Volcanic Guava

RECEPT VAN PETER REMMELZWAAL

Volcanic Guava

RECEPT STAP VOOR STAP

COMPOSITIE

BEREIDINGSWIJZE

- **Recept voor ongeveer 14-16 repen**
- **Vorm:** Snack chocolate bar SF184 (Silikomart)

1. Pâte de fruit van guave
2. Amandelpraliné
3. Veliche Intense 35 melkchocolade
4. Decoratie

1 Pâte de fruit van guave

INGREDIËNTEN

- 200 g Guavepuree
- 50 g Water
- 50 g Suiker (1)
- 7 g Gele pectine
- 50 g Glucosestroop
- 60 g Agavesiroop
- 80 g Suiker (2)
- 7 g Citroenzuur
- 2 g Chipotle

BEREIDINGSWIJZE

1. Meng suiker (1) grondig met de gele pectine.
2. Verwarm de guavepuree, chipotle en het water in een steelpan tot 40-50°C en roer voorzichtig.
3. Voeg al kloppend geleidelijk het mengsel van suiker (1) en pectine toe en breng aan de kook.
4. Passeer het mengsel door een fijne zeef om de chipotle te verwijderen.
5. Voeg de glucosestroop, agavesiroop en suiker (2) toe.
6. Breng het mengsel aan de kook en kook tot 106°C. Blijf voortdurend roeren om aanbakken te voorkomen en een gelijkmatige garing te garanderen.
7. Haal van het vuur en voeg onmiddellijk het citroenzuur toe. Meng goed.
8. Giet de pâte de fruit onmiddellijk in de siliconenvorm in een laag van 3 mm.
9. Laat de pâte de fruit drogen alvorens de laag amandelpraliné aan te brengen.

2 Amandelpraliné

INGREDIËNTEN

- 250 g Amandelen (gepeld/geroosterd)
- 100 g Suiker
- 30 g Glucose
- 30 g Water
- 2 g Zout
- 125 g **Veliche Intense 35 melkchocolade**
- 20 g **Veliche Temptation 64 pure chocolade**
- 20 g **Veliche cacaoboter**

BEREIDINGSWIJZE

1. Rooster de amandelen tot ze donker gekleurd zijn.
2. Kook het water, de suiker en de glucose tot een donkere karamel en giet deze over de amandelen.
3. Laat afkoelen en mix vervolgens in een blender tot een gladde pasta.
4. Voeg de cacaoboter en beide chocolades toe en mix tot een glad geheel.
5. Tempereer de praliné tot 26°C en strijk een laag van 6 mm uit over de pâte de fruit.
6.) Laat kristalliseren en haal vervolgens uit de vorm.

3

Veliche Intense 35 melkchocolade

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt de chocolade tot 45°C.
2. Tempereer de chocolade en enrobeer de chocoladerepen.
3. Plaats de peperdecoratie in het midden voordat de chocolade volledig is uitgekristalliseerd.

4

Decoratie

BEREIDINGSWIJZE

1. Smelt twee porties Veliche Obsession 30 witte chocolade en kleur ze. Kleur één portie groen en de andere rood.
2. Tempereer de chocolades volgens de tempereercurve voor witte chocolade.
3. Spuit met een kleine spuitzak en rode chocolade de vorm van een jalapeñopeper, ongeveer 3-4 cm hoog en 1 cm breed.
4. Voeg na kristallisatie enkele kleine stipjes groene chocolade toe aan de bovenkant van de peper.