

## Duet van sinaas en Jules Destrooper

### Recept yocondebiscuit

- 100 ml ei
  - 100 g broyage 1/1
  - 50 g Virtuoso
  - 50 g bloem
  - 120 ml eiwit
  - 20 g suiker
1. Eieren en broyage tot lint kloppen
  2. Koekjes breken (niet te groot, niet te klein)
  3. Gebroken koekjes onder de bloem mengen
  4. Suiker bij het eiwit doen en opkloppen tot niet te stevig schuim
  5. Alles onder elkaar spatelen en uitstrijken op 'bakmatje' met reliëfstructuur
  6. Bakken op 220°C gedurende 8'

### Chocoladebiscuit

- 150 g boter
- 100 g 'Alm choc'-koekje
- 150 g gesmolten chocolade
- 100 g suiker
- 100 ml dooier
- 250 ml eiwit
- 100 g suiker

### Moelleux van chocolade en 'florentines'

- 100 g ei
- 100 g suiker
- 60 g boter
- 30 g bloem
- 50 g chocolade
- vanille
- zout

1. De eieren tot lint kloppen met de suiker, vanille en snuifje zout
2. De boter smelten, afschuimen en te samen met de chocolade onder het vorige spatelen
3. De bloem eronder mengen
4. In 'pleximatjes' met bolvorm spuiten en bakken op 200°C gedurende 15'



### Sinaasmousse met botergalletjes

- Op voorhand: appelsiencrème
- 3 appelsienen (rasp en sap)
  - 1 citroen (rasp en sap)
  - 250 g suiker
  - 150 g boter
  - 150 g ei
  - vanille
1. Alles mengen en al roerend, zachtjes 5' doorkoken
  2. Door puntzeef passeren

Verder:

- 300 ml melk
  - 80 g dooier
  - 80 g suiker
  - vanille
  - 500 g 'appelsien crème'
  - 12 bl gelatine
  - 1 L slagroom
  - 150 g suiker
  - 75 g kleine Natuurboterwafeltjes
1. Van de melk, vanille, suiker en dooier crème anglaise koken
  2. Hierin de geweekte gelatine oplossen en mengen met de appelsien crème
  3. Na voldoende afkoeling, de halfopgeklopte slagroom (met suiker) eronder spatelen en tenslotte de gebroken Natuurboterwafeltjes

### Gesponnen suiker

- 200 ml water
- 200 g glucose
- 400 g suiker

Alles te samen koken tot 155°C

### Gekarameliseerde 'boterbladerdeeg'

1. Boterbladerdeeg uitrollen op 2mm dikte
2. Rijkelijk bestrooien met licht bastaardsuiker
3. Goed doorbakken op 180°C

### Macarons

- 200 ml eiwit
- 50 g suiker
- 200 g bloedsuiker
- 150 g amandelbrood
- 300 g broyage

Opbouw en afwerking

1. Gebakvormpjes bekleden met mica
2. Hiertegen komt een reepje yoconde van 1cm
3. Op de bodem een uitgestoken plakje gekarameliseerde boterbladerdeeg
4. Hierop komt een weinig sinaasmosse en een plakje chocoladebiscuit
5. Dit plakje wordt gesauceerd met appelsien crème
6. Nu terug een beetje sinaasmosse
7. Een macaronnetje induwen en verder vullen met sinaasmosse
8. Na opstijven, bovenop gelijkstrijken met sinaas crème

Op een mooi zuiver bord met chocolade een decoratie spuiten en vullen met sinaas crème. Nu het gebakje op het bord schikken met een chocolade moelleu. Verder afwerken met een gekarameliseerd partje appelsien, rode en blauwe bessen, gesponnen suiker, chocoladegarnituur en natuurlijk koekjes van Jules Destrooper.

**Smakelijk!**