

NAGERECHT: Poire Belle Hélène – new style

Ingrediënten:

Crèmeux van peer

1	bl	gelatine
85	ml	melk
85	ml	room
35	g	peer (Boiron)
½		vanillestokje
40	g	fijne suiker
1		eidooiers
125	g	boter (kamertemperatuur)

Vanille-ijs

6		eidooiers
150	g	suiker
375	ml	melk
200	ml	room
1		vanillestokje

Chocolade ganache

150	g	pure chocolade 80%
225	ml	room
125	ml	peer (Boiron)
3	bl	gelatine

Bereiding crèmeux van peer:

- Week de blaadjes gelatine in ruim koud water;
- Voeg de melk, de room, de puree van peer, het open gesneden vanillestokje en de helft van de suiker samen en laat dit opkoken;
- Maak nu eerst een ruban (van de 2 eidooiers en de andere helft van de suiker);
 - Klopt hiervoor eerst de eidooiers wit en voeg vervolgens de suiker toe; blijft kloppen tot de massa wit is van structuur en de suiker is opgenomen;
- Voeg nu het kokende melkmengsel toe aan de ruban en *vaner* – onder voortdurend roeren – verder op laag vuur tot een temperatuur van 80 °C is bereikt;
- Voeg nu de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat de massa afkoelen tot lichaamstemperatuur; Dit is nu Crème Anglaise.
- Klop nu de boter luchtig in de keukenmachine;
- Spatel 500 gram van de Crème Anglaise door de luchtige botermassa;
- Breng over in een spuitzak en laat verder afkoelen tot gebruik.

Vaneren is het langzaam garen van de dooiers om de saus te binden!!!

Bereiding vanille-ijs:

- Verwijder het merg uit het open gesneden vanillestokje;
- Laat de melk met de room en het vanillestokje + vanillemerg even opkoken;
- Klop een mooie ruban van de 6 eidooiers en de suiker;
- Voeg nu het gekookte melk- en roommengsel – waaruit het vanillestokje is verwijderd – toe aan de ruban en laat - onder voortdurend roeren - het mengsel afkoelen tot 80 °C.
- Laat – eventueel op ijswater – de ijsmassa verder terugkoelen en draai er vervolgens in de ijsmachine een mooi vanille-ijs van.

Bereiding chocolade ganache:

- Chocolade crème: Warm 75 ml van de room op en giet dit over de stukjes chocolade en meng tot een homogene massa (eventueel au-bain-marie);
- Breng nu de puree van peren aan de kook en voeg de in koud water geweekte blaadjes gelatine toe;
- Giet deze massa op de chocolade crème en meng goed;
- Laat afkoelen tot circa 37 °C;
- Klop de overige 150 ml. room op en spatel deze voorzichtig door de reeds afgekoelde massa van peer en chocolade; behoud hierbij zo veel als mogelijk de luchtige structuur;

		Amandelcrumble
50	g	bloem
50	g	boter
50	g	poedersuiker
50	g	amandelpoeder
		Perengelei
100	g	peer (Boiron)
10	g	citroensap
30	g	water
2	g	agar-agar
		Fantasie van chocolade
150	g	chocolade puur 80% bakpapier
		Fantasie van peer
3		peren Conference
100	g	suiker
20	ml	Poire William
		Lemon cress

- Verdeel in ovale silpatvormpjes en laat opstijven in de koelkast.
- Vervolgens invriezen om daarna in bevroren toestand te storten op een dienblad om te laten ontdooien.

Bereiding amandelcrumble:

- Meng alle ingrediënten met koude handen goed door elkaar;
- Doe dit snel tot er een kruimelige massa ontstaat;
- Breng deze massa over op een silpat en bak af in een voorverwarmde oven van 180 °C.
 - Houd de crumble goed in de gaten: zodra de kleur licht bruin is uit de oven halen; de garing gaat nog even door.

Bereiding perengelei:

- Breng alle ingrediënten tezamen aan de kook en laat heel even doorkoken;
- Laat vervolgens afkoelen en opstijven;
- Mix – na afkoelen – met een staafmixer en breng over in een spuitzak zonder spuitmondje; leg weg tot gebruik.

Bereiding fantasie van chocolade:

- Smelt de chocolade – au-bain-marie – tot 45 °C;
- Tempereer de chocolade terug tot 30 °C en giet deze getempereerde chocolade in een spuitflesje;
- Spuit nu verschillende – of één grote (raster)vormen chocolade op een groot stuk – klaarliggend – bakpapier en laat volledig uitharden.

Noot: alle overgebleven chocolade rasterstukken graag terugdoen bij de chocoladeparel voorraad. Dit kan opnieuw gebruikt worden.

Bereiding fantasie van peer:

- Schil de peren (met een dunschiller);
- Haal zo veel mogelijk parisienne bolletjes uit de peren;
- Zet deze bolletjes aan in een pan met weinig boter en de suiker tot ze mooi kleuren en beetbaar zijn;
- Blus af met de Poire William en flambeer!
- Laat vervolgens afkoelen.

Uitserveren:

Zet alle ingrediënten klaar en maak een – vooraf besproken – mooie creatie op het bord en versier met lemon cress. Versier met de lemon cress.