Pure Usulután 65-chocolade, wilde Vogezen-bosbessen, zomerse budo sansho

RECEPT VAN ANNE GERBAUD

Pure Usulután 65-chocolade, wilde Vogezen-bosbessen, zomerse budo sansho

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Chocoladezandkoekje
- Crémeux van chocolade
- Chocoladesponscake
- Jam van wilde bosbessen uit de Vogezen doordrenkt met budo sansho
- Chantilly van chocolade
- Gekaramelliseerde boekweit

1

CHOCOLADEZANDKOEKJE

BEREIDINGSWIJZE

- 94 g boter
- 45 g poedersuiker
- 1,25 g fijn zout
- 125 g bakbloem (type 55)
- 12,5 g cacaopoeder
- 1 g zeezout
- 25 g cacaosnippers
- 15 g eierdooier

PROCES

1. Spatel de boter en droge ingrediënten samen tot ze fijne kruimels vormen.
2. Voeg de eierdooiers toe en meng tot een deeg.
3. Rol uit tot een dikte van 2 mm en snijd rondjes van 8,5 cm uit.
4. Bak gedurende 10 minuten op 160 °C.

2

CRÉMEUX VAN CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

- 54 g melk
- 54 g room
- 5,4 g suiker
- 13 g eierdooier
- 80 g Usulután 65 Signature Origin pure couverturechocolade

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Warm de melk en de room samen op.
2. Maak een custard uit het mengsel van de eidooier en de suiker en giet hem onder voortdurend roeren over de chocolade.

3

CHOCOLADESPONSCAKE

BEREIDINGSWIJZE

- 25 g bakbloem (type 55)
- 25 g maïsmeel
- 27,5 g cacaopoeder
- 120 g suiker
- 125 g eiwit
- 55 g gesmolten boter

PROCES

1. Klop het eiwit met de suiker.
2. Voeg zachtjes mengend de gezeefde bloem, het maïsmeel en het cacaopoeder toe en daarna de gesmolten boter.
3. Bak gedurende 8 minuten op 180 °C.
4. Snij, eenmaal koud, rondjes van 7 cm uit.

4

JAM VAN WILDE VOGEZEN-BOSBESSEN DOORDRENKT MET BUDO SANSHO

INGREDIËNTEN

- 150 g wilde bosbessen uit de Vogezen
- 3 g budo sansho
- 27,5 g suiker (1)
- 1,44 g NH-pectine
- 4 g suiker (2)
- 4,25 g citroensap

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Kook de bosbessen samen met de suiker (1) en doordrenk met de budo sansho (gebruik een theefilterzakje).
2. Verwijder de budo sansho, voeg het mengsel van pectine en suiker (2) toe en breng aan de kook.
3. Voeg het citroensap toe en laat daarna afkoelen.

5

CHANTILLY VAN CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

- 45 g room (35% vet)
- 4 g glucose
- 4 g invertsuiker
- 36 g Usulután 65-chocolade
- 150 g room (35% vet)

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Breng 45 g room, glucose en invertsuiker aan de kook en giet dit onder voortdurend roeren over de chocolade.
2. Voeg de resterende room toe en meng daarna goed samen.
3. Klop op tot een chantilly wanneer het mengsel koud is.

6

OPDIENEN

BEREIDINGSWIJZE

Spuit 15 g crèmeux van chocolade op een zandkoekjesbodem en leg er de chocoladesponscake erop. Spuit 10 g bosbessenjam op de sponscake en top vervolgens af door daarbovenop 30 g Usulután-chantilly in de vorm van een bloem te spuiten.