

MENU MEI



Limoen bavarois met een tuile van vers fruit

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Bavarois</u> 200 water 75 ml limoensap 2 g agar agar 300 slagroom 1 st limoen rasp 75 g suiker	<u>Bavarois</u> Zet als eerste borden in de koeling Verwarm het water, de limoensap en de suiker totdat de suiker is opgelost en het vocht ongeveer 80°C is. Voeg de agar agar toe. Naar smaak extra limoensap uit fles en limoenrasp toevoegen. Laat compositie afkoelen. Klop intussen de slagroom stijf. Wanneer de compositie gaat hangen, de geklopte slagroom erdoor spatelen. Verdeel de bavarois over 10 holtes van halve bolvormige siliconenmatjes. Bewaar deze in de vriezer. Haal ze er wel tijdig uit.
<u>Tuile</u> 100 g boter 100 g eiwit 100 g bloem 100 g poedersuiker 1 g (1)mespuntje kaneel	<u>Tuile</u> Laat de boter onmiddellijk bij de aanvang smelten in de warmkast. Meng boter en eiwit goed door elkaar. Voeg de gezeefde bloem toe en meng met een garde. Meng daarna op dezelfde wijze de poedersuiker en kaneel erdoor. Laat even opstijven in de koeling. Strijk daarna met een lepel 10 hele dunne rondjes van 12 cm op bakpapier. Gebruik daarvoor een steekring ring van 12 cm doorsnee. Bak deze in 7 minuten af in de oven op 180°C. Zodra de randen bruin kleuren zijn de tuiles gaar. Let op dat ze niet te bruin worden, ze zijn dan niet meer buigbaar. Leg de nog warme tuiles over de onderkant van een bol waterglas. Zo ontstaat een koekbakje
<u>Fruit</u> 200 g frambozen 200 g blauwe bessen 200 g aardbeien	<u>Fruit</u> Spoel de bessen en de aardbeien voorzichtig schoon in een zeef en laat goed uitlekken. Snij te grote aardbeien in kleine stukjes. Meng de frambozen, de bessen en de aardbeien voorzichtig door elkaar.
1 st mango rijp poedersuiker limoensap	<u>Saus</u> Haal het vruchtvlees uit de mango en pureer het, voeg een beetje poedersuiker en limoensap toe. Zeef de saus en bewaar deze in spuitzak.
<u>Chocolade</u> 50 g chocolade puur	<u>Chocolade</u> Leg deze in de magnetron op de laagste stand gedurende 2 minuten. Herhaal dit tot de chocolade vloeibaar is. Spuit willekeurige vormpjes op bakpapier en laat opstijven en zet de chocoladeversiering in de koeling.

MENU MEI



Eindbewerking

100 ml slagroom
15 g poedersuiker

Eindbewerking en presentatie

Klop de slagroom met wat poedersuiker stijf en doe in een spuitzak. Haal de bavarois uit de vormpjes. Mocht dit niet netjes gaan, maak dan quenelles en leg deze of de bavarois uit de vormpjes op het bord en zet daarop de tuile.

Spuit wat stipjes mangosaus op het bord en spuit de rest van de mangosaus op de bodem van de tuiles.

Vul de tuiles met vers fruit.

Spuit een toefje slagroom op het bord.

Versier de bavarois met chocolade vormpje.

Spuit wat stipjes mangosaus op het bord en spuit de rest van de mangosaus op de bodem van alle tuiles.

Vul de tuiles dan met vers fruit.

Versier de bavarois met chocolade vormpje.

