

Bolívar EL 2014 & Schokolade-Avocado Verrine:
„Eine beeindruckende Kombination“ – Pierrick Boyer
Bolívar EL 2014 & Chocolate Avocado Verinne:
„A stunning combination“ – Pierrick Boyer

DIE ZIGARREN /// THE CIGARS

- Bolívar** Edición Limitada 2014, Super Corona, 140 x 19,5 | 5 ½ x 49
- Hoyo de Monterrey** Le Hoyo de San Juan, 149 x 21,4 | 5 7/8 x 54
- Davidoff** Nicaragua, Toro, 140 x 21,4 | 5½ x 54
- Room 101** Master Collection 3, Roxxo, 102 x 19,0 | 4 x 48
- Warped Cigars** La Colmena, Amado No. 36, 152 x 14,3 | 6 x 36
- Kauai Cigar Company** Hawaiian Vintage Series, Na Ka Oi, 152 x 23,4 | 6 x 59



EIN Süßes PAAR

A SWEET MATCH

Die Kombination von Zigarren mit verschiedensten Getränken erfreut sich größter Beliebtheit, wobei Rum, Cognac, Port und Whisky zu den eher klassischen Partnern zählen. Desserts bieten ein großes Geschmacks- und Konsistenzspektrum, das den Geschmack und das Aroma einer Zigarre entweder komplementiert oder einen Kontrast dazu bildet und zu hervorragenden Paaren führen kann.

DAS ZIEL

Dieses Experiment brachte einige großartige Zigarren mit einigen klassischen Nachspeisen zusammen, um herauszufinden, welche eine Zigarre am besten ergänzt. Fünf Zigarrenliebhaber und Gourmets fanden sich im Candela Nuevo in Melbourne ein, wo sie einen Nachmittag lang Zigarren und Desserts verkosteten, lebhafte Diskussionen und nette Plaudereien führten. Starkoch Pierrick Boyer kreierte eine Auswahl bekannter Desserts, die weltweit gemacht oder gefunden werden können. Dazu zählten:

- Schokolade-Avocado-Verrine mit Meersalz und gehobeltem Trüffel
- Crème Brûlée mit gesalzenem Karamell
- Schokolade-Mandel Mi-cuit, serviert mit Crème Chantilly
- Birnen-Mandel-Torte
- Kaffeemakronen
- Geräuchertes Hawaiian-Tabak-Schokoladenmousse

Die für diese Tasting-Session ausgewählten Zigarren trugen mit einer Vielfalt an Geschmacksrichtungen,

TEXT & PHOTOS: SAMUEL SPURR

Much is made of pairing cigars with various libations. Rum, Cognac, port, and whisky are some of the more classic pairings. Desserts offer a wide range of flavors and textures which can complement or contrast with a cigar's flavor and aroma to create an excellent pairing.

THE PURSUIT

This experiment brought some great cigars and some classic desserts together to find which complements a cigar best. Five cigar and food enthusiasts met at Melbourne's Candela Nuevo for an afternoon of cigar and dessert tasting, enlivened discussion and friendly banter. Chef Pierrick Boyer created a variety of well-known desserts, which can either be made or found around the world. The desserts included:

- Chocolate avocado verrine with sea salt and shaved truffle
- Crème brûlée with salted caramel
- Chocolate almond mi-cuit, served with vanilla Chantilly cream
- Pear and almond tart
- Coffee macaron
- Smoked Hawaiian tobacco chocolate mousse

The cigars selected for this tasting session brought a variety of tastes, textures and profiles to the experience.

THE RESULTS

The Hoyo de Monterrey Le Hoyo de San Juan, one of

TEILNEHMER PANELISTS



PIERRICK BOYER

Der weltberühmte Patissier Pierrick Boyer kreierte alle Desserts für diese besondere Tasting-Session.

A world-renowned pâtissier, Pierrick Boyer created all of the desserts for this special tasting session.

📍 www.pierrickboyer.com /// Twitter: @PierrickBoyer



CHARLES CUNNINGHAM

Charles Cunningham ist regelmäßig in der Küche bei der Vorbereitung einer seiner „Man Nights“ zu finden. Charles Cunningham can regularly be found in the kitchen prepping for one of his epic „Man Nights.“

📍 www.epicmealtime.com.au /// Twitter: @ChasKitchen



DANIEL TONIN

Leiter Produktentwicklung Pasta Classica. Er liebt es, bei der Kreation neuer Produkte direkt mit Köchen zu arbeiten. Head of product development at Pasta Classica. He loves working directly with chefs to develop new products.

📍 www.dannypasta.com.au /// Twitter: @DannyPasta01



RACHEL TRUSCOTT

Als Expertin der australischen Trüffelindustrie hat Rachel Truscott eine gute Nase und einen feinen Gaumen. As an Australian Truffle industry specialist, Rachel Truscott has a well-developed nose and palate.

📍 www.truffledistributorsaustralia.com.au



SAMUEL SPURR

Samuel Spurr kombinierte seine Vorliebe für Süßes mit seiner Leidenschaft für Zigarren für diesen Beitrag. Samuel Spurr combined his sweet tooth with his love of cigars for this special feature.

📍 www.UnicoDesde1979.com /// Twitter: @UnicoDesde1979

Die Schokolade- und Kaffeearomen passen wirklich gut zueinander. **PIERRICK BOYER**
The chocolate and coffee flavors go really well.

Texturen und Profilen zu dem Erlebnis bei.

DIE RESULTATE

Die Hoyo de Monterrey Le Hoyo de San Juan, eine der jüngsten Editionen von Habanos, erwies sich als eine mittelkräftige Zigarre mit Zedernnoten, leichter Würze und einem Schuss Zitrus. Die beste Partnerin war die Birnen-Mandel-Torte, die ein milderes Geschmacksprofil als die anderen Desserts hatte und gut zur Zigarre passte. Die Mandelnoten ergänzten das Aroma von Zedern und getrocknetem Holz und die Birne verlieh der Hoyo eine Fruchtigkeit, die ihre Zitrusnoten komplettierte.

Die La Colmena Amado No. 36, die in Little Havana, Miami, von Warped Cigars hergestellt wird, ist eine milde Zigarre mit Honig-, Malz- und Melasse-Aromen. Dazu gesellen sich leichte Pfeffer- und Gewürznoten. Nach dem ersten Drittel des Rauchverlaufs entfaltete sich die La Comena als geschmeidig und konsistent. Die Crème Brûlée erwies sich als hervorragende Kombination, weil ihre pikante Süße die Zigarre nicht überwältigte, sondern gut ergänzte.

Die Davidoff Nicaragua Toro, in die sich Zigarrenenthusiasten

seit ihrem Launch verliebt haben, muss man nicht mehr vorstellen. Sie besitzt ein sanftes Zedern- und Nussprofil und hinterlässt einen Hauch von öligem Schokoladengeschmack am Gaumen. Die Kaffeemakronen sind laut Pierrick Boyer eine tolle Kombination: „Die Schokolade- und Kaffeearomen passen wirklich gut zueinander, während die knusprige Konsistenz der Makronen einen Kontrast zur Geschmeidigkeit der Zigarre bildet.“

Eine weitere, unlängst auf den Markt gebracht Habanos ist die Bolívar Super Corona Edición Limitada 2014, eine mittelkräftige Puro. „Ich bin ein großer Fan von Bolívar, und obwohl diese Zigarre noch jung ist, verkörpert sie die Marke durch ihre Gewürz-, Holz- und Nussaromen“, erklärte Pierrick. Laut dem Patissier sei die Schokolade-Avocado-Verrine „eine beeindruckende Kombination“.

Matt Booths jüngster Spross der Room 101 Master Collection-Serie, die Master Collection 3, erwies sich bei dieser Tasting-Session als Publikumsliebling. Die Roxxo (102 x 19,0 | 48 x 4) ist eine mittelstarke Zigarre mit anfänglichen Noten von Honig, getrockneten Früchten und Kaffee sowie einem leichten Karamell-

Habanos' recent releases, was considered a medium-bodied cigar, with cedar, light spice and some citrus zing. The best match was the pear and almond tart, which offered a softer taste profile than other desserts and matched the cigar well. Almond notes complemented the cedar and dried wood aroma of the cigar. The pear added a fruitiness that supplemented the Hoyo's citrus notes.

The La Colmena Amado No.36 made in Little Havana, Miami, by Warped Cigars, is a light-bodied cigar with honey, malt, and molasses flavors. Light pepper and spice are also evident. Smooth and consistent, the La Colmena really opened up after the first third. The crème brûlée proved a great match. The sweetness and the bite of the crème brûlée, doesn't overpower the cigar and complements it nicely.

The Davidoff Nicaragua Toro, a cigar that has enamored cigar lovers since its launch, needs no introduction. It possesses a smooth cedar and nut profile, with a hint of oily chocolate on the back of the palate. The coffee macaron paired well with it, according to Pierrick Boyer: "The chocolate and coffee flavors go really well, while the crunchy texture of the macaron contrasts with the smoothness of the cigar."

Another recent Habanos release,

the Bolívar Super Corona Edición Limitada 2014, is medium-bodied Puro. "I'm a big fan of Bolívar and, although still fresh, this cigar exemplifies the brand with spice, wood, and nuttiness," stated Pierrick. According to the pâtissier, the chocolate avocado verrine is "a stunning combination."

Matt Booth's most recent addition to the Room 101 Master Collection series, the Master Collection 3, proved to be a crowd pleaser at this tasting session. The Roxxo (102 x 19.0 | 48 x 4) is a medium-bodied cigar that opened up with honey, dried fruit and coffee notes and a light caramel flavor throughout. The chocolate almond mi-cuit with vanilla Chantilly enhanced the sweetness of the cigar and matched the cigar's strength on the palate.

The Kauai Cigar Company's Hawaiian Vintage Series Na Ka Oi displayed cinnamon and coffee-bean notes. The coffee macarons were a great match, according to Dani-



Oben: Die Konsistenz der Makronen bildete einen schönen Kontrast zur Geschmeidigkeit der Davidoff Nicaragua

Unten: Die Mandelnoten ergänzten das Aroma von Zedern und getrocknetem Holz der Hoyo de Monterrey Hoyo de San Juan

Above: The macaron's texture contrasted very nicely with the Davidoff Nicaragua's smoothness

Below: Almond notes complement the cedar and dried wood aroma of the Hoyo de Monterrey Hoyo de San Juan



Oben: Zigarren mit verschiedenen Texturen, Geschmacksrichtungen und Aromen waren bei dem Experiment vertreten

Above: Cigars with varying textures, tastes and aromas were featured in the experiment

geschmack den gesamten Rauchverlauf über. Der Schokolade-Mandel Mi-cuit mit Crème Chantilly unterstrich die Süße der Zigarre und passte gut zur Stärke, die sie am Gaumen entwickelte.

Die Na Ka Oi aus der Hawaiian Vintage-Serie der Kauai Cigar Company zeichnete sich durch Noten von Zimt und Kaffeebohnen aus. Laut Daniel Tonin waren die Kaffeemakronen eine hervorragende Kombination: „Wow! Die Makronen ergänzen den Kaffeegeschmack und die süß-würzigen Noten der Zigarre wirklich perfekt.“

DAS GERÄUCHERTE HAWAIIAN-TABAK-SCHOKOLADENMOUSSE

Anlässlich dieses Kombinationsexperiments schuf Pierrick das geräucherte Hawaiian-Tabak-Schokoladenmousse. Diese aufwendige, herrliche Nachspeise war mit einem karamellisierten Tabakblatt und Sirup garniert und bereicherte eindeutig jede Zigarre – milde und mittelkräftige Zigarren schmeckten wie stärkere Versionen.

GENUSS FÜR DIE SINNE

Wie dieses Experiment gezeigt hat, passen nicht alle Desserts gut zu Zigarren. Die besten Partner waren leichte Desserts mit Konsistenz, die den Gaumen nicht überforderten. Schwere Nachspeisen oder jene mit Sahne vertrugen sich nicht mit den milden oder mittelkräftigen Zigarren. Desserts mit Karamell, Zimt, Kaffee, Nüssen, Früchten und Gewürzen – die häufigsten und leichter identifizierbaren Aromen in Zigarren – eignen sich am besten für eine Kombination, die einen Genuss für die Sinne verspricht.

Geräuchertes Hawaiian-Tabak-Schokoladenmousse Smoked Hawaiian Tobacco Chocolate Mousse

ZUTATEN:

- 500 g geräucherte Schokolade unter Verwendung einer No Ka Oi der Hawaiian Vintage-Serie der Kauai Cigar Company
- 100 g Crème Anglaise
- 500 g Schlagsahne
- 1 Tahiti-Vanilleschote

INGREDIENTS:

- 500 g smoked chocolate, using one cigar: No Ka Oi Hawaiian Vintage series by Kauai Cigar Company
- 100 g vanilla crème anglaise
- 500 g whipped cream
- 1 Tahitian vanilla bean



el Tonin: “Wow! The macaron really complements the coffee and the sweet spice notes of the cigar.”

THE SMOKED HAWAIIAN

To mark the pairing experiment, Pierrick created the smoked Hawaiian tobacco chocolate mousse. The elaborate dessert was garnished with caramelized tobacco leaf and syrup. This amazing dessert clearly enriched each cigar – light and medium-bodied cigars tasted like fuller-bodied versions of themselves.

DELIGHTING THE SENSES

As this pairing experiment shows, not all desserts pair well with cigars. The best matches were those desserts that were light, had texture, and didn't smother the palate. Heavy desserts or those featuring cream would not suit light or medium-bodied cigars. Desserts made with caramel, cinnamon, coffee, nuts, fruits and spices – flavors that that are most often and more easily identified in cigars – are the most suitable for creating a pairing that will delight the senses.