Oriental queen

RECEPT VAN DAVID REDON

Oriental queen

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Cacao dentelles
- Amandel streusel
- Ceylan thee romig
- Zoute pistaccio chantilly
- Citrusvruchten segment

1 KOOLZAADKROON

INGREDIËNTEN

- 30 g Meel
- 20 g vetrijk cacaopoeder
- 100 g amandelpoeder
- 65 g poedersuiker
- 50 g boter
- 165 g eiwitten

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Mix alle poeder samen in de keukenmachine tot een fijn mengsel.
2. Voeg gesmolten boter en getempereerde eiwitten toe.
3. Strijk met de DENTELLE Silikomart mat de vorm uit, verwijder het teveel en bak gedurende 4 min. op 150°C.
4. Voorzichtig losmaken als het nog warm is en om een metalen ring van 10 cm diameter wikkelen en opnieuw 4 min. in de oven laten drogen.

2

AMANDELSTREUSEL

INGREDIËNTEN

- 100 g boter
- 100 g bruine suiker
- 130 g Amandel brut
- 100 g Meel T55
- 2 g zeezout

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Rooster de amandelen, laat ze afkoelen en mix ze tot een grof poeder.
2. Meng in de mengkom alles door elkaar tot het op een zanderig mengsel lijkt.
3. Strooi op de bakplaat en bak gedurende 15 min. op 170°C.

3

CEYLAN THEE ROOM

INGREDIËNTEN

- 100 g Volle melk
- 8 g zwarte Ceylan thee
- 15 g honing
- 160 g Sensation 72 Veliche Belgische donkere couverturechocolade
- 200 g Vloeibare room 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de melk met de thee tot 60°C, dek af met huishoudfolie en laat 15 min. trekken.
2. Zeef, voeg honing toe en verwarm indien nodig opnieuw, giet dan over de chocolade en meng.
3. Voeg de vloeibare verse room toe en meng tot een emulsie.
4. Laat instellen.

4

ZOUTE PISTACHE CHANTILLY

INGREDIËNTEN

- 150 g Verse room 35%
- 1,5 g zeezout
- 60 g pure pistachepasta
- 160 g Inspiratie 32 Belgische melkcouverture chocolade
- 400 g Vloeibare verse room 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de verse room met zout op 80°C.
2. Giet over de pistachepasta en chocolade.
3. Voeg de vloeibare room toe en meng tot een goede emulsie.
4. Laat een nacht opstijven in de koelkast.
5. Voor gebruik opkloppen tot een stevige textuur.

ASSEMBLAGE

BEREIDINGSWIJZE

In een bord de cacaokroon iets uit het midden plaatsen. Spuit rondom afwisselend beide crèmes, leg er dan citrusvruchtenpartjes (sinaasappels en grapefruits) tussen, dan amandelstreusel, geroosterde pistachestukjes en enkele kleine witte meringue-druppels van Leman.