

Caramelito

Ingrediënten

- room
- suiker
- honing
- gelatine
- Cointreau
- Cognac ev.
- Mokka
- Spiegel
- Sinaasappelschil ev.
- Virtuoso Jules Destrooper
- Amandelbrood Jules Destrooper
- Dentelles Jules Destrooper
- Mini boterwafeltjes Jules Destrooper

Recept Caramelmousse

- 125gr suiker
- 20gr honing
- 125gr slagroom
- 10gr honing
- 4 bl gelatine
- 375gr slagroom
- 25gr cognac ev.
- 12gr cointreau
- 150gr gemalen koekje Dentelle 'Jules Destrooper'



1. De caramelcreem koken, met suiker en de honing tot 150°C
2. De room lichtjes opwarmen
3. De caramel blussen met de room
4. Deze creem overstorten in een bolkom, en laten afkoelen tot 50°C
5. De geweekte en uitgeknepen gelatine blaadjes smelten in deze compositie
6. De overgeschoten room opkloppen voor $\frac{3}{4}$
7. Deze room onder caramel-gelatine compositie voegen met behulp van een spatel
8. Vervolgens de fijnvermalen Dentelles koekjes aan de mousse toevoegen
9. Op smaak brengen met cointreau en ev. Cognac, en ev. Fijn versnipperde appelsienschil

Jules Destrooper koekjes

1. Starten met een Virtuoso koekje onderaan in het vormpje
2. Hierop een Amandelbrood koekje
3. Hierop een laagje caramel mousse
4. Hierop een koekje plaatsen
5. Hierop verder een dun laagje caramelmousse
6. Hierop een Natuurboterwafeltje
7. Hierop nog een laatste Dentelle koekje plaatsen en de vormen dichtstrijken met de caramelmousse

Recept Caramelsaus

- 80gr water
- 100gr suiker
- 500gr room
- 2 eidooiers

Recept Caramelsaus (vervolg)

1. Schenk het water in een steelpan, voeg de suiker toe
2. Breng deze aan de kook en laat koken (carameliseren) tot een diepe amberkleur bekomen wordt
3. Verwarm intussen de room
4. Neem de suiker van het vuur, en voeg hieronder de gekookte room
5. Plaats terug op het vuur en laat dit geheel koken ongeveer een 3 minuten met goed roeren van een klopper
6. Als deze saus goed gekookt heeft, neemt men ze van het vuur en voegt men de dooiers eronder
7. Het geheel zeeft men
8. Laat afkoelen
9. Blijf regelmatig roeren om velvorming te voorkomen
10. Koel bewaren
11. Voor presentatie lichtjes terug verwarmen
12. Op het dessertbord cirkelen rondom het gebakje

Gecarameliseerde appeltjes en appelsientjes

1. Was de appels en de appelsienen, snijd deze in kleine schijfjes, van 2 mm dikte
2. Zet de oven op 100°C
3. Leg deze appelschijfjes en of appelsienschijfjes in suiker water
4. Schik deze op een bakplaat die belegt is met bakpapier
5. Bak af
6. Na bakken/carameliseren appels opfonsen en in een eikarton plaatsen
7. Na verharding
8. Schikken op dessertbord

Recept van suikerwater

- 100gr water
- 110gr suike

Deze twee grondstoffen in een steelpan voegen en aan de kook brengen, na koken meteen van het vuur nemen en laten afkoelen

Chocoladedecoratie

Melkchocolade: punten van snijden als decoratie op het gebakje

Smakelijk!