



Midnight

Midnight

Recept - stap voor stap

COMPOSITION

PROCES

Voor 12 borddesserts

1. Knapperige chocoladecylinder
2. Zwarte-sesam biscuit
3. Yuzu-crème
4. Gepocheerde peren
5. Vanillemousse uit de sifon
6. Pralinésaus

KNAPPERIGE CHOCOLADECYLINDER

INGREDIENTS

200g Veliche Obsession 30
30g Veliche Rice Crispies
30g Veliche Crispy Crunchies
20g Geroosterd hazelnootpoeder

PROCES

1. Meng Veliche Rice Crispy, Veliche Crispy Crunchies en hazelnootpoeder tot kleine stukjes.
2. Smelt de chocolade op 40–45°C en voeg het poeder toe.

3. Strijk uit op een rechthoekige rhodoïd van 15,5 x 8 cm, rol deze op en plaats in een metalen ring van 6 cm Ø om het tijdens het kristalliseren op een stabiele manier te houden.

ZWARTE-SESAM BISCUIT

INGREDIENTS

300g Ei-eiwitte
120g Suiker
2g Zout
160g Zwarte-sesampasta
60g Olie
80g Amandelpoeder
80g Bloem T45
3g Bakpoeder
40g Maïszetmeel
3g Citroenzeste

PROCES

1. Klop het eiwit op met suiker en zout.
2. Meng de zwarte-sesampasta met de olie.
3. Zeef alle poeders samen en voeg geleidelijk toe aan de zachte merengue samen met de citroenzeste.
4. Spatel vervolgens het zwarte-sesammengsel met olie erdoor.
5. Strijk uit op een 40x60 bakplaat en bak op 170°C gedurende ongeveer 12 minuten.
6. Laat afkoelen en steek 48 schijfjes uit van 4 cm Ø.

YUZU CRÉMEUX

INGREDIENTS

100g UHT-room 35%
 90g Boter
 30g Gelatinemassa (1/5)
 240g Veliche Obsession 30
 200g Yuzupuree

PROCES

1. Verwarm de room en boter tot 60–70°C, voeg de gelatine toe en giet over de chocolade.
2. Meng goed, voeg de yuzupuree toe en mix.
3. Bewaar in de koelkast.

GEPOCHEERDE PEREN

INGREDIENTS

300g Water
 125g Suiker
 1g Vanille
 35g Yuzupuree
 20g Citroensap
 330g Verse peren (stevig en aromatisch)

PROCES

1. Snijd de peer in blokjes van 1/1 cm, voeg het citroensap toe en zet opzij.
2. Breng het water aan de kook met suiker en vanille.
3. Haal van het vuur, voeg de yuzupuree en de peerblokjes toe.

4. Bewaar het in een vacuumzak en in de koelkast.

SIPHON VANILLEMOUSSE

INGREDIENTS

300g UHT-room 35%

15g Geroosterde zwarte sesamzaadjes

80g Veliche Obsession 30

1g Vanille

PROCES

1. Verwarm de room met de zwarte sesamzaadjes tot ongeveer 70°C en zeef dit over de chocolade en vanille.
2. Meng goed om een mooi mengsel te verkrijgen.
3. Vul een sifon van 1 L, sluit goed af en voeg 1 gaspatroon toe.
4. Bewaar 8 uur in de koelkast.

PRALINESAUS

INGREDIENTS

90g Melk

1g Zout

1g Vanille

300g Veliche Praliné 65

PROCES

1. Verwarm de melk, zout en de vanille tot 35–40°C, voeg toe aan de praliné en meng zorgvuldig.
2. Pas indien nodig de textuur aan met wat extra melk.

OPBOUW

PROCES

1. Laat de peren uitlekken en bewaar de siroop om het biscuit te weken.
2. Plaats de crispy cylinder op een bord en leg een laag zwarte-sesambiscuit op de bodem die in de perensiroop is geweekt.
3. Maak de yuzu-crème zacht en spuit ±10 g.
4. Leg een tweede geweekt biscuit, en verdeel ±25 g peerblokjes.
5. Leg opnieuw een laag geweekte biscuit, spuit opnieuw ±10 g yuzu crèmeux en plaats de laatste laag biscuit.
6. Schud de sifon krachtig en spuit een mooie bol van ±30 g bovenop.
7. Versier met gele chocolade sterren en giet de pralinésaus bij het serveren aan de basis.