

NAGERECHT: SYMFONIE VAN CHOCOMOUSSE – YOGHURT - DUINDOORNBESGELEI

		Chocolademousse
200	g	couverture chocolade
15	g	boter
100	g	ei (wit en geel)
60	g	basterdsuiker
		citroen
120	g	eiwit (± 3 stuks)
60	g	suiker
150	ml	room

		Hangop
1000	g	Turkse yoghurt
25	g	suiker
100	ml	licht opgeklopte room

		Chibouste
5	bl	gelatine
45	ml	citroensap
165	g	volle yoghurt
165	g	eiwit
80	g	suiker
165	ml	room

- | | | Chocolademousse |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">• Smelt de chocolade en de boter samen au-bain-marie.• Klop het ei met de 50 gram basterdsuiker au-bain-marie tot lintdikte.• Meng nu het ei- en suikermengsel door de gesmolten chocolade met de boter.• Sla in de kom het eiwit stijf. Als het eiwit stijf is geslagen dan de suiker kloppende beetje bij beetje toevoegen.• Spatel het stijf geslagen eiwit door het chocolademengsel.• Klop de room half stijf (nog net lopend) en meng als laatste door de chocolademousse, waaraan het eiwit al is toegevoegd.• Doe de mousse in een vorm en leg deze in de diepvries.• Laat de mousse volledig bevriezen. Haal ze ruim voor het serveren uit de vriezer en laat ontdooien in de koelkast. |

- | | | Hangop |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">• Doe de yoghurt in een passeerdoek in een halfronde zeef en druk het vocht er zoveel mogelijk uit.• Meng de overige ingrediënten er door. |

- | | | Chibouste |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">• Week de gelatine in koud water en los op in het verwarmde citroensap.• Vermeng het citroenmengsel met de yoghurt.• Klop het eiwit met de suiker op en spatel dit voorzichtig door het yoghurt-citroenmengsel;• Klop nu direct de room op (moet nog net lopend zijn) en voeg dit direct door het eiwit-yoghurt-citroenmengsel. |

Duindoornbes gel		
180	ml	duindoornbessap of passievruchtensap
130	ml	citroensap
150	ml	suikerwater
6	g	agar-agar

chocoladeversiering		
150	g	pure chocolade

yoghurtpoeder
atsina cress
chocolade crunch

160	g	gesmolten boter
200	g	poedersuiker
90	g	bloem
40	g	cacao
120	ml	eiwit

Duindoornbes gel:

- Breng de duindoornbessap, het citroensap en het suikerwater aan de kook.
- Voeg de agar-agar toe en laat 1 minuutje doorkoken.
- Laat de gelei koud worden en mix het dan met de bamix fijn.

Chocolade tempereren voor versiering

- Smelt de chocolade op een waterbad en zorg dat de bak niet het warme water raakt;
- Laat de chocolade afkoelen tot 32 °C (tempereren van chocolade).
- Zorg intussen dat alle ingrediënten + borden klaarstaan voor gebruik en opmaak;

Presentatie:

- Doe de getempereerde chocolade in een spuitzakje en spuit hiermee de chocolade takken;
- versier de takken met minipuntjes gel, zodat een gestileerde bloemetjes ontstaan;
- Maak verder de borden op met de chocolademousse, een quenelle van de chibouste en een bolletje hangop.
- Maak af met yoghurtpoeder, atsinacress en chocoladecrunch; Eventueel een chocoladeklets kop in de onderdelen zetten.

Eventueel een chocoladeklets kop maken en crunch en toevoegen aan het gerecht.

Bereiding crunch / klets kop

- Vermeng poedersuiker, bloem en cacaopoeder, voeg het eiwit toe en vervolgens de boter.
- Roer het beslag tot een gladde massa en smeer dun uit op bakpapier.
- Bak ca. 5 minuten op 180 C. Steek er rondjes uit met een diameter van 35 mm. Maak van de overschot crumble.