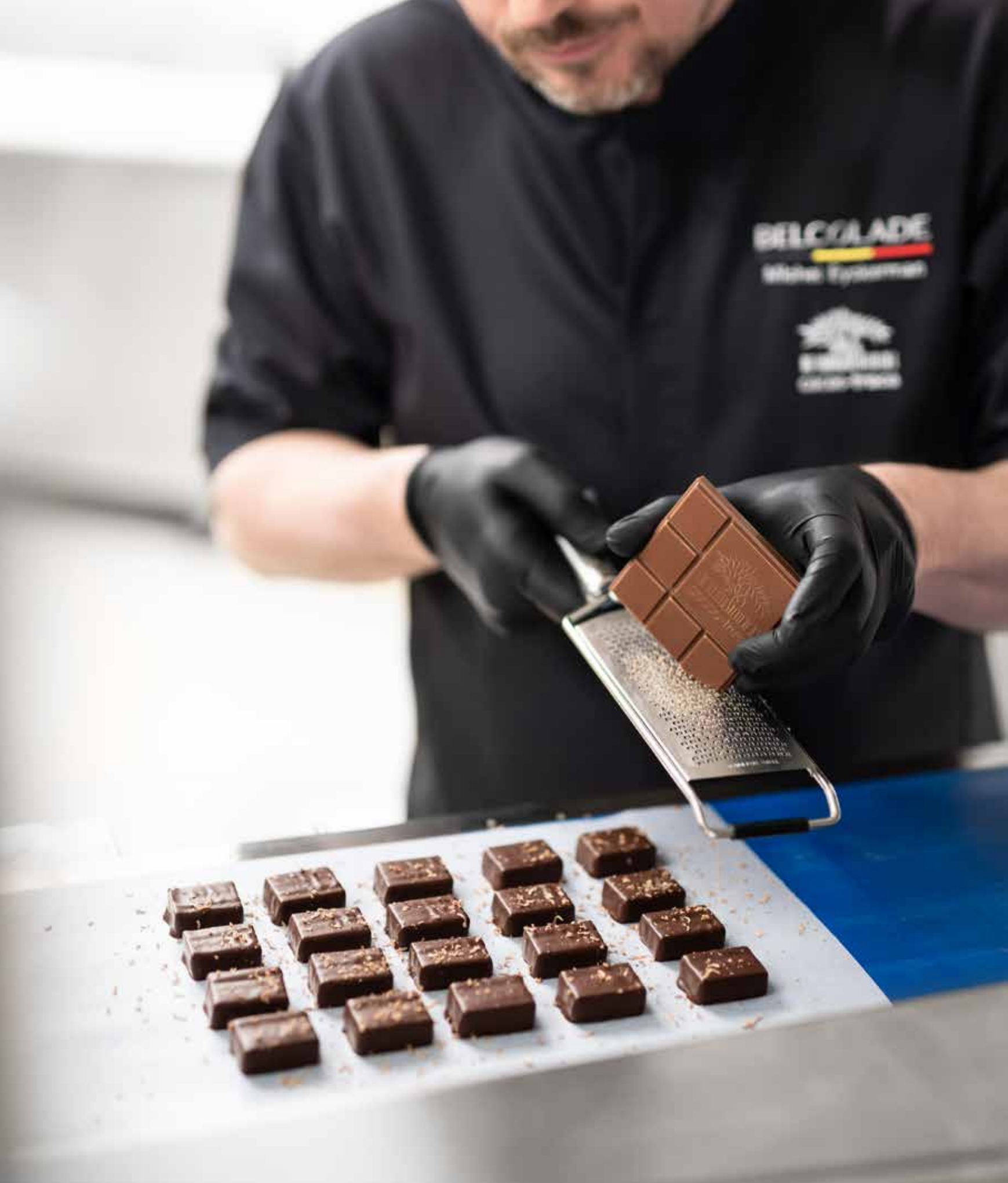






BELGISCHE CHOCOLADE & BIER

52 verrassende
smaakcombinaties

Michel Eyckerman

Fotografie Karl Bruninx



Beste chef-koks,

Het begon allemaal ongeveer vijftien jaar geleden. Als technisch adviseur in chocolade en patisserie krijg ik veel vragen die uiteenlopende uitdagingen en kansen bieden. Op een dag kreeg ik een verzoek van een Belgische gastronomische vereniging om een proeverij te doen waarbij chocolade en bier werden gecombineerd. Zoals veel mensen weten kan ik geen nee zeggen, dus ging ik de uitdaging aan. Ze brachten me in contact met De Proefbrouwerij in Lochristi, België. Samen met de eigenaar van dat innovatieve bedrijf gingen wij voor het eerst Belcolade Origins chocolade combineren met de bieren die hij brouwde.

Al snel kwamen we erachter dat het een lange reis zou worden van uitproberen en leren van onze fouten. Ik was zwaar onder de indruk van alle smaken die in bier zitten. Er zijn zeker overeenkomsten te vinden in de manier waarop we chocolade en bier proeven. Ook hebben de processen van bierbrouwen en chocolade veel gelijkenissen, zoals roosteren, fermenteren, het gebruik van kwalitatief hoogstaande ingrediënten en duurzaamheid. En zo werd een uitstekend concept geboren. Stukje bij beetje probeerde ik nieuwe dingen en in de loop der jaren verzamelde ik zoveel ideeën en recepten van chocolade en bier dat het tijd werd om ze allemaal samen te voegen in een boek.

De missie van dit boek is inspiratie geven aan alle gepassioneerde bakkers, patissiers, chocolatiers en chefs die graag werken met chocolade en bier. Wat zou ik het fijn vinden wanneer ik op een dag mijn boek versleten en met ezelsoren in een keuken of in een chocoladeatelier zou zien liggen. Want dan weet ik dat het boek intensief gebruikt is en niet alleen stof op een plank verzamelde.

Veel succes met het verkennen van al deze creatieve recepten.

Michel Eyckerman,

Technisch adviseur voor Belcolade
(onderdeel van de Puratos Groep)

België is een land dat terecht trots kan zijn op zijn lokale producten, onze bieren en chocolade worden wereldwijd geprezen om hun uitzonderlijke kwaliteit. Deze kwaliteit wordt vaak als vanzelfsprekend beschouwd, maar dat is het zeker niet. Het is het resultaat van vakmanschap en een onophoudelijke zoektocht naar perfectie.

Bier krijgt ook steeds meer erkenning in de gastronomie, en dat is niet zonder reden. Met een rijker spectrum aan aroma's en smaken dan wijn, is bier bij uitstek geschikt om een breed scala aan gerechten te begeleiden. De resultaten zijn vaak verrassend en vernieuwend.

In dit prachtige boek ontdek je combinaties met enkele van mijn favoriete bieren, zoals Cornet en Rodenbach. Deze bieren bieden unieke smaakervaringen die perfect samengaan met diverse culinaire creaties.

Ik wens je veel plezier bij het lezen en vooral bij het proeven!

Viki Geunes***
Restaurant Zilte,
Antwerpen

Als chocolatier draait voor mij alles om het zoeken naar nieuwe smaakcombinaties die verbluffen. Bier biedt een ongelooflijk palet aan aroma's — van hoppige bitterheid tot fruitige zuren — die perfect kunnen samensmelten met de complexiteit van Origine chocolade.

In mijn atelier combineren we bijvoorbeeld pralines met donkere trappisten, waarbij de karameltonen van het bier de intensiteit van pure Origine chocolade versterken. Of we verwerken een frisse IPA in een wittechocoladeganache met citrusaccenten.

Voor patissiers, chocolatiers en koks is dit boek een speeltuin van creativiteit. Laat je zintuigen leiden, durf te combineren, en vooral: geniet van het avontuur.

Met culinaire groeten,

Dominique Persoone
Meester Chocolatier,
The Chocolate Line, Brugge (België)

Van smaak tot techniek	8
Hoe proef je chocolade - Smaakbeschrijvingen	8
Hoe proef je bier - Smaakbeschrijvingen	28
Hoe combineer je chocolade en bier	36
Allergenen	38
Gereedschap	43
Het tempereren van chocolade	44
De basis voor gekleurde pralines en mouleren	48
Chocoladedecoraties	52

WAT STAAT ER OP HET MENU?

BROOD EN SMEERPASTA	69
Chocoladewafel van desembrood met tijm	70
Geüpcycled bierbrood met chocoladepasta	73
Chocoladegrissini	74
BORRELBITES	77
Chocoladethins met Parmezaanse kaas en chiazaad	79
Gezouten ribbelchips met chocolade	80
Millefeuille met blauwschimmelkaas	83
Hartige apéropralines	84
Soezensticks met chocolade-bierdip	86
PRIKKELENDE SMAAKMAKERS	89
Chocoladevinaigrette	91
Briekroket met chocolademayonaise	92
Kabeljauw met gekruide chocoladerasp	95
HOOFDGERECHTEN	97
Biefstuk met biernaísesaus en steppegras	98
Hartige smeltpraline met spek en ui	101
SIGNATUURDESSERTS	105
Bierbaba met chocolade chantilly	106
Exotisch dessert met kokos en IPA-bier	108
Dessert met pompelmoes, IPA en frambozen	112
Chocolade tripel hop	115
Chocolade-bierglasdessert	118
Glutenvrije moelleux	121

Lactosevrij pre-dessert: lychee-biersorbet	124
Plantaardige banabier en hazelnoot	127
Dame Bier Blanche	130
Chocoladetaart met kersen en kriek	133
ZOETE ZALIGHEID	137
Bierchurro's met chocoladedip	139
Chocoladesoes met bier en cacao crumble	140
Geüpicycled koekje met anijs	142
Biercake met chocolade	145
Brusselse bierwafel met chocolade	146
Chocolade-bierbrownie	149
Amber-blondie met bierkaramel	150
BOUTIQUE BIERPRALINE	153
Bouchée René Korianderpraliné	154
Guinness mallow met hopganache	156
De ultieme bierflespraline	158
Praline met gekristalliseerde biersiroop	161
Chocoladeganache met kriek	162
Amber chocoladepraline met bierkaramel	165
Bierorangettes met chocolade	166
PRALINES EN BIER	169
Pesto gezouten citroen	171
Tomaat, citroen en pistache	172
Amber sojasaus en speculoos	174
Geitenkaas balsamico	177
Mierikswortel en biet	178
Pinda's met olijfolie en rozemarijn	181
Pittige amandelravioli met gerookte paprika	182
Cassis en tijm	185
Crispy Vietnam met kruidnagel en mandarijn	186
Chocoladelolly's met rozemarijn	189
Kadayif pistachereep	190
DORSTLESSERS	193
Warme en koude chocoladedrank met kriek	194
Cacao-bier frappé	197
Dankbetuigingen	199
Colofon	200



ASPECT



TOUCH



SMELL

VOELEN

- Was je handen met ongeparfumeerde zeep en spoel ze af met water.
- Zorg ervoor dat de temperatuur van de chocolade rond de 20 °C ligt.
- Neem een stuk chocolade en druk het tussen twee vingers om het smeltgedrag te controleren.
- Breek de chocolade en luister naar de krak.

ZIEN

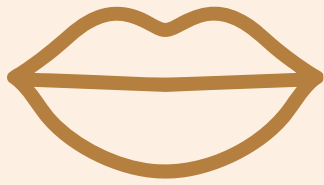
- Controleer de kleur van de chocolade en de glans.
- Om de smaak en het aroma te evalueren is goed getempereerde chocolade nodig met een gelijkmatige kleur.
- Het hogere cacaogehalte van een pure chocolade geeft het een donkerdere kleur.

RUIKEN

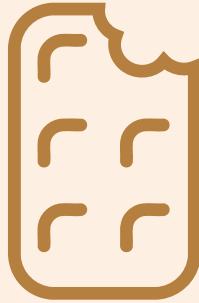
- Ruik aan de chocolade en denk na over alle mogelijke aroma's. Neem hier even de tijd voor en concentreer je erop.
- Hiervoor is het een goed idee om de aroma's te verdelen in verschillende categorieën en vervolgens in subcategorieën:
 - > **Zoet:** vanille, karamel
 - > **Geroosterd:** hazelnoot, koffie, amandel
 - > **Floraal:** bloemen, honing
 - > **Plantaardig:** humus, hout, vers gras
 - > **Fruitig:** banaan, gedroogd fruit, olijf, citrus, rozijn, rode bessen, ananas
 - > **Cacao:** zuur, geroosterd
 - > **Zuivel:** gekookte melk, verse melk
 - > **Specerijen:** anijs, zoethout, peper

Hoe proef je chocolade

De T.A.S.T.E.-reis van chocolade



TASTE



EXPERIENCE

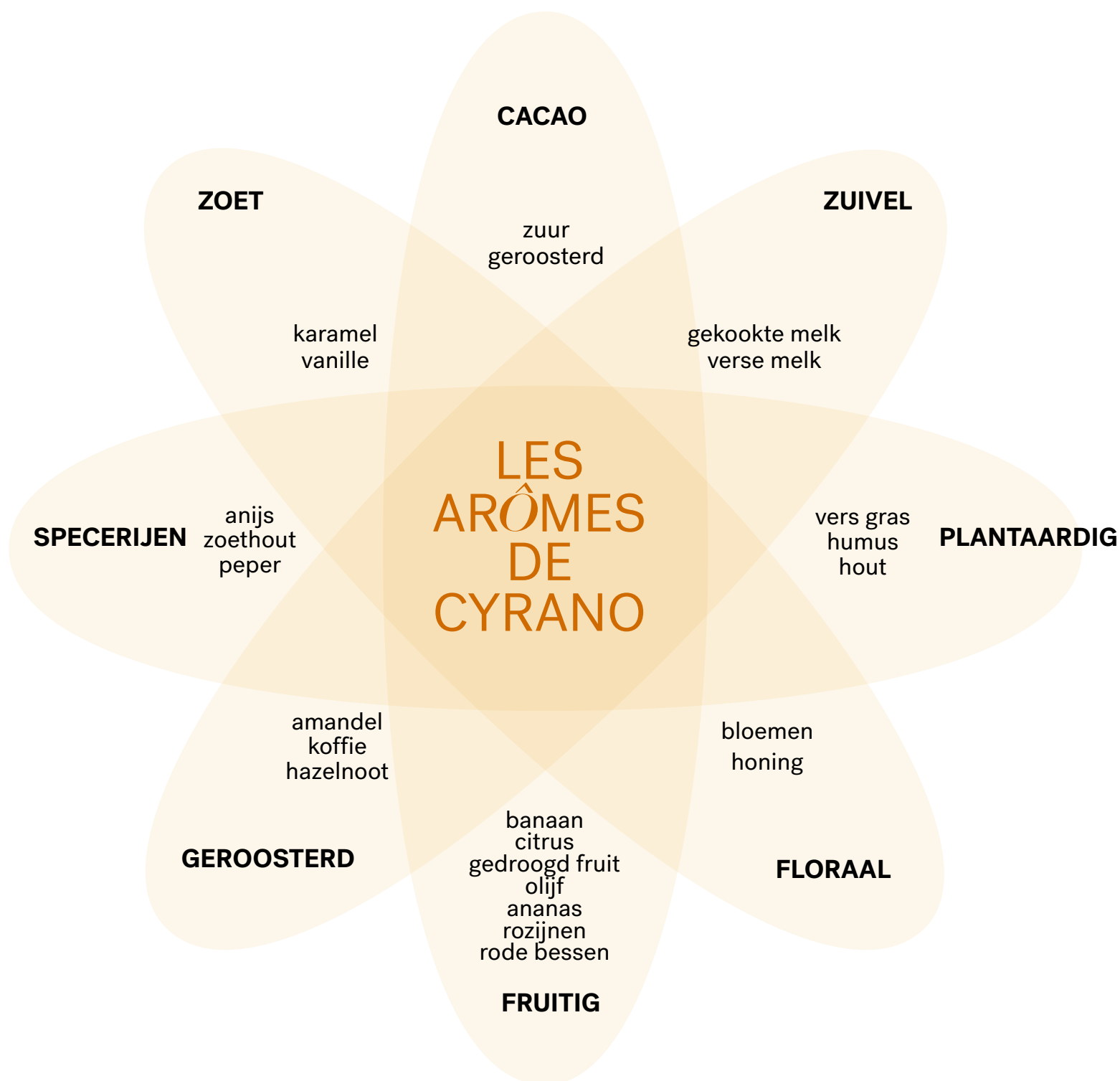
PROEVEN

- Neem een stukje chocolade in je mond en sluit je ogen.
- Beweeg de chocolade langzaam langs je gehemelte en laat het smelten.
- Ontdek de smaak van zoetheid, zuurheid en bitterheid in combinatie met de aroma's.

BELEVING

- De chocolade geeft je nu een onvergetelijke beleving.
- Het neemt je mee op een reis van zoetheid in combinatie met bitterheid en verschillende aroma's.

OPMERKING ➡ Er zijn mensen die van nature een talent hebben voor smaak en geur, en daarom voorbestemd zijn als proefexperts. Maar zelfs als je niet één van die mensen bent, kun je nog steeds leren hoe je op de best mogelijke manier kunt proeven. Allereerst moet je neus niet verstopt zijn om goed te kunnen proeven, dus als je verkouden bent is het geen goed moment. Verder is rond 11 uur 's ochtends het beste moment van de dag om te proeven. Doe dit op een plaats waar je je kunt focussen, zonder afleiding en zonder parfums of andere geurtjes.





DE SMAAKBELEVING

De sensorische kaart 'Les Arômes de Cyrano' van Belcolade creëert een duidelijk en algemeen begrip van elk aroma, zodat we samen kunnen werken aan het maken van de innovatieve en heerlijke creaties die je in gedachten hebt.

Het weten welke aroma's elke chocolade heeft, is de basis voor het selecteren van aanvullende ingrediënten.



ASPECT



TOUCH



SMELL

VOELEN

- Normaal gesproken wordt de serveertemperatuur van het bier op de fles aangegeven. Raak de fles aan om de temperatuur te controleren.
- Bier moet worden bewaard op een koele, donkere plaats, weg van zonlicht om oxidatie van de smaken te voorkomen.

ZIEN

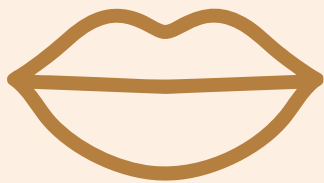
- Een eerste stap is ervoor te zorgen dat het bierglas schoon is en uitnodigt tot drinken. Het beste glas voor een bierproeverij lijkt op een wijnglas. In dit type proefglas blijven de aroma's langer hangen.
- Schenk het bier uit en controleer het schuim op kleur, dichtheid en aanhechting.
- Controleer visueel de kleur, transparantie en de bubbels van het bier.

RUIKEN

- Ruik de aroma's van het schuim.
- **Hop:** draagt bij aan bitterheid en kan accenten van bloemen, citrusvruchten, dennenhout of kruiden toevoegen. Deze aroma's zijn duidelijk aanwezig in IPA's en pale ales.
- **Fruitige esters:** worden geproduceerd door gist tijdens de fermentatie en kunnen fruitige aroma's afgeven zoals banaan, peer of appel. Deze komen vaak voor in ales en tarwebieren.
- **Moutigheid:** kan een zoete smaak, broodmaak en karamelsmaak bevatten. Moutaroma's worden vaak geassocieerd met smaken zoals toast, noten en chocolade, vooral in donkere bieren zoals porters en stouts.
- **Specerijen:** sommige bieren hebben kruidige accenten zoals kruidnagel, peper of koriander. Deze kunnen afkomstig zijn van specifiek biergist of toegevoegde specerijen, vaak te vinden in Belgische bieren.

Hoe proef je bier

De T.A.S.T.E.-reis van bier



TASTE



EXPERIENCE

PROEVEN

- Proef het bier maar houd het drie seconden in je mond voordat je het doorslikt.
- Eerst ontdek je de zuurheid en de zoetheid, en vervolgens, wanneer je het bier doorslikt, proef je de bitterheid meer achteraan in je mond.

BELEVING

- Ontdek de aroma's tijdens de retronasale fase.
- Ervaar het mondgevoel en de nasmaak.
- Op dit punt proef je de afdronk van het bier, zoals de bittere smaken van de hop, die langer in je mond blijven hangen.
- Nu zul je een toenemende, samentrekkende sensatie van bitterheid ervaren waardoor je ertoe neigt om meer bier te drinken. Wees je hiervan bewust en zorg ervoor dat je met mate drinkt.

• Let ook op onnatuurlijke smaken zoals dimethylsulfide, broccoli, knoflookaroma's, kauwgomsmaak, etcetera.

Bierbeschrijvingen

Kennis van smaakprofielen van bier is cruciaal voor een harmonieuze pairing met chocolade. Hieronder vind je informatie en uitleg omtrent smaak, alcoholgehalte en kleur van de bieren die ik gebruik. Het is ook goed om de bitterheid, de kleurschaal en het alcoholpercentage te kennen.

IBU

International Bitterness Units

Bittereenheid van bier

IBU is een schaal voor de bitterheid van bier. Die bitterheid stamt voornamelijk uit de hop die tijdens het brouwen wordt gebruikt. Hoe hoger de IBU-waarde, hoe bitterder het bier smaakt.

Waarom het belangrijk is

- **Kracht van bitterheid:** Hogere IBU-waarden betekenen een grotere bitterheid, die de smaak van het bier grondig kan beïnvloeden. Bitterheid biedt tegenwicht tegen zoetheid en geeft complexiteit aan het smaakprofiel.

IBU-schaal

0-10	IBU	Zeer weinig bitter (bv. blonde pils, tarwebier)
10-20	IBU	Weinig bitter (bv. pils, blond bier)
20-35	IBU	Licht bitter (bv. pale ale, amberbier)
35-50	IBU	Bitter (bv. IPA, American pale ale)
50+	IBU	Zeer bitter (bv. double IPA, imperial IPA)

EBC

European Brewery Convention

Kleureenheid van bier

EBC is een meeteenheid voor de kleur van bier. Hierdoor is de kleurintensiteit meetbaar, waarbij hogere EBC-waarden een donkerder bier aanduiden. De kleur wordt gemeten met een spectrofotometer, die bepaalt hoeveel licht er bij een specifieke golflengte door het bier wordt geabsorbeerd.

Waarom het belangrijk is

- **Smaak:** Donkere bieren (hogere EBC) hebben vaak diepere, moutigere smaken, terwijl lichtere bieren (lagere EBC) meestal lichtere, frissere smaken hebben. Dat is uiteraard een generalisatie en er zijn uitzonderingen.

EBC-kleurschaal

0-4	EBC	Bleek/lichtblond
4-8	EBC	Blond
8-12	EBC	Goud
12-20	EBC	Amber
20-30	EBC	Diep Amber
30-40	EBC	Koper
40-60	EBC	Bruin
60-80	EBC	Donkerbruin
80+	EBC	Zwart

KLEUR														
EBC	4	6	8	12	16	20	26	33	39	47	57	69	79	139
BIERSTIJL	Pale Lager	Golden Ale (blond bier)	Witbier	APA (American Pale Ale), IPA (Indian Pale Ale)	Saison	ESB (Extra Special Bitter)	Bière de Garde, DIPA (Double IPA)	Amber Ale (Amber Bier)	Dunkel (donker Duits bier), Brown Ale	Porter	Stout	Baltic Porter	Export Stout	Imperial Stout

ABV

Alcohol By Volume

Alcoholgehalte gemeten naar volume

Waarom het belangrijk is

- **Kracht:** Bieren met een hoger alcoholgehalte zijn krachtiger en hebben een meer uitgesproken smaak.
- **Smaak:** Het alcoholgehalte beïnvloedt het smaakprofiel van het bier. Zwaarder bier heeft vaak een diepere, complexere smaak.
- **Calorieën:** Bier met een hoger alcoholgehalte bevat meestal meer calorieën.

Alcoholgehalte van bier

- 3-4% ABV

Licht bier
(bv. pils, doordrinkbier)
- 4-6% ABV

Gangbaar bier
(bv. pale ale, pilsner, amberbier)
- 6-7% ABV

Sterk bier
(bv. IPA, Belgisch bier)
- 7-12% ABV

Zwaar bier
(bv. Double IPA, imperial stout, barleywine)
- 12%+ ABV

Extreem zwaar bier
(bv. Brut, speciaal ambachtelijk bier)

Het tempereren van chocolade

Het belangrijkste ingrediënt in echte chocolade dat moet worden getempereerd, is cacaoboter. **Cacaoboter** is vet dat in verschillende vormen kan kristalliseren, maar slechts één van deze vormen (vorm V) heeft de eigenschappen die wenselijk zijn in chocolade van hoge kwaliteit.

Redenen voor het tempereren

Vorming van stabiele kristallen

Tempereren zorgt voor de vorming van stabiele cacaoboterkristallen (vorm V). Deze kristallen geven chocolade een glad en glanzend uiterlijk en stevige textuur. Zonder tempereren kan de chocolade onstabiele kristallen vormen, wat leidt tot een doffe afwerking en een kruimelige textuur.

Het voorkomen van 'bloom'

Bloom is een witte, streperige aanslag boven op de chocolade; dit wordt veroorzaakt door instabiele cacaoboterkristallen. Chocolade met bloom erop ziet er onaantrekkelijk uit en heeft een slechte structuur. Door de chocolade te tempereren en zo stabiele kristallen te vormen, wordt bloom vermeden.

Het verkrijgen van de gewenste knapperigheid en textuur

Chocolade die op de juiste manier getempereerd is, geeft een bevredigende 'krak' als je het breekt en een fijn mondgevoel. Deze kwaliteiten zijn de graadmeters van chocolade van hoge kwaliteit en worden bereikt door de vorming van stabiele cacaoboterkristallen.

Een glanzend uiterlijk

Getempereerde chocolade heeft een glanzende, mooie afwerking, waardoor het er aantrekkelijker uitziet. Dit glanzende uiterlijk is een teken van goed getempereerde chocolade en verbetert de visuele aantrekkingskracht ervan.

Gemakkelijk uit de vorm te halen

Getempereerde chocolade trekt licht samen als hij afkoelt, waardoor het gemakkelijker is om uit de vorm of mal te halen zonder dat het plakt of breekt. Dit is cruciaal voor het maken van gemouleerde chocolade en andere zoetigheden.

Verlenging van de houdbaarheid

Getempereerde chocolade is langer houdbaar en behoudt zijn kwaliteit na verloop van tijd. Het is bestand tegen bloom en behoudt zijn textuur, waardoor de chocolade aantrekkelijk en aangenaam blijft.

De drie belangrijkste factoren bij het tempereren van echte chocolade

TEMPERATUUR

Doel

Temperatuurcontrole is essentieel bij het afbreken van bestaande cacaoboterkristallen en het vormen van nieuwe, stabiele kristallen.

Proces

- **Smelten:** Verwarm de chocolade tot een aangegeven temperatuur om alle bestaande kristallen af te breken.
- **Afkoelen:** Verlaag de temperatuur om de vorming van stabiele kristallen (vorm V) te bevorderen.
- **Opwarmen:** Breng de chocolade op werkteemperatuur met behoud van de stabiele kristallen.

Het belang

Nauwkeurige regeling van temperatuur zorgt ervoor dat de chocolade een gladde textuur en een glanzend uiterlijk heeft en lekker krokant is.

BEWEGING

Doel

Continue beweging helpt om de cacaoboterkristallen gelijkmatig door de chocolade te verdelen.

Proces

- **Verspreiden en schrapen:** Spreid de hete chocolade in een dunne laag op een granieten (marmeren) oppervlak en blijf continu uitstrijken op de tafel en bij elkaar schrapen tijdens het afkoelen.
- **Roeren:** Blijf bij gebruik van methoden zoals 'seeding' of de magnetron roeren om te zorgen voor een evenwichtige koeling en kristalvorming.

Het belang

Beweging zorgt ervoor dat de stabiele kristallen gelijkmatig worden verdeeld, waardoor bloom wordt voorkomen en een consistente textuur wordt gewaarborgd.

TIJD

Doel

Tijd zorgt ervoor dat de cacaoboterkristallen zich goed vormen en stabiliseren.

Proces

- **Tijd om af te koelen:** Laat de chocolade voldoende afkoelen tot de gewenste temperatuur.
- **Tijd om op te warmen:** Zorg ervoor dat de chocolade voorzichtig zonder oververhitting wordt opgewarmd tot de werkteemperatuur.

Het belang

Voldoende tijd zorgt ervoor dat de stabiele kristallen correct zijn gevormd, wat resulteert in goed getempereerde chocolade met een lange houdbaarheid en een goede structurele integriteit.

Het eigenlijke tempereren, te beginnen met het smelten van de chocolade

SMELTEN

Proces

Doe chocolade in een plastic kom en laat langzaam smelten in een magnetron op middelmatige kracht — roer vaak om ervoor te zorgen dat hij gelijkmatig smelt — of smelt de chocolade au bain-marie of in een chocoladeverwarmer.

- **Pure chocolade:** Verwarm tot 45-50 °C
- **Melkchocolade:** Verwarm tot 45 °C
- **Witte chocolade:** Verwarm tot 43-45 °C

AFKOELEN

Proces

Giet 4/5 van de gesmolten chocolade op het granieten (marmeren) oppervlak. Gebruik een driehoekig paletmes of paletmes om de chocolade in een dunne laag over het marmer te verspreiden. Blijf de chocolade continu uitstrijken op de tafel en bij elkaar schrapen tot de chocolade is afgekoeld tot de gewenste temperatuur.

Dit proces bevordert de vorming van stabiele cacaoboterkristallen (vorm V).

- **Pure chocolade:** Koel af tot 28 °C
- **Melkchocolade:** Koel af tot 27 °C
- **Witte chocolade:** Koel af tot 26,5 °C

OPWARMEN

Proces

Schraap de gekoelde chocolade terug in de kom met de resterende warme chocolade. Meng grondig om zeker te zijn van een gelijkmatige temperatuur tijdens het opnieuw opwarmen van de chocolade tot de werkteemperatuur, waarbij de stabiele kristallen behouden blijven.

- **Pure chocolade:** Warm op tot 30 °C
- **Melkchocolade:** Warm op tot 29 °C
- **Witte chocolade:** Warm op tot 28 °C

TIPS VOOR ALLE SOORTEN CHOCOLADE

Houd je gereedschap droog

Zorg ervoor dat de gereedschappen en oppervlakken volledig schoon en droog zijn om te voorkomen dat de chocolade gaat klonteren.



Signatuurdesserts

Bierbaba met chocolade chantilly

Ontdek onze overheerlijke nieuwste creatie: bierbaba's, gegarneerd met luchtige chantilly van melkchocolade en limoen en geaccentueerd met de unieke smaak en aroma van vingercitroen. Met dit dessert ervaar je een schitterende combinatie van smaken.

SIGNATUURDESSERTS	 	ONDERDELEN Voor 20 baba's van 90 g Bababeslag Bier-likeur siroop Chantilly van melkchocolade Chocoladedecoratie	COMBINATIE CHOCOLADE EN BIER Dit babadessert, geïnfuseerd met Blanche de Namur, heeft een subtiele, fruitige, scherpe smaak. De van Vietnam 45% melkchocolade gemaakte chantilly voegt een romige volheid toe die de smaken van het bier prachtig in balans brengt.

INGREDIËNTEN

Bababeslag

20 g/baba

bloem	200 g
suiker	10 g
melk	30 g
verse gist	10 g
eieren	120 g
zout	3 g
boter (82% vet)	60 g

Bier-likeur siroop

30 g/baba

schijfjes Boeddha's hand (vingercitroen) (of citroen)	25 g
Blanche de Namur	350 g
water	300 g
suiker	350 g
glucose	30 g
Spirit Fleur de Bière 40%	50 g

Chantilly van melkchocolade

35 g/baba

gelatinepoeder	2 g
water	12 g
room (35% vet)	350 g
limoenzeste	3 g
Vietnam 45% melkchocolade	160 g
room (35% vet)	150 g

BEREIDING

Bababeslag

Meng alle ingrediënten behalve de boter 8 minuten in een keukenmachine met een vlinder.
Bewaar het beslag bij een maximumtemperatuur van 22 °C.
Dek de kom af met een natte theedoek — zorg ervoor dat de theedoek het beslag niet aanraakt — en laat het beslag 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
Verwarm de boter tot 35 °C en voeg het geleidelijk toe aan het beslag terwijl we opnieuw mengen gedurende ongeveer 12 minuten.
Spuut porties beslag van ongeveer 20 gram in siliconen savarin bakvormen met een doorsnee van 4-5 cm.
Laat ze ongeveer 45 minuten rijzen op kamertemperatuur.
Bak de baba's circa 20 minuten in een oven op 180 °C met gesloten dampsluutels.
Haal de baba's meteen uit de vorm na het bakken en zet opzij om af te koelen.

Bier-likeur siroop

Snijd de vingercitroen in flinterdunne schijfjes.
Kook het bier, het water, de suiker en de glucose 1 minuut.
Voeg de schijfjes vingercitroen toe, bedek met huishoudfolie en laat afkoelen in een koeling van 4 °C.
Zodra de siroop is afgekoeld, haal je de citroenschijfjes uit de siroop en bewaar de rest als garnering of om extra smaak te geven aan het dessert.
Voeg de Spirit Fleur de Bière toe aan de siroop en plaats de baba's erin.
Haal de baba's na 20 minuten weer uit de siroop en plaats ze in serveerschaaftjes.

Chantilly van melkchocolade

Week het gelatinepoeder in het koude water.
Rasp de limoen met een Microplane-rasp.
Brenge de room (350 g) aan de kook samen met de limoenzeste en giet over de Vietnam 45% melkchocolade.
Voeg het geweekte gelatinepoeder toe en mix 2 minuten met een staafmixer.
Voeg de koude room (150 g) toe en mix opnieuw met de staafmixer.
Laat het roommengsel een nachtje afkoelen in de koeling op 4 °C.
Klop de chantilly op in een keukenmachine met een garde totdat je een spuitbare massa hebt.
Zorg dat je de room niet te ver opklopt.
Gebruik meteen om de geweekte baba's mee te versieren.



Chocoladedecoratie

5 g/baba

Vietnam 73% pure chocolade 200 g

Chocoladedecoratie

Zie blz. 53 voor het maken van de decoratie.

OPBOUW

Plaats de geweekte baba's in een diep glazen bord en leg een schijfje chocoladedecoratie op elke baba. Spuit de chocolade chantilly erbovenop en decoreer de baba met meer chocoladedecoraties en een paar schijfjes vingercitroen.