



‘Noir delight’ winter nagerecht

# ‘Noir delight’ winter nagerecht

## Recept - stap voor stap

### Componenten

#### PROCES

Vijgen/Pure chocolade 72%/Zwarte kardemom/Karamel

Recept voor ongeveer 8 desserts

#### Benodigdheden

- Vorm: 3,3 cm x 12,8 cm (Sweet Rectangle 85, Silikomart)
  - Halfronde truffelvorm Ø 3 – 2 – 1 cm
1. Cacaosablé-deeg
  2. Luchtige cacaosbiscuit
  3. Vijgencompote
  4. Mousse van pure chocolade en zwarte kardemom
  5. Rechthoekige galette van pure chocolade
  6. Karamel-anglaise
  7. Pure chocoladeglazuur
  8. Cacaotuille

### Cacaosablé-deeg

#### INGREDIENTS

240 gr Boter (op kamertemperatuur)

190 gr Poedersuiker

# 1

95 gr Ei

50 gr Veliche Cacaopoeder met hoog vetgehalte

425 gr Bloem

3 gr Zout

## PROCES

1. Meng de boter met de poedersuiker en het zout.
2. Voeg de eieren toe en meng goed.
3. Meng de bloem met het cacaopoeder en meng dit onder het botermengsel. Meng kort tot een homogeen deeg.
4. Laat het deeg rusten in de koelkast.
5. Zodra het deeg gekoeld is, rol het uit tot 2 mm dikte. Snijd rechthoekige stukjes van 3,5 cm x 12,5 cm.
6. Plaats op een bakplaat en bak 10–12 min op 170°C.

# 2

## Luchtige cacaobiscuit

### INGREDIENTS

80 gr Amandelpoeder

90 gr Poedersuiker

60 gr Bloem

15 gr Veliche Cacaopoeder met hoog vetgehalte

1 gr Zout

150 gr Eiwit

30 gr Boter (gesmolten)

### PROCES

1. Klop het eiwit met de poedersuiker tot zachte pieken.
2. Meng het amandelpoeder, bloem, cacaopoeder en zout apart.
3. Spatel het amandel-bloemmengsel met het eiwit.
4. Voeg de gesmolten boter toe.
5. Verdeel het beslag op een bakplaat en bak op 180°C.
6. Laat de biscuit afkoelen na het bakken.

## Vijgencompote

### INGREDIENTS

250 gr Halfgedroogde vijgen

125 gr Water

125 gr Sinaasappelsap

3 gr Pectine NH

75 gr Suiker

15 gr Citroensap

15 gr Armagnac

### PROCES

1. Snijd de gedroogde vijgen in kleine blokjes.
2. Breng water en sinaasappelsap met de vijgen aan de kook.
3. Laat de vijgen ongeveer 1 uur zachtjes trekken op laag vuur.
4. Voeg het suiker/pectinemengsel toe en kook 1 minuut door.
5. Haal de pan van het vuur en voeg citroensap en Armagnac toe.
6. Mix kort met een staafmixer.

7. Verdeel de compote op de biscuit. Gebruik een vorm van 1,5 cm hoogte: 5 mm biscuit + 1 cm compote.
8. Vries in en snijd, eenmaal bevroren, in rechthoeken van 2,5 cm x 11,5 cm.

## Mousse van pure chocolade en zwarte kardemom

### INGREDIENTS

490 gr Room 35%

40 gr Suiker

230 gr Melk

4 gr Zwarte Kardamon (geraspt)

270 gr Veliche Sensation 72 pure chocolade

### PROCES

1. Klop de room en suiker tot een gladde chantilly.
2. Verwarm de melk met de zwarte kardemom tot 80°C en laat 30 minuten trekken.
3. Zeef de specerijen eruit en meng de hete melk met de pure chocolade tot een ganache.
4. Laat de ganache afkoelen tot 28°C.
5. Voeg de opgeklopte room toe en meng tot een glad mengsel.
6. Gebruik een spuitzak om de mousse te verdelen over de rechthoekige vormen en in de 3 cm halve bolvormen.

## Rechthoekige galette van pure chocolade

### INGREDIENTS

- Veliche Sensation 72 pure chocolade

### PROCES

1. Smelt de chocolade tot 50°C en temper tot max. 32°C.
2. Strijk een zeer dunne laag uit op plastic en snijd, bijna uitgehard, rechthoeken van 3,5 cm x 12,5 cm.

## Karamel-anglaise

### INGREDIENTS

350 gr Room 35%

230 gr Melk

95 gr Eidoier

120 gr Suiker

6 gr Gelatinepoeder

30 gr Water

85 gr Veliche Euphoria Caramel 31

85 gr Veliche Intense 35 melk chocolade

### PROCES

1. Meng de gelatine met het koude water.
2. Breng room en melk aan de kook.
3. Karamelliseer de suiker tot een droge karamel en

giet de hete room/melk erbij. Kook goed door tot een glad mengsel.

4. Voeg de eidooier toe aan het roommengsel, meng goed en verwarm tot 84°C.
5. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe.
6. Laat de anglaise afkoelen tot 50°C en voeg de chocolade toe. Mix kort met een staafmixer.
7. Verdeel in siliconen halve bolvormen van 1 en 2 cm.

## Pure chocoladeglazuur

### INGREDIENTS

12 gr Gelatine

60 gr Water (1)

170 gr Veliche Sensation 72 pure chocolade

90 gr Gecondenseerde melk

135 gr Glucose

135 gr Suiker

65 gr Water (2)

### PROCES

1. Meng de gelatine met koud water.
2. Kook water (2) met suiker tot 103°C. Voeg na het koken de glucose toe.
3. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe.
4. Voeg vervolgens gecondenseerde melk en chocolade toe.
5. Mix met een staafmixer tot een glad glazuur.
6. Laat afkoelen voor gebruik. Verwarm opnieuw en gebruik op 35°C.

## Cacaotuille

### INGREDIENTS

87 gr Poedersuiker

50 gr Boter

62 gr Eiwit

65 gr Bloem

10 gr Veliche Cacaopoeder met hoog vetgehalte

1 gr Zout

### PROCES

1. Meng poedersuiker, bloem, cacaopoeder en zout.
2. Voeg het eiwit toe en meng goed.
3. Smelt de boter en meng door het beslag. Laat 1 uur rusten in de koelkast voor gebruik.
4. Spuit de ijskristalvorm in met bakspray. Strijk het beslag dun uit. Bak op 160°C gedurende ca. 8 min.

## Samenstelling

### PROCES

- Maak alle componenten volgens de instructies hierboven.
- Gebruik de rechthoekige vijgencompote als inzetstuk in de chocolademousse (recept 4).

- Spuit en vries de chocolademousse. Zodra de mousse bevroren is, ontvorm en spray met donkere chocoladespray. Spray ook de 1 cm bolletjes.
- Verwarm de chocoladeglazuur en doop de 2 cm karamel-anglaise bolletjes erin tot ze volledig bedekt zijn.
- Dresseer zoals op de foto's: gebruik de chocoladedecoraties, bladgoud en de cacaotuille (ijskristalvorm) om af te werken.
- Gebruik de karamel-anglaise, voeg eventueel vanille en een beetje melk toe om deze vloeibaarder te maken bij het serveren.
- Werk het dessert af met karamelsaus vlak voor het serveren.