Taart van krokante chocoladepraliné met rode vruchten

RECEPT VAN MAARTEN JORDAENS

Taart van krokante chocoladepraliné met rode vruchten

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Basis van krokante chocoladepraliné
- Okapi-ganache
- Decoratie - Topping van chocoladepoeder
- Verse bloemen / kruiden
- Decoratie - Krokante praliné - Chocoladebol
- Decoratie
- Chocoladepoeder
- Decoratie
- Verse vruchten

1

BASIS VAN KROKANTE CHOCOLADEPRALINÉ

INGREDIËNTEN

- 200 g Hazelnootpraliné
- 100 g Usulután 65 Signature Origin pure couverturechocolade
- 25 g ontgeurde cacaoboter
- 30 g krokant gepofte quinoa

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Smelt de chocolade en de cacaoboter.
2. Voeg de Hazelnootpraliné en krokante quinoa toe.
3. Meng tot een homogeen mengsel en leg het in de 'croute' als basislaag.

2

OKAPI-GANACHE

INGREDIËNTEN

- 125 g volle melk
- 125 g room (35%)
- 25 g suiker
- 50 g eigeel
- 40 g Inülin Waxy
- 150 g Okapi 65 Signature Origin pure couverturechocolade

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Kook melk + room + suiker.
2. Meng met de eierdooiers en chocolade.
3. Voeg Inülin Waxy toe en meng goed.
4. Zeef het mengsel en spuit het in de croute met krokante chocoladepralinébodem.
5. Laat afkoelen in de koelkast.

3

DECORATIE - TOPPING VAN CHOCOLADEPOEDER

INGREDIËNTEN

- 100 g maltodextrine tapioca
- 150 g Usulután 65 Signature Origin pure couverturechocolade
- 3 g zout

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Klop het zout, de gesmolten chocolade en de maltodextrine tot een poeder.

4

VERSE BLOEMEN / KRUIDEN

BEREIDINGSWIJZE

- Paarse bloem en Atsina Cress

5

DECORATIE - KROKANTE PRALINÉ - CHOCOLADEBOL

INGREDIËNTEN

- 200 g Hazelnootpraliné
- 100 g Usulután 65 Signature Origin pure couverturechocolade
- 25 g ontgeurde cacaoboter
- 30 g krokant gepofte quinoa

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Smelt de chocolade en de cacaoboter.
2. Voeg de Hazelnootpraliné en krokante quinoa toe.
3. Meng tot een homogeen mengsel. Doe het in een bolvormige siliconenmal en vries in.

6

DECORATIE

BEREIDINGSWIJZE

- Spirelli wit 14 cm
- Wit knapperig schijfje

PROCES

1. Meng met Xanthan Instant.
2. Bewaar in de koelkast.

7

CHOCOLADEPOEDER

INGREDIËNTEN

- 100 g Maltodextrine tapioca (Toufood)
- 150 g Usulután 65 Signature Origin pure couverturechocolade
- 3 g zout

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Klop het zout, de gesmolten chocolade en de maltodextrine tot een poeder.

8

DECORATIE

BEREIDINGSWIJZE

- Crumble van exotisch fruit
- Krokante citroenkrullen
- Spirelli wit 14 cm
- Halve bol met goud 2,2 cm

9

VERSE VRUCHTEN

BEREIDINGSWIJZE

- Gesneden verse aardbei
- Gesneden verse framboos
- Gesneden verse bosbes