan findes på følgende adresse:

www.chocoholic.dk/artikler.html

CHOKOLADEBLOMST

Chokolade findes ikke kun som bønner. Chokoladeblomsten, også kendt under det latinske navn *Cosmos astrosanguineus*, stammer fra Mexico men trives godt i de danske have og kan findes på planteskoler og undertiden i almindelige butikker som Føtex og Brugsen.

Blomsten dufter lækkert af chokolade, men vi anbefaler dog ikke, at man spiser den i stedet for den ægte vare.



ARRANGEMENTSKALENDER

DESSERT TIL I AFTEN - UDSOLGT

Dato: D. 12. september

Tid: Kl. 11.00 - 15.00

Pris: 250 kr. (400 kr. for gæster)

Sted: Bisquitfabrikken, Jægersborgsgade 20, 2200 Kbh. N.

Arrangementsudvalget har testet og fundet en lækker chokoladedessert vi skal lave. Vi laver nok til, at du kan tage med hjem - og have nok til at anrette igen til fire personer. Medbring gerne beholdere - og evt. en testtallerken, hvis du gerne vil have inspiration til anretningen.

TEKNIK, VÆRKTØJ OG TIPS

Dato: D. 15. september

Tid: Kl. 18.00 - 20.30

Pris: Gratis - kun for medlemmer kr. Plads til 20 personer

Sted: Kunst og Køkkentøj, Østergade 26, 1100 Kbh K.

Arrangementet er en god snak om værktøj og teknikker i køkkenet. Thue taler med os om, hvad der typisk går galt - og hvad gør man så? Bagefter vil der være mulighed for at handle lidt i butikken med en god rabat. Vi får en aften i selskab med Thue Herager fra Kunst og Køkkentøj.

A XOCO - CHOKOLADE I NYE KLÆDER

Dato: D. 17. september

Tid: Kl. 18.00 - 21.00

Pris: 100 kr. - kun for medlemmer

Sted: A XOCO Chocolaterie, Gammel Kongevej 115, 1850, Frederiksberg C.

Vi besøger A XOCO's nye konceptbutik / chocolaterie. Jesper Rahbech, chefchocolatier guider os gennem Chokoladeskole (fra bønne til chokolade), Chokolade i Køkkenet A XOCO og ideen bag konceptet. Vi skal selvfølgelig også smage.

Dette arrangement er grundet popularitet eksklusivt for medlemmer.

LA GLACE -OPSKRIFTER - UDSOLGT

Dato: D. 3. oktober

Tid: Kl. 11.00 - 15.00

Pris: 150 kr. (250 kr. for gæster)

Sted: Bisquitfabrikken, Jægersborgsgade 20, 2200 Kbh. N.

Arrangementsudvalget graver ned i La Glace kogebogen og vælger opskrifter ud, vi skal bage og tilberede sammen. I får selvfølgelig lækkerier med hjem til kaffen.

BRØD, BOLLER OG ANDET MED CHOKOLADE

Dato: 10. oktober

Tid: Kl. ??

Pris: Pris følger

Sted: Sted følger

Vi går i køkkenet med Nikolai Skytte Halken fra Meyers køkken. Nikolai giver os tips og tricks til at bage brød og andre godter med den gode chokolade.

Tidspunktet er endnu ikke fastsat - og det samme gælder prisen. Det følger snarest.

KAFFE OG VALRHONA

Dato: Oktober - november

Tid: Kl. 19-21

Pris: 150 kr. (250 kr. for gæster)

Sted: Copenhagen Roaster, Bygning VB 1045, Gammel Køge Landevej 22

Direktør for Chokolade Kompagniet, Søren Sylvest, fortæller om kaffe og chokolades smukke samspil, og forklarer hvordan chokolade og kaffe produceres fra jord til bord. Derudover laver Søren en kommenteret smagning af Valrhonachokolade i samspil med Single Estate Coffee.

STØBEKURSUS

Dato: 27. Oktober

Tid: 18-21

Pris: Pris følger

Sted: A XOCO Chocolaterie, Gammel Kongevej 115, 1850 Frederiksberg C.

Vi går i køkkenet med Jesper Rahbek hos A XOCO på Frederiksberg.

Pris og dato følger snarest.

FLØDEBOLLEKURSUS

Dato: November

Tid: Tidspunkt følger

Pris: Pris følger. 8-10 pladser

Sted: A XOCO Chocolaterie, Gammel Kongevej 115, 1850 Frederiksberg C.

Vi skal på Frederiksberg og lave Flødeboller med Jesper Rahbek fra A XOCO.

Pris og dato følger snarest.

FLØDEBOLLESMAGNING

Dato: November

Tid: Kl. 19-21

Pris: 100 kr. for medlemmer, 150 kr. for gæster. 20 pladser

Sted: Zahles Seminarium, Nørrevoldgade 3, 1371 København K.

Arrangements udvalget laver deres egen smagning. Vi køber en lang række forskellige hjemmelavede / håndlavede flødeboller fra markedet her og nu. Vi glæder os til at få en god snak med jer om hvad er godt, skidt, spændende osv.

Endegyldig dato følger.

BESØG PÅ TOMS CHOKOLADEFABRIK

Dato: 19. november

Tid: Kl. 19-21

Pris: Gratis - KUN FOR MEDLEMMER.

Sted: Toms Chokoladefabrik, Toms Alle 1 2750 Ballerup.

Grundet popularitet prioriteres medlemmer der ikke har deltaget før eller inden for de sidste to år. At få lov at besøge Toms Chokoladefabrik er en eksklusiv aftale vi har lavet som forening - en gang om året.

Tilmelding **FØRST** åben 1. september!

TILMELDING TIL ARRANGEMENTER

Tilmelding sker til arrangementskoordinator Heidi Thornvig Koch via e-mail til tilmelding@chokoladeselskabet.dk.

Tilmelding til arrangementer er bindende. Afbestilles mindre end 20 dage før betales 50% af arrangementets pris. Afbestilles mindre end 10 dage før betales 100 % af arrangementets pris. Pladser på arrangementet kan ikke overdrages til andre medmindre det er aftalt med arrangementskoordinatoren.

Betaling sker senest 10 dage før arrangement afholdes ved bankoverførsel til konto nr. 7031 - 146272 (Sydbank). HUSK endelig at skrive navn, medlemsnummer, dato eller navn for arrangementet samt antal deltagere i "Meddelelse til modtager" feltet (Eksempel: N Nielsen, #999, 300108, 1+1). Bemærk at feltet med meddelelse til modtager har varierende navne i forskellige netbanker. Det er OK at betale for flere arrangementer med en kontooverførsel, bare alle arrangementerne er nævnt i "Meddelelse til modtager".

Chokoladeselskabets arrangementer er for selskabets medlemmer. Ikke-medlemmer kan kun deltage, som gæst ledsaget af et medlem. Deltagergebyret vil i regelen være 50-75 kr. dyrere for ikke-medlemmer. Nogle arrangementer er eksklusivt for medlemmer.

Vi er meget interesserede i at få alle typer arrangementer med i kalenderen ? så vi vil gerne opfordre til forslag og ønsker fra jer. Send jeres forslag til os på ovenstående mailadresse.

Da en del af vores arrangementer ikke er egnet for børn, forbeholder vi os ret til at fastsætte en minimumsalder for deltagelse i disse arrangementer.