Millefeuille van kokosnoot & Okapi-chocolade

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Millefeuille van kokosnoot & Okapi-chocolade

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Millefeuille van chocolade
- Chantilly van kokosnoot
- Crème van Okapi 65 Signature Origin pure chocolade
- Decoratie van chocolade

1 MILLEFEUILLE VAN CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

- 500 g bloem
- 50 g boter
- 5 g zout
- 50 g cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 275 g water
- 400 g boter (lamineerboter)

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de bloem, het cacaopoeder met hoog vetgehalte, het zout en het koude water tot een egaal en elastisch deeg.
2. Laat het 15 minuten rusten.
3. Laat de lamineerboter zacht worden en maak er een vierkante plak van.
4. Snijd de deegbal in kruisvorm doormidden en rol er vier dunne zijden van uit. Leg de boter in het midden en vouw de vier zijden over de boter, zodat de boter in het deeg gewikkeld zit.
5. Rol het deeg (het gebakdeeg) uit tot een lap van 50 x 50 cm en gooi het deeg om.
6. Gooi het deeg om volgens de Franse methode.
7. Rol het deeg, nadat het omgegooid is en gerust heeft, uit tot een dikte van 2,5 cm.
8. Prik enkele gaatjes, bestrooi met florentijnpoeder en bak (onder druk) gelijkmatig op 185 °C.
9. Laat de millefeuille na het bakken uitdrogen in een oven van 80 °C.
10. Snijd rechthoekige stroken uit van 4 cm breed en 22 cm lang.

2 CHANTILLY VAN KOKOSNOOT

INGREDIËNTEN

- 250 g room
- 110 g kokosmelk of -puree
- 3 g gelatinepoeder
- 15 g water
- 70 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 70 g mascarpone
- 10 g rum

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng het gelatinepoeder met koud water en laat het weken.
2. Verwarm de room tot 60 °C en los de gelatine erin op.
3. Voeg de kokosmelk, mascarpone en rum toe.
4. Smelt de witte chocolade en voeg de crème in drie delen toe aan de chocolade.
5. Meng tot een egale massa en laat 24 uur opstijven in de koelkast.
6. Mix de crème tot hij licht wordt met een mixer en garde.
7. Spuit met een spuitzak mooie stroken op de uitgesneden millefeuille. (Zie foto)

3 CRÈME VAN OKAPI 65-CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

- 600 g room
- 150 g volle melk
- 5 g gelatinepoeder
- 25 g water
- 200 g Okapi 65 Signature Origin pure couverturechocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng het gelatinepoeder met koud water en laat het weken.
2. Verwarm de room tot 60 °C en los de gelatine erin op.
3. Smelt de Okapi 65 Signature Origin pure couverturechocolade en meng de crème in drie delen met de chocolade.
4. Meng tot een egale massa en laat 24 uur opstijven in de koelkast.
5. Mix de crème tot hij licht wordt met een mixer en garde.
6. Spuit met een spuitzak mooie stroken op de uitgesneden millefeuille. (Zoals op de foto)

4 DECORATIE VAN CHOCOLADE

BEREIDINGSWIJZE

- Volg de stappen en receptmethoden.
- Gebruik drie plakjes millefeuille per gebak.
- U kunt natuurlijk ook kleinere gebakjes maken door andere maten te gebruiken.
- Gebruik voor de bovenlaag (crème van Okapi 65 Signature Origin pure couverturechocolade) een St. Honoré-spuitmond.
- Versier het gebak met pure chocoladekrullen, kleine kokosnootjes van chocolade en plakjes kokos (zie foto). (Zie foto)

  Tip: In het juiste seizoen kan het recept ook heerlijk versierd worden met verse frambozen.
- De frambozen passen heel goed bij de kokos en de Okapi 65 Signature Origin pure couverturechocolade.