

VARIATIES VAN MOKKAKOFFIE, STERK, ROMIG EN IJSGEKOELD

Voor de Parfait van ijsgekoelde koffie

225	gr	volkorenbiscuitjes
120	gr	boter
3	tl	poederkoffie
2	dl	eiwitten
120	gr	poedersuiker
2	Koffiel.	Koffie-extract
200	gr	hazelnoten
100	gr	slagroom
12	st	chocoladegarnituurtjes
Voor de		millefeuille
14	bl	bladerdeeg
3	el	poedersuiker
18	el	slagroom
12	el	banketbakkersroom
3	Koffiel.	Koffie-extract
14	rondjes	chocolade
		banketbakkersroom
4	dl	melk
110	gr	poedersuiker
5	st	eigelen
1	st	vanillestokjes
60	gr	boter
40	gr	bloem

Voor de koffiejavanais

400	gr	marsepein
4	dl	eiwitten
80	gr	poedersuiker
40	gr	bloem
		ganache
100	gr	slagroom
35	gr	glucosesuiker
70	gr	kristalsuiker
40	gr	boter
85	gr	chocolade
200	gr	Boterroom
Voor de		boterroom
300	gr	kristalsuiker
1,5	dl	water
4	st	eieren
500	gr	boter

Parfait:

- Maal voor de bodem de biscuitjes in een keukenmachine tot fijne kruimels. Meng de kruimels door de zachte boter en voeg een zakje koffiepoeier toe. Plak een vel beboterd papier op een vlakke plaat of dienblad en verdeel het mengsel gelijkmatig en druk het goed aan. Zet in de vriezer.
- Klop de eiwitten tot sneeuw met een mespuntje zout en voeg 120 gram poedersuiker en meng dit door de eiwitten. Voeg er koffie-extract bij en giet het mengsel (ongeveer 2 cm dik) op de koude bodem van biscuit. Bestrooi met de brésilienne- nootjes(gemalen of gehakte hazelnoten). Zet zo snel mogelijk in de diepvriezer anders lukt het niet!
- Haal uit de diepvriezer en snijd er rechthoeken van 10 bij 3 cm van met behulp van een warm mes.
- Garneer met een dotje slagroom en een garnituur van chocolade.

Koffiejavanais:

Biscuit:

- Verwarm de oven voor op 175°.
- Knead de marsepein met 1 dl eiwit. Klop de rest van de eiwitten met de suiker tot sneeuw. Meng de twee samen en voeg er de bloem bij. Giet dit mengsel op een bakplaat bedekt met beboterd papier. (je hebt straks 36 plakken nodig van 3 x 10 cm).
- Bak het deeg 8 minuten in de oven. Haal het uit de oven en laat afkoelen.

Boterroom:

- Laat het water en de suiker gedurende 10 minuten koken om een siroop te krijgen.
- Klop ondertussen, in een mengkom van de mixer, de eieren op een gemiddelde snelheid. Giet de suikerstroop erbij. Laat afkoelen door gedurende 10 minuten zachtjes verder te kloppen.
- Voeg er tenslotte de in stukjes gesneden zachte boter bij en roer tot je een gladde massa hebt. Dit mengsel moet koel bewaard worden!

Javanais:

- Kook de slagroom met de kristalsuiker en de glucosesuiker in een steelpan. Laat lauw worden en voeg de chocolade toe. Als deze gesmolten is, meng er de boter door tot een homogene massa en laat die koelen om te kunnen verwerken.
- Snijd van de biscuits rechthoekige plakken van 10 x 3 cm. Reken op 3 plakjes per persoon.
- Doe de boterroom in een spuitzak met een grote platte spuitkop. Leg op de tafel een rechthoekig plakje biscuit en spuit er een laagje boterroom op. Herhaal deze handeling. Dek tot slot af met en plakjes biscuit.
- Strijk over deze laatste een laagje ganache en garneer met een decor van chocolade.

Millefeuille van koffieroom:

Banketbakkersroom:

- Meng in een pan de melk, de helft van de poedersuiker en het gespleten vanillestokje. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat even trekken.
- Klop de eierdooiers en de resterende poedersuiker in een kom tot het een lichte kleur krijgt en het beslag als een lint van een lepel loopt.
- Meng er de gezeefde bloem door. Voeg er de melk bij en breng al roerend aan de kook. Haal van het vuur en giet het mengsel door een fijne puntzeef. Laat lauw worden.

- Meng er de in stukjes boter door en laat afkoelen

Millefeuille:

- Verwarm de oven voor op 220°. Snijd uit het bladerdeeg 24 plakjes van 11 x 4 cm. Bak de rechthoekjes bladerdeeg tussen 2 bakplaten (om ze plat te houden) in de oven tot ze gaar zijn. Haal ze uit de oven als ze mooi goudgeel zijn. Strooi er poedersuiker over en karameliseer ze onder de salamander of de grill.
- Maak de chiboustcrème door in een beslagkom de stijf geslagen slagroom, de banketbakkersroom en het koffie-extract te mengen. Doe dit mengsel in een spuitzak met een grote platte spuitkop.
- Leg een plakje bladerdeeg op tafel en spuit er een laagje chiboustcrème op.
- Plaats er een plakje bladerdeeg op en garneer met een dotje room en een pastille melkchocolade.
-

Uitserveren:

Trek een lijntje met chocolade op de rechthoekige borden en plaats de drie bereidingen naast elkaar op een groot bord.

Wijnadvies: Pedro Ximenez El Candado