De favorieten van een **chocoladefanaat**

Kirsten Renaud (40) volgde vijftien jaar geleden haar allereerste chocolade-workshop. Sindsdien zijn zij en haar zus verslaafd aan het maken van bonbons.
'Ik ben opgeleid tot communicatieadviseur en heb bij verschillende bedrijven gewerkt. Maar als kind riep ik al: 'Echt taarten-bak-weer vandaag'. Dan pakte ik een stapeltje kookboeken en zocht wat lekkers uit. Met mijn moeder en zussen heb ik toen die chocolade-workshop gevolgd. Onze bonbons werden niet mooi, maar wel erg lekker. Omdat we graag meer soorten wilden leren maken en ook het uiterlijk wilden verbeteren, zijn m'n zus en ik twee jaar geleden de opleiding tot chocolatier gaan doen. Ook hebben we cursussen in België gevolgd en er staat een masterclass op de planning.'
Chocolatier met een missie: 'We zijn vorig jaar gestart met The Chocolate Warehouse. Toen wij nog met onze opleiding bezig waren, merkten we hoe moeilijk het was om als hobbyist aan grondstoffen en gereedschap te komen. Meestal wordt er alleen aan bedrijven en in grote hoeveelheden geleverd. Daar hebben wij verandering in gebracht. Bij ons kun je ruim twintig soorten chocola per kilo bestellen. En de guitar-cutter waarmee ik op de foto sta: ideaal om ganaches, chocolade, room en botervulling mee in blokjes te snijden.'
Eetgezelschap: 'Ik ben een grote fan van de kookboeken en columns van Sylvia Witteman. Met haar zou ik graag een keer willen eten en daarbij praten over... eten!'
Gevaarlijk: 'Let bij het werken met chocola goed op met water. Water en chocolade zijn aartsvijanden.'
Info: www.chocolatewarehouse.nl

'Ik kook niet zonder m'n flexibele spatel. Je kunt ermee roeren en 'm als pannenlikker gebruiken'
Spatels (Het kookeiland € 7,50 en € 9), theedoek (V&D € 3,25)

'Ik word nog steeds blij als ik chocola ruik'
Praliné bonbons, chocoladeschijfjes, caramelbonbons (met de rafelige randen) en chocoladedruppels op een tablet van frambozen-pecannoten chocola (alles van chocolaterie Pas, Turnhout)

'Perfect om caramel in te maken en au bain-marie chocola in te smelten'
Steelpan van Ittala (Wim Pollmann € 169)

FAVORIETEN

Servies: 'Petrus Regout, een klassieker uit Maastricht. Dat servies heb ik geërfd van mijn grootouders die een horecagroothandel in Delft hadden'
Zoet: 'Bonbons natuurlijk! Voor een 'tonnetje' met lopende caramel of zachte, gesuikerde chocola van Pas chocolatier uit Turnhout mag je me 's nachts wakker maken'
Tussendoor: 'Mijn favoriete fruit is op dit moment de wilde perzik. Hij is niet mooi, maar erg lekker. En onweerstaan is melkchocola met frambozensmaak (van echte, gevriesdroogde frambozen inclusief pitjes) met pecannoten. Als ik dat in huis heb, verdwijnt het stukje voor stukje in m'n mond'
Avondeten: 'Ik maak vaak pasta met rucola, zongedroogde tomaatjes, uitgebakken bacon en een roomkruidenkaas erdoor. Een heerlijk eenpansgerecht dat je gemakkelijk kunt aanpassen aan hoeveel mensen er aanschuiven'
Toe: 'Chocolademousse met aardbeien en een beetje slagroom'
Drankje: 'Als ik uitga, drink ik spa of wijn en Sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland vind ik erg lekker. Maar m'n absolute favoriet is de likeur Hemel op Aarde'

PRODUCTIE EN STYLING: WILLEMIEN BROWERS. BEELD: RONALD DE BOER STUDIO 5962 EN SPECIAL SAUCE (RECEPT). FOUDSTYLING: JOHN NIJSEN. M.M.V. DE BIJENKORF 0900 09 19. VAN DEE DELICATESSEN (020) 442 68 49, HET KOOKEILAND (020) 443 59 97, CHOCOLATERIE PAS +32 (0) 344 123 81, WIM POLLMANN (026) 442 41 03, V&D 0900 235 83 83

hetlekkerewerk

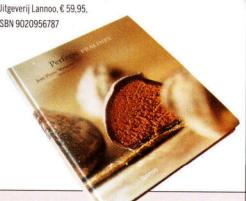
in elke esta een culiprof over zijn/haar favorieten

'Room is m'n favoriete ingrediënt. En zo'n doorhaalvork is ideaal om de vulling voor een bonbon door gesmolten chocolade te halen. Zo krijg je een heel dun chocoladelaagje'
Room (Van Dee Delicatessen € 1,25), schaaltje (de Bijenkorf € 3,95), doorhaalvork (€ 2,95 Het kookeiland)

TOPWINKELS

Delhaize supermarkt. Museumstraat 38, Antwerpen +32 (0)324 883 52. ('Omdat je in België veel meer keuze hebt dan in Nederlandse supermarkten. Ze hebben bijvoorbeeld meer dan tien soorten boter!')
Slagerij Van der Meer, Noordplein 12, Roelofsarendsveen (071) 331 34 18 ('Voor de beste kant-en-klaarmaaltijden van Nederland, vooral de goulash en hachee zijn heerlijk')
A. Van Wees, De Ooievaar, Driehoekstraat 10, Amsterdam (020) 626 77 52 ('Voor m'n lievelingslikeur')
De clinic, Burburestraat 5, Antwerpen +32 (0)324 869 11 of www.clinicantwerp.com ('Voor leuke kleding')
Lush, Kalverstraat 98, Amsterdam (020) 638 80 96 ('Voor verse, handgemaakte cosmetica')

'Dit is de bijbel op het gebied van chocola. Hierin lees je echt alles over het maken van bonbons'
Perfecte pralines, Jean-Pierre Wybauw. Uitgeverij Lannoo, € 59,95, ISBN 9020956787



Aanrader van Kirsten Renaud: chocoladefondue

'Met room, pure chocola en Grand Marnier maak je een heerlijke chocoladefondue waar je cake, aardbei, banaan, mandarijn, lange vingers of mini-marshmallows in kunt dopen. Een glaasje Balyule, dat is rode dessertwijn, is er heerlijk bij'
Mini chocolade-fonduepan met vorkjes (Het kookeiland € 39,95), schaaltjes van aardewerk en onderbord van bamboe (de Bijenkorf € 3,25 per stuk en € 8,95)

UIT ETEN

'Mijn favoriete restaurant is Wakker in Eemnes. Je hoeft niet te denken over de kaart, want je kunt gewoon per dag kiezen uit een wisselend menu met vlees of vis. Vegetarisch eten kan ook, natuurlijk. En het leuke is: ze hebben zes keer in de week live jazz. Tijdens het diner, tot een uur of negen, is er achtergrondmuziek en daarna beginnen de live-optredens.'
Restaurant: Wakker, home of jazz
Adres: Wakkerendijk 30, Eemnes (035) 538 92 56 of www.wakkereemnes.nl
Open: di t/m vr lunch vanaf 12.00 uur, diner of een drankje 18.00-24.00 uur, za vanaf 17.00 uur, zo vanaf 15.00 uur
Prijzen: € 34,50 voor 3 gangen, € 39,50 voor 4 gangen

'Een uitzonderlijke Jordaanse likeur met cacao, kersen en bloesems – eigenlijk is het een vloeibare kersenbonbon'
Hemel op aarde (A. van Wees, De Ooievaar € 12,50)