Gebroken Noten

RECEPT VAN DAVID REDON

Gebroken Noten

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

± 50 individuele gebakjes

- Hazelnoot financier
- Knapperige hazelnootcrème
- Caranut mousse
- Karamelglazuur
- Notendop
- Schelpen spray

1 HAZELNOOT FINANCIER

INGREDIËNTEN

- Bruine boter 140 g
- Ruwe rietsuiker 180 g
- Eiwitten 190 g
- Zeezout 1 g
- Veliche Hazelnootpraliné 65 90 g Bloem T55 90 g
- Bakpoeder 1,5 g
- Citroenrasp 2 g

BEREIDINGSWIJZE

Maak de bruine boter en laat afkoelen tot onder 80°C. Meng suiker met eiwitten, zout en praliné. Voeg al roerend de bruine boter toe, voeg dan de bloem gezeefd met bakpoeder en citroenrasp toe. Vul 12 g per siliconen bolvorm van 4 cm Ø. Bak in een heteluchtoven op 170°C gedurende 12 min.

2 KNAPPERIGE HAZELNOOTCRÈME

INGREDIËNTEN

- Ongezoete hazelnootmelk 280 g Vanillezaadjes 5 g

  Zeezout 2 g

- VELICHE Hazelnootpraliné 65 1000 g Geroosterde gehakte hazelnoten 200 g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de melk met vanille en giet over de hazelnootpraliné, meng goed en voeg geroosterde gehakte hazelnoten toe. Spuit 15 g per siliconen bolvorm van 4 cm Ø. Vries in. Zodra bevroren, twee stukken samenvoegen om een bol te verkrijgen.

3

CARANUT MOUSSE

INGREDIËNTEN

- Ongezoete hazelnootmelk 315 g
- Zeezout 3 g
- Gelatinemassa (1/5) 105 g
- VELICHE choc. Euphoria 31 600 g
- VELICHE Hazelnootpraliné 65 120 g
- UHT slagroom 35% 1500 g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de melk en zout tot ongeveer 80°C, voeg de gelatinemassa toe en giet over de chocolade en praliné, meng goed. Bij 35-38°C de zachte slagroom erdoor spatelen.

4 KARAMELGLAZUUR

INGREDIËNTEN

- UHT room 35% 100 g
- Suiker 70 g
- Glucosestroop 410 g
- Gelatinemassa (1/5) 180 g
- VELICHE choc. Euphoria 31 180 g
- Spiegelglazuur neutraal 700 g
- Goudpoeder 0,3 g

BEREIDINGSWIJZE

Kook room, suiker en glucose, voeg gelatinemassa toe en giet over de chocolade, meng goed, voeg spiegelglazuur en goudpoeder toe aan het einde. Mix en gebruik bij 35/38°C.

5 NOTENDOPPEN

INGREDIËNTEN

- VELICHE Temptation 64 Q.N
- VELICHE Intense 35 60 g
- VELICHE Cacaoboter 75 g
- VELICHE Hazelnootpraliné 65
- 495 g VELICHE Crispy crunchies
- 105 g Geroosterde gehakte hazelnoten 30 g

BEREIDINGSWIJZE

Tempereer de chocolade Temptation 64 en giet een laag in een chocolademal halve bol van 7 cm Ø. Smelt de melkchocolade Intense 35 met de cacaoboter rond 40°C en meng met de hazelnootpraliné, voeg dan knapperige crunchies en geroosterde gehakte hazelnoten toe. Tempereer tot 22-24°C, vul halve bolvormen bovenop de chocolade, draai om op een rooster om het overtollige te verwijderen en laat opstijven bij 15-16°C. Zodra uitgehard, nog een laag getempereerde pure chocolade gieten. Laat volledig kristalliseren en ontvorm.

6

SCHELPEN SPRAY VELICHE

INGREDIËNTEN

- Cacaoboter 200 g
- VELICHE Intense 35 100 g
- Oranje vetoplosbare kleurstof 0,4 g

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de cacaoboter op 45°C, giet over de chocolade en kleurstof en mix. Spray op de notendoppen rond 29-32°C. Laat opstijven en krab lijnen met een metalen borstel.

ASSEMBLAGE

BEREIDINGSWIJZE

Vul de siliconen mal Silikomart Nocciola 125 met Caranut mousse, duw in het midden een bol hazelnootdazzle crème, voeg mousse toe en plaats een halve bol hazelnoot financier. Vries in. Zodra bevroren, ontvormen en glazuren. Breek een notendop en plaats stukken rond de cake.