



Tournée Pralinée

*Chocolade of Bier,
waarom kiezen?*



Tournée Pralinée

*F*ood pairing is van oorsprong een wetenschappelijk concept. Aan de basis ervan lag de Belg Bernard Lahousse, die een uitgebreide database met aromacomponenten samenstelde. Daarmee kan je eenvoudig voorspellen welke combinaties zullen werken. Je tikt ‘rabarber’ in en je krijgt een hele lijst van bijpassende ingrediënten...

Deze Tournée pakt het anders aan. Het sleutelwoord is passie, ondersteund door puur vakmanschap. Een jaar lang zochten Chocolatier Reen en bierkenner Werner Callebaut naar het perfecte huwelijk tussen pralines en bier – een terrein dat nog niet zo heel vaak is verkend.

We nodigen je uit op een reis doorheen het volledige assortiment degustatiepralines van Chocolatier Reen. Je ontdekt hoe Reen de ingrediënten met de grootste zorg selecteert en hoe Werner het bier uitzoekt dat een verrassende combinatie oplevert.

Smaken zijn persoonlijk. Daarom willen we je er met deze brochure ook toe aanzetten om zelf te experimenteren en je eigen match made in heaven te creëren.

Voor dit project is geen enkele brouwerij gecontacteerd. We hebben alle bieren zelf aangekocht, om elke commerciële beïnvloeding uit te sluiten. Het enige criterium: we werken uitsluitend met bieren van Belgische bodem.

Geniet!

Reen (ja, dat is haar echte naam) is gebeten door chocoladewerk en de zoete keuken. In haar ambacht wil ze van elke degustatiepraline een minidessert maken.

De kwaliteit en de origine van de grondstoffen krijgen daarbij alle aandacht. Haar filosofie kan je samenvatten als 'zero compromis'. In een sector waar vaak wordt teruggегреpen naar industriële producten, derivaten en goedkope grondstoffen kenmerkt Reens assortiment zich door topkwaliteit. Deze lijn trekt ze zowel door in de aankoop van couverturechocolade, single origin chocolade, noten en vruchten als in de ambachtelijke werkwijze: small batch en altijd vers.

In 2017 en 2018 behaalde ze in totaal 6 keer brons tijdens de 'International Chocolate Awards'. De lavendelpraline en de praline met verse munt waren beide goed voor 'Belgian Bronze' in 2017. De praline van blonde chocolade met vanillevulling, de rabarberpraline en de duindoornbespraline kaapten 'Benelux Bronze' weg in 2018. Met de rabarberpraline behaalde ze zelfs 'World Bronze' in 2018.

De Bergamot praline en Belize praline waren goed voor 'Benelux Gold' en 'Benelux Silver' in 2019 en de Bergamot praline stootte door naar 'World Bronze' in 2019.

Over Reen



Over Werner

Callebaut. Met een naam die zoveel betekent in de geschiedenis van de Belgische chocolade was Werner als het ware voorbestemd... Hij volgt inderdaad een opleiding tot chocolatier, maar ontdekt als snel nog een andere passie: bier!

Bier en chocolade, een moeilijke combinatie? Werner weet het eigenlijk ook nog niet wanneer hij op een dag de vraag krijgt om voor een Leuvense bierproefvereniging een bier- en chocoladetasting te organiseren. Hij gaat de uitdaging aan en krijgt – een beetje tot zijn eigen verrassing – laaiend enthousiaste reacties. Meteen beseft hij dat hij een niche in de Belgische culinaire wereld heeft ontdekt.

Maar het verhaal gaat nog een stuk verder. Het concept wordt internationaal opgepikt en ondertussen organiseert Werner bier- en chocoladetastings op conferenties, seminars en evenementen over de hele wereld. Zijn droom: "Mensen laten kennismaken met de unieke combinatie van twee Belgische topproducten".

1

Een krokante praliné op basis van hazelnoten uit Piëmonte, omhuld met melkchocolade. In ons atelier maken we zelf de praliné van hazelnoten uit Piëmont. Zo kunnen we eigenhandig de hazelnoten-verhouding bepalen, en die ligt een pak hoger dan bij doorsneepralinés. De praliné van onze nummer 1 bestaat uit maar liefst 70% hazelnoten.

Krokante praliné



Bolleke (De Koninck) 5,2%

Bolleke:

Eerst worden de fruitigheid en de toetsen van karamel en toffee versterkt in het bier, waarna het aroma van de hazelnoten een boost krijgt.

Bolleke is het stadsbier van Antwerpen. Een 'Spéciale Belge' is een amberkleurig bier van hoge gisting tussen 5 en 7 vol. %. De meeste brouwers brouwden in het begin van de 20ste eeuw een donker bier van hoge gisting. Ze zagen met lede ogen het succes aan van de nieuwe importbieren, meer bepaald de laaggegistete pilsbieren. In 1904 schreven ze een wedstrijd uit met als doel het vinden van een doordrinkbaar bier dat de concurrentie kon aangaan met pils. De eerste prijs ging naar het bier Belge du Faleau uit Châtelineau. Het was amberkleurig en had zoveel succes dat het door vele collega's werd nagebootst onder de benaming Spéciale Belge. De Spéciale Belge-bieren zijn slechts licht gehopt met zachte aromahoppen. De nadruk ligt eerder op moutigheid en fruitigheid.

Andere suggesties

Franc Belge (De Ranke)	5,2%
Gouden Carolus Ambrio (Het Anker)	8%
Spécial De Ryck (De Ryck)	5,5%

2

Een zachte vulling van melkchocolade en hazelnoten, omhuld met witte chocolade. Gianduja is een zachte en romige mix van melkchocolade en pure hazelnootpasta. Het geheel is zo fijn gemixt dat er een uitgebalanceerde smaak en een zachte, homogene textuur ontstaat die voor een fantastisch mondgevoel zorgt.

Gianduja



Bourgogne des Flandres (Anthony Martin) 5%

Duchesse de Bourgogne (Verhaeghe) 6,2%

Cuvée des Jacobins (Omer Vanderghiste) 5,5%

Bourgogne des Flanders:

Eerst worden de toetsen van fruit en karamel uit het bier versterkt, waarna de aroma 's van de hazelnoten en de witte chocolade de bovenhand nemen.

Bourgogne des Flandres is eigenlijk een mengbier van een brown ale met een lambiek.

Roodbruine bieren worden voornamelijk gebrouwen in de regio Roeselare-Kortrijk. De oude bieren worden gelagerd op houten vaten. Tijdens de rijping krijgt de melkzuurbacterie tijd om haar werk te doen en een frisse zurige smaak aan het bier te geven, vaak gecombineerd met een lichte houttoets.

Andere suggestie

Rodenbach Grand Cru

3



Een infusie van lavendel in een 66% donkere chocolade van Caraïbische origine. Er was heel wat proef- en onderzoekswerk nodig om deze praline op punt te stellen. We waren pas tevreden toen we het perfecte evenwicht vonden tussen het florale aroma van de lavendel en de superlange finish van de donkere chocolade.

Lavendel



1902 (Siphon) 8,5%

Lupulus Hopera (Lupulus) 6%

1902:

De lavendel in de praline en het bier worden harmonieus versterkt. Heel floraal.

De benaming tripel komt voort uit een middeleeuws gebruik. Het gewone bier noemde men een enkel, bestemd voor gewone arbeiders of paters. De mensen met wat meer geld wilden echter graag een beter product. Om aan de wil van de gegoede consument te voldoen, brouwde men een zwaarder bier. Omdat vervoerders en cafébazen vaak niet konden lezen, zette de brouwer kruisen op de vaten: op een vat zwaarder bier twee kruisen (dubbel) en op een vat van het zwaarste bier drie kruisen (tripel). Het was een referentie naar de hoeveelheid grondstoffen: hoe meer grondstoffen, hoe zwaarder het bier.

Andere suggesties

XX Bitter (De Ranke)	6%
Chouffe Houblon (Achouffe)	9%
Orval	6,2%

Double You Gin is afkomstig van Brouwerij Wilderen vlak bij Sint-Truiden. De gin heeft een kruidig boeket, dat een karaktervolle florale smaak-perceptie geeft aan de zachte chocoladevulling. In combinatie met het laagje gel van Fever-Tree tonic is de cocktail volmaakt. De donkere couverture zorgt voor een lange finish.

Gin-Tonic



St-Feuillien Tripel (St-Feuillien) 8,5%

Brugge Tripel (De Gouden Boom -Palm) 8,7%

St-Feuillien:

Het kruidige van het bier en van de gel van de Fever-Tree tonic versterken het aroma van de gin.

Tegenwoordig verstaan we onder 'dubbel' bruine bieren en onder 'tripel' zware blonde bieren. Dat komt doordat Westmalle zijn blonde bier onder de naam tripel op de markt bracht en zijn donkere bier onder de naam dubbel. Door het succes hebben andere brouwerijen de benamingen in de daaropvolgende decennia overgenomen.

Andere suggesties

Kempisch Vuur Tripel (Pirlot)	7,5%
Keun (Brouwerij Keun)	7,5%
Wideren Tripel Kannunik	8,2%

5

Amaretto is de zoete likeur met amandelsmaak uit Italië, in combinatie met donkere chocolade worden de licht bittere toetsen van de Amarettovulling perfect in balans gebracht met de zoetere cacaotoetsen.

Amaretto



Abt 12 (St-Bernardus) 10%

Tronk (Siphon) 10%

Abt 12:

Eerst een krachtig-smeuïge chocoladetoets in de mond, gevolgd door een mooi versterkt aroma van Amaretto.

Abdijbier is geen biertype op zich. Het gaat om een verzamelnaam voor bieren waarvan de naam verwijst naar een bestaande of verdwenen abdij. Je vindt abdijbieren dus in verschillende biertypes terug. Het gebruik van het woord abdijbier is niet beschermd.

Andere suggestie

Préaris Quadrupel
(Vliegende paard brouwers) 10%

6

Cuberdons zijn kegelvormige snoepjes uit Oost-Vlaanderen. De klassieke “neuzekes” hebben een aroma van framboos. De zachte vulling die we ervan maken is een vaste waarde voor veel liefhebbers.

Cuberdon



Boscoli (Het Anker) 3,5%

Grisette Bosvruchten (St Feuillien) 3,5%

Grisette Bosvruchten:

Harmonieuze aanzet tussen de bosvruchten uit het bier en de cuberdon, waarbij de cuberdon mooi blijft hangen in de nasmaak.

Fruitbieren worden traditioneel met vruchten bereid. Vlak voor de gisting wordt het fruit toegevoegd, dat dan mee vergist. Oorspronkelijk ging het vaak om krieke, maar vandaag worden alle mogelijke vruchtensmaken gecreëerd. Bij vele hedendaagse fruitbieren worden er enkel sappen of extracten aan het bier toegevoegd. Vele bieren worden bovendien aangezoet.

Andere suggesties

Bosbier (Cornelissen) 4%

7

Het duiveltje is een praline uit twee lagen. Vooreerst word je verrast door de frisse en fruitige aanzet van de passievruchten-gelei. Het frisse mondgevoel wordt onmiddellijk aangevuld door de zachte vulling van karamelchocolade die met pikante kruiden een gewaagd evenwicht vormt met de frisse aanzet.

Duiveltje



Delvaux 8,5%

Jungle Joy (BBP) 6,6%

Jungle Joy:

Bij de eerste aanzet is het één en al passievrucht in de mond, nadien volgt de pikante toets van de karamelchocolade.

De Belgische bierwereld evolueert en wordt beïnvloed door bierstijlen uit andere landen. Geïnspireerd door buitenlandse collega's experimenteren sommige Belgische brouwers de laatste jaren met biertypes die hier voordien onbekend waren.

Andere suggesties

Fée Verte (Valduc)	4,7%
Golden Tricky (Brouwerij 't Verzet)	7,5%

8

Deze praline is de hartendief van cappuccinoliefhebbers omdat we erin slagen om het aroma van hun favoriete drankje lang te laten doorsmaken.

Cappuccino



Lola (La Grande d'Ame) 7,5%

Sans Pardon (Dochter van de Korenaar) 11%

Lola:

Pure cappuccino met toetsen van chocolade.
Héél harmonieus.

Stout is een van oorsprong Engelse biersoort van hoge gisting. Het was het sterkste bier van een brouwerij – vandaar de naam, die “sterk” betekent. Een stout hoefde op zich dus niet donker te zijn: het kon zowel gaan om een zware porter als om een zware ale. Nu associeert men stout vooral met een donker gebrand bier. De kleur en de bittere, gebrande smaak worden bekomen door het gebruik van gebrande mout.

Andere suggesties

Hercule Stout (Brasserie des Légendes) 9%

In onze praline nummer 9 werken we met pistachenoten uit Bronte. Hun smaak onderscheidt zich duidelijk van andere pistaches. Dat is vooral te danken aan de bodem, die een unieke natuurlijke zilte smaak geeft aan deze pure delicatessen. De pistachebomen op de flanken van de Etna moeten met hun wortels heel diep in de vulkanische grond op zoek naar water doordringen met natuurlijke aardse mineralen. De oogst voltrekt zich slechts om de twee jaar, om de boom zijn vruchtbaarheid en kracht te laten behouden. We maken de praliné zelf in ons atelier. Dat laat ons toe om de pistachenotenverhouding even hoog te leggen als in onze andere pralinés, namelijk 70%.

Pistache



Saison de Dottignies 5,5%

Belgenius Double IPA (FDW Brands) 7%

Saison de Dottignies:

De eerste aanzet van pompelmoes en peper gaat over in pistachenoten en witte chocolade.

Saison is een biertype dat al ongeveer 150 jaar wordt gebrouwen in de provincie Henegouwen. Het was bedoeld als zomerbier. Tijdens de warme maanden kon men door het gebrek aan koelmogelijkheden niet brouwen. Het leven op een boerderij-brouwerij verliep cyclisch: de knechten brouwden in de winter; in de zomer, wanneer ze op het land werkten, konden ze dan hun dorst lessen met het verfrissende bier. De Saison is dus een oogstbier.

Andere suggesties

Janimal (Vrijstaat Vanmol)	3,3 %
Valeir Extra (Contreras)	6,5%
Belgenius Haze (FDW Brands)	6,5%

10



We werken hier met de blonde Dulcey chocolade 32% van Valrhona. Op een dag vergat chef Frédéric Bau, van 'Ecole du Grand Chocolat, de witte chocolade van de bain-marie te nemen.

De volgende ochtend werd zijn aandacht getrokken door het heerlijke aroma, dat doet denken aan zandkoekjes en babelutte. De chocolade was blond geworden van kleur en had plots mooie toetsen van gekaramelliseerde melk. Hij vormt de perfecte omhulling voor de zachte vanillevulling.

Brel Brûlé



Cornet (De Hoorn - Palm) 8,5%

Cornet:

Een explosie van vanille in de mond.

Het ontstaan van Cornet voert ons terug naar de 18de eeuw. Toen liet ene Theodoor Cornet, rentmeester van kasteel Diepensteijn, op vraag van de graaf van Steenhuffel een exclusief bier brouwen bij brouwerij De Hoorn. De graaf, een trotse nazaat van de illustere ridder Salomon de Maldeghem, bewaarde het bier op eikenhouten vaten in de kelders van het kasteel en reserveerde het voor al zijn gasten.

Andere suggesties

Flurk (Flurkbrouwers)	8%
Duvel Tripel Hop Cashmere	9,5%

11

In deze praline willen we de elegantie van groene thee en de fruitige smaken van bosvruchten tot hun recht laten komen. Hiervoor is een couverture van donkere chocolade het meest geschikt. Het resultaat is een mooie blend met een lange 'afdronk'.

**Sweet
Sencha**



Turbeau Noir (FDSVD-Strubbe) 8%

Turbeau Noir:

Een volle korf bosvruchten in de mond.

Speciaalbier gecreëerd door Franky De Smet-Van Damme (vocals bij Channel Zero, de bekendste Belgische heavymetalband!). Een mooi bier op basis van bosvruchten. Zacht en donker, met een licht zoute toets.

Andere suggesties

Boscoli (Het Anker)	3,5%
---------------------	------

12

De bereiding van karamel is steeds een klein ritueel. Gewapend met twee thermometers en meerdere ketels zetten we de karamel op punt zoals wij hem het liefst hebben: lichtjes gebrand en net zoet genoeg. Tijdens de afkoeling voegen we fleur de sel de Camargue toe. Dat maakt het echt af.

Caramel salé



Alpaïde (Nieuwhuys) 10%

Alpaïde:

Eerste aanzet van lichte koffie en een karameltoets uit het bier, overgaand naar de karameltoets uit de praline die mooi blijft hangen.

Alpaïde is een donkere tripel vol pit en traditie. Hij is genoemd naar gravin Alpaïdis, grondlegster van het bierdorp Hoegaarden, en wordt gebrouwen door brouwerij Nieuwhuys. Het bier heeft zijn smaak puur te danken aan de variëteit donkere mouten en de Poperingse hop. De gebrande mouten geven een koffie- en chocoladeparfum en een volmondige, lange bittere afdronk.

Andere suggesties

Cuvée van de Keizer Blauw (Het Anker)	11%
Dark Sister (BBP)	6,7%

13

In deze praline laten we zowel de karameltoetsen van de melkchocolade-omhulling als de kokosschilfers tot hun recht komen. Coconut is een no-nonsensepraline waarvan de kokosmaak heerlijk lang blijft hangen.

Coconut



Cassandra (Siphon) 7%

Cassandra:

Eerst veel koffie in de mond door het bier, uitvloeiend naar een zachte zoete toets van de kokos en de chocolade.

Er zijn verschillende soorten stout die qua bitterheid en alcoholgehalte sterk kunnen uiteenlopen. Grofweg kunnen we spreken van drie types: Russian Imperial Stout, Milk Stout of Sweet Stout en Bitter Stout.

Andere suggesties

Hades Imperial stout met coconut nibs
(Enigma) 10%

14

De zoethoutpraline zorgt dankzij de vulling op basis van 40% melkchocolade van Ecuadoraanse origine voor een erg uitgesproken smaak. Liefhebbers van zoethout maken er graag een omwegje voor.

Zoethout



Floreffe Dubbel (Lefebvre) 6,3%

Grimbergen Dubbel (Alken-Maes) 6,5%

Westmalle Dubbel (Westmalle) 7%

Floreffe Dubbel:

Het zoethout uit zowel de praline als het bier komt op de voorgrond. De zachtheid van de melkchocolade is mooi in harmonie met de toetsen van zoethout.

De abdij van Floreffe werd gesticht in 1121 door Sint-Norbertus en torent uit boven de valei van de Samber. De abdij bestaat uit indrukwekkende gebouwen uit de 12e tot 20e eeuw, waaronder de abdijkerk, die herhaaldelijk gerenoveerd werd. Een mooi voorbeeld van de belangrijke rol die monniken tijdens de voorbije eeuwen gespeeld hebben in de ontwikkeling van de Belgische cultuur. Absoluut een bezoek waard.

Andere suggestie

Affligem Dubbel 6,8%

15

Ben je fan van pindakaas en hou je van pindanoten? Dan zal deze creatie je zeker bevallen. Voor de praliné op basis van pindanoten leggen we de lat nog ietsje hoger dan voor de andere notenmengelingen: in dit juweeltje bedraagt de pindanotenverhouding 80%.

Pinda



Oud Bruin (Brouwerij 't Verzet) 6%

Hercule Stout (Brasserie des Légendes) 9%

Hercule Stout:

Harmonieus samenspel van geroosterde mout (chocolade en koffietoetsen) en pinda, waarbij het pinda-aroma hangend uitvloeit in de mond.

De Bitter Stout is de traditionele stout en wordt ook wel Dry Stout genoemd.

Porter werd vaak heel lang gerijpt, zodat het bier een zurig karakter kreeg. Men begon daarom jonge en oude porter te vermengen. Gaandeweg evolueerde de smaak naar zoetere versies en ontstond de Milk Stout.

Andere suggesties

Tumulus Nera (Kale Ridders)	8%
Night Drift (BBP)	9,9%
Ardenne Stout (Minne)	8%
Troubadour Imperial Stout (The Musketeers)	9%

16



Hoe maak je een praline die bij het proeven dezelfde sensatie geeft als een thee van verse muntbladen? We laten de muntblaadjes 24 uur lang infuseren voor we er een zachte vulling van maken. Met deze slowfood praline wonnen we voor het eerst een award.

Munt



Bacchus Frambozenbier (Vanhonsebrouck) 5%

Boon Framboise 5%

Bacchus:

Eerst een enorme boost van munt in de mond, waarna de toetsen van framboos en karamel overnemen en de smaak van de donkere chocolade naar de voorgrond komt.

Men kan fruitbieren produceren op basis van verschillende bieren: 100% lambiek (bijvoorbeeld oude krieb), versnijding van lambiek en een hoge-gistingsbier, witbier (meestal gebruikt voor zoete fruitbieren), oud bruin, hoge- en lagegistingsbieren.

Andere suggesties

De Vlier Ferme Framboos (De Vlier)	8%
Barbe Ruby (Verhaeghe)	7,7%

17



De zachte vulling van rabarber leeft helemaal op dankzij het laagje kalamansiconfituur. Kalamansi is een hybride van de mandarijn en de Chinese kumquat. De sappig-zure vruchten worden vooral gekweekt in Indonesië en de Filipijnen. De combinatie van de twee laagjes is hemels.

Rabarber



Oude Geuze Boon (Boon) 7%

Oude Geuze Oud Beersel (Oud Beersel) 6%

Oud Beersel:

Het fruitige van de oude geuze versterkt de ganache en omgekeerd. Mooie harmonie, lichte toets van Brett in de afdronk.

‘Oude geuze’ is een door Europa beschermde benaming. Om het GTS-label (Gegarandeerde Traditionele Specialiteiten) te mogen gebruiken, moet oude geuze het resultaat zijn van het mengen van lambieken waarvan het oudste bestanddeel minimum 3 jaar in houten vaten heeft gerijpt. De gemiddelde ouderdom van de gemengde lambiek moet hoger zijn dan of gelijk aan één jaar. Het mengsel moet een nagisting in de fles ondergaan en na zes maanden rijping in de fles voldoen aan een aantal biochemische vereisten.

Andere suggestie

Kriek&Berry (BOM) 5,8%

18



Twee exclusieve en minder gekende ingrediënten zorgen voor een explosie van frisheid, kruidigheid en vooral elegantie. De zachte vulling van Voatsiperifery staartpeper uit Madagaskar en het laagje gel van bergamot zijn een perfecte match.

Bergamot



Saison Dupont (Dupont) 6,5%

Lili (La Grande d'Ame) 7,5%

Saison Dupont:

Bij de eerste aanzet wordt het aroma van de bergamot versterkt en is het prominent aanwezig door de toetsen van citroen in het bier. Daarna neemt de kruidigheid van de hop over om de peper zacht te laten uitvloeien in de mond.

Saison is een oogstbier. Om verzuring en infectie te vermijden, werd het bier zwaar gekruid, gehopt of gezoet met karamel. Wat typeert een hedendaagse Saison? De Saisonbrouwers hebben zelf een aantal kenmerken vastgelegd, waarvan een bier op twee punten mag afwijken. Het gaat echter niet om een verplichting en Saison is geen beschermde benaming.

Andere suggesties

IV Saison (Jandrain Jandrenouille)	6,5%
Saison d'Erpe Mere (De Glazen Toren)	6,5%

Speculoos is weer zo'n no-nonsensepraline. De licht krokante aanzet brengt je meteen bij je eerste herinneringen aan speculoos. Het aroma van licht gebrande bruine suiker blijft mooi hangen en maakt van deze praline een prima pairing-kandidaat.

Speculoos



Rochefort 8 (Rochefort) 9,2%

Chimay Grand Reserve Bleu (Chimay) 9%

Chimay:

Samenspel van speculaas, koffie, karamel en chocolade. De speculaas blijft hangen in de nasmaak.

De trappisten leven volgens de kloosterregels die Benedictus van Nursia in 530 n.C. schreef in het door hem gestichte klooster van Monte Cassino. Zijn volgelingen, benedictijnen genoemd, zwermde uit over heel Europa. Na een hervorming in 1096 scheurde een deel zich af en vormde een nieuwe religieuze orde, de cisterciënzers. Vanaf 1664 ontstond binnen deze orde een strekking die de regels van Benedictus zeer strikt naleefde. Zij worden trappisten genoemd, naar de eerste abdij die deze strenge observantie volgde: La Trappe in Normandië.

Andere suggestie

Toetèlèr Speculaas (Toetèlèr) 8,5%

20

Een hartje van gekonfijte sinaas in een infusie van kamille, Cointreau en een 66% donkere chocolade van Caraïbische origine. Deze combinatie maakt van de Orange-praline een knap minidessertje waar je lang van kan genieten.

Orange



Blanche de namur (Du Bocq) 4,5%

Lupulus Blanche (Lupulus) 4,5%

St Hubert 4,5%

Blanche de Namur:

Eerste aanzet is koriander uit het witbier. De in het bier aanwezige sinaasappelschil versterkt heel mooi de smaak van de gekonfijte sinaas.

Witbier is van oorsprong een ongefilterd bovengistend tarwebier. Het wordt bereid met ongeveer 30% tot 50% tarwemout. In België worden er vaak kruiden (meestal koriander en in mindere mate bittere sinaasappelschillen) toegevoegd. Pierre Celis brouwde in 1966, een tiental jaar na de sluiting van de laatste dorpsbrouwerij, terug een Hoegaards tarwebier en zorgde zo voor een heropleving van dit biertype in België. Tarwebieren werden daarvoor reeds eeuwen in Brabant gebrouwen.

Andere suggesties

De Vlier White (De Vlier) 5,5%

21

Deze olie van Picual-olijven uit Andalusië viel al van bij zijn debuut in de prijzen. We kiezen ervoor om de olijfolie zo zuiver mogelijk te behouden en ze enkel wat vaster in textuur te maken. De licht bittere toets en de nootachtige finish van het laagje 66% chocoladevulling van Caraïbische origine zorgt voor een perfecte balans.

Olijfolie



Spécial (De Ryck) 5,5%

Palm 5,5%

De Ryck:

Eerst wordt het aroma van de olijfolie versterkt, waarna de karameltoets in het bier overneemt en de witte chocolade op de voorgrond treedt.

Bier van hoge gisting wordt bekomen met gist die op relatief hoge temperatuur (20°-25°C) en gedurende een korte tijd gaat gisten.

Bier van lage gisting gist gedurende een langere periode op lage temperatuur (rond 10°C). Het bekendste voorbeeld is de pils.

Andere suggestie

Bolleke (De Koninck) 5,2%

22



Praline nummer 22 uit ons assortiment herbergt de frisse bitterzure smaak van duindoornbes in combinatie met gekaramelliseerde hazelnoten. Het geheel zit in een couverture van donkere chocolade. Duindoornbesjes maken al enkele jaren opgang omdat sterrenchefs ze gebruiken in allerlei visgerechten, maar ook in desserts en cocktails. Daarenboven zitten de besjes - als je foodbloggers en diëtisten mag geloven - boordevol vitaminen en mineralen. Sommigen spreken zelfs van 'superfood'.

Duin- doornbes



Triporteur Full Moon (BOM Brewery) Palm 10,2%

Rodenbach Grand Cru (Rodenbach) 6%

Rodenbach:

De zurigheid van de duindoornbesgelei en het bier wordt eerst versterkt en vloeit dan mooi uit in een versterkt aroma van de gekaramelliseerde hazelnoten, dankzij de in het bier aanwezige karamel en de vanilletoets.

Oud bruin is een licht zurig bier van hoge gisting waar een gewenste melkzuurinfectie in heeft plaatsgevonden. Het wordt bekomen door het mengen van jong en oud bier dat gelagerd heeft in tanks of houten tonnen. Het grote verschil met andere bieren zit in de lange lagering (tot 2 jaar na het brouwen) op eikenhouten vaten of roestvrijstalen ketels. Het bier ondergaat een derde vergisting waarbij melkzuur wordt gevormd, rijpt verder en krijgt een uitgebalanceerde zure smaak.

Andere suggesties

Ichtegem's Grand Cru (Strubbe)	6,5%
Duchesse de Bourgogne (Verhaeghe)	6,2%
Vanderghinste Oud bruin (Vanderghinste)	5,5%
Liefmans Goudenband (Liefmans)	8%

23



De bittere aanzet van de 70% single origin chocolade uit Belize wordt gevolgd door een fruitige explosie, nootachtige toetsen en in de finish een tikkeltje rum. Wanneer we de zachte vulling omhullen met melk-chocolade, krijg je een geheel waarvan de cacao-toetsen superlang blijven hangen.

Belize



Orval (Orval) minimum 6 maanden 6,2%

Viven Smoked Porter (Viven Beer Development) 7%

Orval:

De eerste aanzet versterkt de Brett in de Orval en daarna het zoete en zachte van de ganache.

Om het 'Authentic Trappist Product'-logo te mogen dragen, moet het bier binnen de muren of in de onmiddellijke nabijheid van een trappistenabdij vervaardigd zijn, door of onder toezicht van de kloostergemeenschap. Het grootste deel van de winst moet naar sociale werken gaan.

Porter is een donker bier afkomstig uit Londen, gebrouwen vanaf de 18de eeuw. Het was populair bij kruiers, vandaar de naam. Porter was een van de eerste bierstijlen die werden geëxporteerd naar verre regio's en het allereerste bier dat op industriële schaal werd gemaakt in speciaal ontworpen brouwerijen die gebruik maakten van de nieuwe ontwikkelingen tijdens de industriële revolutie.

Andere suggestie

Super Kroon (De Kroon) 6,8%

Een praliné van de beste amandelen uit Sicilië brengen we extra op smaak met geroosterde sesam. De omhulling met witte chocolade is wat gewaagd omdat het eerder de zoete toetsen accentueert. De combinatie met de krokante sesam maakt het geheel af.

Amandel



Faro Boon (Boon) 5%

Faro Boon:

Bij de eerste aanzet komt het frizzure van de Faro naar de voorgrond. Daarna neemt de bruine suiker over om de geroosterde sesam te versterken en zoet uit te vloeien naar de witte chocolade.

Faro is lambiek waaraan kandijsuiker, karamel of stroop wordt toegevoegd om het bier zoeter te maken.

Lambiek is een bier dat tijdens het brouwproces een spontane gisting ondergaat: er wordt geen gist aan het brouwsel toegevoegd. De gisting komt spontaan op gang door de in de lucht aanwezige 'wilde' gisten. Deze wilden gisten – waaronder de bekende *Brettanomyces*-soorten – bevruchten het wort. De lambiek wordt dan opgeslagen in grote houten vaten om enkele jaren te rijpen.

Andere suggesties

Faro Oud Beersel (Oud Beersel)	6,5%
Faro Lindemans (Lindemans)	4,5%