

MENU FEBRUARI



Aardbeienmousse met sinaasappelsorbet, chocolade crème, gemarineerde sinaasappel

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Aardbeienmousse</u> 12 g gelatine 60 g aardbeienlikeur 300 g aardbeien coulis 80 g eiwit 60 g suiker 250 ml slagroom</p>	<p><u>Aardbeienmousse</u> Week de gelatine 5 min in koud water. Smelt de uitgeknepen gelatine op laag vuur in de likeur en de coulis. Zet de massa in ijswater, roer regelmatig door en wacht tot het mengsel begint te geleren. Mocht de massa te sterk gegeleerd zijn, mix hem met de mixer dan weer glad. Bekleed ondertussen de binnenzijde van een diep bakblik met plastic folie. Klop dan het eiwit stijf in een ontvette kom en voeg op het laatst in 3 porties de suiker toe. Klop de slagroom bijna stijf. Spatel eerst de slagroom en daarna het eiwit door de half geleeerde massa. Stort de mousse in de met folie beklede bakblik en dek af met folie. Plaats voor een half uur in de shock vriezer. Haal daarna uit de shock vriezer en zet in de koeling.</p>
<p><u>Bodem</u> 200 g amandelmeel 40 g zelfrijzend bakmeel 120 g suiker 110 g eiwit 80 g amandel blank 100 g pure chocolade 70%</p>	<p><u>Bodem</u> Meng de amandelmeel en het bakmeel. Neem een schone kom en klop hierin het eiwit stijf. Klop de suiker in 3 porties door het stijve eiwit. Spatel eiwit door het meel mengsel. Verdeel de massa over een bakplaat met bakpapier in een rechthoek van ½ cm dik en ongeveer 20 x25 cm of groter. Bak af in ongeveer 15 minuten af in oven van 180°C. Zet de amandelen er na 5 minuten bij en rooster deze ongeveer 8 minuten. Schud de amandelen een keer op. Laat het deeg iets afkoelen en verdeel dit in repen van 7x3 cm. Leg deze repen op bakpapier. Hak de amandelen grof. Smelt de chocolade au bain-marie en bestrijk met een lepel de bovenzijde van het gebak ruim met chocolade. Strooi gehakte amandelen over de chocolade en bewaar deze op kamertemperatuur.</p>
<p><u>Sinaasappelsorbet</u> 1 limoen 200 ml water 100 g geleisuiker 75 g suiker 400 g sinaasappel coulis</p>	<p><u>Sinaasappelsorbet</u> Pers de limoen uit. Kook het water met de geleisuiker, suiker en limoensap op. Haal van het vuur en voeg de coulis toe. Laat afkoelen en draai daarna ijs in de ijsmachine. Bewaar eventueel in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.</p>

MENU FEBRUARI

<p><u>Chocolade crème</u> 1 g gelatine 35 g kookroom 25 g witte chocolade 25 g pure chocolade 85 g slagroom</p>	<p><u>Chocolade crème</u> Week de gelatine in koud water. Kook de kookroom op, laat even iets afkoelen en los hierin de gelatine op. Laat beide soorten chocolade smelten in de room en roer glad. Klop de slagroom lobbig en spatel door de overige massa. Laat opstijven, roer daarna glad en doe in een spuitzak zonder spuitmond. Bewaar op de werkbank.</p>
<p><u>Gemarineerde sinaasappel</u> 4 handsinaasappels 1 perssinaasappel 75 g suiker 25 g Cointreau</p>	<p><u>Gemarineerde sinaasappel</u> Schil de handsinaasappels (inclusief het witte deel) en snijd de partjes uit. Vang het uitlopende sap op. Pers de perssinaasappel uit en voeg bij het uitgelopen sap. Doe de suiker in een pan met dikke bodem, voeg water toe zodat de suiker net onder staat en kook het voorzichtig in totdat de suiker is gekarameliseerd. Niet roeren alleen voorzichtig de pan af en toe bewegen. Let op: het duurt lang, maar op het einde karamelliseert de suiker razendsnel, blijf er dan bij. Blus af met sinaasappelsap en Cointreau en laat inkoken tot een siroop (de karamel zal even hard worden, na verwarmen wordt de karamel weer vloeibaar). Marineer de sinaasappelpartjes in de siroop.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Leg het koekje in het midden van het bord. (handig om het bord vooraf in de koeling te zetten zodat ijs niet te snel smelt). Steek uit de aardbeienmousse met een ring van Ø 4cm 12 cilinders en plaats deze op het koekjes. Spuit twee torentjes van de chocolade crème naast het koekje. Leg een half bolletjes sinaasappelsorbet en de 2 partjes gemarineerde sinaasappel op het bord. Schenk als laatste wat van de sinaasappelsaus over de partjes.</p> 