

MENU APRIL



Panna cotta | bessengelei ricciarelli | citroen meringue

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Ricciarelli 200 g amandelmeel 200 g fijne kristalsuiker eiwit van 2 eieren sinaasappelrasp van 1 sinaasappel 1 vanille peul	Ricciarelli <u>Let op: 4 eidooiers (ook de 2 van de citroen meringue doorgeven voor de sabayon van de 2^{de} gang)</u> Ontvet de schaal en de gardes om te voorkomen dat de eiwitten niet goed schuimig worden. Klop de eiwitten stijf. Voeg daarna beetje bij beetje de suiker toe totdat er pieken ontstaan. Snijd het vanillestokje overlangs door en schraap vervolgens de zwarte vanille zaadjes (merg) met het mesje uit het stokje. Voeg de sinaasappelrasp en de vanille zaadjes toe. Spatel daarna het amandelmeel er doorheen. Het deeg blijft wat plakkerig. Dit is passend bij de receptuur. Laat het 3 uur in de koelkast rusten, verpakt in plasticfolie. Spuit hierna koekjes op een bakplaat met bakpapier en bak af op 160°C in ca. 16-18 minuten.
Panna Cotta 400 ml room 20 g fijne kristalsuiker 400 ml volle yoghurt 200 g witte chocolade 12 g gelatine olie	Panna Cotta Laat de gelatine gedurende 10 minuten weken in koud water. Smeer 12 kleine soufflé bakjes in met olie. Smelt in een pannetje de witte chocola. Verhit de room met de suiker. Als deze kookt en de suiker opgelost is, de pan van het vuur halen en iets laten afkoelen. Knijp de gelatine uit en roer deze door de room. Vermeng dit mengsel met de chocola. Voeg de yoghurt toe. Laat het mengsel al roerende op ijswater afkoelen. Stort het mengsel in de soufflébakjes. Laat opstijven in de koelkast
Bessengelei 300 g rood fruit diepvries 30 g suiker 1 g limoenrasp 4 g gelatine	Bessengelei Laat de gelatine gedurende 10 minuten weken in koud water. Kook het rood fruit met de suiker totdat het sap vrij komt. Voeg eventueel wat water of bessenlikeur toe bij onvoldoende vocht. Haal van het vuur en zeef. Rasp de limoen en voeg de limoenrasp toe. Bewaar de rest als garnering. Knijp de gelatine uit en roer deze door het sap. Stort het geheel in een met olie ingevet schaaltje (ca 3 mm dik). Laat opstijven in de koelkast.
Citroen meringue eiwitten van 2 eieren 140 g kristalsuiker 5 druppels limoensap	Citroen meringue Verwarm de oven op 100°C. Klop de eiwitten stijf met een mixer. Klop de suiker en limoensap geleidelijk erdoor. Doe het mengsel in een spuitzak.

MENU APRIL



	<p>Spuit op een bakplaat met bakfolie bolletjes van ongeveer 2 cm groot. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven voor ca 90 minuten. Laat afkoelen op de plaat.</p>
<p><u>Gekarameliseerde pecannoten</u> 50 g suiker 10 ml water 24 pecannoten</p>	<p><u>Gekarameliseerde peccannoten</u> Verwarm de suiker met water in een pannetje. Als de massa begint te borrelen en bruin wordt, roer je het door elkaar met een garde. Voeg de pecannoten toe, roer om en stort op bakpapier en laat ze los van elkaar afkoelen.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> limoenrasp</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Stort de panna cotta uit het midden van een bord. Snij repen van de geleï en leg een reep naast de panna cotta. Plaats 2 pecannoten op de geleï. Leg 1 ricciarelli koekje op het bord. Dresseer de panna cotta met wat limoenrasp.</p> 