

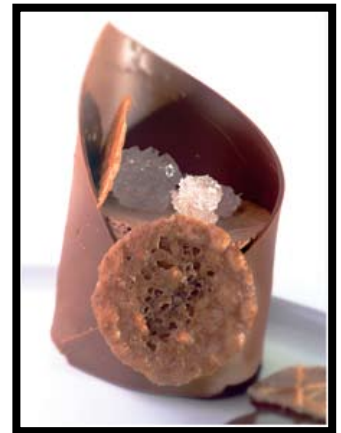
Jules Destrooper Chocoladefantasie

Benodigdheden

- 1 ring doorsnee 23 cm 5 cm hoog
- 2 ringen doorsnee 6 cm 5 cm hoog

Recept Biscuit vanille

- 250 g eiwit
 - 150 g suiker
 - 300 g broyage 50%
 - 250 g bloem
1. Het eiwit met de suiker tot sneeuw slaan
 2. Broyage en bloem voorzichtig door de eiwit sneeuw mengen
 3. Op beboterde en licht met bloem bestoven plaatje de gewenste vorm spuiten
 4. Afbakken in een oven van 180 à 190°C



Recept witte chocolade mousse met Florentines

- 350 g witte chocolade
 - 150 g boter
 - 165 g eiwit
 - 200 g suiker
 - 60 g water
 - 120 g Florentines
1. Suiker en water koken tot een temperatuur van circa 121°C
 2. Dit mengsel onder voortdurend kloppen, uitgieten op het tot sneeuw geslagen eiwit en blijven kloppen tot de massa koud is
 3. De boter zeer luchtig roeren en hieronder de chocolade roeren
 4. Het italiaans kookschuim voorzichtig onderspatelen en de fijn vermalen florentines ondermengen

Recept chocolademousse

- 12 eiwitten
 - 300 g suiker
 - 95 g water
 - 225 g gesmolten chocolade 811
 - 500 g room
 - 3 blaadjes gelatine
1. De gelatine een kwartier laten zwellen in veel koud water
 2. 240 g suiker met het water koken tot 121°C
 3. Het eiwit stevig kloppen
 4. De kooksuiker op het eiwitsneeuw gieten onder voortdurend kloppen
 5. Het eiwitsneeuw langzaam koud kloppen
 6. De room met de overblijvende suiker eveneens kloppen
 7. Het eiwitsneeuw onder de room mengen
 8. De chocolade onder het room-eiwit mengsel mengen
 9. De gelatine laten smelten en aan het chocolade mengsel toevoegen

Recept vanillesaus

- 250 g melk
 - 3 eidooiers
 - 75 g kristalsuiker
 - ½ vanillestokje
1. Het vanillestokje in de lengte in tweeën snijden, het in de melk leggen en die aan de kook brengen
 2. De eidooiers met de suiker opkloppen
 3. De kokende melk op het mengsel eidooiers-suiker gieten onder voortdurend roeren
 4. De bekomen saus, nog steeds roerend, opwarmen tot ca. 85°C
 5. Blijven roeren tot de saus afgekoeld is

Recept chocoladesaus

- 125 g melk
 - 125 g room
 - 60 g suiker
 - 180 g chocolade
1. De chocolade laten smelten in een bain-marie
 2. Melk, room en suiker samen aan de kook brengen
 3. Dit mengsel onder voortdurend roeren bij de gesmolten chocolade voegen en met roeren doorgaan tot een gladde saus bekomen wordt

Opbouw

1. Onderraan in de ringen een laag biscuit vanille leggen
2. De ringen tot in de helft met de witte chocolademousse vullen
3. Op de witte chocolademousse een laag grof vermalen florentines leggen
4. De ringen verder vullen met de chocolademousse en bovenaan effen afstrijken met een paletmes
5. Goed laten opstijven in de diepvries
6. De kleine ringen uithalen met behulp van een warmtebron en op een plaat zetten
7. Daarna terug in de diepvries plaatsen
8. De grote ring bestrijken met de chocoladesaus en er enkele lijnen vanillesaus door laten lopen met de punt van een mes door de lijnen en de chocoladesaus trekken om een marmer effect te bekomen
9. De ring verwijderen van de taart met behulp van een warmtebron en de taart terug in de diepvries plaatsen
10. Chocolade op punt zetten: de chocolade op een vervroren marmer gieten, uitstrijken en een langwerpige driehoek uitsnijden en deze rond de taart en de kleine gebakjes plaatsen
11. De grote taart eventueel met wat bloedsuiker bestrooien
12. De kleine gebakjes worden versierd met wat kristalsuiker en een ornament in chocolade
13. De rand waar de chocoladeboord samenloopt en wat van de mousses te zien is, wordt aangezet met fijn gemalen florentines
14. De kleine gebakjes worden bestrooid met wat bloedsuiker en in het midden van een bord geplaatst
15. Rond het gebakje wordt wat chocoladesaus gegoten en deze wordt ook gemarmerd met wat vanillesaus
16. Het bord bestrooien met bloedsuiker

Smakelijk!