

VÆLEN®

KAASPAIRINGS

Fruit, botanicals & cheese companions

Pairing Guide — Edition 01



INHOUDSOPGAVE

Voorwoord	4
Proeven	5
De VÆLEN-creaties	6
Framboos · Basilicum · Kandijnsuiker	7
<i>met romige chèvre frais</i>	
Groene Appel · Komkommer · Limoen · Citroenmelisse	9
<i>met jonge Chavignol AOP</i>	
Framboos · Paprika · Cayennepeper	11
<i>met Sainte-Maure de Touraine AOP</i>	
Peer · Kamille · Vanille · Zeezout	13
<i>met Gorgonzola Dolce DOP</i>	
Rode Bes · Appel · Kaneel · Zwarte Peper	15
<i>met Herve doux AOP</i>	
Woudvruchten · Viola	17
<i>met Fourme d'Ambert AOP</i>	
Vijg · Rode Wijn · Zwarte Look	19
<i>met Gouda (ca. 18 maanden)</i>	
Wilde Bloemen Honing	21
<i>met Pecorino Toscano DOP</i>	
Orchard Pickles	23
<i>met gerijpte Cheddar</i>	
Overzicht / VÆLEN-selectie	24
De VÆLEN kaasplank	25
Serveren	26
Tot slot	27



O P E N I N G

Een goede pairing
voegt niet alleen iets toe.
Ze laat je de kaas
anders proeven.

VAELEN®

Haspengouw · België



Voorwoord

Kaas & VÆLEN

Fruit naast kaas is niets nieuws. Toch ontstaat een interessante pairing pas wanneer beide producten elkaar ruimte geven.

Kaas brengt vet, zout, zuren, fermentatie en rijping.

Fruit kan daar frisheid, zachtheid of diepte tegenover zetten. Kruiden, bloemen en specerijen creëren soms een verbinding die minder voor de hand ligt, maar juist daardoor interessant wordt.

Voor deze gids selecteerden we zeven VÆLEN fruit- & botanische creaties, aangevuld met onze Wilde Bloemen Honing en Orchard Pickles.

We zochten niet naar zoveel mogelijk combinaties. Voor ieder product kozen we één kaas waarbij het karakter van VÆLEN én dat van de kaas herkenbaar blijft.

Soms ontstaat harmonie. Soms juist contrast.

De beste combinaties doen beide.



Proeven

Hoe proef je een pairing?

Laat kaas voldoende op temperatuur komen. Rond 20 tot 22 °C worden aroma's duidelijker en krijgt de textuur meer souplesse. Koude kaas toont eenvoudigweg minder van zichzelf.

Proef de kaas eerst alleen.

Neem daarna opnieuw een stukje en voeg een kleine hoeveelheid VÆLEN toe. Begin bescheiden. De VÆLEN creatie hoort de kaas niet te bedekken.

Let niet alleen op de eerste smaak, maar vooral op wat daarna gebeurt.

Wordt een krachtige kaas ronder?
Komt een fruitaroma sterker naar voren?
Geeft zuur opnieuw frisheid?
Blijft een kruid of bloem in de finale hangen?

Tijdens een volledige proeverij volstaan water en neutraal brood als begeleiding.

Eerst proeven. Dan combineren. Dan opnieuw proeven.





VAELEN
Framboos · Basilicum
Kandjsuiker
BOTANICAL FRUIT PRESERVE
98% Fruit
200g e
Small Batch
Handcrafted
Made in Belgium

Framboos · Basilicum · Kandijnsuiker

met romige chèvre frais

Framboos en verse geitenkaas delen een levendige frisheid. De zachte aciditeit van de kaas geeft het fruit spanning, terwijl zijn romige structuur de framboos juist rond maakt.

Basilicum verandert het karakter van de combinatie. De groene, kruidige toets trekt het fruit weg van het puur zoete en geeft meer lengte. Kandijnsuiker verzacht de scherpe rand van de framboos zonder haar frisheid weg te nemen.

De kaas

Kies een romige chèvre frais met een uitgesproken frisse maar niet agressieve melkzuurtoets.

Een jonge, zachte geitenkaas werkt hier beter dan een sterk gerijpte of uitgedroogde chèvre.

Waarom deze pairing?

Frisheid ontmoet frisheid.

Basilicum zorgt voor de verbinding.





Groene Appel · Komkommer · Limoen · Citroenmelisse

met jonge Chavignol AOP

De meest frisse en groene combinatie uit deze gids.

Groene appel brengt spanning. Komkommer geeft een koele, plantaardige toets. Limoen voegt citrus toe en citroenmelisse verlengt die frisheid aromatisch.

Daar hoort geen zware kaas naast.

Een jonge Chavignol AOP heeft voldoende persoonlijkheid om niet te verdwijnen, maar bevindt zich in zijn jonge fase nog dicht genoeg bij het frisse, lactische karakter van geitenmelk.

Chavignol mag vanaf tien dagen rijping worden verkocht; de Franse geitenkaasorganisatie gebruikt de kaas bovendien zelf in een combinatie met komkommer en meloen.

De kaas

Kies hem jong, rond 10 tot 14 dagen.

De kern mag nog zacht en fris zijn. Een sterk gedroogde of uitgesproken aardse Chavignol zou deze creatie te snel overheersen.

Waarom deze pairing?

Geen klassieke zoet-zoutcombinatie, maar een spel van groene frisheid en melkzuur.





VAELEN
Framboos · Paprika
Cayennepeper
BOTANICAL FRUIT PRESERVE
200g e 98% Fruit
Small Batch Handcrafted Made in Belgium

Framboos · Paprika · Cayennepeper

met Sainte-Maure de Touraine AOP

Deze pairing toont misschien het duidelijkst wat VÆLEN met fruit wil doen.

Framboos zorgt voor frisheid en spanning. Paprika brengt een zachtere, bijna hartige rondheid. Cayenne volgt pas daarna en blijft als warmte in de finale aanwezig.

Daartegenover staat een jonge tot middelgerijpte Sainte-Maure de Touraine AOP.

De kaas heeft voldoende geitenkarakter om naast paprika en cayenne te blijven staan, maar een romige kern die de pittigheid verzacht. Franse professionele pairingvoorbeelden rond Sainte-Maure gebruiken hetzelfde principe met pittige ingrediënten zoals gekonfijte gember: warmte wordt afgerond door de romigheid van de kaas.

De kaas

Kies een Sainte-Maure van ongeveer twee tot drie weken rijping.

Niet te jong, maar ook niet volledig uitgedroogd. We zoeken frisheid, lichte aardse tonen en vooral een soepele kern.

Waarom deze pairing?

De kaas tempert de warmte.
De warmte verlengt de kaas.

Dit is één van de signature pairings van de gids.





VAELEN
Peer · Kamille
Vanille · Zeezout

BOTANICAL FRUIT PRESERVE

98% Fruit

200g e

Small Batch
Handcrafted

Made in Belgium

Peer · Kamille · Vanille · Zeezout

met Gorgonzola Dolce DOP

Peer en blauwschimmel hebben een natuurlijke affiniteit. Maar de extra lagen in deze VÆLEN-creatie vragen om een blauwschimmelkaas met voldoende zachtheid.

Daarom kiezen we voor Gorgonzola Dolce DOP.

Zijn romige structuur en relatief milde blauwschimmel geven de peer ruimte. Kamille blijft als zachte florale toets herkenbaar, terwijl vanille het ronde mondgevoel versterkt.

Het zeezout speelt een kleine maar belangrijke rol: het trekt de creatie opnieuw richting hartig.

Dat peer en Gorgonzola Dolce goed samen functioneren, blijkt ook uit de recepten van het officiële Gorgonzola-consortium, waar de kaas herhaaldelijk met peer wordt gecombineerd.

De kaas

Kies een mooi rijpe Gorgonzola Dolce: smeuiġ, vol en duidelijk blauw, maar zonder agressieve scherppte.

Waarom deze pairing?

Peer verzacht het blauw.

Het blauw geeft de peer diepte.

Kamille en vanille blijven ertussen zweven.





VAELEN
Rode Bes · Appel
Kaneel · Zwarte Peper
BOTANICAL FRUIT PRESERVE

200 g e

98% Fruit

Small Batch
Handcrafted

Made in Belgium

Herve doux
AOP



Au lait cru

Rode Bes · Appel · Kaneel · Zwarte Peper

met Herve doux AOP

Een Belgische pairing met voldoende contrast.

Herve heeft het karakter van een gewassen korst: romigheid, zout en duidelijke fermentatie. Daar mag iets tegenover staan.

Rode bes geeft het benodigde zuur. Appel verzacht en verbindt. Kaneel brengt warmte en zwarte peper sluit opnieuw aan bij het pikante, hartige karakter van de kaas.

We kiezen bewust voor Herve doux AOP. Die rijpt ongeveer drie weken en blijft soepeler, zachter en minder uitgesproken dan Herve piquant.

Appel en peper zijn bovendien geen theoretische combinatie met Herve: de organisatie achter Herve gebruikt Herve doux zelf samen met appel en peper in haar recepten.

De kaas

Een rijpe Herve doux, met een zachte kern en duidelijke maar beheerste gewassen-korstaroma's.

Waarom deze pairing?

Het zuur snijdt door de kaas.

Appel en specerijen brengen alles opnieuw samen.





Woudvruchten · Viola

met Fourme d'Ambert AOP

Donker fruit kan gemakkelijk naast blauwschimmel staan.
De uitdaging zit hier in de viola.

Een te krachtige blauwe kaas zou de florale nuance volledig wegdrukken.

Daarom kiezen we Fourme d'Ambert AOP — een soepele, smeuijge blauwschimmel met een opvallend mild en verfijnd karakter. De AOP-organisatie omschrijft de kaas als zacht en rond, met subtiele tonen van kreupelhout.

Framboos wordt bovendien daadwerkelijk gebruikt in officiële Fourme d'Ambert-combinaties.

Het woudfruit geeft diepte en zuur. De kaas brengt zout en romigheid. Viola blijft als een lichte florale finale hangen.

De kaas

Kies een soepele Fourme d'Ambert met mooi ontwikkelde blauwadering en een romige paste.

Waarom deze pairing?

Bosfruit heeft genoeg kracht voor blauwschimmel.

Viola zorgt voor verfijning.





Vijg · Rode Wijn · Zwarte Look

met Gouda, ca. 18 maanden gerijpt

Deze creatie in de gids vraagt om een kaas met voldoende rijping.

Een Gouda van ongeveer achttien maanden heeft voldoende concentratie, kristallisatie en hartigheid om naast vijg en zwarte look overeen te blijven.

Vijg sluit aan bij de zoetere, gekaramelliseerde tonen van de kaas. Rode wijn brengt verdere diepte. Zwarte look geeft een zachte umami en bijna balsamische indruk.

Hier zoeken we minder contrast dan bij de vorige pairings. De verschillende smaken bewegen juist grotendeels in dezelfde richting.

De kaas

Kies Gouda rond 18 maanden.

Voldoende gerijpt voor nootachtige en gekaramelliseerde tonen, maar niet zo oud dat de textuur droog en de zoutsmaak dominant wordt.

Waarom deze pairing?

Rijp fruit, rijpe kaas en umami bouwen op elkaar voort.

Een pairing met lengte in plaats van contrast.





WILDE BLOEMEN HONING

× Pecorino Toscano DOP

Floraal · rond · zilt · nootachtig

Honing en kaas is een klassieker, maar ook hier draait alles om balans.

VÆLEN Wilde Bloemen Honing heeft geen specerijen of extra aroma's nodig. De verschillende bloemen geven van nature een gelaagd karakter dat naast kaas ruimte moet krijgen.

Daarom kiezen we voor Pecorino Toscano DOP.

Schapenmelk geeft de kaas meer karakter dan een zeer zachte verse kaas, terwijl Pecorino Toscano bekendstaat om zijn relatief evenwichtige profiel. Bij rijping worden de aroma's intenser en ontstaan onder meer tonen van gedroogd fruit en hooi.

De kaas

Kies een licht tot middelgerijpte Pecorino Toscano DOP.

Genoeg structuur en hartigheid voor contrast, maar nog voldoende mild om de florale nuances van de honing te behouden.

Waarom deze pairing?

Zout maakt honing complexer.

Honing maakt schapenkaas ronder.





ORCHARD PICKLES

× gerijpte Cheddar

Friszuur · hartig · krokant · rijk

Niet iedere begeleider op een kaasplank hoeft zoet te zijn.

Orchard Pickles brengen precies het tegenovergestelde: zuur, kruidigheid en crunch.

Daarom combineren we hem met gerijpte Cheddar, bij voorkeur een traditionelere clothbound-stijl.

De dichte, hartige kaas krijgt door het zuur opnieuw spanning. De pickle snijdt door het vet en reinigt het gehemelte tussen twee happen.

Dit is ook een stevig gewortelde kaascombinatie. De Academy of Cheese adviseert bij bandaged Cheddar onder meer garlic-dill pickles en andere ingelegde groenten.

De kaas

Kies een Cheddar van ongeveer 12 tot 18 maanden.

Stevig, rijk en hartig, maar niet extreem droog.

Waarom deze pairing?

Zuur doorbreekt rijkdom.

Crunch maakt de kaas opnieuw levendig.



VÆLEN-selectie

VÆLEN	Kaas
Framboos · Basilicum · Kandijsuiker	Romige chèvre frais
Groene Appel · Komkommer · Limoen · Citroenmelisse	Jonge Chavignol AOP
Framboos · Paprika · Cayennepeper	Sainte-Maure de Touraine AOP
Peer · Kamille · Vanille · Zeezout	Gorgonzola Dolce DOP
Rode Bes · Appel · Kaneel · Zwarte Peper	Herve doux AOP
Woudvruchten · Viola	Fourme d'Ambert AOP
Vijg · Rode Wijn · Zwarte Look	Gouda · ca. 18 maanden
Wilde Bloemen Honing	Pecorino Toscano DOP
Orchard Pickles	Gerijpte Cheddar

Negen producten. Negen verschillende manieren om kaas te benaderen.

Een kaasplank opbouwen

Je hoeft niet alle negen combinaties tegelijk te serveren.

Voor een uitgebalanceerde VÆLEN-proeverij zouden we kiezen voor vijf à zes kazen en verschillende smaakrichtingen.

Fris

Chèvre frais

met Framboos · Basilicum · Kandijnsuiker

Kruidig

Sainte-Maure de Touraine

met Framboos · Paprika · Cayennepeper

Zacht blauw

Gorgonzola Dolce

met Peer · Kamille · Vanille · Zeezout

Belgische gewassen korst

Herve doux

met Rode Bes · Appel · Kaneel · Zwarte Peper

Gerijpt

Gouda

met Vijg · Rode Wijn · Zwarte Look

Schapenkaas

Pecorino Toscano

met Wilde Bloemen Honing

Plaats een klein schaaltje Orchard Pickles op tafel als friszuur contrast bij de stevigere kazen.

Neutraal zuurdesembrood, eenvoudige crackers en water volstaan.

De producten moeten het gesprek voeren.

Enkele eenvoudige regels

Temperatuur

Haal de kaas op tijd uit de koelkast. Rond 20–22 °C komen aroma's en textuur beter tot hun recht.

Dosering

Begin altijd met minder VÆLEN dan je denkt nodig te hebben. De kaas blijft het vertrekpunt.

Volgorde

Werk tijdens een volledige proeverij van fris en zacht naar rijper en krachtiger.

Brood

Kies iets neutraals. Zeer gekruid brood, gedroogd fruit of veel noten kunnen een gerichte pairing vertroebelen.

Proef opnieuw

Kaas is geen gestandaardiseerd product. Melk, seizoen, producent en rijping kunnen het karakter veranderen.

Daarom zien we deze gids niet als een verzameling regels.

Wel als negen zorgvuldig gekozen vertrekpunten.

VAELEN®

Fruit- & botanische creaties
uit Haspengouw, België.

Ambacht. Herkomst. Harmonie.

vaelen.be

@vaelenfinecreations

