Kerstklokjesgebak

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Kerstklokjesgebak

RECEPT STAP VOOR STAP

Recept voor 12 tot 16 gebakjes

BEREIDINGSWIJZE

Benodigd materiaal:

- Bolvorm van 7 cm
- Siliconen bolvorm van 6 cm
- Goudkleurige cacaoboter

1. Chocoladebiscuitkruimels
2. Pure chocolademousse 72 %
3. Hazelnootpralinécrémeux
4. Karamelcrème
5. Browniestukjes

1

Chocoladebiscuitkruimels

BEREIDINGSWIJZE

1. Maal restjes bevroren chocoladebiscuit of brownie fijn.
2. Meng de kruimels met Frangelico-hazelnootlikeur of chocoladelikeur voor een zachte textuur en extra smaak.

2 Pure chocolademousse 72%

INGREDIËNTEN

- 95 g room (1)
- 180 g pure chocolade Sensation 72% Veliche
- 100 g suiker
- 50 g eidooiers
- 30 g water
- 300 g room (2)

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop de room (2) lobbig en bewaar in de koelkast.
2. Kook de suiker met het water tot 120 °C.
3. Klop de eidooiers luchtig, giet de hete suikersiroop er al kloppend bij en klop verder tot een schuimige pâte à bombe.
4. Breng de room (1) aan de kook, giet op de pure chocolade en emulgeer glad. Laat afkoelen tot 40 °C.
5. Spatel de pâte à bombe voorzichtig door het chocolademengsel.
6. Spatel vervolgens de opgeklopte room erdoor.
7. Verwerk de mousse onmiddellijk.

3 Hazelnootpralinécrémeux

INGREDIËNTEN

- 250 g room
- 100 g Hazelnootpraliné 65% Veliche
- 50 g melkchocolade Intense 35% Veliche
- 90 g eidooiers
- 35 g suiker
- 3 g gelatinepoeder
- 15 g water

BEREIDINGSWIJZE

1. Week het gelatinepoeder in het koude water.
2. Breng de room aan de kook.
3. Meng de eidooiers met de suiker.
4. Giet de hete room op het dooiermengsel, roer goed en gaar al roerend tot 84 °C.
5. Neem van het vuur en voeg de gelatinemassa, melkchocolade en hazelnootpraliné toe.
6. Emulgeer kort met een staafmixer, verdeel telkens 20 g over de bolvormen van 6 cm en vries in.

4 Karamelcrème

INGREDIËNTEN

- 125 g suiker
- 750 g room
- 5 g gelatinepoeder
- 25 g water
- 250 g Euphoria 31%-karamelchocolade Veliche
- 2 g vanillestokje

BEREIDINGSWIJZE

1. Week het gelatinepoeder in het koude water.
2. Schraap het vanillestokje uit en breng de helft van de room met de vanille aan de kook.
3. Karamelliseer de suiker tot een diepe amberkleur en blus af met de hete room.
4. Voeg de gelatinemassa en karamelchocolade toe en meng kort.
5. Voeg de andere helft van de koude room toe.
6. Emulgeer met een staafmixer.
7. Laat 12 uur in de koelkast rijpen en klop daarna op tot een middelzachte textuur.

5 Browniestukjes

INGREDIËNTEN

- 41 g pure chocolade Sensation 72% Veliche
- 105 g boter
- 85 g eieren
- 75 g bruine suiker
- 1,5 g zout
- 55 g bloem
- 19 g cacaopoeder met hoog vetgehalte van Veliche
- 38 g pecannoten

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de bruine suiker, het zout en de eieren op lage snelheid met de platte menghaak.
2. Smelt de boter en giet op de chocoladedruppels. Meng glad.
3. Voeg de chocoladeganache aan het eimengsel toe en meng tot een egaal beslag.
4. Meng de bloem met het cacaopoeder en voeg toe. Meng 1 minuut en spatel de stukjes pecannoot erdoor. Verdeel het beslag over een bakvorm.
5. Bak ongeveer 20 minuten op 175 °C, afhankelijk van de dikte.
6. Laat afkoelen en snijd in kleine blokjes.

Montage:

BEREIDINGSWIJZE

- Mouleer halve bollen van 7 cm in pure chocolade 58%. U hebt twee halve bollen nodig per kerstklokje. Naar wens kunt u ook melkchocolade 35% gebruiken.
- Snijd de rand van de kerstklokvorm bij met een mes en maak met een rond spuitmondje van 13 mm de openingen, zoals op de foto's.
- Leg de halve bollen op een plaat en verstuif er getempereerde goudkleurige cacaoboter van 28 °C over. Strooi vóór de kristallisatie wat goudpoeder op de bollen voor extra glans.
- Meng de chocoladebiscuitkruimels met wat likeur tot ze zacht zijn en schep ongeveer twee grote lepels in de onderste halve bol.
- Maak de hazelnootcrémeux, verdeel over de vormen van 6 cm en vries in.
- Bereid de pure chocolademousse. Spuit mousse op de biscuitkruimels, plaats de bevroren hazelnootcrémeux erin en vul met mousse tot aan de rand. Laat opstijven.
- Klop de karamelcrème middelzacht en spuit ze met een rond spuitmondje van 6 mm boven op de chocolademousse.
- Decoreer met browniestukjes, gekaramelliseerde hazelnoten en zachte karamel.
- Sluit het gebak af met de tweede halve bol.