

## VENKELMOUSSE & SINAASAPPEL

### venkel coulis

2	st	venkel
50	gr	suiker
2	dl	water
3	st	steranijs
		venkel mousse
300	gr	venkelcoulis
35	gr	suiker
150	gr	eidooier
75	gr	eiwit
225	ml	room
10	bl	gelatine

### sinaasappel doorhaal

3	dl	sinaasappelsap gezeefd
3	gr	agar-agar

### Sinaasappel-botercreme

2	st	eieren
300	gr	boter
30	gr	cacaoboter
2	st	sinaasappel
100	gr	suiker
1	bl	gelatine

### Venkelcoulis:

- Snij de venkel brunoise, breng het water met de suiker en steranijs aan de kook en voeg de venkel toe.
- Draai het vuur laag en trekken tot de venkel gaar is. Pureer de venkel en haal door een zeef.

### Venkelmousse:

- Klop de eiwitten stijf en zet koud weg. Klop de slagroom half geslagen en zet koud weg.
- Week de gelatine in koud water. Verwarm de venkelcoulis met de suiker, klop de eidooiers op in een keukenmachine. Als de coulis 85°C is voeg je  $\frac{3}{4}$  deel van de coulis toe aan de eidooiers en klop het geheel koud.
- Los daarna de gelatine op in de rest van de coulis. Spatel eerst de venkel/gelatine door de koud geslagen eierdooier, daarna de eiwitten en laatst de slagroom. Meng alles tot een homogene massa.
- Bekleed pvc-cilinders van 5 cm doorsnede met foliestroken en vul af met de mousse.
- Als ze bevroren zijn: prik een sate prikker in de cilinders en plaats terug in de vriezer.

### Sinaasappeldoorhaal:

- Kook het sinaasappelsap met de agar-agar op, laat het sap gezeefd even doorkoken en laat afkoelen tot 80 °C.
- Houd de venkelcilindertjes vast aan de prikker en haal ze twee keer door de sinaasappelsap.
- Zet weg tot gebruik.

### Sinaasappelbotercreme:

- Haal zestes van de sinaasappels met een zesteur en pers de sinaasappels uit. Doe de eieren, sap, zestes en suiker in een au-bain-marie pan en verwarm al kloppend tot 80 °C.
- Neem van het vuur, klop terug tot ca. 40 °C voeg boter, cacaoboter en gelatine toe klop tot geheel terug gekoeld is, leg weg in een spuitzak.

<b>tuilebeslag</b>		
100	ml	sinaasappelsap
125	gr	zachte boter
125	gr	bloem
175	gr	poedersuiker
3	gr	steranijspoeder
	snufje	zout

<b>chocoladedruppel</b>		
250	gr	witte chocolade
12	st	plasticstrip

Tuiles:

- Meng alle ingrediënten door elkaar en laat zo lang mogelijk rusten. Daarna in gewenste vorm dun uitsmeren en afbakken gedurende 5 tot 7 minuten op 175 °C. (Het mooiste is om platte ronde koekjes te maken met een doorsnede van 5 cm, maak daarvoor een mal uit een stukje karton).

Chocoladedruppel:

- Doe 100 gr chocolade in een au-bain-marie-pan , verwarm de chocolade tot 45°C.
- Laat het water weglopen en meng de rest van de chocolade erdoor tot de temp 32 °C bedraagt.
- Haal de strip voorzichtig door de chocolade. Zorg dat de chocolade maar op een zijde van de strip terecht komt. Laat wat uitdruipen en vouw in een traanvorm en zet vast met een paperclip. Laat uitharden op een koele plaats.

**Presentatie**

Zet de chocolade druppel recht op het bord ( met de punt naar boven) en plaats de venkelcilinder plat in de druppel.

Spuit drie evenwijdige strepen sinaasappelbotercrème op het bord en steek daar enkele tuilles in.

Druppel evt. wat (opgewarmd) sinaasappeldoorhaal op het bord.