Wild & Woody

RECEPT VAN DAVID REDON

Wild & Woody

RECEPT STAP VOOR STAP

COMPONENTEN

BEREIDINGSWIJZE

Dit recept is genoeg voor ~ 20 desserts

- Dennenmeringue
- Walnootcrumble
- Kastanjecrème
- Chocoladewolk
- Eekhoorntjesbroodchips

1 DENNENMERINGUE ~ 40 halve bollen

INGREDIËNTEN

- Eiwitten 300 g
- Suiker 600 g
- Zeezout 3 g
- Geroosterde pijnboompitten 150 g
- Geroosterde pompoenpitten 100 g
- Cacaoboter VELICHE QS

BEREIDINGSWIJZE

Meng eiwitten met suiker en zout, verwarm licht tot 40°C en klop tot een stevige textuur is verkregen. Voeg de klein formaat verpletterde zaden toe. Vorm in halve bollen van 7 cm Ø siliconen mal, het onderste deel volledig sluiten en bovenste deel wild open in het midden. Droog uit in convectieoven op 90°C gedurende 2 uur, open demper. Koel af en ontvorm voorzichtig als ze nog lauw zijn. Spuit binnenin gesmolten cacaoboter (35°C) om te impermeabiliseren.

2

WALNOOTCRUMBLE

INGREDIËNTEN

- Bloem 350 g
- Walnootpoeder 150 g
- Poedersuiker 140 g
- Boter 220 g
- Zeezout 2 g
- Melkchocolade Intense 35, Veliche 150 g
- Cacaoboter VELICHE 25 g

BEREIDINGSWIJZE

Meng alles samen tot een zanderige textuur is verkregen. Bak op bakplaat op 160°C gedurende 15-20 min, open demper. Koel volledig af. Smelt de chocolade en cacaoboter, tempereer tot 35°C, en enrobeer de kruimel ermee. Laat het opstijven.

3

KASTANJECRÈME

INGREDIËNTEN

- Water 250 g
- Rietsuiker 60 g
- Ongezoete kastanjepasta 430 g
- Zeezout 1 g
- Vanilleboon 1 g
- Ahornsiroop 60 g

BEREIDINGSWIJZE

Maak een siroop met water en rietsuiker, giet in de thermomix, voeg de kastanje, vanille en zeezout toe en kook op 100°C gedurende 10 min. Voeg de ahornsiroop toe en meng om goed te incorporeren. Verwijder van het vuur en koel af.

4

CHOCOLADEWOLK

INGREDIËNTEN

- Verse room 35% 165 g
- Dennenknoppen 8 g
- Donkere chocolade Temptation 64, Veliche 160 g
- Verse room 35% 300 g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de room tot 80°C en infuseer de dennenknoppen erin gedurende 10 minuten. Zeef uit, giet op de chocolade, voeg de rest van de room toe en meng tot een goede emulsie is verkregen. Rond 35°C, giet in een 0,5L sifon en voeg 2 gaspatronen toe. Schud goed voor gebruik.

5

EEKHOORNTJESBROODCHIPS

INGREDIËNTEN

- Vers of gedehydrateerd eekhoorntjesbrood

BEREIDINGSWIJZE

Als je vers eekhoorntjesbrood gebruikt, snijd ze in halve centimeter dikte en droog ze uit in de oven op 100°C tot ze volledig droog en knapperig zijn. Voor gedehydrateerd eekhoorntjesbrood, zet ze in de oven op 120°C gedurende 10 minuten. Bewaar in hermetische doos.

MONTAGE

BEREIDINGSWIJZE

Op het bord leg je een platte halve bol meringue en spuit je er 30 g kastanjecrème in. Leg 15 g kruimel en een paar geroosterde pijnboompitten, sluit de meringue door een open halve bol meringue bovenop te plaatsen. Spuit de chocoladewolk met de sifon tot de top en strooi er een paar stukjes kruimel over. Rondom spuit je wat kastanjecrème en leg je wat eekhoorntjesbroodchips. Decoreer met wat Leman Decorations paddenstoelen 51304 en 51305.

De chocoladewolk moet op het laatste moment voor het serveren worden gespoten voor een optimaal resultaat en textuur.