Millefeuille Caramel

Millefeuille Caramel

Recipe step by step

1

Recept A

PREPARATION TIME

Paasei met bladeren en 2 haasjes – 10 sets

INGREDIENTS

500 gr Hazelnoot Praliné, Veliche 500

450 gr Melkchocolade Intense 35, Veliche 450

250 gr Crispy Crunchies, Veliche 250

3 gr Zout

75 gr Caramelstukjes gemalen

PROCESS

Alles mengen op ±40°C.

Recept B

INGREDIENTS

200gr Boter

240gr Bloem

310gr Eiwit

2

250gr Poedersuiker

3gr Zout

1 Kleurstof groen

PROCESS

1. Meng alle droge ingrediënten.
2. Meng eiwit er door.
3. Smelt de boter tot 65°C en meng er door.
4. Meng door een klein gedeelte de kleurstof en strijk dat in speciale “blader-mallen”.
5. Meng restant door het grootste gedeelte en strijk de mallen hiermee verder af.
6. Bakken op 150 °C en direct vormen op aluminiumfolie.
7. Airbrush het met gekleurde cacaoboter.

Opbouw

PROCESS

1. Mouleer 2 haasvormen en 2 plakjes van 6 cm Ø en 4 mm dikte met caramelchocolade Euphoria, Veliche en vul deze met recept A.
2. Koel deze vervolgens ±3 uur en demouleer en monteer op de plakjes.
3. Vries deze 30 minuten.
4. Spuit deze af met 50% cacaoboter + 50% caramelchocolade.
5. Giet 1 paaseivorm van 17cm af met pure chocolade Sensation 72, Veliche en 2 plakjes van 12 cm Ø en 1 cm dikte en een ring van 5 cm Ø en 1 cm dikte.
6. Bereid recept B.
7. Modeleer van groene chocolade 3 steeltjes van

maximaal 25 cm lengte.

8. Vermaal groene chocolade tot kleine korrels.
9. Monteer met pure chocolade het ei op de kleine ring en op de plak van 12 cm Ø en bestrooi met de groene korrels.
10. Monteer de blaadjes speels op het ei met de groene chocolade.
11. Monteer de 2 hazen en de steeltjes met groene chocolade en bestrooi met de korrels.
12. Versier het geheel met de lentebloemetjes (Leman Decorations).