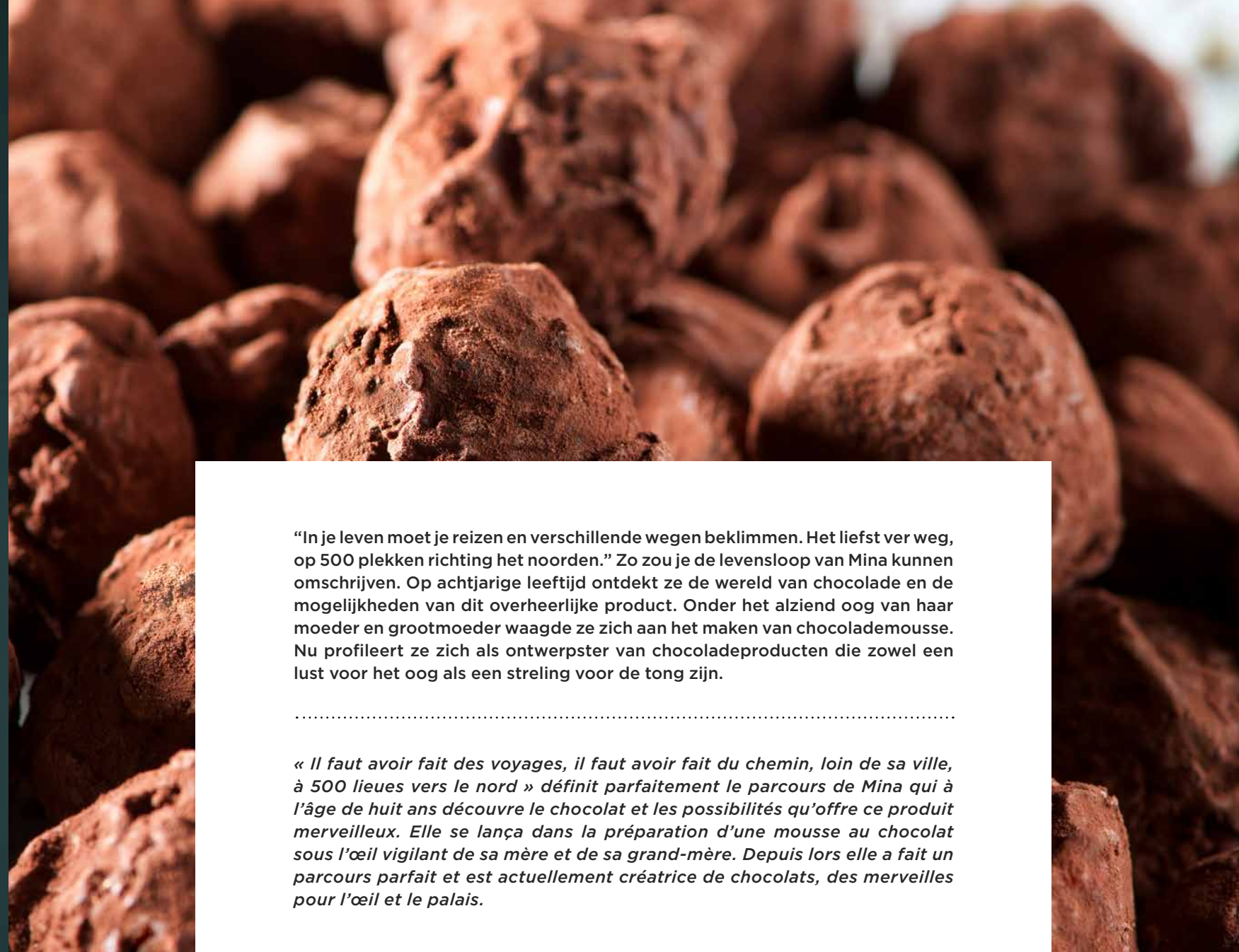




Een verhaal vol liefde en passie

.....
**Une histoire
d'amour et de passion**



“In je leven moet je reizen en verschillende wegen beklimmen. Het liefst ver weg, op 500 plekken richting het noorden.” Zo zou je de levensloop van Mina kunnen omschrijven. Op achtjarige leeftijd ontdekt ze de wereld van chocolade en de mogelijkheden van dit overheerlijke product. Onder het alziend oog van haar moeder en grootmoeder waagde ze zich aan het maken van chocolademousse. Nu profileert ze zich als ontwerpster van chocoladeproducten die zowel een lust voor het oog als een streling voor de tong zijn.

.....
« Il faut avoir fait des voyages, il faut avoir fait du chemin, loin de sa ville, à 500 lieues vers le nord » définit parfaitement le parcours de Mina qui à l'âge de huit ans découvre le chocolat et les possibilités qu'offre ce produit merveilleux. Elle se lança dans la préparation d'une mousse au chocolat sous l'œil vigilant de sa mère et de sa grand-mère. Depuis lors elle a fait un parcours parfait et est actuellement créatrice de chocolats, des merveilles pour l'œil et le palais.

GRIEKSE ROOTS ALS INSPIRATIEBRON

Een receptenboekje van een vriend van haar mama, daar begint het allemaal mee. Het boekje bleek voor Mina en haar Griekse familie een bron van culinaire relaties, die ze zouden delen met alle vrienden.

Daar begon bij Mina de passie voor chocolade en haar liefde voor Griekenland, haar geboorteland, te kriebelen. Haar diepste herinneringen boosten haar creativiteit, zijn een eeuwige inspiratiebron en een verwijzing naar de Griekse heimat. De liefde voor haar land wordt weerspiegeld in haar keuze voor specifieke ingrediënten, vaak van Griekse of Turkse oorsprong. Steeds artisanaal en op natuurlijke wijze geproduceerd en bewerkt. Mina zal haar Griekse roots nooit verloochenen. De woorden van Melina Mercouri vatten dit perfect samen: “Pas goed op, ik ben Grieks, laat je verdwalen en vergeet alles maar vind je Griekse roots terug.”

ZOEK ONVERWACHTE WEGEN OP

Na haar studies vind je Mina vooral terug in de wereld van public relations en de journalistiek. In 1993 ver-

BERCÉE PAR LES SONS DE LA GRÈCE

Tout a commencé par un livre de recettes qu'un ami de sa mère lui avait donnée et qui fut pour cette famille grecque une source de révélations culinaires qu'elle partagerait avec tous les amis de la famille. C'est là que la passion de Mina pour le chocolat, de même que son amour pour son pays natal, la Grèce, trouve son origine. Ce sont ses souvenirs profonds qui nourrissent et stimulent sa créativité, ils sont une source d'inspiration éternelle et une référence au terroir grec. L'amour pour son pays se traduit dans le choix des ingrédients, souvent d'origine grecque ou turque, toujours artisanaux et produits et travaillés de façon naturelle. Mina est bercé par les sons de la Grèce et la phrase de Melina Mercouri le résume très bien « prends garde je suis Grecque, viens te perdre, quitte à perdre la mémoire, mais retrouve les racines de la Grèce. »

IL FAUT FAIRE DES VOYAGES, IL FAUT FAIRE DU CHEMIN

Ses études ont orienté Mina vers les relations publiques et le journalisme et son parcours l'amène à partir de 1993 aux



trekt ze naar de VS, in 2003 belandt ze in Dubai. Daar start ze als chocolater. Haar doel: "Ik wil chocolade maken, ik wil werken met chocolade en producten creëren."

Haar producten kennen dadelijk een weergaloos succes. Bevriende journalisten schrijven over haar waardoor ze steeds meer erkend wordt. "Bij mijn terugkeer in Griekenland bleven ze me vragen om chocolade te maken. Een van mijn creaties was de dooptaart met roosjes voor mijn dochtertje. Mijn chocolade op basis van rozenwater (met de naam Layla) dateert van deze periode.

Tegenwoordig bevat mijn assortiment naast chocolade met koffie en kardemomsmmaak, ook chocolade met zelfbereide kersenlikeur, chocolaatjes met mavrodaphne en gedroogde vijgen, Athena genaamd. Mijn nieuwste creaties zijn de canapés, samengesteld uit verschillende soorten zwarte chocolade en een assortiment aan gedroogd fruit en noten."

Er loopt een rode draad doorheen

**"IK
BESCHOUW
MEZELF
ALS EEN
CHOCOLADE-
KUNSTENAAR**

Etats Unis et on la retrouve en 2003 à Dubai. C'est là qu'elle se lancera petit à petit dans la production de chocolats avec un seul objectif : « Je veux faire des chocolats, je vais travailler avec du chocolat et créer des produits. » Ses produits connurent directement un vif succès, ses amis journalistes en parlaient et sa réputation se forgeait par le biais du bouche à oreille. Mina ajoute à

cela : « De retour en Grèce on continue à me demander de faire des chocolats et je crée le gâteau de baptême pour ma fille en utilisant des roses. Mes chocolats à l'eau de roses (dont le nom est Layla) datent de cette période. Et à présent, on trouve

dans mon assortiment des chocolats au café et avec du cardamome, des chocolats avec une liqueur de cerises faite maison, des chocolats avec du mavrodaphne et des figues séchées qui s'appellent Athena. Outre l'assortiment des chocolats, je propose à présent aussi les canapés, une base de différents chocolats noirs avec une variété de combinaisons de fruits séchés et des noix. » Nous constatons un fil rouge au travers de tous ses produits : la base



haar productenlijn. Zo zweert ze voor de basis bij de beste chocolade. Voor de overige – voornamelijk oosterse en mediterrane ingrediënten – kiest ze enkel voor topkwaliteit.

De weg van Mina borduurt verder en maakt een tussenstop in België. Deze moeder van vijf kinderen begint een klein atelier waarin ze haar ervaring en verworven kennis inzet. Mina legt uit: "Ik volg mijn roots, ik ken de producenten, ik ken de kwaliteit van hun producten, ik gebruik bij voorkeur streekproducten, producten die al generatielang meegaan. En dat proef je telkens opnieuw."

CHOCOLADEKUNSTENAAR

Mina: "Ik beschouw mezelf als een chocoladekunstenaar. Mijn recepten komen uit mezelf en uit de herinneringen die mijn leven hebben gekleurd. De funderingen zijn de ingrediënten. Op basis daarvan teken en creëer ik de vorm en structuren in mijn schriftje. Daarna bewerk ik elke chocolade met de handen. De glimlach van mijn klant is de grootste waardering."

est toujours constituée du meilleur chocolat possible pour le type de produit et une variété d'ingrédients de première qualité qui proviennent essentiellement de la méditerranée

et du Moyen-Orient. Et le chemin de Mina continue et l'amène en Belgique où cette maman de 5 enfants commence un petit atelier ayant gardé en mémoire les expériences acquises pendant son parcours. Mina nous explique : « Je travaille sur base de mes racines, je connais les producteurs, je connais la qualité de leurs produits, j'utilise de préférence des appellations d'origine, des produits qui sont restés identiques de génération en génération. Et cela se goûte chocolat après chocolat. »

**« JE ME
CONSIDÈRE MOI-
MÊME COMME
UN ARTISTE
CHOCOLATIER »**

UNE CRÉATRICE DE CHOCOLATS

Mina : « Je me considère moi-même comme un artiste chocolatier, mes recettes viennent de ma mémoire ou de moments forts qui ont truffé ma vie. Les fondations sont les ingrédients et en partant de là je crée, je dessine dans mon carnet la forme et les structures, je recrée et puis... je façonne le chocolat à la main, chocolat après chocolat et le sourire du client est ma plus grande récompense. »



Chocolade- carrés met drie soorten gedroogde noten

INGREDIËNTEN

Voor een schotel van 30 X 18 cm
500 g kwaliteitschocolade 55 – 60% cacao
Een kopje gedroogde en grof gehakte noten (1/3 gegrilde en
gepelde amandelen, 1/3 gegrilde pistachenoten van het eiland
Egine en 1/3 gegrilde hazelnoten)
2 el van dezelfde fijngehakte, gedroogde noten

BEREIDING

Plaats bakpapier op een ovenplaat. Laat de chocolade smelten.
Bewerk de chocolade met de gedroogde noten in een kom tot
een homogene pasta ontstaat. Leg deze pasta op het bakpapier
en bewerk met een spatel tot deze overal ongeveer gelijk is
qua dikte. Strooi er de gedroogde noten op en 'sla' de schotel
dusdanig dat de gevormde luchtbelletjes verdwijnen. Maak
vierkantjes van ongeveer 3 cm alvorens de chocolade afkoelt.
Laat ongeveer gedurende 1 uur afkoelen.



Carrés de chocolat aux trois sortes de noix

INGRÉDIENTS

Pour un plat de 30x18 cm
500 g de chocolat de bonne qualité à 55 – 60% de cacao
Une tasse de noix hachées grossièrement (1/3 d' amandes blanchies grillées, 1/3 de pistaches grillées de l' île d'Egine et 1/3 de noisettes grillées).
2 cs des mêmes noix, hachées finement

PRÉPARATION

Posez du papier sulfurisé sur un plat à four. Faites fondre le chocolat.
Travaillez le chocolat et les noix dans un récipient jusqu'à obtenir une
pâte homogène. Déposez cette pâte sur le papier et travaillez à l'aide
d' une spatule de façon à obtenir à peu près la même épaisseur. Saupoudrez avec les noix finement hachées et 'tapez' le plat de façon à
réduire le nombre de petites bulles qui se forment souvent. Avant que
le chocolat ne refroidisse, formez des carrés de 3 cm environ. Laissez
refroidir pendant environ une heure.



Alcoholvrije appelsientruffels

INGREDIËNTEN

- 1/3 kopje slagroom van 35%
- 200 g kwaliteitsvolle melkchocolade, in grote stukken
- 1/3 kopje appelsienkonfijt
- 1/2 kopje ongesuikerde cacao, voor de aankleding

BEREIDING

Breng de room aan de kook, voeg langzaam de chocolade toe en haal van het vuur. Laat gedurende 2 min. rusten en bewerk met behulp van een spatel tot een homogene pasta ontstaat. Voeg de appelsien toe en roer om zodat de pasta zich overal kan verdelen. Doe alles in een Pyrex-kom, bedek en plaats gedurende minstens 3 uur in de koelkast. Maak vervolgens bolletjes van deze pasta en rol ze in de cacao.

Bewaar de truffels bij 15-20°C in een goed gesloten doos. Als u verkiest om deze in de koelkast te bewaren, haal ze dan een halfuur voor het opdienen uit.



Truffes à l'orange sans alcool

INGRÉDIENTS

- 1/3 de tasse de crème fraîche à 35%
- 200 g de chocolat au lait de bonne qualité coupé en gros morceaux
- 1/3 de tasse de confit d'orange
- 1/2 de tasse de cacao sans sucre pour l'enrobage

PRÉPARATION

Portez à ébullition la crème, incorporez le chocolat et retirez du feu. Laissez reposer pendant 2 min. et travaillez à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez l'orange et remuez en essayant qu'elle se répartisse partout. Mettez le tout dans un pyrex, couvrez et conservez au réfrigérateur pendant trois heures ou plus. Faites par la suite des petites boules, roulez-les dans du cacao.

Conservez les truffes à 15-20°C dans une boîte bien fermée. Si vous préférez les conserver au réfrigérateur, laissez-les reposer pendant une demi-heure avant de les servir.



Gedroogde noten omhuld met chocolade

INGREDIËNTEN

400 g kwaliteitschocolade van 70% cacao
 Gedroogde noten: volle, gepelde en geroosterde amandelen,
 gegrilde hazelnoten, gekarameliseerde halve walnoten
 Rietsuiker
 Kaneel of kokospoeder

BEREIDING

Laat de chocolade per 200 g smelten en leg deze volvlak. Als de chocolade gesmolten is, dompel dan de amandelen of hazelnoten of zelfs walnoten onder en let erop dat de gedroogde noten volledig bedekt zijn met chocolade. Bewerk de gedroogde noten per 3 en leg ze op een vel bakpapier zolang de chocolade warm is. Overstrooi met rietsuiker en kaneel of kokospoeder voor de chocolade opstijft.

De gedroogde noten met chocolade kunnen bewaard blijven in een goed gesloten verpakking bij 15-20°C.



Noix séchées enrobées de chocolat

INGRÉDIENTS

400 g de chocolat de qualité à 70% de cacao
 Noix séchées : amandes entières blanchies et grillées,
 noisettes grillées, demi noix caramélisées
 Sucre de canne
 Cannelle ou noix de coco en poudre

PRÉPARATION

Faites fondre le chocolat par 200 g à la fois et mettez-le à plat. Quand le chocolat est fondu, plongez les amandes ou noisettes ou bien les noix en faisant attention à ce qu'elles soient bien couvertes de chocolat. Tant que le chocolat est chaud ajustez les fruits secs par trois et posez-les sur du papier sulfurisé. Avant que le chocolat ne se fige, saupoudrez avec du sucre de canne et de la cannelle ou de la noix de coco.

Les noix au chocolat peuvent être conservées dans un récipient bien fermé à 15-20°C.