

Jules Destroopers' World

Sinaasappel – karamel bavarois met anglaise van amandelbrood

Biscuit van gemalen koekjes

- 3 eieren
 - 90 g suiker
 - 90 g bloem
 - 30 g boter
 - 15 g cacao poeder
 - 25 g gemalen koekjes (crocante)
1. Eieren en suiker warm en koud kloppen
 2. Bloem en cacao poeder samen ziften
 3. Bloem en cacao poeder aan eiermassa toevoegen
 4. Gemalen koekjes onder mengen
 5. Boter smelten en onder mengen

Anglaise van amandelbrood

- 1 l room
 - 150 g suiker
 - 240 g eierdooiers
 - 10 g gelatine
 - ½ pakje amandelbrood koekjes
1. Room samen met de amandelbroodkoekjes aan de kook brengen
 2. De dooiers losroeren met de suiker en aan de room toevoegen en à la nappe afroeren
 3. Als de anglaise een temperatuur heeft van ongeveer 40°C de gelatine toevoegen
 4. In siliconen matten gieten en invriezen

Sinaasappelbavarois

- 400 g sinaasappel puree
 - 7 bl. Gelatine
 - 250 g italiaans schuim
 - 450 g opgeslagen room
1. De sinaasappelpuree met de gelatine vermengen
 2. Het italiaans schuim toevoegen
 3. De opgeslagen room toevoegen

Karamelbavarois

- 250 g suiker
 - 250 ml room
 - 750 g slagroom
 - 6 dooiers
 - 8 bl. Gelatine
1. Suiker smelten tot een karamel
 2. Blussen met de room
 3. De dooiers opkloppen en bij de karamel massa voegen
 4. De geweekte gelatine toevoegen samen met de cognac
 5. De opgeslagen slagroom toevoegen

Ganache orange

- 300 g couverture orange
 - 400 g couverture 811
 - 300 g slagroom
 - 300 g melk
 - 160 g glucose
 - 40 ml cointreau
1. Melk, room, glucose en cointreau samen aan de kook brengen
 2. De chocolade couvertures onder de melkmasa mengen

Sinaasappel – karamel bavarois met anglaise van amandelbrood

- 40 eieren
- 1.500 g suiker
- 160 g glucose
- 20 bl. Gelatine
- 270 g bloem
- 3 l room
- 400 g sinaasappel puree
- 45 g cacaopoeder
- sinaasappelpuree
- couverture 8LL
- 300 g melk
- cointreau
- water



Koekjes Jules Destrooper

- 2 pakjes crocante
- 1 pakje amandelbrood
- 3 pakjes dentelles

Vormen

- 2x bavarois vormen 6p
- 1 bak 1p vorm

Materiaal

- klopper-mengelaar-klein model (ongeveer 15 l)
- elektrische handklopper
- oven
- bakplaten 40 x 60 cm, 3mm hoog 2 stuks
- beslagbekkens, ongeveer 30 cm doorsnede
- steelpannen, 2 stuks