

Nagerecht: SOEZEN EN KARAMEL

Ingrediënten:

soezen: ingrediënten
1,5 maal de hoeveelheid van
de basisreceptuur

	karamel:	Voor spijnsuiker en soesjes
250	gr	suiker
75	gr	glucose
60	ml	water
		crème suisse
30	gr	roompoeder (puddingpoeder)
90	gr	eidooier
400	ml	melk
100	ml	room
2		vanillestokjes
80	gr	suiker
6	blaadjes	gelatine
		citroensap(scheutje)
200	gr	slagroom
25	gr	suiker
		limoen cremeux:
200	ml	citroensap (vers)
180	gr	suiker
275	gr	eieren
40	gr	roompoeder (puddingpoeder)

Soezen:

Maak de soezen volgens basisreceptuur gebruik 1,5 maal de in de basisreceptuur aangegeven hoeveelheid.

Karamel: *(maken als de soesjes zijn gevuld)*

Kook alle ingrediënten tot een karamel van 165°C. Controleer met suikerthermometer. Giet de massa over in een ander pan om temperatuurverhoging te voorkomen.

Soesjes: Doop de gevulde soesjes met behulp van een pincet in de helft van de karamel.

Spijnsuiker: Trek met een houten lepel of een vork een beetje van de al licht gestolde massa. Trek de lijn omhoog tot deze steeds dunner wordt. Maak draaibewegingen om de juiste vorm te krijgen. Dit droogt onmiddellijk.

Crème Suisse:

Roer de roompoeder en de eidooiers glad in een kom met een garde. Breng melk, room, suiker en inhoud vanillestokjes aan de kook. Laat trekken. Giet 1/3 van de vloeistof geleidelijk bij het ei/roompoeder mengsel. Meng goed door. Voeg dit mengsel bij de resterende melk en laat garen op het vuur tot 85°C onder voortdurend roeren.

Neem van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Voeg er een scheutje citroensap aan toe. Breng over in een kom en laat massa afkoelen tot 35°C.

Voeg nu de met suiker opgeklopte room toe en spatel dit voorzichtig door de massa. Laat zo lang mogelijk opstijven. Doe in een spuitzak en vul hiermee de soesjes.

Gebruik het restant voor het spuiten van “dopjes” op het bord voor de opmaak.

Limoen cremeux:

Breng citroensap en suiker aan de kook.

Klop in een aparte pan de eieren en het roompoeder stevig op. Voeg 1/3 van de warme vloeistof aan het eimengsel toe onder voortdurend roeren. Giet de massa terug in de pan. Zet nogmaals op het vuur en verwarm tot 85°C onder voortdurend roeren.

5 blaadjes gelatine
100 gr zachte boter
siliconen bolletjesvorm

Neem de pan van het vuur en voeg de in koud water (en uitgeknepen) gelatine toe. Spatel de crème in een platte bak en laat afkoelen in de koelkast tot 35-37°C. Mix er nu met de handmixer de klontjes zachte boter door tot alle boter is opgelost. Breng de crème over in een spuitzak en vul er de vormpjes mee en bewaar in de koelkast tot gebruik. Heb je geen vormen, dan kan je zelf bolletjes vormen en deze in de koelkast bewaren.

100 gr geschaafde amandelen
karamel van 300 gram suiker

Kleur de amandelsnippers in een bakpan en maak er een crunch van samen met amandelkoekjes.

2 bakjes frambozen
2 dl slagroom

Serveer uit:

Klop de slagroom stijf. Leeg 2-3 gevulde soesjes op een bord. Vul aan met de balletjes van limoencremeux, amandelcrunch, frambozen en dotjes slagroom. Decoreer met spinsuiker.