Kerstochtend

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Kerstochtend

RECEPT STAP VOOR STAP

Samenstelling

BEREIDINGSWIJZE

- Kruidkoek met griotten
- Chocoladecroissantdeeg
- Rood croissantdeeg
- Deense glanslaag
- Decoratie

1 Kruidkoek met griotten (voor 9 kubussen van 7,5 × 7,5 cm)

INGREDIËNTEN

- 170 g eiwit
- 170 g suiker
- 260 g eieren
- 120 g eidooiers
- 380 g donkerbruine suiker
- 5 g gemberpoeder
- 20 g specerijenmengsel
- 10 g mandarijnzeste
- 480 g geroosterde pecannoten, tot poeder gemalen
- 80 g bloem T55
- 40 g cacaopoeder van Veliche
- 220 g boter
- 600 g hele diepvriesgriotten

BEREIDINGSWIJZE

Rooster de pecannoten ongeveer 20 minuten in een heteluchtoven op 160 °C. Laat afkoelen en maal samen met de bloem en het cacaopoeder tot een fijn poeder. Klop het eiwit met de suiker tot een soepele meringue. Meng de eieren met de eidooiers, bruine suiker, specerijen en zeste tot de suiker is opgelost.

Voeg de droge ingrediënten en de warm gesmolten boter aan het eimengsel toe. Spatel vervolgens voorzichtig de meringue erdoor.

Bekleed de bodem van elke kubusvorm van 7,5 × 7,5 × 7,5 cm met een vierkant bakpapier. Giet ongeveer 280 g beslag in elke vorm en voeg de griotten toe. Bak ongeveer 50 minuten in een heteluchtoven op 160 °C.

Vries in en verwarm de buitenzijde van de vorm kort met een brander om de kruidkoekkubussen te ontvormen.

2 Chocoladecroissantdeeg

INGREDIËNTEN

- 375 g pure chocolade Emotion 58 Veliche
- 30 g cacaopoeder van Veliche
- 780 g koud water
- 1365 g bloem T55
- 30 g zout
- 75 g verse gist
- 60 g honing
- 500 g toerboter

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de chocolade, meng met het cacaopoeder en water en laat afkoelen in de koelkast. Meng alle ingrediënten behalve de toerboter 10 minuten op de eerste snelheid en 4 minuten op de tweede snelheid. Het deeg moet na het kneden 25 °C zijn. Weeg één deel van 1800 g en één deel van 900 g af.

Bol beide deegstukken stevig op, snijd bovenaan een kruis in en druk ze tot platte rechthoeken. Laat enkele uren rusten in de koelkast op 4 °C.

Bewaar het deel van 900 g voor de combinatie met het rode croissantdeeg. Rol het deel van 1800 g uit tot een rechthoek die viermaal zo lang als breed is. Rol de toerboter uit tot tweemaal zo lang als breed, leg ze op één helft van het deeg en sluit volledig in met de andere helft.

Geef een dubbele toer en snijd de zijkanten van het deeg bij zodat alle boterlagen zichtbaar zijn.

Laat 1 uur rusten in de koelkast op 4 °C.

3 Rood croissantdeeg

INGREDIËNTEN

- 6 g rood kleurpoeder van Leman
- 1 g geel kleurpoeder van Leman
- 225 g koud water
- 500 g bloem T55
- 50 g suiker
- 10 g zout
- 25 g verse gist
- 20 g honing
- 35 g boter
- 500 g toerboter
- 900 g chocoladecroissantdeeg (recept III)

BEREIDINGSWIJZE

Kneed op dezelfde manier als het chocoladecroissantdeeg. Bol het deeg stevig op, snijd een kruis in, druk tot een platte rechthoek en laat enkele uren rusten in de koelkast op 4 °C. Rol het chocoladecroissantdeeg uit tot tweemaal zo lang als breed. Rol de toerboter eveneens tot tweemaal zo lang als breed en leg ze op het chocoladedeeg.

Rol het rode deeg uit tot tweemaal zo lang als breed en leg het over de boter. Geef een dubbele toer en snijd de zijkanten bij zodat alle lagen zichtbaar zijn. Draai het deeg 90°, rol opnieuw uit tot tweemaal zo lang als breed en rol het chocoladecroissantdeeg uit tot hetzelfde formaat. Leg beide degen op elkaar, snijd doormidden en stapel de delen opnieuw zodat in totaal vier gekleurde deeglagen ontstaan. Laat 1 uur rusten in de koelkast op 4 °C.

4

Deense glanslaag

INGREDIËNTEN

- 100 g glucosestroop
- 50 g eiwit

BEREIDINGSWIJZE

Meng beide ingrediënten voorzichtig tot een siroop.

5

Decoratie

BEREIDINGSWIJZE

- Goudspray van Leman
- Merry Christmas-stempel van Leman

Gebruik deze decoraties voor de afwerking.

Montage

BEREIDINGSWIJZE

Rol het croissantdeeg uit tot 8 mm dikte en verdeel het in twee gelijke delen. Snijd één deel in repen van 1 cm en kleef die met wat water op het andere deel, met de gekleurde lagen naar boven. Rol in de richting van de lagen uit tot 6 mm dikte. Snijd diagonaal één rechthoek van 9 × 32 cm en twee vierkanten van 9 × 9 cm, zodat de lijnen schuin lopen.

Bevestig de twee vierkanten met wat water op twee tegenoverliggende zijden van de bevroren kruidkoekkubus. Wikkel de rechthoek rond de overige zijden zodat de kruidkoek volledig in croissantdeeg is ingesloten. Plaats in een kubusvorm van 10 × 10 × 10 cm en laat minstens 2 uur rijzen op 28 °C en 80% luchtvochtigheid.

Rol de deegresten uit tot 1,5 mm en snijd repen van 2 cm breed. Snijd stukken van 6 cm voor de lussen en leg ze op een kegelvorm van siliconen. Snijd stukken van 17 cm voor de linten langs de zijkanten en plaats die op de kubus van 10 × 10 cm.

Bak de linten ongeveer 10 minuten in een heteluchtoven op 160 °C. Bak de gerezen grote kubus ongeveer 35 minuten op 160 °C, ontvorm en bak nog 5 minuten. Bestrijk het hete croissantdeeg onmiddellijk met de glanslaag en laat afkoelen op een rooster. Verstuif wat goud over de linten en bevestig ze met chocolade. Werk af met de rode ‘Merry Christmas’-stempel.