

## Bolero

### Recept

Opbrengst: 30 flexipan vormen van 4 cm Ø

- 250 g room
  - 25 g suiker
  - 3g gelatine
  - 30 g gehakte pistaches
1. Hak de pistachenoten fijn
  2. Breng de room met de suiker en de fijngehakte pistachenoten aan de kook
  3. Meng hierna de geweekte gelatine onder
  4. Verdeel het mengsel in een flexipan mat en laat het geheel verharden in de koelkast
  5. Wanneer alles verhard is, kunnen we eenvoudig stukjes amandelbrood aanbrenge

### Melkchocolademousse

Opbrengst: 24 flexiplan vormen van 8 cm Ø

### Recept

- 6 dooiers
  - 120 g suiker
  - 120 g water
  - 400 g melkchocolade
  - 750 g ongesuikerde slagroom
1. Kook het water en de suiker tot 117°C
  2. Giet dit mengsel onder voortdurend mengen op de losgeklopte dooiers
  3. Laat het geheel koud kloppen
  4. Smelt ondertussen de chocolade tot 40°C
  5. Klop de slagroom op voor 2/3 en meng deze in 3 maal onder de chocolade
  6. Spatel als laatste de koud geklopte dooiers onder



### Opbouw van de taart

1. Vul flexipan vormen voor de helft met melkchocolademousse
2. Haal de randen mooi op, dit om luchtgaten te vermijden
3. Breng in ieder gebakje een interieur aan van pistachepannacote en amandelbrood
4. Vul de vormen verder af met melkchocolade
5. Sluit af met het krokante koekje
6. Laat verharden in de koelkast

### Afwerking: recept spuitmassa

- 100 g gesmolten cacaboter
  - 100 g gesmolten fondantchocolade
1. Ontvorm de gebakjes en spuit ze gelijkmatig af met spuitmassa die op punt is gesteld
  2. Plaats de gebakjes op de goudkartonnetjes
  3. Plaats per gebakje 3 dentelles en werk bovenaan af met virtuoso dat is gesneden op een driehoek

### Recept rodevruchten coulis

Verwarm

- 50 g glucose
- 1 citroensap
- 250 g frambozenpuree
- 150 g bloedsuiker

### Chocoladeganache

- Kook: 100 g room
- Meng onder: 150 g fondantchocolade

**Smakelijk!**