Calamansi Zomer

RECEPT VAN JEROEN GOOSSENS

Calamansi Zomer

RECEPT STAP VOOR STAP

1

Zomer dessert van yoghurt, witte chocolade, calamansi, rood fruit en hibiscus

BEREIDINGSWIJZE

Dit recept bestaat uit 10 componenten:

1. Ring groene chocolade (Veliche Obsession 30% en groene kleurstof)
2. Amandel croquant (Recept A)
3. Biscuit roulee (Recept B)
4. Verse aardbei
5. Coullis rood fruit hibiscus (Recept C)
6. Ijs van yoghurt en witte chocolade (Recept D)
7. Cremeux calamansi (Recept E)
8. Verse frambozen
9. Klavertje 4 en verse blauwe bes (Veliche Obsession 30% en groene cacaoboter)
10. Verse aalbes

Opbouw

BEREIDINGSWIJZE

1. Vorm de groene chocolade tot een ring van 12 cm diameter.
2. Bak recept A in ringen van 10 cm en steek het midden uit op 6 cm diameter.
3. Bereid recept B, leg beide kleuren op elkaar en rol op tot 7 cm diameter. Vries in en snijd plakken van 3 mm dik.
4. Snijd de aardbeien in plakjes.
5. Bereid recept C.
6. Bereid recept D, vorm een quenelle en serveer op -10 °C.
7. Bereid recept E en werk af met versgeraspte calamansi.
8. Halveer de frambozen.
9. Strijk witte chocolade op voorgekleurde plastic vellen met een klavertjeviersjabloon. Laat kristalliseren en los.
10. Voeg verse rode bessen toe.
11. Dresseer alle onderdelen zoals op de foto en plaats het ijs als laatste.

2

Recept A: amandelkrokant

INGREDIËNTEN

- 90 g suiker
- 2 g pectine NH
- 50 g boter
- 30 g glucose
- 30 g calamansi
- 110 g amandelschilfers

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng alle droge ingrediënten.
2. Verwarm de boter met de calamansi en glucose.
3. Meng beide bereidingen. Verdeel in ringen van circa 10 cm met een opening van circa 6 cm en bak 15 minuten op 155 °C.

3

Recept B: biscuitroulade

INGREDIËNTEN

- 275 g suiker
- 320 g eiwit
- 190 g bloem
- 275 g eidooier
- 2 g zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop het eiwit met de suiker tot een stevige meringue.
2. Spatel de eidooiers erdoor.
3. Voeg de bloem en het zout toe.
4. Strijk twee derde van het beslag uit op 5 mm dikte.
5. Kleur het resterende derde groen en strijk uit op 3 mm dikte.
6. Bak op 220 °C.
7. Strijk dun in met calamansi-crémeux, leg beide kleuren op elkaar en rol op tot 7 cm diameter.

4

Recept C: coulis van rood fruit en hibiscus

INGREDIËNTEN

- 200 g rood fruit (rode bes, framboos, aardbei en blauwe bes)
- 20 g inuline
- 20 g glucose
- Hibiscusextract of hibiscusthee, naar smaak
- Citroenzuur, naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Mix alle ingrediënten koud tot een gladde coulis en passeer door een fijne zeef.

5

Recept D: yoghurt-witte-chocolade-ijs

INGREDIËNTEN

- 360 g melk
- 50 g suiker
- 200 g witte chocolade Obsession 30 % Veliche
- 400 g volle yoghurt
- 25 g yoghurtpoeder
- 2 g stabilisator

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de helft van de melk en smelt hierin de witte chocolade. Voeg de resterende melk toe.
2. Meng de suiker met de stabilisator en het yoghurtpoeder.
3. Voeg alle ingrediënten samen, mix glad en turbineer in de ijsmachine tot -10 °C.

6 Recept E: calamansi-crémeux

INGREDIËNTEN

- 170 g calamansisap
- 100 g suiker
- 150 g eieren
- 75 g eidooiers
- 3 g gelatine
- 15 g water
- 100 g boter
- 30 g Euphoria Caramel 31 % chocolade Veliche

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm het sap met de helft van de suiker.
2. Hydrateer de gelatine in het koude water.
3. Klop de eieren, eidooiers en resterende suiker glad.
4. Giet het warme sap op het eimengsel en gaar al roerend tot circa 83 °C.
5. Voeg de gelatinemassa, chocolade en boter toe en emulgeer kort met een staafmixer.
6. Spuit in de vormen en vries in.
7. Los en werk af met versgeraspte calamansi.