nieuws

Belgische culinaire toppers verenigd in kaaspraline

nieuws

Chocolade, kaas en bier samenbrengen tot één product, dat wilde chefkok Steve Van Audenhoven bereiken met zijn kaaspralines.

24 OKTOBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:09

Lees meer over:
culinair

Drie Belgische culinaire toppers met wereldfaam samenbrengen tot één product, daar was het chefkok Steve Van Audenhoven om te doen toen hij een jaar geleden startte met de ontwikkeling van zijn kaaspralines. Maar de goede verhouding vinden tussen chocolade, kaas en bier was niet eenvoudig. Ondertussen heeft de man een patent genomen op zijn eigenzinnige snoepjes.

Het idee kwam van Van Audenhovens goede vriend Bert, hoofd van een reclamebureau, toen die ruim een jaar geleden kwam dineren in zijn restaurant. “Hij suggereerde het idee om onze drie bekendste Belgische producten te verweven in één product. Mijn nieuwsgierigheid werd gewekt en ik besloot aan de slag te gaan”, aldus de chefkok.

Brie met Orval, Belgische Camembert met Palm, geitenkaas met kriekbier, Rambol met Hoegaarden Grand Cru en gekonfijt witloof en Emmental met Rodenbach,... Het zijn maar een aantal van de in totaal elf smaken die Steve Van Audenhoven totnogtoe ontwikkelde. “De drie smaken in één klein snoepje proppen was niet evident, want ik wilde dat ze elk duidelijk te proeven waren”, legt de Wetterse chefkok uit.

“Chocolade is zeer dominant, zodat je soms de kaas niet meer proefde. Sommige kazen zijn ook heel overheersend met als gevolg dat de smaak van het bier niet doorkwam. Het heeft mij bijna een jaar gekost om een gamma pralines te ontwikkelen waarbij het smakenpalet juist zat. Ook de textuur moest kloppen. Ik wilde een praline met een smeuïge vulling, niet met een kaasblokje”, herinnert de man zich.

De elf smaken worden binnenkort voorgelegd aan een proeverspanel. “Vanuit hun bevindingen gaan we de zes pralines die het meest in de smaak vallen, verfijnen”, zegt Van Audenhoven. Daarna is het de bedoeling om die op grote schaal te gaan produceren. Bert, die met het originele idee op de proppen kwam, is in dat kader al aan het praten met een aantal firma’s. “Er zijn ook contacten met de grote winkelketens. Op termijn willen we onze pralines in hun winkelrekken krijgen, maar ook bij traiteurs”, zegt de chefkok.
Van Audenhoven verwondert er zich over dat er niemand eerder op het idee kwam om kaas, bier en chocolade in één product samen te brengen. “We hebben alles grondig gecheckt en Bert en ik zijn de eerste die met een kaaspraline op de proppen komen. Ik heb het recept dan ook al laten patenteren”, klinkt het.

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy

Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada