

Hazelnoten cake/ roomijs van Werthers echte/ crème van bospeen Amandeltuilles/ mokka aspic



Hazelnoten cake Ingrediënten,

50 gram kristalbloem, 200 gram bruine basterdsuiker, 65 gram tarwebloem, 125 gram melk, 6 gram bakpoeder, 60 gram gesmolten boter, 2½ gram zout, 70 gram hazelnootpasta, 1½ stuks eieren

Bereidingswijze:

Weeg de bloemsoorten, bakpoeder en zout af in 1 kom. Weeg in de kom van de keukenmixer de suiker, melk, boter en hazelnootpasta af. Voeg de eieren toe en meng. Voeg nu het bloemmengsel toe en draai glad. Giet dit op een bakplaat met bakpapier. Bak het geheel gedurende 30 minuten af in een voorverwarnde oven van 150°C. Laat afkoelen op de werkbank

Roomijs van Werthers echte Ingrediënten,

225 gram Werthers echte, 265 gram slagroom, 275 gram melk, 150 gram eidooier

Bereidingswijze:

Kneus de snoepjes in de blender op de stand “ijs”. Doe de Werthers echte met de melk, room in een pan en breng op een laag vuur onder voortdurend roeren aan de kook. Haal als de Werthers echte zijn opgelost de pan van het vuur en voeg deze langzaam onder voortdurend roeren aan de losgeslagen eidooiers toe. Zeef de massa door een fijne zeef en laat afkoelen op water met koelelement. Draai van de massa als deze is afgekoeld ijs in de ijsmachine. Haal het ijs uit de machine en bewaar in de vriezer tot afgifte van het gerecht

Crème van bospeen Ingrediënten,

200 gram bospeen geschild snufje zout, 200 gram wortelsap, 2 gram xantana, 40 gram honing

Bereidingswijze:

Schil de bospeen en snijd fijn. Doe de fijngesneden bospeen met het sap van bospeen en de honing in een pannetje, dek af met deksel en kook de wortels geheel gaar. Laat afkoelen tot de massa geheel koud is (op koud water koelen met koelelement). Doe de massa in een blender en voeg het zout en de xantana toe, laat het geheel draaien totdat er een totaal gladde massa is ontstaan. Doe het geheel in een spuitfles en bewaar in de koeling tot afgifte van het gerecht

Krokant koekje Ingrediënten,

30 gram boter, 45 gram schenkstroop, 40 gram bloem, 1 eetlepel sesamzaad, 40 gram witte basterd

Bereidingswijze:

Smelt de boter zonder te kleuren. Meng bloem en basterdsuiker. Voeg de warme boter toe. Roer met een garde de schenkstroop erbij en roer glad. Roer de sesamzaadjes erbij. Smeer rechthoeken met behulp van een malletje op een bakmatje. Maak glad met dik folie. Bak 1 p.p. op 160°C 4 minuten licht bruin. Hang de koekjes over een stok als ze nog buigzaam zijn

Mokka aspic Ingrediënten,

160 gram espresso 25 gram suiker 45 gram koffiesiroop 2 gram agar agar

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten bij elkaar en breng aan de kook, roer goed door met een garde en laat 2 minuten doorkoken. Laat 10 minuten afkoelen en roer regelmatig. Stort de massa in een diep langwerpige bakje en laat opstijven in de koeling. Snijd vlak voor doorgifte blokjes van 1 x 1 cm van de aspic en verwerk deze in het gerecht

