

## Champagne mousse in cacaogelei, karamel crumble, karamel mousse, zoethout balletjes en blauwe bessengelei

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Champagne mousse</u></b>                      125 ml cava                      40 g suiker                      5 g gelatine                      20 g eiwit                      20 g suiker                      150 g room (35%)</p>	<p><b><u>Champagne mousse</u></b>                      Kook de cava met de suiker.                      Week de gelatine in ruim koud water.                      Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava.                      Klop het eiwit met de suiker luchtig. Klop de room tot yoghurt dikte.                      Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen eiwit erdoor, daarna de half geslagen room.                      Stort de massa in kleine vormpjes en laat opstijven in de koeling.</p>
<p><b><u>Cacaogelei</u></b>                      60 g water                      60 g kookroom                      60 g suiker                      25 g cacao poeder                      5 g gelatine</p>	<p><b><u>Cacaogelei</u></b>                      Week de gelatine in ruim koud water.                      Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op.                      Laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur.</p>
<p><b><u>Karamel mousse</u></b>                      75 g witte chocolade                      50 g kristalsuiker                      240 ml slagroom                      3 g gelatine                      2 g cacao poeder</p>	<p><b><u>Karamel mousse</u></b>                      Week de gelatine in ruim koud water.                      Breng 120 ml van de room met de cacao poeder aan de kook.                      Karamelliseer de suiker en blus af met de warme room.                      Los daarna de geweekte gelatine op in de room. Voeg daarna de witte chocolade toe en roer goed door.                      Koel terug tot ongeveer 35°C.                      Sla de resterende slagroom tot yoghurt dikte en voeg toe.                      Stort in een grote spuitzak met glad spuitmondje en laat opstijven in de koelkast.</p>
<p><b><u>Zoethout balletjes</u></b>                      125 ml room 35%                      25 g witte chocolade                      10 druppels zoethout-wortel extract                      3,5 g gelatine</p>	<p><b><u>Zoethout balletjes</u></b>                      Week de gelatine in ruim koud water.                      Breng alle ingrediënten aan de kook en los de geweekte gelatine hierin op. Stort de massa in de gewenste kleine vormpjes (balletjes of bv walnootje). Laat opstijven in de koelkast.</p>
<p><b><u>Karamel crumble</u></b>                      50 g suiker                      23 g pure chocolade</p>	<p><b><u>Karamel crumble</u></b>                      Maak een karamel van de suiker in een pan. Giet eerst een beetje water over de suiker in de pan. Laat het zachtjes smelten. Zet het pas daarna hoger. Niet roeren, maar laat de pan walsen.                      Voeg de koude chocolade hieraan toe, roer goed door en giet uit op bakpapier.                      Als het is uitgehard in een keukenmachine tot crumble draaien.</p>

# MENU December

<p><b><u>Blauwe bessengel</u></b>          65 g blauwe bessen          35 ml Cava          1 kardemompeul          0,5 blaadje laurier          25 g suiker          1,5 g agar agar</p>	<p><b><u>Blauwe bessengel</u></b>          Breng alle ingrediënten zonder agar agar aan de kook en kook een minuut goed door. Van de warmtebron afhaken en agar agar toevoegen en goed doorroeren.          Zeef de kardemom en laurier eruit. Laat de massa opstijven in de koelkast.          Draai in een blender tot een gladde gel.</p>
<p><b><u>Champagne crème</u></b>          50 g suiker          50 ml cava          1/2 citroen sap en schil           30 g eidooiers          4 g gelatine          200 ml slagroom</p>	<p><b><u>Champagne crème</u></b>          De helft van de suiker met het sap van de citroen, de citroenschil en de champagne aan de kook brengen, ongeveer 5 minuten laten trekken.          Het vocht zeven, iets laten afkoelen.          De eidooiers met de andere helft van de suiker luchtig kloppen. Mengsels bij elkaar doen en zachtjes verwarmen tot het gaat binden, daarna de geweekte gelatine toevoegen.          Slagroom stijfkloppen.          De champagnecrème op ijs of in ijskoud water kloppen tot het afgekoeld is.          De champagne crème mengen met de stijfgeklopte slagroom. Doe in een spuitzak met glad spuitmondje.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b>          Limoen cress</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>          Zet de bonbons van champagnemousse op een rekje met een plaatje eronder. Zorg dat de cacao gelei vloeibaar is, eventueel verwarmen. Lepel de cacao gelei over de bonbon van champagnemousse zodat die een mooi laagje krijgt.          Leg de bonbon op het midden van het bord.          Strooi de karamel crumble aan een zijde van de bonbon.          Dresseer de karamelmousse naast de bonbon van champagnemousse.          Verdeel een drietal zoethoutballetjes, plaats dopjes van de blauwe bessengelei rond het gerecht en doe hetzelfde met de crème van champagne.          Maak af met wat cress.</p> <div data-bbox="660 1536 1289 1991" data-label="Image"> </div>