Toverdrank

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Toverdrank

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Krokante basis
- Exotische en pralinésaus
- Exotische mousse
- Chocoladeschaal
- Geel glazuur

1

KROKANTE BASIS

INGREDIËNTEN

- 165 g Hazelnootpraliné 65%
- 30 g ontgeurde cacaoboter
- 0,5 g zout
- 20 g Crispy Crunchies
- 20 g gepofte rijst

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Smelt de cacaoboter bij 45 °C, voeg de praliné toe, meng vervolgens en voeg de rest van de ingrediënten toe.
2. Giet 10 g per silicone truffelmal van ø 6 cm.

2 EXOTISCHE EN PRALINÉSAUS

INGREDIËNTEN

- 200 g Hazelnootpraliné 65%
- 100 g mangopuree
- 40 g passievruchtpuree

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Voeg de koude vruchtenpurees geleidelijk toe aan de praliné door er een emulsie van te maken.
2. Giet 30 g per insert in een silicone truffelmal van ø 4 cm.

3 EXOTISCHE MOUSSE

INGREDIËNTEN

- 100 g mangopuree
- 20 g passievruchtpuree
- 25 g gelatinemassa (1/5)
- 225 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 500 g slagroom met 35% vet

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de vruchtenpuree samen met de gelatinemassa en meng met de witte chocolade tot een ganache.
2. Bij 36 °C de slagroom voorzichtig toevoegen.

4

CHOCOLADESCHAAL

INGREDIËNTEN

- 500 g Emotion 58 Belgische pure couverturechocolade
- 300 g ontgeurde cacaoboter
- 3 g zwarte voedingskleurstof

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Smelt de chocolade en cacaoboter, voeg de kleurstof toe en meng.
2. Gebruik bij 35 °C.

5 GEEL GLAZUUR

INGREDIËNTEN

- 100 g verse room met 35% vet
- 70 g suiker
- 410 g glucosesiroop
- 180 g gelatinemassa (1/5)
- 225 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 700 g neutraal spiegelglazuur
- SQ Gele chocoladekleurstof

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Verwarm de room samen met de suiker en glucose. Giet vervolgens op de gelatine om ze te smelten.
2. Voeg chocolade toe, meng goed om alle chocoladedruppels te smelten en voeg op het einde het spiegelglazuur en de kleurstof toe.
3. Meng het glazuur en gebruik het bij 35/40 °C.

MONTAGE

BEREIDINGSWIJZE

- Giet de krokante basis in de silicone truffelmal van ø 6 cm en laat opstijven.
- Spuit de mousse er bovenop en duw er de bevroren insert van exotische pralinésaus in.
- De uiteindelijke montage moet zich op 0,5 cm van de top bevinden. Vries in.
- Verwijder uit de mal. Steek voor de voet bij 35 °C drie kegeltjes diep in de chocoladecoating.
- Versier met een ring van aan de bovenrand te bevestigen zwarte modelleerchocolade van ø 5 cm. Daarna volgen 2 in een siliconenmal gegoten schedels uit zwarte modelleerchocolade en 2 kleine ringen van ø 1 cm.
- Breng een beetje zilverpoeder aan op alle zwarte elementen.
- Werk de decoratie af met geel glazuur en maak luchtbellen in het glazuur.