Van de boerderij

RECEPT VAN DAVID REDON

Van de boerderij

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- 20 STUKS
- Wortelcake
- Pure chocoladecrème
- Vanillechocolademousse
- Oranje glazuur
- Crumble van cacao

1 WORTELCAKE

INGREDIËNTEN

- 40 g eierdooiers
- 80 g lichte kandijsuiker
- 30 g koolzaadolie
- 15 g citroensap
- 1 g gemberpoeder
- 1,5 g kaneelpoeder
- 0,2 g nootmuskaatpoeder
- 70 g amandelpoeder
- 40 g T55-bloem
- 1 g zeezout
- 25 g geroosterde pecannoten
- 80 g gehakte & versnipperde wortel
- 60 g opgeklopt eiwit

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Meng de eierdooiers met lichte kandijsuiker. Voeg olie, citroensap, citroenzestes en ook de rest van de ingrediënten toe (behalve het eiwit).
2. Klop het eiwit op tot een halfvaste textuur en meng ze door de eerste bereiding.
3. Spuit 13 gr in de TRUFFLES 40-mal van Silikomart en bak gedurende 15 min op 170 °C met gesloten luchtregelklep.
4. Laat afkoelen, verwijder uit de vorm en vries in.

2

PURE CHOCOLADECRÈME

INGREDIËNTEN

- 100 g volle melk
- 175 g Temptation 64 Belgische pure couverturechocolade
- 5 g gelatinemassa (1/5)
- 200 g vloeibare room van 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Breng de melk op 80 °C, voeg de gelatinemassa toe en giet over de chocolade.
2. Goed mengen en daarna de vloeibare room toevoegen. Mix met de handmixer om een goede emulsie te krijgen.
3. Vul 25 gr in de TRUFFLE 70-mal van Silikomart: breng de bevroren wortelcake aan in het midden.
4. Vries in.

3

VANILLECHOCOLADEMOUSSE

INGREDIËNTEN

- 105 g volle melk
- 3 g vanillebonen
- 30 g gelatinemassa (1/5)
- 250 g Inspiration 32 Belgische couverturemelkchocolade
- 400 g slagroom van 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de melk met vanille tot 80 °C, voeg de gelatinemassa toe en giet over de chocolade; maak vervolgens een ganache.
2. Voeg bij een temperatuur van 35 °C de slagroom van 35% voorzichtig mengend toe.

4

ORANJE GLAZUUR

INGREDIËNTEN

- 50 g verse room van 35%
- 20 g suiker
- 205 g glucose
- 90 g gelatinemassa (1/5)
- 110 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 40 g Inspiration 32 Belgische couverturemelkchocolade
- 350 g neutraal spiegelglazuur
- Oranje kleurstof q.n

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Breng de room, suiker en glucose aan de kook. Voeg de gelatine toe en giet over de chocolade. Voeg vervolgens ook het spiegelglazuur en de kleurstof toe.
2. Meng met de handmixer tot een egale massa.
3. Te gebruiken bij 35/38 °C.

5

CRUMBLE VAN CACAO

INGREDIËNTEN

- 75 g boter
- 75 g suiker
- 100 g amandelpoeder
- 75 g T55-bloem
- 25 g cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 1 g zeezout

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Meng alles samen tot u een zanderige textuur krijgt. Strooi op bakplaten en bak gedurende 12 minuten op 170 °C.
2. Bewaar.

Montage

BEREIDINGSWIJZE

Vul de MUL3D EGG-mal van Silikomart voor de helft met de mousse en duw de insert van chocoladecrème tot de helft in de mousse. Plaats het bovenste deel van de mal en vul opnieuw met mousse tot 0,5 centimeter van de top. Vries in. Verwijder uit de mal, glaceer en besprenkel het onderste deel met crumble van cacao. Versier met Veliche Obsession 30 Belgische witte chocolade in groene kleur om de wortelblaadjes te maken.