



Valentine for two

Valentine for two

Recipe step by step

Samenstelling

INGREDIENTS

Recept voor 4 gebakjes

Vorm: Taart ring Ø12 cm

Taart Interieur: Ø10 cm

PROCESS

Dit recept bestaat uit 8 componenten:

1. Amandel krokant
2. Chocolade amandel biscuit
3. Frambozen compote
4. Cremeux rode vruchten
5. Donkere melkchocolade mousse
6. Melkchocolade crème
7. Rode glazuur
8. Decoratie

Amandel krokant

INGREDIENTS

100 gr Boter

100 gr Suiker

100 gr Amandelpoeder

100 gr Bloem

1 gr Zout

300 gr Crumble (gebruik ingredienten boven om dit eerst te maken, stap 1 & 2)

120 gr Melkchocolade Intense 35%, Veliche

55 gr Crispy crunchies, Veliche

15 gr Amandelolie

PROCESS

1. Meng het zout, de suiker, het amandelpoeder en de bloem in een kom.
2. Voeg de boter toe op hoge snelheid. Stop voordat het volledig gemengd is (moet kruimelig blijven).
3. Verdeel de kruimels op een bakplaat met papier en bak op 160°C gedurende ongeveer 14 minuten.
4. Smelt de melkchocolade en meng met de amandelolie.
5. Voeg de krokante crunch en de kruimels toe en meng goed.
6. Rol uit tussen papier tot een dikte van 2,5 mm en gebruik een uitsteker van 11 cm om schijven te snijden. Vries kort in voordat je het papier of de plastic vellen verwijdert.

Chocolade amandel biscuit

INGREDIENTS

Recept voor 1 bakplaat 60x40 cm

185 gr Ei

30 gr Eigeel

30 gr Suiker (2)

170 gr Amandelpoeder

45 gr Bloem

10 gr Cacaopoeder, Veliche

27 gr Boter

125 gr Eiwit
150 gr Suiker (1)
1 gr Zout

PROCESS

1. Klop het eiwit en de suiker (1) stijf.
2. Klop apart het hele ei, de suiker (2) en het amandelpoeder.
3. Voeg de gesmolten boter toe aan het amandelpoedermengsel.
4. Combineer het amandelmengsel en het stijve eiwit met een spatel.
5. Voeg de bloem, cacaopoeder en zout toe. Meng het beslag goed.

Verdeel de biscuit op een bakmat en bak op 215°C.

6. Laat afkoelen in de vriezer. Gebruik een ronde uitsteker Ø10 cm om de biscuit te snijden. Twee biscuits voor één taart.

Frambozen compote

INGREDIENTS

320 gr Frambozenpuree
125 gr Suiker
6 gr Pectine NH
250 gr Frambozenstukjes
40 gr Citroensap
20 gr Aceto Balsamico
3 gr Gelatinepoeder
15 gr Water

PROCESS

1. Meng het gelatinepoeder met koud water.
2. Meng de suiker en pectine.
3. Breng de puree aan de kook, voeg de suiker met pectine toe en kook opnieuw (2 minuten).
4. Voeg het citroensap en aceto balsamico toe, gevolgd door de gelatine massa, en meng goed.
5. Combineer de frambozenstukjes met de puree en meng goed. Gebruik direct.

Crèmeux rode vruchten

INGREDIENTS

80 gr Zwarte bessen puree
 170 gr Frambozenpuree
 45 gr Limoensap
 125 gr Suiker
 250 gr Heel ei
 100 gr Eigeel
 5 gr Gelatinepoeder
 25 gr Water
 110 gr Boter
 110 gr Witte chocolade Obsession 30%, Veliche

PROCESS

1. Meng het gelatinepoeder in koud water.
2. Breng de puree en de suiker aan de kook.
3. Combineer het hele ei en het eigeel.
4. Voeg de hete puree toe aan het eimengsel, combineer goed en verwarm tot 84°C.
5. Haal de pan van het vuur en voeg de gelatine toe aan het mengsel.
6. Laat de crèmeux afkoelen tot 38°C en voeg dan de witte chocolade en de zachte boter toe. Meng kort met een staafmixer.

Donkere melkchocolade mousse met Kardemom

INGREDIENTS

340 gr Room 35% (1)

140 gr Melkchocolade Intense 35%, Veliche

30 gr Donkere chocolade Emotion 58%, Veliche

60 gr Gepasteuriseerd eigeel

60 gr Suiker

20 gr Water

115 gr Melk

2 gr Kardemompoeder

6 gr Gelatinepoeder

30 gr Water

PROCESS

1. Combineer gelatinepoeder met koud water.
2. Maak een 'pâte à bombe' met het eigeel, kook water en suiker tot 120°C.
3. Klop de room (1) tot een gladde Chantilly.
4. Kook de melk met kardemompoeder, voeg de gelatine massa toe en meng met de chocolade. Laat de ganache afkoelen tot 35°C.
5. Combineer de 'pâte à bombe' en de chocolade ganache.
6. Voeg de geklopte room toe aan het mengsel en roer

tot goed gecombineerd (volledig glad).

7. Vul de taartring met de mousse, plaats het interieur erin.
8. Plaats de taarten in de vriezer.

Melkchocolade crème

INGREDIENTS

750 gr Room 35%
5 gr Gelatinepoeder
25 gr Water
20 gr Glucose
20 gr Trimoline
220 gr Melkchocolade Intense 35%, Veliche

PROCESS

1. Meng het koude water en gelatinepoeder samen (gelatine massa).
2. Verwarm de room met glucose en trimoline tot 60°C.
3. Smelt de gelatine massa (in de magnetron) en breng aan de kook.
4. Voeg de gelatine massa toe aan de room.
5. Meng de room met de melkchocolade druppels.
6. Gebruik een staafmixer om alle ingrediënten samen te mengen.
7. Laat de crème 12 uur afkoelen in de koelkast. Klop daarna de crème op tot de gewenste consistentie.

Rode chocolade glazuur

INGREDIENTS

12 gr Gelatine

60 gr Water (1)

150 gr Melkchocolade Intense 35%, Veliche

20 gr Donkere chocolade Emotion 58%, Veliche

90 gr Gecondenseerde melk

135 gr Glucose

135 gr Suiker

65 gr Water (2)

2 gr Rode kleurstof (poeder, vetbasis)

PROCESS

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

Chocolade decoratie

PROCESS

Gebruik [Leman Decorations fluweelspray rood, code: 24773](#), om de roos een fluwelen finish te geven. Gebruik [Leman Decorations goudglitter, code: 22952](#), neutrale gelei voor de druppels en enkele gedroogde rozenblaadjes voor

Opbouw

PROCESS

1. Begin met het maken van het recept en volg de methoden onder de recepten.
2. Maak apart het interieur van de taart, binnen een 10 cm taart ring.
3. Begin met een laag chocolade biscuit. Voeg bovenop de chocolade biscuit een laag frambozen compote toe. Leg een andere laag biscuit bovenop de compote. Verdeel een laag rode vruchten cremeux bovenop de tweede biscuitlaag. Zorg ervoor dat het interieur niet hoger is dan 3 cm. Plaats het interieur in de vriezer.
4. Maak de donkere melkchocolade mousse. Bereid een taart ring van 12 cm met plastic folie/band en vul de helft met de mousse.
5. Plaats het bevroren interieur in het midden van de taart ring. Maak het recht (4 cm hoog) in totaal en eindig bovenop met een laag amandel krokant (recept 1). Plaats de taarten in de vriezer.
6. Klop de melkchocolade crème op en gebruik een bloemmondstuk om de crème roos decoratie te maken (rond 10 cm). Spray fluweel met rode chocolade spray wanneer de roos bevroren is.
7. Glazuur de taart met de rode chocolade glazuur en plaats de bevroren roos bovenop.
8. Werk de taart af met gedroogde rozenblaadjes en enkele druppels neutrale gelei.