



Paas Euphoria

Paas Euphoria

Recipe step by step

Samenstelling

PROCESS

Recept voor ongeveer 6-8 desserts

Mallen: ronde schijf Ø8cm mal

Kleine eivormige mal (40cc)

Ronde truffelbol mal Ø2cm

Dit recept bestaat uit 7 componenten:

1. Financier pecan
2. Passievrucht coulis
3. Karamel Euphoria anglaise
4. Kokos mousse
5. Karamel coating
6. Ananas
7. Decoratie

Financier pecan

INGREDIENTS

87 gr Amandelpoeder

112 gr Suiker

110 gr Eiwit

62 gr Bruine boter (beurre noisette)

15 gr Pecanpasta 100%

70 gr Bloem

1,5 gr Zout

50 gr Stukjes pecannoot

PROCESS

1. Meng de droge ingrediënten (amandelpoeder, suiker, bloem en zout).
2. Voeg het eiwit en de pecanpasta toe.
3. Smelt de boter en voeg deze toe aan het mengsel.
4. Laat de financier een nacht in de koelkast staan (12 uur).
5. Verdeel de financier in siliconen mallen van 8 cm. Een laag van 5 mm dikte. Strooi stukjes pecannoot eroverheen.
6. Bak op 190°C gedurende ongeveer 10-12 minuten. Ontvorm wanneer afgekoeld en plaats in de vriezer.

Passievrucht couli

INGREDIENTS

265 gr Mangopuree

175 gr Passievruchtpuree

60 gr Invertsuiker

9 gr Pectine NH

60 gr Suiker

6 gr Citroenzuur

10 gr Gelatinepoeder

50 gr Water

PROCESS

1. Meng de gelatinepoeder in het koude water.
2. Meng de suiker en pectine.
3. Verwarm de purees met invertsuiker tot 40°C, voeg de suiker met pectine toe en breng aan de kook.
4. Voeg het citroenzuur en de gelatine massa toe aan de hete massa en meng goed.
5. Laat de coulis minstens 12 uur in de koelkast afkoelen.
6. Gebruik een staafmixer om een gladde coulis te maken.
7. Verdeel in een bolvormige mal Ø2cm (inzetstuk van het ei) en doe de rest in een spuitzak.
8. Spuit een laag op de pecan financier.

Caramel Euphoria anglaise

INGREDIENTS

345 gr Room 35%

210 gr Melk

2 gr Vanille

90 gr Eigeel

55 gr Suiker

5 gr Gelatinepoeder

25 gr Water

190 gr Karamelchocolade Euphoria 31%, Veliche

PROCESS

1. Meng de gelatinepoeder in het koude water.
2. Breng de room, melk en vanille aan de kook.
3. Meng het eigeel met de suiker.
4. Voeg de room toe aan het eimengsel, meng goed en verwarm tot 84°C.
5. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe aan het mengsel.
6. Laat de cremeux afkoelen tot 50°C en voeg de chocolade toe. Meng kort met een staafmixer.
7. Verdeel de anglaise in de siliconen mallen van Ø8cm. Plaats de pecan financier ondersteboven in de anglaise (met de passievrucht coulis in het midden) en plaats in de vriezer. De schijf moet in totaal ongeveer 2,5 cm hoog zijn.

Koko mousse

INGREDIENTS

400 gr Room 35%

100 gr Kokospuree 100%

100 gr Kokosmelk 26%

20 gr Water

4 gr Gelatinepoeder

70 gr Witte chocolade Obsession 30%, Veliche

10 gr Malibu

PROCESS

1. Meng de gelatinepoeder met koud water.
2. Klop de room op tot een gladde Chantilly.
3. Verwarm de puree en melk tot 25°C, smelt de gelatine massa in de magnetron en meng met de puree.
4. Smelt de witte chocolade en meng met de puree en Malibu.
5. Voeg de opgeklopte room toe aan de puree (29°C) en roer tot goed gemengd (volledig glad).
6. Gebruik direct in de kleine eivormige mallen. Doe de bevroren passievrucht coulis (bol) in de mousse. Plaats in de vriezer wanneer klaar.

Karamelcoating (ei)

INGREDIENTS

250 gr Karamel Euphoria chocolade 31%, Veliche

50 gr Cacaoboter, Veliche

75 gr Druivenpitolie

PROCESS

1. Smelt de chocolade tot 45°C, voeg de gesmolten cacaoboter en druivenpitolie toe.
2. Doop het bevroren ei in de coating.
3. Gebruik donkere chocolade cacaoboter om met een kwast kleine stippen op het ei te spatten.

Ananas

INGREDIENTS

100 gr Ananas (fijne blokjes)

100 gr Neutrale gelei

50 gr Ananaspuree

1 gr Vanille

1 gr Vijfkruidenpoeder

5 gr Bruine rum

PROCESS

1. Verwarm de neutrale gelei met ananaspuree, kruiden en vanille.
2. Voeg na het verwarmen de rum en ananasblokjes toe.
3. Laat het afkoelen en serveer het op het laatste moment rond het dessert.
4. Opmerking: je kunt meer ananaspuree toevoegen indien nodig voor smaak of betere viscositeit.

Decoratie

PROCESS

Gebruik Veliche Euphoria Karamel chocolade om een lint rond het gebak te maken (zie foto's).

Maak chocoladestokjes en een wit chocolade logo met een logostempel voor een persoonlijke touch.

Samenstellen

PROCESS

1. Begin met het maken van de recepten en volg de methodes onder de recepten.
2. Wanneer het dessert bevroren is, haal het uit de vorm en spuit het met fluweel met gele chocoladespray.
3. Maak een lint van chocolade (zie foto's) en plaats het rond het gebak.
4. Na het dippen van de eieren, snijd één ei in vier stukken, zodat je een mooi zicht hebt op de binnenkant van het ei.
5. Decoreer het dessert met de eieren, kleine stippen passievruchtcoulis, chocoladestokjes en logo.
6. Op het moment van serveren, werk het dessert af met ananasstukjes rond het gebak.
7. Werk het opgemaakte dessert af zoals je op de foto kunt zien.