



De Allesproever

Advocaat Den Gouden Haan



De Allesproever proeft/test alles wat vast of vloeibaar is, maar vooral ook een link met onze provincie heeft.

Tekst:
Frank Van der Auwera
Foto's:
Joren De Weerd

Wat?

Generaties lang was advocaat niet meer dan de klassieke eindejaarsdrank. Stilaan is deze eierdrank echter aan een renaissance bezig. Dat is onder meer te danken aan gelauwerde producenten als Den Gouden Haan, want hun gelijknamige advocaat werd in 2011 bekroond tot 'beste van de wereld'.

Volgens Geert Dillen (ex-PIVA) schuilt het geheim van dit ambachtelijke product in de gebruikte alcohol als structurelement: "In se is advocaat simpel: meng eierdooiers met suiker, melk en alcohol. Ons recept is echter gegroeid door de jaren, maar staat volgens mij nu mooi op punt. Qua textuur niet te dik of te dun. We werken bovendien alleen met pure graanalcohol."

Sinds 2007 ontwikkelde Den Gouden Haan rond dit traditionele advocaatrecept een heel gamma, waaronder twintig varianten op smaak gebracht met o.a. banaan, pistache, koffie, Elixir d'Anvers of Gouden Carolus. Vervolgens kwamen er de huisgemaakte advocaatpralines: de zatte kiekens (klassieke advocaatvulling), de marzikaatjes (mix advocaat en marsepein) en de advocaatparels (vulling van pistache-advocaat). En de likeuren: een tiramisu op basis van vloeibare advocaat, chocolade en amaretto, en de crème d'elixir. Geert adviseert

om de pure advocaatversies op kamertemperatuur of op een frisse plaats te bewaren: "Eens geopend blijft hij nog maanden goed, zolang het alcoholgehalte maar hoog genoeg is." Klassiek wordt advocaat bij de koffie gelepeld, apart met een toefje slagroom of bij een dessert als saus.

Proefcommentaar?

De hele collectie advocaatbereidingen van Den Gouden Haan is top. Wat we ook proefden, we bleven enthousiast. De pralines, zowel met marsepein, pistache als klassieke vulling, bleken krokant, niet te zoet en de advocaat bleef complementair i.p.v. té dominant. Hetzelfde geldt voor de diverse pure advocaatversies. Waar er een speciale smaak was toegevoegd, werd deze niet overheerst door de advocaat, die lekker romig qua textuur bleef en duidelijk een kwaliteitsalcohol als ruggengraat had. Dit geldt zeker voor de classic: een parel in zijn genre met een smeugige textuur! Tot slot proefden we de twee likeuren. De tiramisu is een vloeibaar dessert, waarin advocaat, chocolade en amaretto heerlijk versmelten. En de crème d'elixir, een koud te serveren kruidenroomlikeur, bleek zelfs voor niet-fans een lekkernij. Vakwerk!