



‘Beneath the Oak’ herfstgebak

‘Beneath the Oak’ herfstgebak

Recept - stap voor stap

1

Benodigdheden

PROCES

- Mallen: Rond 6 cm, schijf 6 cm, cilinder 4 cm
- Eikelmal (Moldbrothers)
- Bladstencils

Samenstelling (voor ongeveer 8 gebakjes)

PROCES

1. Krokante chocoladebodem
2. Chocoladebiscuit (zonder bloem)
3. Mandarijnmarmelade-inzet
4. Kastanjemousse
5. Melkchocoladeroom
6. Walnootcrèmeux (eikelvormig)
7. Melkchocoladeglazuur
8. Tuille-bladeren en decoratie

Krokante chocoladebodem

INGREDIENTS

100 g Veliche Intense 35 melkchocolade

150 g Veliche Obsession 30 witte chocolade

155 g Veliche Crispy Crunchies (feuilletine)

75 g Veliche Hazelnoot Praliné 65

1,5 g zout

PROCES

1. Smelt de witte chocolade tot 45°C.
2. Meng met de hazelnootpraliné en het zout.
3. 3. Spatel de Crispy Crunchies/feuilletine erdoor.
4. Rol het mengsel tussen plasticvellen uit tot een dikte van 2 mm.
5. Snijd schijven van 5,5 cm uit met een ronde uitsteker.
6. Plaats de krokante bodems in de vriezer en verwijder het plastic zodra de chocolade is uitgehard.

Chocoladebiscuit (Zonder Bloem)

INGREDIENTS

120 g Marsepein

190 g Eigeel

130 g Boter

90 g Veliche Intense 35 melkchocolade

2 g Zout

270 g Eiwit

90 g Suiker

35 g Veliche high fat cacaopoeder

PROCES

1. Klop de eiwitten met suiker tot zachte stijve schuim.
2. Meng apart de marsepein, eigeel, zout en zachte boter tot een glad mengsel.
3. Smelt de melkchocolade met cacaopoeder en voeg toe aan het marsepeinmengsel.
4. Spatel voorzichtig het marsepeinmengsel door het eiwitschuim.
5. Verdeel op een bakplaat en bak op 180°C (356°F) gedurende ongeveer 12 minuten.
6. Laten afkoelen.

Mandarijnarmelade

INGREDIENTS

250 g Gepocheerde mandarijn

125 g Abrikozenpuree

3 g Pectine NH

65 g Suiker

15 g Citroensap

PROCES

1. Blancheer de mandarijnen 30-45 minuten en ververs het water 3 keer om de bitterheid te verminderen.
2. Zodra de mandarijnen zacht zijn, haal uit het hete water, snijd in kwarten en verwijder de pitten en kern.
3. Weeg de mandarijn en pureer met een blender tot er nog kleine stukjes aanwezig zijn (geen fijne puree).
4. Voeg het mengsel toe in de pot. Voeg de abrikozenpuree en de met pectine gemengde suiker toe.

5. Kook circa 5 minuten. Blijf roerer tot het indikt.
6. Haal van het vuur en voeg het citroensap toe.
7. Giet de marmelade in kleine cilindervormige mallen van 4 cm en vries in.

Kastanjemousse

INGREDIENTS

210 g Room 35% (1)
210 g Melk
70 g Eigeel
40 g Suiker
8 g Gelatinepoeder
40 g Koud water
400 g Kastanjepuree
100 g Veliche Intense 35 melkchocolade
285 g Room 35% (2)

PROCES

1. Meng de gelatinepoeder met koud water.
2. Maak een crème anglaise: Verwarm melk, room (1), eigeel en suiker samen tot 84°C (183°F).
3. Klop de room (2) luchtig. Bewaar het koel nadien.
4. Voeg de gelatine toe aan de hete anglaise en giet over de chocolade en kastanjepuree.
5. Laat het mengsel afkoelen tot 30°C (86°F).
6. Voeg de geklopte room toe en meng goed.
7. Zet apart.

Melkchocoladeroom

INGREDIENTS

750 g Room 35%
5 g Gelatinepoeder
25 g Koud water
20 g Glucose
20 g Trimoline
220 g Veliche Intense 35 melkchocolade

PROCES

1. Meng koud water met gelatinepoeder (gelatinemassa).
2. Verwarm de room met glucose en trimoline tot 60°C (140°F).
3. Smelt de gelatine (in de microgolf) en breng aan de kook.
4. Voeg de gelatine toe aan de warme room.
5. Giet het warme mengsel over de melkchocolade en mix met een staafmixer tot het glad is.
6. Laat minimaal 12 uur afkoelen in de koelkast.
7. Klop de room op tot de gewenste consistentie.

Walnootcrèmeux (eikelvormig)

INGREDIENTS

125 g Room 35%
125 g Melk
45 g Eigeel
25 g Suiker
2 g Gelatinepoeder
10 g Koud water

80 g Walnotenpasta 100%
100 g Veliche Intense 35 melkchocolade

PROCES

1. Meng de gelatinepoeder met koud water.
2. Breng de room en melk aan de kook.
3. Meng room met eigeel en suiker, verwarm tot 84°C (183°F).
4. Haal van het vuur, voeg de gelatine en walnotenpasta toe.
5. Laat afkoelen tot 50°C (122°F), voeg de melkchocolade toe en mix tot het glad is met een staafmixer.
6. Vul de eikelvormen met de crèmeux.

Melkchocoladeglazuur

INGREDIENTS

12 g Gelatine
60 g Koud water (voor gelatine)
105 g Veliche Intense 35 melkchocolade
30 g Veliche Sensation 72 pure chocolade
90 g Gecondenseerde melk
135 g Glucose
135 g Suiker
65 g Water (voor siroop)

PROCES

1. Meng de gelatine met koud water.
2. Breng water en de suiker(voor siroop) aan de kook tot 103°C (217°F). Voeg de glucose toe na het koken en meng.
3. Haal van het vuur en voeg de gelatine toe.

4. Voeg de gecondenseerde melk en beide chocolades toe.
5. Mix glad met een staafmixer tot een glad glazuur.
6. Laat afkoelen tot 35°C (95°F) voor gebruik.

Tuille-bladeren

INGREDIENTS

87 g Poedersuiker
50 g Boter
62 g Eiwit
75 g Bloem
1 g Zout
Kleurstof, naar wens

PROCES

1. Meng poedersuiker, bloem en zout in een kom.
2. Voeg het eiwit toe en meng goed.
3. Smelt de boter en meng door het beslag.
4. Dek af en laat 1 uur rusten in de koelkast.
5. Verdeel en kleur het beslag naar wens.
6. Verdeel het tuille-beslag dun over bladstencils op een siliconenmat of bakpapier.
7. Bak op 160°C (320°F) gedurende ca. 8 minuten tot goudbruin.
8. Verwijder voorzichtig en bewaar droog.

Samenstelling

PROCES

1. Bereid alle componenten vooraf.
2. Snijd de chocoladebiscuit in linten van 2,5 cm hoog en plaats deze langs de binnenrand van de 6 cm ronde bakvormpjes.
3. Spuit de kastanjemousse in de beklede vormen, tot halverwege. Druk de bevroren mandarijnarmelade-inzet in het midden. Vul verder op met kastanjemousse en plaats de krokante chocoladeschijf bovenop.
4. Zet de mallen in de vriezer.
5. Vul de 6 cm schijfvormen met de overgebleven kastanjemousse (voor glazuur).
6. Klop de melkchocoladeroom stevig op. Spuit met een platte spuitmond decoratieve lijnen rond de zijkant van elk gebakje (zie foto's voor voorbeeld).
7. Spuit de bevroren gebakjes met melkchocolade velvet spray voor een fluweelachtig effect.
8. Verwarm het melkchocoladeglazuur tot 35°C, glazuur de mousse-schijven en plaats op elk gebakje.
9. Gebruik een klein penseel om details in de eikelvormen te schilderen met gesmolten chocolade. Vul met walnootcrèmeux, vries in en plak twee helften samen tot 3D-eikels.
10. Decoreer de gebakjes met de eikeldecoraties en tuille-bladeren zoals op de referentiebeelden.