



De 25ste

De 25ste

Recept - stap voor stap

COMPONENTEN

PROCES

Recept voor ongeveer 8 desserts

Benodigdheden

- 8 Savarin vormen 180/80/h40
 - 1 bakplat 40x60 cm
1. Peperkoek
 2. Chocolade-pijnboompitten krokant
 3. Bloedappelmarmelade
 4. Chai latte crèmeux
 5. Pure chocolademousse
 6. Fluwelen spray

PEPERKOEK

INGREDIENTS

400g Volle eieren

250g Cassonade (lichte rietsuiker)

150g Honing

300g Bloem T55

12g Bakpoeder

2g Zout

100g Amandelpoeder

15g Speculaaskruiden

150g Volle melk

120g Boter

PROCES

1. Verwarm melk en boter tot maximaal 40°C.
2. Klop ondertussen de eieren, cassonade en honing tot een luchtige massa.
3. Spatel de gezeefde droge ingrediënten erdoor en voeg vervolgens het warme melk-botermengsel toe.
4. Verdeel over een bakplaat van 40x60 cm en bak 10–12 minuten op 170°C.
5. Laat afkoelen en steek een ring uit van 14 cm buitendiameter en 10 cm binnendiameter.
6. Bewaar.

CHOCOLADE-PIJNBOOMPITTEN KROKANT

INGREDIENTS

150g Veliche Hazelnootpraliné 65

60g Veliche Temptation 64

75g Veliche Rice Crispies

50g Geroosterde pijnboompitten

0.6g Zout

PROCES

1. Smelt de chocolade tot 40–45°C en voeg de praliné toe.
2. Meng goed.
3. Voeg de overige ingrediënten toe.
4. Spuit ongeveer 25 g op de bovenkant van de biscuitring.

BLOEDAPPELMARMELADE

INGREDIENTS

280g Bloedappelpuree

180g Verse sinaasappel

80g Suiker

5g Pectine NH

10g Citroensap

PROCES

1. Verwijder de sinaasappelsegmenten met hun sap.
2. Verwarm de bloedappelpuree, voeg de suiker gemengd met pectine toe bij 40–50°C en breng aan de kook.
3. Voeg de sinaasappelsegmenten toe en kook tot 103–104°C.
4. Vul 50 g marmelade in een ring van 14 cm in de Silikomart siliconenvorm (positie "insert decor round").
5. Vries in.

CHAI LATTE INFUSIE

INGREDIENTS

250g Volle melk

8g Zwarte thee

2pcs Kruidnagels

3pcs Kaneelstokken

2pcs Staranijs

1g Groene kardemompeulen

1g Gemberpoeder

0.2g Nootmuskaatpoeder

PROCES

1. Verwarm de melk tot 80°C met alle specerijen, dek af met plasticfolie en laat 15 minuten trekken.
2. Zeef en bewaar.

CHAI LATTE CRÉMEUX

INGREDIENTS

130g Chai latte infusie

30g Gelatinemassa (1/5)

175g Veliche Intense 35

30g Veliche Temptation 64

1.5g Zeezout

215g UHT room 35%

PROCES

1. Verwarm de infusie en de gelatinemassa en giet over de chocolades met het zout om een ganache te maken.
2. Werk de emulsie af met de koude vloeibare room.
3. Spuit 60 g per ring van 14 cm in de Silikomart siliconenvorm ("insert decor round").
4. Plaats in de diepvries.
5. Wanneer opgesteven, leg de bevroren ring met bloedappelmarmelade erop en vries volledig door.

PURE CHOCOLADEMOUSSE

INGREDIENTS

290g Volle melk

440g Veliche Sensation 72

1000g UHT room 35%

PROCES

1. Verwarm de melk tot ongeveer 70°C en giet over de chocolade.
2. Meng goed tot een gladde emulsie.
3. Spatel de opgeklopte room erdoor bij ongeveer 35°C.

FLUWELEN SPRAY

INGREDIENTS

300g Veliche Sensation 72

150g Veliche Ontgeurde Cacaoboter

PROCES

Smelt de cacaoboter tot ongeveer 50°C, giet over de chocolade en meng goed.

OPBOUW**PROCES**

In de Silikomart Savarin-vorm 180/80 H40:

- Spuit ongeveer 150 g chocolademousse en bekleed de zijkanten.
- Duw de bevroren crèmeux/marmelade-inzet erin met de decoratieve kant naar beneden.
- Voeg wat mousse toe en sluit af met de biscuit.
- Vries in.

Wanneer volledig bevroren:

- Ontvormen
- Bespuiten met het fluwelen mengsel om het velourseffect te verkrijgen.
- Decoreer.