THE LETTER

RECEPT VAN DAVID REDON

THE LETTER

RECEPT STAP VOOR STAP

SAMENSTELLING (+/- 40 stuks)

BEREIDINGSWIJZE

- Kersencrumble
- Koekje met vanille en Tonka
- Romige kers
- Diplomat met chocolade en anijs
- Chocoladeglazuur

1

KERSENCRUMBLE

INGREDIËNTEN

- Boter 75g
- Suiker 75g
- Amandelpoeder 80g
- Bloem T55 105g
- Kersenpoeder 25g
- Zeezout 1g
- Crispy Crunchies Veliche 20g

BEREIDINGSWIJZE

Meng alles behalve de Crispy Crunchies tot u een kruimelig deeg hebt. Voeg als laatste de Crispy Crunchies toe. Bak gedurende 10 min. voor op 150 °C.

2 KOEKJE MET VANILLE EN TONKA

BEREIDINGSWIJZE

- Amandelpoeder 210g
- Bloem 90g
- Poedersuiker 210g
- Eiwit 140g
- UHT-room 35% 45g
- Vanillebonen 2g
- Geraspte Tonka 3g
- Eiwit 420g
- Kristalsuiker 232g
- Zeezout 2g
- Bevroren, fijngehakte kersen 120 g

Kersencrumble

Meng de poeders met het eerste deel eiwit en de verse room, om een homogene bereiding te verkrijgen. Klop tegelijkertijd het andere eiwit op met de suiker en het zout om een meringue te maken. Meng deze meringue voorzichtig door de eerste bereiding. Spreid dit uit op een schotel van 40 x 60 cm, besprenkel het oppervlak regelmatig met de kersencrumble met bevroren, fijngehakte kersen en bak gedurende 20 min. op 170 °C. Laat afkoelen en snijd een schijf van 5 cm Ø uit.

3

ROMIGE KERS

INGREDIËNTEN

- Kersenpuree 100g
- Boter 114g
- Gelatinemassa (1/5) 30g
- Obsession 30 witte choc. Veliche 234g
- Cranberry- en kersenpuree 200g

BEREIDINGSWIJZE

Warm het eerste deel van de puree op met boter tot 80 °C en giet dit over de gelatinemassa en chocolade. Voeg er het tweede deel van de puree aan toe, meng zorgvuldig en giet.

4

DIPLOMAT MET CHOCOLADE EN ANIJS

INGREDIËNTEN

- Volle melk 720g
- Steranijs 8 pcs
- Vanilleboon 4g
- Ruwe rietsuiker 60g
- Maïszetmeel 50g
- Gelatinemassa (1/5) 20g
- Inspiration 32 melkchoc. Veliche 200g
- Slagroom 35% 400g

BEREIDINGSWIJZE

Breng de melk aan de kook met de steranijs en laat 10 min. trekken. Zeef en bereid een banketbakkersroom met vanille, suiker en zetmeel. Voeg de melkchocolade en gelatinemassa toe. Spatel bij ca. 30-35 °C de slagroom erdoor.

5

CHOCOLADEGLAZUUR

BEREIDINGSWIJZE

- UHT-room 35% 100g
- Suiker 70g
- Glucose 410g
- Gelatinemassa (1/5) 180g
- Intense 35 melkchoc. Veliche 225g
- Spiegelglazuur neutraal 700g
- Paarse kleurstof Q.N

Kook de room, suiker en glucose, voeg de gelatine toe om te smelten en giet het over de chocolade, meng en voeg op het einde het spiegelglazuur en de kleurstof toe. Mix met de handmixer tot een gladde massa. Te gebruiken bij 35/38 °C.

Montage

BEREIDINGSWIJZE

Spuit in de vorm Silikomart SF163 Stone 85 de diplomat met een spuitzak en duw de bevroren romige kers in het midden, voeg een klein beetje diplomat toe, werk af met een schijfje koek en plaats in de diepvriezer. Zodra de bereiding hard is, ontvorm ze dan en breng glazuur aan. Versier met een manuscript van KKO WIT CHOCODECOR met een zwart opschrift en KKO ROOD CHOCODECOR in de vorm van lippen.