



Pure Nature Pralines

Echt artisanale chocolatier

Onze ervaring leert dat eenvoudiger doorgaans beter is. Waarom commerciële fruitpreparaten met zoet-, dik-, smaak- en bewaarmiddelen, stabilisatoren enz. gebruiken als fruit al zo goed smaakt? Onze ouders en grootouders slaagden er ook in om confituur zonder scheikundige kennis te maken.





De vullingen van Pure Nature Pralines worden allemaal van de grond af opgebouwd; we bereiden met echt fruit, zelfgemaakte caramel, marsepein, advokaat; we roosteren onze noten zelf. Daar zijn we trots op. De uitdaging om alles binnenshuis klaar te maken, loont : we behouden de controle over het productieproces en met een beter product als resultaat. De samenstelling van de vullingen kunt u nalezen in de ingrediëntenlijst van elke praline die liggen ter uwer beschikking in de winkel.





De houdbaarheid is beperkt. Indien u onze pralines toch wenst te bewaren, dan raden we u aan om uw pralines in een luchtdichte doos in een donkere, koele ruimte (10 tot 16°C) te bewaren.

De koelkast is per definitie te koud en te vochtig; blootgestelde chocolade kan vlug geuren en vocht opnemen.

Lactose-intolerantie

Meer en meer mensen blijken lactose-intolerant te zijn. Pure Nature Chocolates biedt een tiental 'vegan' pralines aan, die qua ingrediënten volledig lactose-vrij zijn en dat geldt uiteraard ook voor de vulling. Daartoe is veel aandacht aan de opzet en de inrichting van de productiezaal besteed. Zo heeft elk type chocolade (bitter, donker, melk, wit ...) zijn eigen machine(s) en toebehoren; er wordt nauwlettend op toegezien om kruisingen tussen de donkere en de melkbevattende chocoladetypes te vermijden.



Mouleerlijn

Luchtbellen uittrillen
& vormen omkeren



Mouleren

Arbeidsintensief werk

Het met de hand mouleren van pralinevormen is behoorlijk belastend voor armen en ellebogen. De mouleerlijnen nemen het zware werk van deze taak over: vormen gaan leeg erin en komen "gemouleerd" eruit.

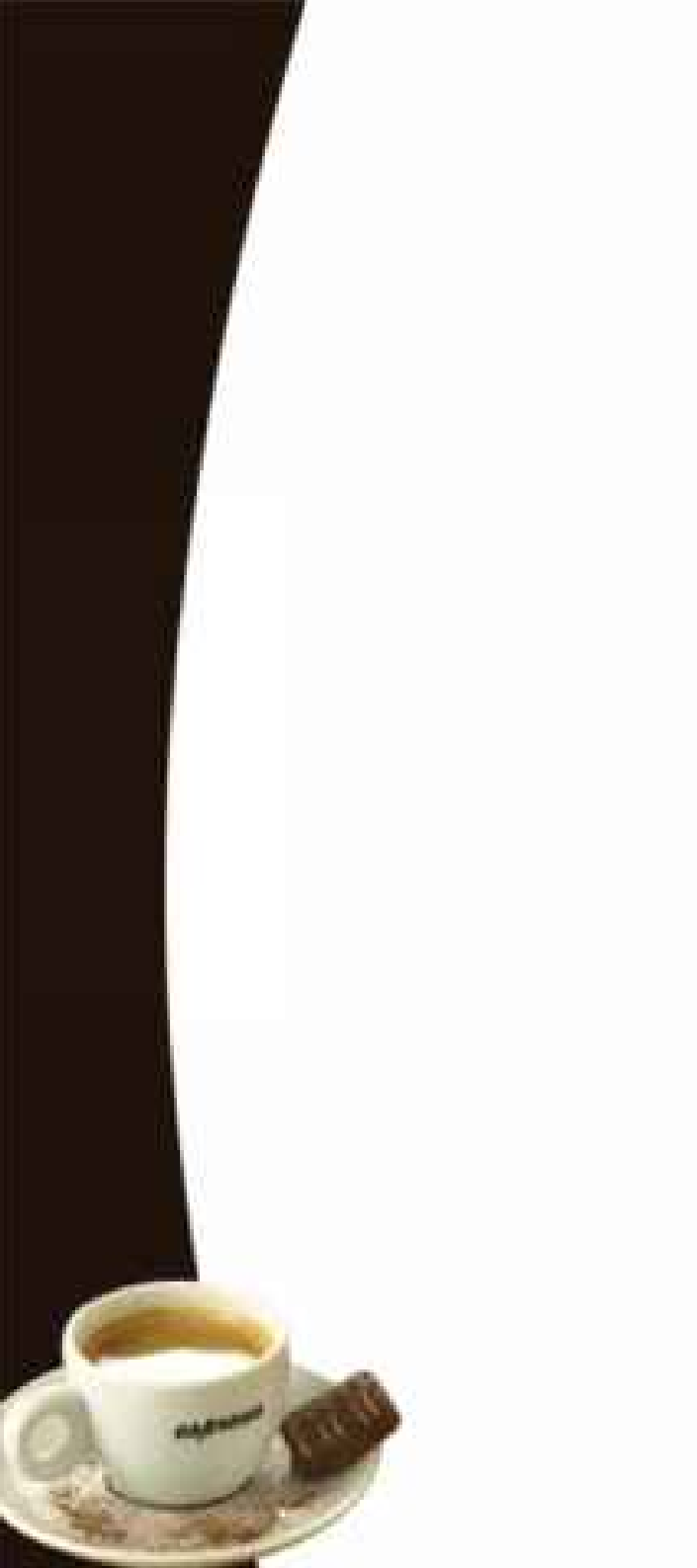
Wij hebben twee van deze lijnen omdat we de donkere chocoladetypes volledig gescheiden van de melkchocolade houden, net zoals de vormen, tafels, rekken, katten, marmets, enz.

Een lege vorm weegt gemiddeld zo'n 325 g; wanneer de vorm met de warme, vloeibare chocolade overgoten wordt en alle caviteiten volledig met chocolade gevuld zijn, dan nadert het totale gewicht vlot meer dan 700 g. Op zich lijkt dat niet veel, doch de vorm onder de chocoladegoat houden en de caviteiten laten vallopen, vervolgens de vorm aan alle zijden proper schrapen, terwijl die boven de machine gehouden wordt, is uiteindelijk een flinke inspanning.

Een uurtje met z'n twee mouleren levert een honderdtal vormen op. De mouleerlijn hanteert in een uur een veelvoud van het manueel werk en heeft zelden last van vermoeide armen, gewrichten of ellebogen. ☺







Kwaliteit & Zuiverheid

Indeling per type chocolade

Er zijn vier chocoladegroepen in de bereidingszone: bij het eerste venster zit u de witte chocoladegroep met daarachter de melkchocoladegroep, verder naar de hoek toe bevinden zich de donkere en bittere chocoladegroep. De reden voor deze spreiding is dat we interactie tussen de verschillende types chocolade willen vermijden, zodoende deze allemaal zuiver te houden.

Wij mengen of roteren onze praline- en figurenvormen niet tussen de verschillende types chocolade; vandaar de diverse tekken en kanten met vormen per type chocolade.

Deze categorieke scheiding is vooral belangrijk voor onze donkere chocoladetypes, die volledig lactose en melkproteïne vrij zijn; onze inspanning is zeer gewaardeerd door lactose-intolerante chocolade liefhebbers, omdat we op die manier een gamma volledig veganistische producten kunnen aanbieden. De lactose-vrije pralines (inclusief de vullingen!) zijn in de toonbank in de winkel met **VEGAN** aangeduid. Alle zuiver donkere figuren en tabletten in de winkel zijn eveneens veganistisch. Met dank aan onze chocoladeleverancier Callebaut om strikt gescheiden productie lijnen voor de 5 kg blokken aan te houden.



Normen & Hygiëne

Productieruimte

Alle muren zijn volgens de strengste normen met duurzaam, gemakkelijk te reinigen kunststofplaten afgewerkt; de bescherming van het oppervlak maakt de plaat schimmel- en bacteriewerend en vuilafwendend. Nettere ruimte, betere producten, hogere kwaliteit.

De plafonds zijn effen en isolerend met ingebouwde energiezuinige LED-verlichting.

Zones in de chocolaterie

De bereidingszone bevindt zich in het rechter gedeelte, terwijl in het linker de moulineerlinen ondergebracht zijn.

Het maken van pralines gebeurt in verschillende stappen; voor meer informatie verwijzen wij naar het groot kader in de bocht van de kielgang.

Bereidingszone

Alle vullingen worden in deze ruimte in kleine hoeveelheden klaargemaakt. We maken alles zelf, vertrekkend van basisingredienten. Sommige van deze ingrediënten en bereidingen zijn te koop in de winkel. Heeft u speciaal verzoek voor een geslacht thuis, laat het ons weten!