Autumn Perfume Tart (4/6 stukken)

RECEPT VAN ROEL WAGENAAR

Autumn Perfume Tart (4/6 stukken)

RECEPT STAP VOOR STAP

1

Chocoladezanddeeg

INGREDIËNTEN

- 82g Amandelpoeder
- 156g Zetmeel
- 52g Veliche cacaopoeder
- 490g Bloem
- 4g Zout
- 272g Poedersuiker
- 286g Boter
- 158g Eieren

BEREIDINGSWIJZE

Meng de boter met de poedersuiker, het zout en de amandelpoeder tot een gladde massa.Voeg de eieren toe, gevolgd door de gezeefde bloem, cacaopoeder en zetmeel.Rol uit tot een dikte van 3 mm en doe in een geribbelde bakvorm.

2 Sacher-chocoladebiscuit

INGREDIËNTEN

- 360g Marsepein 50%
- 169g Eierdooiers
- 120g Eieren
- 60g Bloem
- 40g Veliche cacaopoeder
- 80g Boter
- 80g Cacaomassa
- 200g Suiker
- 200g Eiwit
- 150g Smet hazelnootcrunch

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de boter samen met de cacaomassa.

Maak de marsepein glad met een spatel.Voeg langzaam de eieren en eierdooiers toe, schraap los en zorg ervoor dat geen klontjes ontstaan.

Neem nu het garde-opzetstuk en klop tot een luchtige massa.

Klop de eiwitten met de suiker op tot ze stijf zijn en spatel door het marsepeinmengsel.

Spatel de gezeefde bloem en cacaopoeder er in drie porties door.

Sprenkel het mengsel van gesmolten boter en cacaomassa over de marsepein en spatel erdoor.

Breng het chocoladezanddeeg bovenop aan en besprenkel met cacaonibs. Bak 16 minuten op 165°C.

3

Cremeux van pure chocolade

INGREDIËNTEN

- 310g Melk
- 310g Room
- 135g Eierdooiers
- 105g Suiker
- 360g Veliche sensation 72

BEREIDINGSWIJZE

Verhit de room met de melk in een steelpan.

Meng de eierdooiers met de suiker.

Laat langzaam garen tot 82°C.
Voeg de Veliche sensation 72 toe.

Meng met een staafmixer om een gladde textuur te krijgen.

Doe 150 g in een ronde vorm voor de binnenkant.

4

Crème anglaise

BEREIDINGSWIJZE

500g Room

120g Eierdooier

125g Suiker

100g Veliche Obsession

1 Vanilleboon

25g Gelatinemassa

Verhit de room in een steelpan.

Meng de eierdooiers met de suiker.

Laat langzaam garen tot 82°C.

Voeg de Veliche Obsession en gelatine **toe**.

Meng met behulp van een staafmixer om een gladde textuur te krijgen.

Doe 150 g in een ronde vorm bovenop de cremeux van pure chocolade die al klaar is voor de binnenkant.7

5

Slagroom van pure chocolade

BEREIDINGSWIJZE

2144g Room

856g Veliche el Salvador

Verhit ¼ van de room in een steelpan om een ganache te maken en voeg dan de overige room toe.

Laat een nacht in de koelkast staan alvorens op te kloppen.

Klop de volgende dag op, bedek er de zijkanten van een taartblik mee en vul binnenin.

6

Chocoladespray

BEREIDINGSWIJZE

600g Veliche sensation 72

400g Veliche cacaoboter

Smelt de chocolade en cacaoboterspray op ongeveer 35°C, zorg ervoor dat je taart bevroren is.

SAMENVOEGING

BEREIDINGSWIJZE

Sprenkel een flinke laag op de taartjes, plaats op de gebakken Sachertaart en spuit er cremeux op om het af te maken. Geef er een mooie herfstlook aan met blaadjes van Leman.

TIP

BEREIDINGSWIJZE

Zorg ervoor dat de taart goed opgesteven en bevroren is voor het opmaken, gebruik een zeef en besprenkel niet als de massa nog te warm is.