Hazelnootbiscuits met zeezout

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Hazelnootbiscuits met zeezout

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Hazelnootzandkoekje
- Zeezoutganache

1

HAZELNOOTZANDKOEKJE

INGREDIËNTEN

- 500 g bloem
- 60 g hazelnootpoeder
- 140 g poedersuiker
- 2 g zout
- 280 g plakjesboter
- 100 g eieren

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Meng alle ingrediënten behalve de eieren tot een zanderige textuur, voeg daarna de eieren toe om de poeders te verbinden.
2. Laat enkele uren rusten in de koelkast, rol het deeg uit tot 3 mm en snij schijven van ø 4 cm uit.
3. Bak gedurende 18 min op 160 °C tussen 2 siliconenmatten met gaatjes.

2

ZEEZOUTGANACHE

INGREDIËNTEN

- 137 g verse room van 35%
- 10 g glucosepoeder
- 3 g zeezout
- 13 g emulgator in pastavorm (Sosa)
- 24 g boter
- 15 g ontgeurde cacaoboter
- 300 g Intense 35 Belgische couverturemelkchocolade

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Warm de room met glucose, zout, emulgator, boter en ontgeurde cacaoboter op tot 70 °C.
2. Giet op de chocolade om een mooie emulsie van de ganache te maken en laat kristalliseren bij 20 °C.

MONTAGE

BEREIDINGSWIJZE

- Klop de ganache op met een spatel en vul de zandkoekjes.
- Versier met wat bladgoud van Leman Decorations en/of je eigen logo, laat de ganache opnieuw kristalliseren en serveer.