Gul Ei

RECEPT VAN FRANÇOIS GALTIER

Gul Ei

RECEPT STAP VOOR STAP

INHOUD

BEREIDINGSWIJZE

Dit recept bestaat uit vier elementen:

1. Cacao Puff Brioche
2. Cacaosuikerdeeg
3. Deense glanslaag
4. Vulling

1 CACAO PUFF BRIOCHE (for 8 eieren)

INGREDIËNTEN

- Bloem T55 1800g
- **Cocoa Powder, Veliche 160g**
- Suiker 300g
- Zout 40g
- Verse gist 100g
- Ei 600g
- Koud water 460g
- Bladerdeegboter 200g
- Bladerdeegboter 1000g

BEREIDINGSWIJZE

1. Mix alle ingrediënten, behalve de tweede portie van de bladerdeegboter, op de laagste stand van de mixer gedurende 10 minuten, en vervolgens op de op één na hoogste stand gedurende 4 minuten.
2. Het deeg moet na het mengen een temperatuur van 25°C hebben. Maak een bal van het deeg en laat deze 45 minuten rusten.
3. Vorm opnieuw een bal, snijd deze door met een mes en rol uit tot een platte rechthoek. Bewaar enkele uren in de koelkast op 4°C.
4. Lamineer het deeg – het moet vier keer zo lang zijn als breed. Lamineer de boter zodat deze twee keer zo lang is als breed en plaats dit op het deeg.
5. Bedek de boter met het deeg en vouw twee keer.
6. Snijd de zijkanten van het deeg af zodat alle lagen zichtbaar zijn. Draai het 90° en lamineer het opnieuw tot het vier keer zo lang is als breed.
7. Snijd opnieuw de zijkanten. Laat 1 uur afkoelen in de koelkast op 4°C.
8. De blok moet ongeveer 35x60 cm zijn. Rol het uit tot 1 cm dikte en snijd in twee lengtes. Eén van de delen vouw je in twee, maar behoud dezelfde lengte.
9. Snijd stroken van 1 cm van dit gevouwen deeg en plak ze op de zijkant, bovenop de enkele laag, zodat de lagen zichtbaar zijn.
10. Rol het deeg opnieuw uit tot 1,5 cm en snijd stroken van 2x140 cm (elke strook weegt ongeveer 450 g).

2 CACAOSUIKERDEEG (8 eieren)

INGREDIËNTEN

- Bloem T55 450 g
- **Cocoa Powder, Veliche 40g**
- Poedersuiker 200g
- Hazelnootpoeder 70g
- Zeezout 2g
- Bladerdeegboter 280g
- Ei 100g
- Eiwit SQ
- **Emotion 58 Belgian couverture dark chocolate, Veliche SQ**

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng alle poeders met de blokjes boter tot een zandachtige mengsel, voeg dan het ei toe en laat afkoelen in de koelkast.
2. Rol uit tot 3 mm en snijd schijfjes van Ø13 cm, vorm het deeg vervolgens met je vingers tot eivormen.
3. Leg het deeg ondersteboven op de siliconen halve-eivorm en snijd het overtollig deeg af.
4. Bak in fasen op 160°C in een heteluchtoven – 3 keer 5 min bakken, telkens 5 min eruit.
5. Bestrijk de buitenkant met wat eiwit en bak opnieuw 10 min + 5 min afkoelen.
6. Haal uit de vorm, draai de vorm goed en plaats het ei 5 min in de oven.
7. Bestrijk de randen met wat eiwit om de twee helften van het ei aan elkaar te plakken en bak nogmaals 2 minuten.
8. Laat afkoelen, maak vervolgens twee kleine gaatjes en steek hierin een houten BBQ-stokje en bestrijk het ei met gesmolten donkere chocolade.

3

DEENSE GLANSLAAG

INGREDIËNTEN

- Glucosestroop 100g
- Eiwit 50g

BEREIDINGSWIJZE

Meng voorzichtig de twee ingrediënten tot een soort stroop.

4

VULLING (8 eieren)

INGREDIËNTEN

- **Emotion 58 Belgian couverture dark chocolate, Veliche 700g**
- **Hazelnut Praline 65%, Veliche 1400g**
- Olie 350g
- Zeezout 14g

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de pure chocolade en meng deze vervolgens met olie.
2. Voeg hazelnootpraliné en zout toe en meng tot een homogeen geheel.

SAMENSTELLING

BEREIDINGSWIJZE

1. Rol de lange strook Cacao Puff Brioche met het stokje rond het gebakken Cacaosuikerdeegei, zodat de lagen aan de buitenkant zichtbaar zijn.
2. Plaats de vorm in de Cremona-eivorm met behulp van het houten stokje om ervoor te zorgen dat het deeg de binnenkant van de vorm niet raakt voordat het rijst.
3. Laat 2u30 rijzen bij 28°C en 80% luchtvochtigheid.
4. Verwijder het houten stokje en sluit af met een andere vorm er bovenop en zet ze aan elkaar vast.
5. Bak op een rooster met de bovenkant van het ei naar beneden (met behulp van een eierdorpje) gedurende 25 minuten op 180 °C in een heteluchtoven.
6. Draai het ei om in het eierdorpje en bak nog 5 min.
7. Verwijder de bovenste vorm, bak opnieuw 5 min, draai het ei en bak nog eens gedurende 5 min.
8. Laat afkoelen in een klein ringetje op het rooster om de korst krokant te maken.
9. Bestrijk met glazuur terwijl het nog warm is, maak een gaatje onderaan en vul met ±300 g vulling.