



‘Zen Solei’ Gebakje

‘Zen Solei’ Gebakje

Recipe step by step

Benodigdheden

PROCESS

Mallen: Ronde Ø6cm Silikomart siliconen mal, 6cm Eclipse siliconen mal (Moldbrothers), 4cm siliconen bolvorm

Bakplaat van 60x40cm

Componenten (Recept voor circa 10 gebakjes)

PROCESS

1. Matcha Biscuit
2. Matcha Rice Crispy
3. Mango/Yuzu Coulis
4. Groene Shiso Mousse
5. Matcha Anglaise
6. Velvet Spray & Decoratie

Matcha Biscuit

INGREDIENTS

Recept voor één bakplaat van 60x40cm

185	gr	Volledig ei
30	gr	Eidooier
30	gr	Suiker (2)
170	gr	Amandelpoeder
55	gr	Bloem
8	gr	Matcha poeder
27	gr	Boter
125	gr	Eiwit
150	gr	Suiker (1)
1	gr	Zout

PROCESS

1. Klop de eiwitten stijf met suiker (1).
2. Klop in een aparte kom het volledige ei, de eidooier, suiker (2), matcha en amandelpoeder tot een geheel.
3. Voeg de gesmolten boter toe.
4. Spatel voorzichtig het stijfgeklopte eiwit door het amandelmengsel.
5. Voeg de bloem en het zout toe en meng goed.
6. Verdeel het beslag gelijkmatig over een bakmat en bak op 210°C.
7. Laat alles volledig afkoelen en snijd vervolgens met een mes in stroken van 4cm hoog om de zijkanten van elke 6cm mal te bekleden.

Matcha Rice Crispy

2

INGREDIENTS

80	gr	Veliche Crispy Crunchies
25	gr	Veliche Rice Crunchies
40	gr	Amandelpasta 100%
1	gr	Zout
5	gr	Matcha poeder
100	gr	Veliche Obsession 30 witte chocolade

PROCESS

1. Smelt de witte chocolade tot 45°C. Meng met amandelpasta, matcha en zout tot een glad geheel.
2. Voeg beide soorten crunchies toe en meng goed.
3. Voeg na het bekleden met biscuit (recept 1) 15g matcha rice crispy toe aan de bodem van elke mal. Druk plat tot een egale laag.

Mango/Yuzu Coulis

INGREDIENTS

375	gr	Mango puree 100%
40	gr	Yuzu sap
60	gr	Invertsuiker
4	gr	Pectin NH
60	gr	Suiker
10	gr	Gelatinepoeder
50	gr	Koud water

4 gr Citroenzuur

PROCESS

1. Meng de gelatinepoeder met koud water.
2. Meng pectine NH met suiker.
3. Verwarm de mango puree en invertsuiker tot 40°C, en voeg dan het pectine-suikermengsel toe.
4. 4. Breng de puree aan de kook.
5. 5. Voeg het citroenzuur en het gelatinemengsel toe.
6. Laat alles afkoelen en mix glad met een staafmixer. Verdeel het in 4cm siliconen bolvormen en vries het in.

Green Shiso Mousse

INGREDIENTS

520	gr	Slagroom 35%
100	gr	Eidooier
100	gr	Suiker
30	gr	Water (2)
170	gr	Melk
14	pc	Groene shisobladeren
4	gr	Limoenzest
2	gr	Matcha poeder
45	gr	Water (1)
9	gr	Gelatinepoeder
250	gr	Veliche Obsession 30 witte chocolade

PROCESS

1. Meng de gelatinepoeder met koud water.
2. Klop de slagroom tot zachte pieken (zachte chantilly).
3. Verwarm de melk met in stukken gesneden shisobladeren, limoenzest en matcha tot 65°C. Dek het af en laat 30 minuten trekken.
4. Voeg de gelatine toe aan de geïnfuseerde melk, blend tot glad, zeef en giet het over de witte chocolade. Meng tot alles gesmolten is.
5. Maak een pâte à bombe door de suiker met water (2) tot 120°C te koken en samen met de eidooiers op te kloppen tot een lichte massa.
6. Zodra het shiso-chocolademengsel is afgekoeld tot 30°C, spatel door de pâte à bombe en voeg vervolgens voorzichtig de geklopte room toe.
7. Gebruik direct en verdeel het over de 6cm ronde mallen (zie assembleren).

Matcha Anglaise

INGREDIENTS

315 gr Slagroom 35%

210 gr Melk

85 gr Eidooier

48 gr Suiker

5 gr Gelatinepoeder

25 gr Koud water

5 gr Matcha poeder

175 gr Veliche Obsession 30 witte chocolade

PROCESS

1. Meng de gelatinepoeder met koud water.
2. Breng slagroom en melk aan de kook.
3. Meng de eidooier met suiker.
4. Voeg het warme roommengsel toe aan het eidooier-suikermengsel en verwarm al roerend tot 84°C.
5. Haal van het vuur en voeg gelatine en matcha toe.
6. Laat de anglaise afkoelen tot 50°C en voeg de witte chocolade toe. Mix glad met een staafmixer.
7. Verdeel de anglaise over de 6cm Eclipse siliconen schijfvorm en vries in.

Velvet Spray & Decoratie

INGREDIENTS

200 gr Veliche Obsession 30 witte chocolade

90 gr Veliche Cacaoboter

3 gr Groene kleurstof of matcha

PROCESS

Velvet spray:

1. Smelt de witte chocolade en cacaoboter tot 45°C.
Meng met groene kleurstof of matcha.

Chocolade schijfdecoratie:

1. Tempereer Veliche witte chocolade en maak schijven van 6cm.
2. Spuit witte chocoladedruppels op een plastic vel, bestrooi met matcha poeder, en dek het af met een tweede plastic vel. Druk plat met een schijf.

3. Steek een schijf uit met een 6cm uitsteker en laat kristalliseren. Verwijder daarna de plastic vellen en snijd elke schijf doormidden.

Samenstelling

PROCESS

1. Bereid alle componenten zoals hierboven beschreven.
2. Snijd de matcha biscuit in stroken van 4cm hoog en bekleed de randen van elke 6cm mal.
3. Plaats een dunne laag matcha rice crispy (15g) op de bodem van elke mal en druk plat.
4. Verdeel de groene shiso mousse over de mallen.
5. Plaats een bevroren mango-yuzu coulisbol in het midden van de mousse en vul verder aan met mousse tot de mal vol is.
6. Haal de bevroren matcha anglaise uit de vorm en spray met de velvet spray met gebruik van een spuitpistool.
7. Plaats een velvet-gespoten schijf bovenop elk gebakje.
8. Werk af met de halve chocoladeschijf decoraties zoals te zien op de referentiebeelden.