

Pate a cigarette/ meloenbolletjes flexibele fruitganache

Mangoijsbolletjes Ingrediënten

½ blaadje gelatine, 120 gram suiker, 60 gram eigeel, 120 gram slagroom, 45 gram eiwit, 150 gram mangopuree, 1 eetlepel slagroom

Bereidingswijze:

Week de gelatine in koud water. Klop het eigeel met het eiwit en suiker boven warm dampend water tot de suiker opgelost is in de kom van de keukenmixer. Blijf kloppen en knijp ondertussen de gelatine uit. Neem de 1 eetlepel ongeslagen slagroom, verwarm deze en los hierin de gelatine op. Giet deze bij het eimengsel terwijl je blijft kloppen. Klop dit eimengsel tot kamertemperatuur op $\frac{3}{4}$ snelheid in de keukenmixer. Sla ondertussen de slagroom op tot yoghurtdikte (normale yoghurt). Meng de slagroom met een spatel door de mangopuree. Meng het eimengsel met een spatel door de slagroom met mangopuree. Verdeel over halve bolletjes en plaats in de vriezer. Als ze stevig zijn de bolletjes op elkaar drukken en weer terug in de vriezer doen.

Pate a cigarette Ingrediënten

75 gram eiwit, 16 gram roompoeier, 12 gram poedersuiker, 60 gram boter, 40 gram suiker, 55 gram bloem

Bereidingswijze:

Meng in de foodprocessor het eiwit met de poedersuiker en suiker. Voeg bloem en roompoeier toe en laat draaien. Smelt de boter en voeg al draaiend toe. Laat het beslag koud worden in de koelkast. Maak met een malletje rechthoeken (1 p.p.). Laat dit koud worden en bak deze af bij het serveren.

Meloenbolletjes Ingrediënten

½ stuks meloen piel de sapo

Bereidingswijze:

Laat de meloen heel, maar verwijder de schil. Halveer de meloen en verwijder het zaad. Maak met behulp van een parisienneboor 2 mooie bolletjes p.p. Bewaar afgedekt tot serveren.

Flexibele fruitganache Ingrediënten

5 gram gelatine, 25 gram invertsuiker, 225 gram bosvruchtenpuree, 210 gram witte chocolade, 225 gram slagroom, 25 gram water, 3 gram agar agar

Bereidingswijze:

Week de gelatine in koud water. Verwarm de bosvruchtenpuree met de slagroom, agar agar en invertsuiker. Laat 1 minuut koken. Knijp de gelatine uit en voeg toe. Giet deze warme massa op de witte chocolade. Spatel voorzichtig tot 1 geheel. Giet de warme massa op een keukenplaatje en laat afkoelen.

Cacaokrokant Ingrediënten

80 gram bloem, 50 gram boter, 80 gram suiker, 1 eetlepel cacao poeder

Bereidingswijze:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Meng boter met bloem, suiker en cacao poeder door elkaar. Verdeel op een bakmatje. Maak goed plat. Bak af 20 minuten op 160°C. Als de massa is afgekoeld dan deze fijn maken in de vijzel.

