Advocaat

Goudgele lepeldrank of hippe saus?

Advocaat is een dik-vloeibare drank met circa 14% alcohol. Het wordt gemaakt op basis van ei, brandewijn en suiker. Al is het een drank, het wordt meestal met een lepeltje gegeten omdat het te dik is om zo te drinken. Wie herinnert zich niet de bezoekjes aan grootouders, waar op verjaardagen een 'advocaatje met slagroom' werd geserveerd? Nu is het trendy om de goudgele drank als saus over desserts of gebak uit te schenken.

Hoe wordt advocaat gemaakt?

Een bezoek aan de fabriek van Cooymans in Tilburg geeft duidelijkheid. Wat als eerste opvalt, is de hygiëne. Alles is brandschoon; van de nieuwe glazen flessen (geen schoongespoelde, teruggebrachte flessen) tot de laatste controle in het laboratorium van de geproduceerde advocaat.

De nieuwe flessen worden voor gebruik nog een keer op de kop droog geblazen. Niet gespoeld, omdat er dan eventuele waterdruppels in de advocaat kunnen komen. De basis voor de advocaat, de in dooiers en witten gesplitste (scharrel)eieren met de suiker. Cooymans bepaalt hiervoor zelf de receptuur. Het mengsel wordt gepasteuriseerd en gekoeld tot 3-5 °C. In het laboratorium worden monsters van het eimengsel genomen ter controle. Het eimengsel wordt naar een van de tanks gepompt en de brandewijn wordt toegevoegd. Nu moet het mengsel rusten. Daarna wordt de inhoud van de tank overgepompt in een au-bain-marie, dubbelwandige, ketel. Hier wordt wat vanille voor de smaak toegevoegd en het mengsel wordt verwarmd. Daarna

wordt bindmiddel toegevoegd om de juiste dikte van de advocaat te krijgen. Hier komt het 'fingerspitzengefühl' van de meesteradvocaatbereider om de hoek kijken. De temperatuur van de advocaat mag niet te hoog worden. Bij een hogere temperatuur stollen de eiwitten en dit geeft witte puntjes in de advocaat. Aan het einde wordt de advocaat weer terug gekoeld en gaan er monsters naar het laboratorium voordat de massa wordt gebotteld in de flessen. Het laboratorium controleert op alcoholgehalte (14%) en de hoeveelheid eigeel en suiker. Deze moeten voldoen aan de minimale eisen van de Warenwet en als laatste volgt een eindproductverificatie. Ook wordt een flesje advocaat in een kastje geplaatst met verschillende soorten licht om te controleren of de drank niet verkleurt onder invloed van zon- of winkellicht.

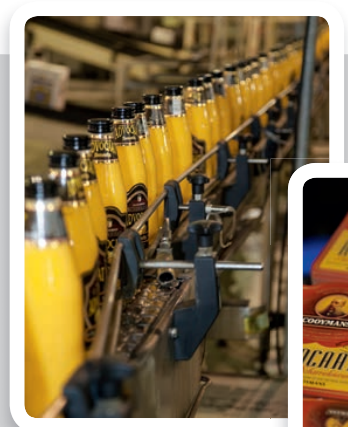
Pas na groen licht van het laboratorium wordt de advocaat overgedaan in de flessen. Ter controle wordt bovendien van elke botteling een fles in het magazijn bewaard. Cooymans maakt onder andere de volgende advocaatsoorten: Cooymans scharreladvocaat; De Korenaer scharreladvocaat; Cooymans Royal Dutch advocaat (een dunne schenkadvocaat) en Cooymans hazelnotenadvocaat.

Tip: **Bewaar advocaat bij voorkeur in de koelkast en schud de drank voor het gebruik zodat het gemakkelijker uitschenkt.**

Tip: **Hazelnotenadvocaat, voor de broodnodige variatie. Maak eens een tweekleuren advocaat: schenk gelijktijdig 'gewone' en hazelnotenadvocaat in een mooie coupe en garneer met slagroom.**

Advocaat smaakt heerlijk met...

1. **Slagroom of Mascarpone**
2. **IJs**
3. **Pannenkoekjes**
4. **Tiramisu**
5. **Cupcakes en 'gewone' cake**
6. **Ananas**
7. **Stoofpeertjes en geroosterde amandelen**
8. **Bokkenpootjes**
9. **Citroenbavarois**
10. **Chocoladepudding**



Zelf advocaat maken?

Huisgemaakte advocaat is snel en gemakkelijk te bereiden in de magnetron.

Magnetrongerei:
- *een maatkan met een inhoud van 1 liter*

Ingrediënten:
- *3 eierdooiers*
- *90 gram witte basterdsuiker*
- *2 eetlepels maïzena*
- *1 ½ dl brandewijn*
- *1 dl water*
- *1 eetlepel citroensap*

Bereiding:
> Roer voor de advocaat de eierdooiers met de suiker uit in de maatkan. Voeg de maïzena toe en roer goed.
> Schenk al roerende de brandewijn, het water en citroensap erbij en breng de massa in de magnetron aan de kook, onafgedekt, ca. 750 Watt, 3-4 minuten. Roer tussentijds regelmatig door.

Tip: Extra lekker wordt de advocaat als er 3 eetlepels Mascarpone of stijfgeklopte slagroom doorheen wordt gemengd.

Cooymans gebruikt scharreleieren voor de productie van advocaat.

Wat is het verschil tussen kooi-, scharrel-, vrije uitloop- en biologische eieren? Scharreleieren komen van scharrelkippen die leven in kippenstallen waar ze wel vrij kunnen bewegen. Scharrelkippen komen niet buiten. Biologische kippen lopen in de buitenlucht en krijgen biologisch voer.

Namen als maiseieren, 4-granen eieren en omega 3-eieren verwijzen naar het voer dat de kippen krijgen. De eicode vertelt iets over de leefomstandigheden van de kip. Aan het eerste cijfer van de stempel op het ei kun je zien hoe de kippen gehouden zijn.

0 = biologisch
1 = vrije uitloop
2 = scharrel

Let altijd op de landcode Nl.

Chocoladebakjes met advocaat

Ingrediënten voor circa 12 kleine of 8 grote chocoladebakjes:
- *200 gram chocolade (extra bitter)*
- *1-2 theelepels boter*

Voor de vulling:
- *2 ½ dl (Cooymans, de Korenaer of huisgemaakte, zie recept) advocaat*
- *1 dl slagroom*

Voor de garnering:
- *chocoladekrullen, grof geraspte chocolade of 4 paaseitjes*

Bereiding:
> Smelt de chocolade met de boter au-bain-marie (een schaaltje boven een pan met kokend water) op de warmtebron of onafgedekt, 3-4 minuten, (ca. 350 watt) in de magnetron.
> Zet 12 papieren caisses naast elkaar in een schaal (heel handig is een zogenaamde muffinschaal).
> Schep een flinke lepel gesmolten chocolade in elke caisse. Strijk dit redelijk dik uit met een kwastje. Laat de chocolade hard worden en bestrijk het bakje, als het nog erg dun is, nogmaals met zachte chocolade.
Zet de chocoladebakjes in de koelkast om op te stijven.
> Vul de chocoladebakjes vóór het serveren met advocaat en garneer ze met een toef slagroom. Of meng de stijfgeklopte slagroom door de advocaat. Garneer de grote bakjes met een chocoladekrul of grof geraspte chocolade.

Tip: Wilt u heel snel klaar zijn, neem dan kleine halve holle paaseieren en vul deze met advocaat.