

MENU NOVEMBER



Soep van Korenwijn | spongecake amandel & appelstroop | appelcompote | parels | appelgel

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Soep van Korenwijn</u> 500 ml melk 125 g suiker 10 st jeneverbessen 125 ml Korenwijn 100 g eidooiers	<u>Soep van Korenwijn</u> Kook 450 ml melk met 100 g suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee). Kook ondertussen de Korenwijn in tot ongeveer 50 ml. Vermeng de eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind hem met het eidooiermengsel (niet meer laten koken) en voeg de ingekookte Korenwijn toe. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen. Zet apart tot gebruik.
<u>Spongecake</u> 150 g eiwit 80 g amandelpoeder 80 g poedersuiker 30 g appelstroop 30 g bloem 60 g eidooier 7 kartonnen koffiebekers Magnetron	<u>Spongecake</u> Draai alle ingrediënten in een blender tot een zeer gladde massa. Zeef de massa in een fijne zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Doe er drie slagroompatronen op. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats (2 min.) in de magnetron op vol vermogen. Laat op z'n kop afkoelen.
<u>Gel van appel</u> 480 g appelsap 20 g sushi azijn 10 g Gelificant 55 g suiker 4 gr gelatine ½ kaneelstokje	<u>Gel van appel</u> Meet in een kookpan het appelsap af en voeg de Gelificant, kaneel en suiker toe. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water. Voeg de gelatine en sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de koelkast om op te stijven. Doe de gelei, wanneer het hard is, in een sauspan verwarm al roerend, tot 30°C en roer het tot gel. Vul een spuitzak en reserveer koel.
<u>Gepocheerde appel</u> 4 Jonagold appels 75 g suiker ½ kaneelstokje 100 ml water 8 g Gelificant	<u>Gepocheerde appel</u> Doe suiker, water en kaneelstokje in een pan. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken. Schil de appels. Boor de appels uit met de kleinste en met de grootste parisienneboor (zorg voor 40 grote bolletjes en een veelvoud aan kleine bolletjes). Reserveer restant appel voor de compote. Pocheer de appelbolletjes gaar in het suikerwater. Zeef de appelbolletjes en vang het suikerwater op. Laat de appelbolletjes afkoelen in de koeling. Meng de Gelificant met het vocht en kook even door. Laat vervolgens het vocht afkoelen. Zodra het is opgestijfd, maak met de kleinste parisienneboor, kleine parels.

MENU NOVEMBER

<p><u>Appelcompote</u></p> <p>Appel vruchtvlees van vorige appels 75 g suiker 1 kaneelstokje 200 ml water</p>	<p><u>Appelcompote</u></p> <p>Verwijder van het restant van de appels het klokhuis. Voeg in een kookpan het appelvruchtvlees, suiker, water en opengesneden kaneelstokje bij. Zet de pan op het vuur en laat de appelcompote gaar koken. Laat de compote grof, aangezien het geen moesappels zijn, met een pollepel tijdens het koken de appels 'pletten'. Verwijder het kaneelstokje. Laat de massa afkoelen in de koeling</p>
<p><u>Appeltuile</u></p> <p>150 g Roomboter 150 g suiker 150 g bloem 120 g Appelsap 1 g zout</p>	<p><u>Appeltuile</u></p> <p>Smelt de boter. Meng alle ingrediënten en mix tot een beslag. Zet koud weg om op te stijven. Smeer dun uit een siliconenmatje. Afbakken in heteluchtoven op 145°C tot het tuillebeslag goudbruin is. Neem een steker (± 3 cm) en steek 20 rondjes uit de koek. Haal alles uit de koeling en laat wat op temperatuur komen</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p> <p>Ghoa cress Vene cress 30 ml korenwijn</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p> <p>Neem diepe borden. Spuit een cirkel van de appelgel op het bord. Plaats op de randen van de appelgel 4 appelbolletjes. Plaats daartussen stukjes spongecake.</p> <p>Garneer op en buiten de rand parels en kleine appelbolletjes. Garneer op de rand de 2 soorten cress. Steek 2 tuilles op de rand. Plaats buiten de rand 3 schepjes appelcompote. Schuim de soep met Korenwijn op met een staafmixer en voeg nog een scheutje korenwijn toe. Scheep binnen de ring de soep van korenwijn met schuim.</p> <div data-bbox="628 1151 1310 1608" data-label="Image"> </div>