Vampierenopera

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Vampierenopera

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Joconde-koekje
- Koffie Romig
- Chocolade Romig
- Cacaocrumble
- Koffiesiroop

1 JOCONDE-KOEKJE

INGREDIËNTEN

- 200 g suiker
- 200 g amandelpoeder
- 40 g bloem
- 250 g eieren
- 180 g eiwitten
- 35 g suiker
- 28 g boter

BEREIDINGSWIJZE

Voor een bak van 40 x 60 cm

PROCES

1. Klop het eerste deel van de suiker op met het amandelpoeder, de bloem en de eieren om een mooi lint te maken.
2. Klop in een andere kom de eiwitten en het tweede deel suiker op. Smelt de boter in een pan en voeg een deel van de opgeklopte eiwitten toe.
3. Voeg dit mengsel toe aan de rest van de opgeklopte eiwitten en meng voorzichtig.
4. Voeg de lintbereiding toe en blijf zorgvuldig mengen.
5. Spreid uit en bak ongeveer 15 minuten op 170°C.

2

KOFFIESIROOP

INGREDIËNTEN

- 720 g water
- 100 g suiker
- 18 g gevriesdroogde koffie

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Kook het water en de suiker.
2. Voeg de gevriesdroogde koffie toe om te smelten.
3. Laat afkoelen.

3

KOFFIEROOM

INGREDIËNTEN

- 400 g volle melk
- 120 g koffiebonen
- 80 g gelatinemassa (1/5)
- 700 g Obsession 30 Belgische witte chocolade
- 800 g verse room met 35% vet

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Kook de volle melk, voeg de gemalen koffiebonen toe en laat 15 minuten trekken.
2. Verwijder de koffiebonen en weeg de volle melk terug om de juiste hoeveelheid te behouden.
3. Verwarm de gelatinemassa tot ze smelt, giet ze op de chocolade en meng.
4. Voeg de verse room toe en meng, laat vervolgens afkoelen in de koelkast.

4

CHOCOLADEROOM

INGREDIËNTEN

- 200 g volle melk
- 35 g gelatinemassa (1/5)
- 300 g Emotion 58 Belgische donkere couverturechocolade
- 400 g verse room met 35% vet

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Kook de melk met de gelatinemassa en giet op de chocolade om deze te laten smelten.
2. Meng met de verse room en laat afkoelen in de koelkast.

5

CACAOCRUMBLE

INGREDIËNTEN

- 50 g cacaopoeder met hoog vetgehalte
- 150 g bloem
- 200 g amandelpoeder
- 150 g suiker
- 150 g boter
- 2 g zout

BEREIDINGSWIJZE

PROCES

1. Meng alle ingrediënten samen in een blender tot een kruimel.
2. Leg op een bakplaat en zorg ervoor dat de kruimels verspreid zijn.
   bak op 160°C gedurende ongeveer 18 minuten.

SAMENVOEGING

BEREIDINGSWIJZE

- Neem het Joconde-koekje en drenk het royaal in de koffiesiroop.
- Verdeel de koffieroom over de bovenkant en vries in.
- Snijd enkele stroken van 2,5 cm breed en 18 cm lang.
- Laat ze afkoelen in de koelkast.
- Leg ze in een ring met een diameter van 10 cm op de rand en vries ze in.
- Leg met getempereerde donkere couverturechocolade enkele repen van 2,5 cm rond buisjes van 7 en 10 cm diameter.
- Laat het kristalliseren.
- Op een bord de koffieroom en het Joconde-koekje samenvoegen.
- Leg chocoladerepen op de buiten- en binnenkant van het geheel en knip de uiteinden af.
- Leg er een quenelle chocoladecrème op, leg er wat cacaokruimels op en versieren met chocolade vleermuizen en Belgische donkere chocoladespaghetti