



© www.texlau.be



CONFISERIE 2000

*"Kleinschalig en
ambachtelijk"*

In de jaren 1960 was de regio van Gent rijk aan kleine confiseriebedrijfjes. Een daarvan vertrouwde eind jaren '70 het recept voor de rode neuzen toe aan suikerbakker Roger Scheir, oprichter van Confiserie 2000. Hij verfijnde de receptuur en de bereiding, zonder het ambachtelijke aspect uit het oog te verliezen. "Een cuberdon is een delicaat product", weet Isabelle Scheir die samen met haar broer Frederic de fakkel overnam van vader Roger. "Je recept moet zeer juist zitten. Zelfs de kleinste wijziging heeft meteen grote gevolgen, zoals een lekkende of instortende

cuberdon. Arabische gom is bijvoorbeeld een onmisbaar ingrediënt. De snoepjes zijn ook gevoelig voor schommelingen in temperatuur en vocht."

Op verzoek van enkele ijsfabrikanten bracht Confiserie 2000 ook de vloeibare vorm van de cuberdonpasta op de markt. "Daarnaast zijn vermalen cuberdons heerlijk als crumble", tipt Isabelle nog. Confiserie 2000 verhuisde in 2015 naar een moderner pand in Evergem, maar bleef ambachtelijk werken. "Wij kiezen ervoor kleinschalig te blijven, waardoor we altijd verse snoepjes kunnen leveren. Want een echte cuberdon is het lekkerste als hij vers is."

