Een favoriet van Paul Koldewijn

Het Hindelooper tonnetje

Het Hindelooper tonnetje is een favoriet product van Paul Koldewijn. Het oude recept werd door de Hindelooper chocolademakers van vader op zoon doorgegeven. Die gegevens vormen tegenwoordig de basis van Koldewijns bonbon 'Het Hindelooper tonnetje'.

DOOR SUSANNE HELLENDOORN

In de zeventiende eeuw was Hindeloopen een bloeiende handelsplaats. De Hindelooper kapiteins voeren met hun schepen over de zeeën. Op de terugweg waren ze zwaarbeladen met handelswaar, zoals specerijen, thee en porselein. In Hindeloopen ontstond de traditie om nootmuskaat te verwerken in bonbons.

Ingrediënten

500 gram Prama (amandelpaté) Callebaut
500 gram puur 811 callets
250 gram gesmolten roomboter
50 gram nootmuskaat

Werkwijze

Mouleer de vorm met een egaal laagje chocolade. De vloeibaarheid van de chocolade moet zo zijn dat hij mooi in de vorm vloeit. Laat de gevulde vorm op de triltafel staan, zodat eventuele luchtbellen naar boven komen. Draai de vorm om, zodat de overtollige chocolade eruit kan lopen. Even laten uitharden en doorgaan met de vulling.

Bereiding vulling

Doe de prama in de menger en voeg daarna de chocolade – op 35 °C – toe. Roer direct. Giet de gesmolten boter (niet kokend) langzaam op en draai het tot een mooie gladde homogene massa. Voeg de nootmuskaat toe. Draai de vulling niet luchtig, proef 'm goed en laat je gevoel spreken. De vulling is niet moeilijk, maar wel apart en uniek van smaak.
De vulling kan daarna in het chocolade tonnetje gespoten worden, tot net onder de rand. Zet de vorm even op de triltafel totdat de vulling vlak is en daarna kan uitharden. Tot slot kan het tonnetje afgedicht worden met chocolade. Als de chocolade goed los is gekomen van de vorm, kunnen de bonbons eruit gehaald en gepresenteerd worden.

Passie voor chocolade

Chocolatier Koldewijn doet elke dag wat hij wil

Op de koffietafel liggen mooie bonbons met heerlijke vullingen: mokka-espresso, marsepein-gember, sinaasappel-kruidnagel. Paul Koldewijn maakt ze in zijn chocolaterie in het Elfstedentocht-stadje Hindeloopen. Wat hij daarvoor nodig heeft? Mouleermachines, een paar mixers en drie snijramen. 'Dat zijn mijn belangrijkste gereedschappen. Verder doe ik alles met mijn hoofd en vingertoppen.'

In de rubriek De bakker & zijn machine vertellen bakkers over hun favoriete machine: van silo en kneder, tot opboller en oven.

DOOR SUSANNE HELLENDOORN

De uit Amsterdam afkomstige Koldewijn (45) is eigenaar van Chocolaterie Koldewijn en winkel 'De Theebonbonnerie'. Al van jongs af aan is hij gek op alles wat met de bakkerij te maken heeft. Hij vertelt: 'Als klein jongetje liep ik met mijn moeder naar de bakker om brood te kopen. Steevast rende ik vooruit en stond – lang en breed voor mijn moeder de bakkerij binnenliep – al te wijzen en te kletsen. Ook thuis was ik altijd aan het koekjes bakken of pannenkoeken aan het maken. Zolang ik me kan herinneren ben ik met eten bezig geweest.'

Passie

Na de basisschool ging Koldewijn naar de Hubertus Vakschool en koos zodra hij kon 'richting banket'. Daar behaalde hij verschillende certificaten en volgde cursussen, onder andere voor suikerwerken en reliëfspuiten. 'Ik trok door heel de stad met mijn plunjezakje en klopte overal aan om te werken. Tot mijn veertiende stroopte ik mijn mouwen zelfs voor niets op bij de bakker, puur en alleen om mezelf te ontplooien. Ik wilde leren en liep graag mee. Ik vond het prachtig', vertelt Koldewijn. De passie voor chocolade is in die periode ontstaan. 'Ik stapte geregeld op de baas af om te zeggen dat ik met chocolade bezig wilde. Meestal mocht dat. Ik creëerde voor mezelf altijd een bepaalde nieuwsgierigheid en dat doe ik nog steeds.'

De droom van een eigen chocolaterie had Koldewijn al jong. 'Ik weet nog goed dat ik bij een banketbakker werkte en in mijn pauze achter een oude typemachine kroop. Tijdens het eten en drinken van mijn brood en melk tikte ik 'later als ik groot ben, wil ik een chocolaterie voor mezelf beginnen'. Ik was zeventien. Mijn baas was laaiend toen hij het las en verscheurde het papier. Ik ben het echter nooit vergeten.'

Dromen realiseren

Paul belandde vanwege de liefde in Friesland. Na een aantal baantjes en omzwervingen schreef hij een ondernemersplan. In 2004 startte hij zijn chocolaterie. 'Ik wilde het een kans geven. Op je zeventigste spijt hebben van dingen die je nooit hebt gedaan, daar pas ik voor. Dat geef i de jeugd die ik spreek tijdens work

Paul Koldewijn: 'Ik creëer voor mezelf een bepaalde nieuwsgierigheid.'

De tempereermachines vormen het hart van de chocolaterie.

Chocolaterie Koldewijn en de Theebonbonnerie zijn gevestigd aan de Nieuwstad 21 in Hindeloopen.

De interieurs van de bonbonnetjes worden gecouvreerd.

Foto's: Susanne Hellendoorn

Chocolade raakt op

Dat cacao schaarser wordt, is wel een dingetje voor de chocolatier. 'De eerste 10 jaar is er nog voldoende', schat Paul in. 'Echter, chocolade wordt in de toekomst hoogstwaarschijnlijk een delicatesse. Ik hoop dat het ambacht niet verloren gaat. Als je €6 tot €7 voor een ons moet vragen, is het dan nog leuk om mijn vak te beoefenen?'

De Hobart is onmisbaar.

shops, snuffeldagen of kinderfeestjes ook mee. 'Ga je droom achterna'. Ik ben zelf niet hooggeschoold, maar doe elke dag wat ik wil en heb een prachtige chocolaterie.'

Op zijn eerste werkplek stonden een warmhoudbak, één mouleermachine en een kleine mixer. 'Totaal niet praktisch, maar meer geld kreeg ik niet van de bank.'

Toch lukte het de chocolatier om te groeien. Na 5 jaar verhuisde hij naar een leegstaande bakkerij in Hindeloopen waar hij met zijn vrouw Grietje een chocolaterie en theewinkel startte. 'Inmiddels is ons assortiment aardig uitgebreid. Naast chocolade verkopen we zo'n 65 soorten thee, serviesgoed, Oudhollands snoep, ambachtelijk ijs en verschillende delicatessen, zoals olies, sappen, Italiaanse pasta, tapenades, kruiden en sauzen.'

Puur en in balans

Chocolade is en blijft de hoofdmoot in de winkel. 'Ik maak bonbons en chocoladewerken voor onze eigen winkel, zes restaurants, twee bakkers en in opdracht voor derden. In totaal verwerk ik 1300 kilo chocolade op jaarbasis.' Voor Koldewijn is het belangrijk dat hij zo puur mogelijk werkt. 'Ik gebruik geen poeders, verbeteraars of bindmiddelen. Met chocolade van Callebaut, kookroom, slagroom en verse kruiden kan ik nagenoeg alles maken.'

Koldewijns belangrijkste gereedschappen zijn zijn creativiteit en zijn vingertoppen. 'Het combineren van smaken, daar ben ik continu mee bezig. Onlangs maakte ik een bonbon met gojibessen, een echte verrassing. Juist dat is zo leuk. Echte smaken in mijn bonbons, daar houd ik van. Je hoort de chocolade goed te proeven, daarna de vulling en aan het einde moet de smaak van chocolade in je mond weer terugkomen. Pas dan is een bonbon goed in balans.'

Apparatuur

Uiteraard kan de Amsterdams-Friese chocolatier niet zonder zijn machines. Op de mouleermachines – voor puur, melk en wit – zit een thermostaat. 'Zodra ik wakker ben, zet ik de smelttemperatuur op zo'n 40-45°C Voor ik begin met werken, zorg ik ervoor dat de temperatuur zo'n 15 graden daalt. Als ik kleine hoeveelheden nodig heb, tempereer ik de chocolade op een marmeren plaat.' Een grote mixer op de hoek van de werkbank - een 20 liter Hobart - zorgt voor het mengen van de ingrediënten voor de vulling. Voor snijbonbons gebruikt Koldewijn een snijraam, die hij in verschillende maten heeft. 'De veelzijdigheid van het werk maakt mijn vak zo leuk. Creatief bezig zijn, met mensen omgaan, nieuwe dingen proberen, met de handen werken... Geweldig!'

Halloween

Pompoentjes, vleermuisjes, vampiertjes. In de periode van Halloween kan Paul helemaal los. 'De eerste jaren deed ik dat dan ook, maar ik bleef vaak met veel producten zitten. Halloween leeft hier gewoon niet heel erg. Ik kan mijn creativiteit er dan wel op loslaten, maar uiteindelijk gaat het erom of de klant het ook wil kopen.'