



BIER EN CHOCOLADE



WELKOM



BIER EN CHOCOLADE



- Verloop van de avond
 - Blind proeven – 4 x 1 praline / 4 x 2 bieren
 - Per praline een bier in harmonie en een bier in contrast
 - Na elke praline uitleg over de bieren en brouwerijen
 - Tussendoor leuke weetjes over chocolade
 - Vergeet ook niet om af en toe uw smaakpapillen te neutraliseren



BIER EN CHOCOLADE



			smaak praline	smaak bier	match ja/nee	naam bier	opmerkingen
praline 1 cuberdons	praline uit witte chocolade	bier 1					
	ganache van donkere chocolade (70% cacao) met cuberdons						
praline 2 passievrucht	praline uit witte chocolade	bier 1					
	ganache van witte chocolade met passievrucht						
praline 3 rode paprika	praline uit donkere chocolade	bier 1					
	ganache van witte chocolade met verse rode paprika, vanille en yuzu (Japanse citrus)						
praline 4 cookiecrumble	vulling op basis van melkchocolade met	bier 1					
	caramelsmaak en koekjeskrokant						
vraag 1:							<u>slogan van de avond</u>
vraag 2:							
vraag 3:							
vraag 4:							
schiftingsvraag:	Hoeveel pralines hebben Werner en Ludo geproefd tijdens de voorbereiding?						



BIER EN CHOCOLADE



- Bittersweet
Eikstraat 2
3000 Leuven

www.bittersweet.be





BIER EN CHOCOLADE



- Wat maakt chocolade onweerstaanbaar?
 - Stimuleert afscheiding van endorfine en serotonine
 - Niet verslavend
 - Belangrijke bron van directe energie
 - Bevat combinatie van suikers en vet
 - Schatkamer van mineralen en vitamines oa. vitamine D/E/B, koper, magnesium, zink, ijzer en calcium





BIER EN CHOCOLADE



- Praline 1

Cuberdons (geen idee van waar ze komen)

Praline uit witte chocolade

Vulling is een ganache van donkere chocolade
(70%) met cuberdons





BIER EN CHOCOLADE



- Witte chocolade
Sinds 1930 (Nestlé Zwitserland)
Cacaoboter, melk, suiker en vanille
Geen cacaopoeder
Toch chocolade



Wist u dat het woord chocolade afkomstig is van het Azteekse woord 'xocolatl' wat bitter water betekent?



BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier

Dit is het bier van de orde van de bospoepers uit Henegouwen. Hun rijk strekt zich uit van Doornik tot Charleroi met een duidelijke concentratie in de streek van Mons



Wist u dat chocolade potentie verhogend werkt?



BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier

Dit is het bierige resultaat van een veldslag die de Duitsers in West-Vlaanderen gewonnen hebben





BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier: Grisette
bosvruchten 3,5 % vol. alc.
Brasserie St Feuillen
- Grisette = vrij oud lokaal
biertype (amber)
- Tussen 1900 en 1950 50
brouwerijen die Grisette
brouwden
- Rijk, fris en delicaat aroma met
amarante kleur
- Bier vol contrasten – zachte en
zure smaken gaan samen
- Digestief





BIER EN CHOCOLADE



- Brasserie St Feuillen
 - 1873 familie Friart
 - 7e eeuw Ierse monnik Feuillen
 - Mishandeld en onthoofd
 - Le Roeulx
 - Abdij
 - 4e generatie

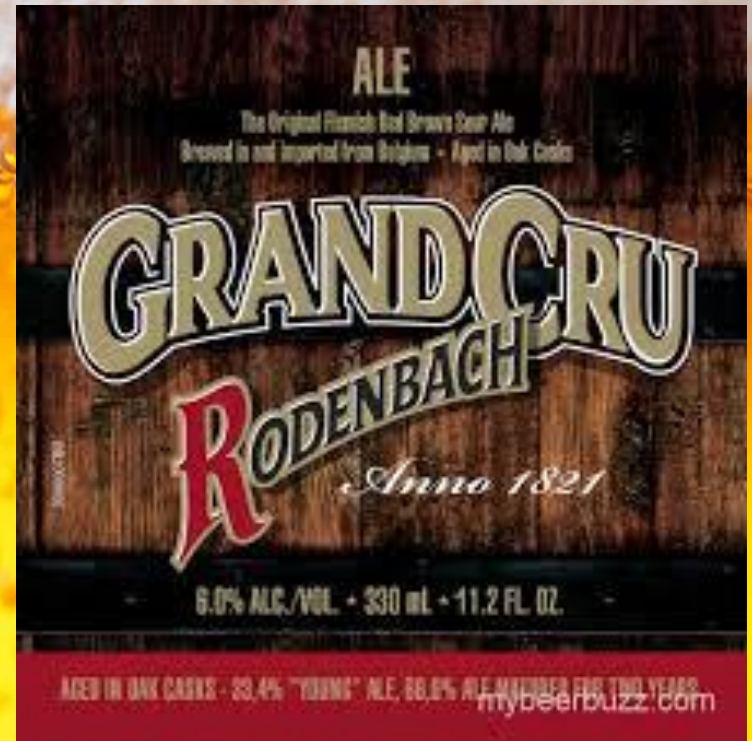




BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier: Rodenbach Grand Cru 6% vol. alc.
Brouwerij Rodenbach
- Vlaams Rood
- Blend van jong (33%) en oud bier (67%)
- Gemengde gisting
- Complexe vluchtige fruitigheid





BIER EN CHOCOLADE



- Brouwerij Rodenbach
 - Duitsers 3 leden waren betrokken bij stichting van België
 - Constantijn Rodenbach is auteur van de Brabançonne
 - 1836 opstart brouwerij Pedro Rodenbach
 - Eugène Rodenbach zorgt voor unieke kwaliteit en karakter Rodenbach bieren



P-TER '07



BIER EN CHOCOLADE



- Tweede praline
Passievrucht
Praline uit witte chocolade
Vulling is een ganache van witte chocolade met passievrucht



Wist u dat ladykiller
Cassanova chocolade
gebruikte om vrouwen te
verleiden?



BIER EN CHOCOLADE



- Ganache

Mengsel van slagroom en chocolade

Over ontstaan 2 verhalen

Zwitserland basis voor chocolade truffels

Parijs Patisserie Siravdin



Wist u dat chocolade in lippenbalsem wordt verwerkt waardoor uw lippen worden beschermd?



BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier

De naam verwijst naar de Romeinse God van de wijn omdat het bier een zekere wijnsmaak bezit

Wist u dat mannen door het regelmatig eten van chocolade een jaar langer leven?





BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier

Het is geen hete bok, maar een witte bok





BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier: Bacchus Oud Bruin 4,5% vol. alc.
Brouwerij Van Honsebrouck
- Gemengde gisting
- Minder uitgesproken zurigheid
- Balsamicoazijn





BIER EN CHOCOLADE



- Brouwerij Van Honsebrouck
 - Amandus Van Honsebrouck (Werken)
 - 1900 zoon Emile Ingelmunster
 - 7 – 4 – 2, Xavier 7e generatie, 4e die roerstok hanteert en 2e die enkel speciaalbieren brouwt
 - 2017 Emelgem





BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier: Blanche de Namur 4,5% vol. alc.
Brasserie Du Bocq
- Zacht, smeuiġ witbier
- Vrij troebel
- Verschillende prijzen
- Blanche de Namur was dochter van graaf Jan van Namen

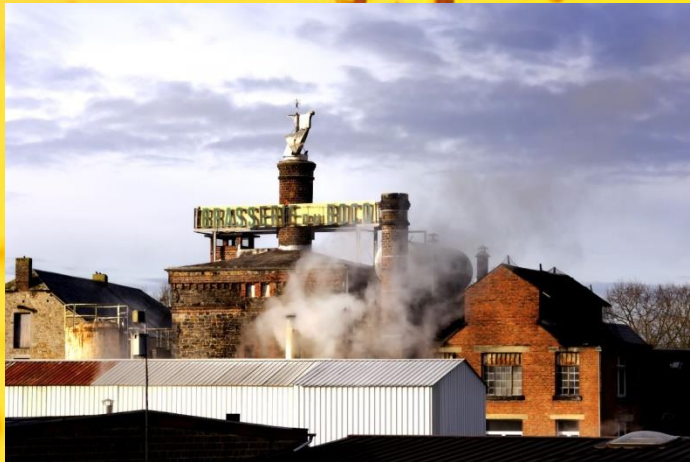




BIER EN CHOCOLADE



- Brasserie Du Bocq
 - 1858 Martin Belot
 - Familiebedrijf
 - In Condrozstreek
 - 6e generatie





BIER EN CHOCOLADE



- Derde praline
Rode paprika
Praline uit donkere chocolade (70% cacao)
Vulling is ganache van witte chocolade met verse rode paprika, vanille en yuzu (Japanse citrus)



Wist u dat de naam Vanille komt van het Spaanse woord "vainilla", de verkleinde vorm van "vaina" (betekenis "schacht" of "peulschil"), oorspronkelijk het Latijnse "vagina" (betekenis "schede")?



BIER EN CHOCOLADE



- Pure chocolade bestaat uit cacaoproducten en suikers minimaal 35% droge cacaobestanddelen inclusief tenminste 18% cacaoboter tenminste 14% vetvrije droge cacaobestanddelen tenminste 70% cacao geen melk





BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier

Dit is een bier dat je doet steigeren van plezier





BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier

Une lumière verte aan de Belgische Westkust





BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier: Horse Ale 4,5% vol. alc.
AB-Inbev
- Amber type special Belge
- “Paardje”
- Benaming voor een ale in Britse stijl





BIER EN CHOCOLADE



- Brouwerij AB Inbev
 - Klein brouwerijtje uit Leuven
 - Resultaat van vele fusies
 - Horse Ale oorspronkelijk brouwerij Imperial uit Anderlecht
 - Gestopt 1964





BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier: Westcoast IPA
7,5% vol. alc.
Brouwerij Green Flash en
Brasserie St Feuillen
- Amerikaanse Double IPA met
Belgische invloeden
- Chuck Silva



Wist u dat in 1982 chocolade aan boord van het ruimteschip Colombia de ruimte in ging?



BIER EN CHOCOLADE



- Green Flash Brewing Company
 - Opgericht 2002
 - San Diego
 - Meesterbrouwer Chuck Silva
 - Amerikaanse hopsoorten



*Strawberry
Champagne*

Crunchy Munchy

Deliciously Dark



Wist u dat ze in de VS en Brazilië echt dol zijn op chocoladepizza?



BIER EN CHOCOLADE



- Vierde praline
Cookiecrumble caramel
Vulling op basis van melkchocolade (34,5% cacao) met caramelsmaak en koekjeskrokant





BIER EN CHOCOLADE



- Melkchocolade

bestaat uit cacaoproducten, suiker en melk

minimaal 25% droge cacaobestanddelen

minimaal 14% droge melkbestanddelen

tenminste 2,5% vetvrije droge

cacaobestanddelen

tenminste 3,5% melkvet

minimaal 25% vetten bevatten aan cacaoboter

en melkvet





BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier

Johnny Depp is een mietje in vergelijking met deze echte pirate of the caribbean





BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier

Een bier dat heel populair is bij de Beach Boys





BIER EN CHOCOLADE



- Eerste bier: Barbe Noire
9% vol. alc.
Brouwerij Verhaeghe
- 1 van de 4 bieren uit de Barbe reeks
- Barbe verwijst naar Barbe d'Or
- Middeleeuwse brouwerij binnenstad Luik
- Zwartbaard 1 van de beruchtste piraten van het Caraïbisch gebied?





BIER EN CHOCOLADE



- Brouwerij Verhaeghe
 - Familiebrouwerij
 - 1885 brouwerij-
mouterij Paul
Verhaeghe
 - Eigen koers blijven
varen
 - Geen populaire
biersoorten
 - Enkel oud-bruin en de
Barbe bieren





BIER EN CHOCOLADE



- Tweede bier: Saison Surfine 6,5% vol. alc. Brasserie Dubuisson
- Belgische saison
- 3x hergist waarvan laatste gisting spontane gisting is
- Tussen 1930 en 1955 populairste bier, zij het als special Belge





BIER EN CHOCOLADE



- Brasserie Dubuisson
 - Oudste brouwerij van Wallonië
 - 1769 Joseph Leroy
 - Hugues Dubuisson 8e generatie
 - Familiale brouwerij
 - 2013 aanleg eigen hopveld
 - Bekend van de Busch bieren





BIER EN CHOCOLADE



- Bier en chocolade: een gezonde combinatie
- Chocolade en bier bevatten:
 - Antioxydanten die preventief kunnen helpen tegen kanker en hartproblemen
 - Vitamine B en mineralen
 - Antioxydanten die de kans op dementie verminderen

MAAR: alles met mate(n)!





BIER EN CHOCOLADE



ALL YOU NEED IS LOVE.
BUT A LITTLE
CHOCOLATE NOW AND
THEN DOESN'T HURT.

CHARLES M. SCHULZ

Strength is the capacity
to break a chocolate bar
into four pieces with
your bare hands - and
then eat just one of the
pieces.

Judith Viorst

*Life is like a box of
chocolates.*

*You never know what
you're gonna get.*

- Forrest Gump



BIER EN CHOCOLADE



Bierolade dankt u voor uw aandacht