Abbinamenti inediti: quando la birra si sposa con il cioccolato

birra-cioccolato-experience-1024x683-09769879

Birra e cioccolato? Un abbinamento possibile. A dimostrarlo è stato il maitre chocolatier campione del mondo e Direttore del Chocolate Academy Center di Milano, Davide Comaschi che insieme ai maitre chocolatier dell'accademia ha dato vita ad una insolita food pairing experience: una degustazione che propone l'innovativo abbinamento tra birra e cioccolato. L'idea - spiega il sito Style.it - nasce dalla volontà di valorizzare la nuova birra d'abbazia Pater Linus del Gruppo Warsteiner. La ricetta trae ispirazione da quella del priore di cui porta il nome, tramandata dai monaci dell'Abbazia Koenigmuenster, sorta nel 1928, nella regione della Sauerland, in Germania. Per esaltarne il gusto, i cioccolatieri e i mastri birrai hanno studiato un abbinamento con uno dei migliori cioccolati belga firmati Callebaut. In particolare, hanno proposto un'esperienza di degustazione con la nuova birra Pater Linus ed il blend Satongo.

Per valorizzare al meglio il sapore di entrambi i prodotti, il consiglio dei cioccolatieri è quello di proporre il cioccolato in tre diversi stati. Quello solido in tavoletta, che conferisce croccantezza. Quello liquido, sciolto ad una temperatura di 40°, vellutato e cremoso. E quello areato, soffice e voluttuoso, ottenuto inserendo aria nel cioccolato temperato attraverso una macchina sottovuoto con pompa.