# Rood valentijnshart

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

# Rood valentijnshart

RECEPT STAP VOOR STAP

## Rood valentijnshart

**INGREDIËNTEN**

- Obsession 30 Belgische witte chocolade
- Delight 29 Belgische witte chocolade
- Belgische witte chocoladedruppels
- Ontgeurde cacaoboter

**MATERIAAL**

- Vierkante bakvorm
- Hartvormige deegsnijders
- Spuitzakken
- Microplane
- Pincet

**BEREIDINGSWIJZE**

1. Meng het amandelpoeder, de suiker, de bloem en het zout.
2. Breng het eiwit op kamertemperatuur en roer het door het mengsel.
3. Smelt de boter en meng ze met het amandeldeeg.
4. Voeg tot slot de Belgische witte chocoladedruppels en de limoenzeste toe.
5. Spreid de massa 2 cm dik uit in een afgesloten bakblik.
6. Zet het bakblik met het deeg in de koelkast en laat een nacht rusten.
7. Bak het deeg voor het financierbiscuit goudbruin op 190 °C.

1. Smelt de Belgische witte chocoladedruppels tot 45 °C.
2. Meng de gesmolten chocolade met het frambozenpoeder en de frambozenstukjes.
3. Voeg de rode kleurstof voor cacaoboter toe om de gewenste kleur te krijgen.
4. Temper de chocolade op de juiste temperatuur.

1. Meng de gelatine in het water en laat even settelen.
2. Verwarm de room samen met de vanillepeul.
3. Los de gelatine op in de warme room.
4. Laat de warme massa door een fijne zeef lopen en vermeng ze met de chocolade.

5. Mix de massa kort met een staafmixer.
6. Laat de crème minstens 24 uur afkoelen voor gebruik.
7. Klop de crème luchtig met behulp van een machinekom en -garde (foto 5385).

1. Ingrediënten (deeg voor financierbiscuit)
    - 300 g amandelpoeder
    - 450 g suiker
    - 370 g eiwit
    - 265 g ontgeurde cacaoboter
    - 105 g bloem
    - 6 g zout
    - 5 g limoenzeste
    - 250 g Belgische witte chocoladedruppels
2. - Gebruik een hartvormige deegsnijder met een diameter van ongeveer 6 cm om de biscuits uit te snijden.
    - Tip: Draai de deegsnijder telkens 180 graden om de volgende biscuit uit te snijden.
    - Zo verliest u de kleinste hoeveelheid deeg.
3. Ingrediënten (rode frambozenchocolade)
    - 500 g Delight 29 Belgische witte chocolade
    - 50 g frambozenpoeder
    - 75 g stukjes gedroogde framboos
    - Rode kleurstof voor ontgeurde cacaoboter
4. - Laat de hartvormige financierbiscuits afkoelen voordat u ze doopt.
    - Gebruik een dompelvork om de biscuits in de frambozenchocolade te dopen.
    - Tip: gebruik een vork met twee tanden.
5. - Verwijder na het dompelen de overtollige chocolade door ze tegen de bodem van het recipiënt te houden.
    - Leg de harten op een bakplaat met bakpapier.
    - Laat de chocolade uitharden voor dat u ze verder verwerkt.
6. Ingrediënten (witte chocolade / vanillecrème)
    - 250 g room
    - 0,5 vanillestokje
    - 2 g gelatine
    - 10 g water
    - 75 g Obsession 30 Belgische witte chocolade

7. 
   - Knip een klein stukje van de spuitzak af om een rond gat te maken.
   - Maak halverwege het gat een kleine snede schuin naar omhoog.
   - Tip: Google 'St. Honoré-spuitzak' op om te zien waar de sneden moeten komen.
   - U kunt natuurlijk ook gewoon een kleine St. Honoré-spuitzak gebruiken!
   - Breng de luchtige crème aan langs de rand van het hart (zie foto 5389).
8. 
   - Smelt Delight 29 Belgische witte chocolade en kleur met roze cacaoboter.
   - Temper de chocolade op de juiste temperatuur.
9. 
   - Bevestig een plastic blad met een kleine hoeveelheid vet aan het werkvlak.
   - Verdeel een strook roze chocolade over één kant van het blad.
   - Smeer de chocolade dun uit over het plastic blad.
   - Breng met de spuitzak strepen aan over de gecoate chocolade.
10. 
    - Gebruik hartvormige deegsnijders van twee verschillende formaten om de harten uit te snijden.
11. 
    - Plaats de uitgesneden chocoladeharten op het gebak.
12. 
    - Vul het midden van het hart met verse frambozen en rode bessen.
    - Tip: Wilt u de biscuits nog specialer maken, dan kunt u eerst ook een laagje frambozencrémeux aanbrengen voordat
    - u het fruit toevoegt.
    - Spuit een frambozen-/rozencoulis in de frambozen.
    - Versier de gebakjes met rozenblaadjes, bladzilver en verse citroenzestes.