Schedelcrypte

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Schedelcrypte

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

- Witte spray
- Chocoladeschelp
- Praliné van zwarte sesam en gember
- Decoratie

1

WITTE SPRAY

BEREIDINGSWIJZE

Cacaoboter VELICHE 150 g

Witte chocolade Obsession 30 VELICHE 150 g

Calciumcarbonaat naar behoefte

Smelt de cacaoboter en mix met de chocolade en het calciumcarbonaat. Verstuif het mengsel bij 29 °C in de schedelvormen CW1666 en laat kristalliseren.

2

CHOCOLADESCHELP

BEREIDINGSWIJZE

Pure chocolade Temptation 64 VELICHE 3000 g

Mouleer een dunne laag getempereerde chocolade over de witte spray in de schedelvormen.

Maak de randen volledig schoon zodat de twee halve schelpen later mooi op elkaar aansluiten.

3

PRALINÉ VAN ZWARTE SESAM EN GEMBER

BEREIDINGSWIJZE

Cacaoboter VELICHE 50 g

Melkchocolade Intense 35 VELICHE 200 g

Pure zwarte sesampasta 100% 100 g

Hazelnootpraliné 65% VELICHE 500 g

Gemberpoeder 2 g

Zwarte sesamzaadjes 50 g

Crispy Crunchies VELICHE 100 g

Smelt de cacaoboter met de chocolade en meng met de praliné, sesampasta en gember. Voeg de krokante ingrediënten als laatste toe. Verwerk de praliné bij maximaal 25 °C.

4

DECORATIE

BEREIDINGSWIJZE

Zwart kleurpoeder LEMAN naar behoefte

Breng met een klein penseel wat kleurpoeder aan om de reliëfstructuur van de witte spray te accentueren.

MONTAGE

BEREIDINGSWIJZE

Vul de schedelvormige chocoladeschelpen en strijk ze volledig vlak af. Kleef telkens twee halve schelpen op elkaar tot een volledige schedel. Laat kristalliseren, ontvorm en breng met een penseel een kleine hoeveelheid zwart kleurpoeder aan voor meer diepte en karakter.