Zwarte truffel

RECEPT VAN DAVID REDON

Zwarte truffel

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Olijfoliekoekje
- Mangosaus
- Vanillemousse
- Romige chocoladetruffels
- Zwartechocoladespray
- Cacaobonenchips

1

OLIJFOLIEKOEKJE

BEREIDINGSWIJZE

- Halve bol 2,5 cm Ø / 4g per vorm
- 70 g Volle melk
- 100 g Koudgeperste olijfolie
- 20 g Koolzaadolie
- 190 g Hele eieren
- 130 g Suiker
- 3 g Fleur de sel
- 220 g Bloem
- 10 g Bakpoeder

PROCES

1. Meng de melk met beide oliën, de hele eieren, de suiker en het zout.
2. Voeg gezeefde bloem met bakpoeder toe en meng energiek.
3. Spuit in een halve bol siliconen mal van 2,5 cm diameter en bak gedurende 7 minuten op 170°C.

2

MANGOSAUS

BEREIDINGSWIJZE

- Halve bol 2,5 cm Ø
- 200 g Mangopuree
- 1 g Iota gom poeder

PROCES

1. Samen met koud proces mengen, de halve bol siliconenvorm van 2,5 cm volledig vullen en invriezen.

3

VANILLEMOUSSE

INGREDIËNTEN

- 105 g volle melk
- 3 g vanillebonen
- 30 g gelatinemassa (1/5)
- 200 g Obsession 30 Belgische witte couverture chocolade
- 500 g slagroom 35% vet

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

10 g/vorm

1. Verwarm de melk met de vanille tot 80°C, voeg de gelatinemassa toe en giet op de chocolade, maak vervolgens een ganache.
2. Bij 35°C de 35% slagroom toevoegen.
3. Mal in een hartvorm van siliconen (Silikomart ref: CUPIDO 30)

4

TRUFFELCHOCOLADECREMEUX

INGREDIËNTEN

- 165 g Volle melk
- 290 g Temptation 64 Belgische donkere couverturechocolade
- 8 g gelatinemassa (1/5)
- 12 g Truffelolijfolie
- 320 g UHT-room 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Breng de melk op 80°C, voeg de gelatinemassa toe en giet over de chocolade en meng goed.
2. Voeg de truffelolie en de room toe en mix met de handmixer tot een goede emulsie.
3. Dek af met huishoudfolie bij direct contact en bewaar in de koelkast.

5

ZWARTECHOCOLADESPRAY

INGREDIËNTEN

- 500 g Essential 54 Belgische pure couverturechocolade
- 300 g ontgeurde cacaoboter
- 8 g Houtskoolpoeder

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Smelt de ontgeurde cacaoboter op 50°C, giet hem over de chocolade met het houtskoolpoeder en meng goed.
2. Gebruik bij 35°C.

6 CACAOBONENCHIPS

INGREDIËNTEN

- 100 g Glucose
- 100 g Bruine suiker
- 80 g UHT-room 35%
- 10 g Cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 70 g Gemalen cacaobonen

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Breng de glucose, de bruine suiker, de room en het cacaopoeder met hoog vetgehalte aan de kook, voeg de gemalen cacaobonen toe en giet ze op een siliconenmatje, rol vervolgens dun uit en bak in de oven op 170 °C gedurende ongeveer 15 minuten (afhankelijk van de dikte).
2. Als het nog warm is in rondjes van 5 cm Ø snijden.
3. Afkoelen op een kromme vorm.
4. Bewaren in een hermetische doos.

SAMENVOEGING

BEREIDINGSWIJZE

- Vul de siliconen hartvorm (Silikomart ref: CUPIDO 30) met de vanillemousse, duw er vervolgens een halve bol biscuit en een halve bol mangosaus in, bedek opnieuw met de mousse, ook al ziet het er bol uit, en vries het in.

  De hartvorm ontvormen, op een lange tandenstoker prikken en rondom onregelmatig met de romige chocoladetruffels bespuiten, dan opnieuw in de diepvriezer zetten.
- Eenmaal bevroren, dompel je het in de vloeibare zwarte chocoladespray op 35°C en gebruik je dezelfde bereidingsspray met lage druk erop om de textuur van de truffelhuid te creëren.
- Niet terugleggen in de vriezer, alleen in de koelkast.

  Dress up in een mooi decor met een takje tijm en leg de nougatinesnippers erop.