



Dag van de Herfst 21 september 2024



Dessert: Chocolademousse – Panna cota - Mango

Componenten :

Panna cotta

1 fles Panna Cotta
van Debic

Houd de fles een paar seconden onder warm water (de inhoud is dan makkelijker schenkbaar). Schud de fles en knijp de inhoud in een pan.
Smelt de panna cotta, maar laat niet koken (hier zou u ook een smaak kunnen toevoegen, tot 20% met bv vruchtenpuree).
Schenk in de gewenste vorm en laat afkoelen.
Als u bv siliconenvormen gebruikt, moeten deze eerst aanvriezen, alvorens te ontvormen). In glaasjes kan het in de koeling opstijven in 2-3 uur.

Chocolademousse van Maison Niels de Veye (of gebruik de Debic Shapes)

Chocolademousse
quenelles

Maak quenelles van de chocolade mousse.

Mango-gel

200 g mangocoulis
50 g suikerwater
1:1
½ g citroenzuur
3 g agar

Maak eerst het suiker water door 50 gram water en 50 gram suiker op te koken, zodat de suiker is opgelost. Neem hiervan 50 gram voor dit recept.
Doe deze 50 gram en de rest van de ingrediënten in een pan en laat dit even koken.
Stort in een bak en laat goed koud worden .
Draai de gel in de thermoblender tot een mooie egale gel.
Doe de gel in een spuitzak tot gebruik.

Meringue

35 g fijne
kristalsuiker
20 g poedersuiker
1 eiwit

Verwarm de oven voor op 90° C. Bekleed een bakplaat met een bakmatje of bakpapier.

Zorg dat je werkt met een vetvrije kom en garde. Maak beide extra goed schoon met citroensap en zorg dat er geen eigeel bij het eiwit zit. Doe het eiwit in de kom en begin met mixen. Zodra het eiwit steviger begint te worden kun je beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toevoegen.

Blijf mixen totdat het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Schep nu voorzichtig met een spatel de poedersuiker door de meringue. Zorg dat deze luchtig blijft.

Doe de meringue in een spuitzak met een rond spuitmondje. Spuit nu toefjes van de meringue op het bakmatje/het bakpapier. Bak de meringues in 50 min op 90° C.

Bewaar in een afgesloten vershouddoos.

Crumble

90 g boter
130 g bloem
50 g witte
basterdsuiker
2 g zout
125 g witte
chocolade

Doe alle droge ingrediënten in de keukenmachine en meng dit met de vlinder. Voeg dan geleidelijk de boter toe en meng tot crumble (niet te lang, moet een los geheel blijven).

Doe de massa op een bakplaat met een bakmatje en bak dit in een oven van 180 °C. Schep regelmatig om zodat de crumble gelijkmatig kleurt tot goudbruin.

Smelt de chocolade en giet over de crumble. Laat dit goed afkoelen (eventueel in een schaal in de koelkast).

Draai in de thermoblender of cutter kort tot crumble.

Spongecake

3 eiwitten
3 dooiers
Een snuifje zout
100 g fijne suiker
80 g bloem
20 g maïzena
Eventueel een
beetje
bakpoeder

Klop de eierdooiers op met de helft van de suiker. Doe hetzelfde met de eiwitten en de andere helft van de suiker. Een snuifje zout kan helpen om een mooi opgeklopt geheel te krijgen.

Meng de opgeklopte dooiers en de eiwitten voorzichtig onder de bloem en de maïzena. Voor een luchtiger gebak, kan je een klein beetje bakpoeder toevoegen.

Vul plastic drankbekertjes voor één derde met het beslag.

Plaats ze 1 min op vol vermogen in de magnetron.

Laat de bekertjes op hun kop afkoelen op een rooster.

Haal de spongecake met een mesje uit de bekertjes en maak er plukjes cake van.

Tuile

50g eiwit
50g bloem
50g suiker
50g boter

Je weegt het eiwit van één ei en meet dan eenzelfde hoeveelheid bloem, suiker, boter af.

Meng alle ingrediënten en roer glad met een klopper.

Strijk het deeg in een mal (bvb blaadjes) of smeer het uit op een bakmatje.

Bak op 180°C tussen de 6 en 8 minuten (hou de kleur in de gaten, die mag niet te donker worden).

Mangoblokjes

1 verse mango Schil de mango en snijd er mooie blokjes.

Maak van het geheel een mooie compositie op een groot bord.

Mogelijkheden ter vereenvoudiging of uitbreiding :

- Didess Pétale chocolat noisette
 - De Maro mini merengue druppels
 - Culfine goudspray voor de Debic shapes
 - Jorda crunch
 - Mango/passievruchtensorbet
 - Meyerij slagroom voor een mooie toef geklopte room
-

Deze demo werd uitgevoerd door het Culinair Gilde Zeeland uit Heinkenszand.

Het Culinair Gilde Zeeland [CGZ] is een kookgilde met zo'n 100 amateurkoks als leden.

Er wordt gekookt in een goed ingerichte hobbykeuken in Heinkenszand (Meulwegje 3).

Het menu wisselt iedere maand en bestaat uit vijf gangen.

Er is geen voorkennis nodig. Het is geen kookklas of workshop maar gezellig samen koken volgens uitgeschreven receptuur

Wilt u uw kooktechnieken verbeteren en koken in een leuke kookgroep?



Kijk eens op onze website voor de mogelijkheden en kom een keer meekoken als gast:

- Website : <https://culinairgildezeeland.nl>
- Email : info@culinairgildezeeland.nl

Heeft u een idee of wens, mist u iets op culinair vlak, laat het ons zeker weten!
