Donkere chocoladebom met rood fruit

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Donkere chocoladebom met rood fruit

RECEPT STAP VOOR STAP

1

CHOCOLATE KNAPPERIGE CRUNCHIES

INGREDIËNTEN

- 250 g Temptation 64 donkere couverturechocolade
- 80 g Amandel- en hazelnootpraliné
- 2 g zout
- 71 g Knapperige Crunchies

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de chocolade tot 45°C
2. Voeg dan het hele ei toe en meng het door de boter.
3. Meng tot slot de bloem en het vetrijke cacaopoeder en voeg toe aan het botermengsel.
4. Meng het deeg goed en laat het afkoelen voor gebruik.
5. Rol uit tot 2 mm dikte.

2 CHOCOLADEBISCUIT

INGREDIËNTEN

- 125 g Vers eiwit
- 145 g Suiker 1
- 215 g Heel ei
- 30 g suiker 2
- 150 g amandelpoeder
- 24 g bloem
- 24 g cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 2 g zout
- 28 g boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Klop het eiwit op met suiker 1 tot het licht en schuimig is.
2. Klop het amandelpoeder, suiker 2, zout en het hele ei op tot een luchtig en schuimig geheel.
3. Smelt de boter en voeg deze toe aan het amandelpoedermengsel.
4. Meng met een spatel het schuimige amandelmengsel met het eiwitschuim.
5. Voeg met een spatel het met de bloem gemengde cacaopoeder door het mengsel.
6. Even roeren, uitsnijden op 0,75 cm dikte en direct bakken op 220°C.

3 CRÈME ANGLAISE VAN ROOD FRUIT

INGREDIËNTEN

- 62 g room
- 75 g Cassis puree
- 42 g Rode bessenpuree
- 100 g frambozenpuree
- 28 g suiker
- 50 g Eigeel
- 4 g gelatine
- 20 g Water
- 95 g Obsession 30 Belgische witte chocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng het gelatinepoeder met koud water.
2. Meng het eigeel met de kristalsuiker.
3. Breng de room en de puree aan de kook.
4. Neem de pan van het vuur en roer de eierdooier/suiker erdoor.
5. Zet de pan terug op het vuur en kook de crème anglaise in tot 82°C.
6. Neem de pan van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe.
7. Giet de warme crème anglaise over de chocoladedruppels en meng kort met een staafmixer.
8. Laat de crème anglaise afkoelen voor gebruik.

4

FRAMBOOS/CASSIS BAVAROIS

INGREDIËNTEN

- 3 g gelatine
- 15 g water
- 100 g frambozenpuree
- 25 g Cassis puree
- 275 g room
- 20 g suiker

BEREIDINGSWIJZE

1. Los de gelatine op in water en laat het weken.
2. Klop de room en de suiker samen op tot zachte pieken.
3. Verwarm de frambozenpuree tot 25°C.
4. Verwarm de gelatine (70°C) en voeg deze toe aan de frambozenpuree.
5. Meng met een spatel de slagroom door de frambozenpuree.
6. Spuit de bavarois rechtstreeks in een hartvormige siliconen bakvorm.

5 54% DONKERE CHOCOLADEMOUSSE

INGREDIËNTEN

- 5 g gelatine
- 25 g Water 1
- 50 g Eigeel
- 50 g suiker
- 18 g water (2)
- 280 g room
- 95 g Melk
- 125 g Essential 54 donkere couverturechocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Los de gelatine op in koud water 1 en laat het weken.
2. Klop de room op tot zachte pieken en zet hem dan in de koelkast.
3. Verwarm de suiker met water 2 tot 120°C.
4. Klop het eigeel op tot zachte pieken en voeg de suikersiroop toe. (Pâte à bombe)
5. Verwarm de melk en los de gelatine op in de warme melk.
6. Giet de melk op de donkere chocolade en klop het mengsel glad.
7. Wanneer het mengsel is afgekoeld tot 35°C, de Pâte à bombe met een spatel door het mengsel scheppen.
8. Meng tot slot met een spatel de slagroom door het mengsel.
9. Gebruik de mousse direct.

6 CACAO JELLY

INGREDIËNTEN

- 105 g room
- 80 g glucose
- 75 g suiker (1)
- 50 g cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 75 g suiker (2)
- 75 g water (2)
- 7 g gelatine
- 35 g water (1)

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng de gelatine met water 1 en laat het weken.
2. Mix de High fat Cocoa Powder, suiker 2 en water 2 tot een pasta.
3. Verwarm de room, glucose en suiker 1.
4. Roer de High fat Cocoa Powder pasta erdoor en verwarm het mengsel tot 105°C.
5. Zodra het gekookt is, voeg je de gelatine toe en los je deze op in het warme mengsel.
6. Afkoelen voor gebruik.

HET MAKEN VAN DE CHOCOLADE/ROOD FRUIT MINICAKES

BEREIDINGSWIJZE

- Maak recept 1.
- Rol het mengsel tussen plastic vellen uit tot 2 mm dikte.
- Verwijder de bovenste laag plastic en snijd er ronde plakjes uit met een diameter van 8 cm.
- Leg de plakjes dan in de vriezer zodat ze uitharden en van het plastic loskomen.
- Gebruik een cakevorm van 4 cm voor de rode vruchtencrème anglaise en om deze in te vriezen.
- Gebruik een cakevorm van 5 cm voor de frambozenbavarois.
- Spuit deze halfvol met de frambozenbavarois en duw er de rode vruchtencrème anglaise in.
- Leg het dan in de vriezer.
- Bereid de chocolademousse (recept 5).
- Gebruik een cakevorm van 7 cm.
- Gebruik een spuitzak om de vorm halfvol te spuiten.
- Druk de bevroren frambozenbavaroisbol in de chocolademousse.
- Egaliseer de bakvorm met een schraper of paletmes.
- Leg daarop een gegoten amandelchocoladekoekje met een diameter van 6 cm.
- Zet de vorm in de vriezer en laat de desserts bevriezen.
- Haal de desserts eruit en bestrijk ze met de cacaogelei (recept 6)
- Leg de cakejes op de krokante bodems.
- Versier de minitaartjes met verse frambozen, rode en donkere chocoladekrullen (7/8).
- De chocoladekrullen zijn gemaakt op een PVC-pijp met een diameter van 7 cm.
- De chocoladekrullen hebben een hoogte van 3,5 cm.
- De rode chocoladekrul heeft een hoogte van 5 cm (zie foto).