



Liefde voor mama

Liefde voor mama

Recept - stap voor stap

Samenstelling

PROCES

1. Witte chocoladeschil
2. Witte chocoladefluweel
3. Knapperige kokos-framboos-roos
4. Ganache van kokos-framboos-roos
5. Truffelcoating
6. Decoratie

Witte Chocoladeschil

INGREDIENTS

White Obsession 30% VELICHE 1000 g

PROCES

Smelt en temper de chocolade. Vorm een dunne schil in een eivormige mal h110mm E7009-110, een kegelvormige mal CW1984, en kleine halve bollen voor truffels van verschillende maten.

Witte Chocoladefluweel

2

INGREDIENTS

Cacaoboter VELICHE 100 g

White Obsession 30% VELICHE 100 g

PROCES

Verwarm de cacaoboter tot 60°C, voeg de chocolade toe.

Meng en gebruik bij 30°C.

3

Knapperige Kokos-Framboos-Roos

INGREDIENTS

Gedroogde rozenblaadjes 4 g

Gevriesdroogde frambozen 20 g

White Obsession 30% VELICHE 400 g

Raapzaadolie 160 g

Kokospoeder 60 g

Crispy Crunchies VELICHE 200 g

Gepofte rijst VELICHE 40 g

PROCES

Meng de rozenblaadjes met de frambozen en de chocolade tot een poeder. Smelt de chocolade, voeg de olie toe en meng met alle andere ingrediënten. Gebruik onder 30°C.

Ganache van Kokos-Framboos-Roos

4

INGREDIENTS

Kokospuree 70 g

Frambozenpuree 35 g

Rozenwater 5 g

Glucosepoeder 33 g

Boter 75 g

Cacaoboter VELICHE 33 g

White Obsession 30% VELICHE 250 g

PROCES

Verwarm de purees met het rozenwater, de glucose, de boter en de cacaoboter tot 60°C, giet dan over de chocolade om de ganache te maken. Meng en giet in halve bolvormen voor truffels bij 28°C. Plak 2 halve bollen aan elkaar om de truffel te maken en laat kristalliseren.

5

Truffelcoating

INGREDIENTS

Kokospoeder 75 g

Gedroogde rozenblaadjes 1 g

Gevriesdroogde frambozen 25 g

Poedersuiker 50 g

PROCES

Meng het kokospoeder tot een fijn poeder en bewaar voor witte truffels. Meng de rozenblaadjes met de frambozen en de poedersuiker en bewaar voor roze truffels.

Decoraties

INGREDIENTS

Lichtroze margrietten 5cm 1066096 LEMAN

DECORATIONS 8 stuks

Harten 2068050 LEMAN DECORATIONS 8 stuks

Zachte roze parels 1cm 57428 LEMAN DECORATIONS 1 pot

Zachte roze parels 4mm 57506 LEMAN DECORATIONS 1
pot

Roze nonpareilles 61227 LEMAN DECORATIONS 1 pot

Zachte witte parels 1cm 57423 LEMAN DECORATIONS 1 pot

Zachte witte parels 4mm 57504 LEMAN DECORATIONS 1
pot

Witte nonpareilles 61223 LEMAN DECORATIONS 1 pot

Rode metallic kleur 24445 LEMAN DECORATIONS 1 pot

PROCES

Gebruik voor de afwerking.

Montage

PROCES

Plak het ei in chocolade en open de basis op Ø4cm. Plak 2 kegels aan elkaar om de vaasvorm te maken. Vul 120g knapperige vulling per vaas en verspreid met een

theelepels om alle chocolade te bedekken, laat kristalliseren. Vul met de fluweelbereiding bij 30°C en giet opnieuw om een dunne laag van de bereiding op de knapperige vulling te houden. Spuit vervolgens met lage druk het fluweel aan de buitenkant van de vaas. Plaats de helft van de truffels in een kom, voeg ook wat fluweelbereiding toe bij 30°C en draai de truffel in de kom om een coating te maken, voeg voordat het hard wordt de witte truffelcoating toe. Gebruik dezelfde methode met de roze truffelcoating. Stempel 2 "M" op de vaas met rode metallic kleur en plak een roze hart ertussen. Vul de vaas met een assortiment van truffels en parels. Voor de laatste touch plak je de bloem in de vaas.