

CHAMPAGNEPARFAIT MET LIMOENSCHUIM EN CHAMPAGNESABAYON

Parfait			Sabayon		
3	dl	Cava	6	st	eidooiers
300	gr	suiker	90	gr	suiker
9	st	eidooiers	½	dl	Cava
1	dl	Baume de Venise	1	el	Madeira
6	dl	room			
limoenschuim					
0,6	dl	water			
300	gr	suiker			
200	gr	eiwitten (6 stuks)			
2	st	limoen			

Parfait: *(snel beginnen want dit moet bevroren)*

Klop de room op. Splits de eieren.

Verwarm alle ingrediënten, behalve de room, voor de parfait au-bain-marie tot 85 °C onder voortdurend kloppen.

Klop daarna in de keukenmachine tot een luchtige massa.

Spatel er vervolgens de opgeklopte room onder.

Bekleed een rechthoekige bak met bakpapier.

Zorg dat de ijsmassa ongeveer 3 cm dik wordt als je hem in de bak hebt uitgegoten.

Giet de massa in deze bak en vries in.

Laat de parfait 15 minuten voor uitserveren ontdooien in de koelkast zodat deze wat zachter wordt.

Limoenschuim: *(snel beginnen want dit moet uitdrogen in de oven)*

Kook het water met de suiker, meet met een suikerthermometer de temperatuur tot je een temperatuur hebt bereikt van 120° C.

(zie opmerking onderaan recept)

Klop in de keukenmachine de eiwitten op tot het wit, stevig en schuimig is en voeg beetje bij beetje de suikersiroop voorzichtig toe aan het draaiende eiwitschuim (*meringue italienne*).

Draai het schuim tot een lauwe massa.

Stop de machine en spatel er het sap van een limoen doorheen.

Strijk het schuim dun uit op een silpatmatje en bak 45 minuten op 100°C (*let op dat het schuim niet bruint; het moet absoluut wit blijven*).

Laat tot slot zo lang mogelijk (1 tot 3 uur) drogen in een oven van 80°C.

Sabayon: *Een kwartier voor het uitserveren maken.*

Eidooiers en suiker au-bain-marie verwarmen, het mengsel licht en luchtig kloppen.

Al kloppend de wijn geleidelijk toevoegen.

Nadat alle Cava is toegevoegd blijven kloppen tot de saus roomkleurig en dik en luchtig is.

De Madeira erdoor kloppen en direct serveren.

Afwerking:

Snijd de parfait in 12 stroken.

Breek het schuim in stukken en leg ze als “ijsschotsen” tegen de parfait aan.

Bestrooi met wat poedersuiker.

Lepel voorzichtig de sabayon aan een zijde van de parfait.

Opmerking: Het probleem van kristalliseren van suikersiroop

*Bij het inkoken van zware siroop is het belangrijk dat de suiker in oplossing blijft. De vorming van kristallen wordt snel door volgende gevolgd, zodat de siroop versuikerd. De kristallen worden gevormd door het roeren **nadat** de siroop kookt. Ook vormen zich kristallen als de siroop tegen de wand van de pan spettert, daarom moet in het eerste stadium voorzichtig geroerd worden. Eventuele suikerkristallen met een nat kwastje van de rand van de pan wegnemen, hierdoor stopt de versuikering.*

(Uit: Handboek voor desserts, Kookinstituut Le Cordon Bleu. Parijs)