Forastero

RECEPT VAN DAVID REDON

Forastero

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Basis van geroosterde amandelen
- Gekaramelliseerde appel & passievrucht
- Pure karamelmousse
- Pure chocoladeschaal
- Chocoladeglazuur

1

BASIS VAN GEROOSTERDE AMANDELEN

INGREDIËNTEN

- 140 g Temptation 64 Belgische pure couverturechocolade
- 30 g koolzaadolie
- 80 g rijstpoppers
- 100 g grof gemalen amandelen
- 40 g Crispy Crunchies
- 1,5 g fleur de sel

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

15 g per mal.

1. Smelt de chocolade bij 45 °C, voeg de olie toe en meng goed.
2. Meng de rest van de ingrediënten er zachtjes door en vul 15 gr per siliconenmal om schijfjes met een diameter van 4 cm en hoogte van 1 cm te vormen.
3. Laat opstijven bij 16-18 °C.

2 GEKARAMELLISEERDE APPEL & PASSIEVRUCHT

INGREDIËNTEN

- 100 g suiker
- 150 g natuurlijk appelsap
- 70 g verse passievruchten
- 140 g verse appels
- 10 g maïszetmeel

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

40 g per mal.

1. Karamelliseer de suiker en stop het koken door er appelsap aan toe te voegen.
2. Voeg er de vers in blokjes gesneden appel, de passievruchtenpulp en het maïszetmeel aan toe en breng aan de kook.
3. Zodra het mengsel kookt en dikker wordt: stop en gebruik een siliconenmal om het vorm te geven (Silikomart Babà REF. SF020) en daarna in te vriezen.

3

PURE KARAMELMOUSSE

INGREDIËNTEN

- 35 g suiker
- 105 g volle melk
- 1,2 g fleur de sel
- 10 g gelatinemassa (1/5)
- 163 g Temptation 64 Belgische pure couverturechocolade
- 350 g slagroom van 35%

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Karamelliseer de suiker, laat ze afkoelen en maal ze tot poeder.
2. Verwarm de melk met het karamelpoeder tot 80 °C, voeg de gelatinemassa toe en giet door een zeef over de chocolade. Maak vervolgens een ganache.
3. Voeg de slagroom van 35% toe bij 35 °C.

4

PURE CHOCOLADESCHAAL

INGREDIËNTEN

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

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Smelt de cacaoboter bij 50 °C, giet over de chocolade en meng goed.
2. Gebruik bij 35 °C.

5

CHOCOLADEGLAZUUR

INGREDIËNTEN

- 140 g UHT-slagroom van 35%
- 40 g suiker
- 410 g glucose
- 150 g gelatinemassa (1/5)
- 145 g Essential 54 Belgische pure couverturechocolade
- 700 g zilveren spiegelglazuur
- 6 g paarse kleurstof

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Kook de room, suiker en glucose. Voeg de gelatine toe om ze te smelten en giet over de chocolade. Meng en voeg op het einde het spiegelglazuur en de kleurstof toe.
2. Meng met de handmixer tot een egale massa.
3. Te gebruiken bij 35/38 °C.

SAMENVOEGING

BEREIDINGSWIJZE

- Vul de mal (Silikomart ref: Bloom 120) met de pure karamelmousse door de zijvorm correct te bedekken en stop er de bevroren gekaramelliseerde appel & passievrucht in tot er bovenaan 5 mm ruimte overblijft. Sluit vervolgens af met mousse en vries in.
- Verwijder uit de mal, dompel voor de chocoladeschaal, laat opstijven en doop in het glazuur voordat er condens verschijnt op het oppervlak van de schaal.
- Plaats op de geroosterde amandelbasis.
- Versier met zwarte CHOCODECOR voor de steel en witte CHOCODECOR voor de bloesem.