

A Forest Walk (Earl Grey.Mandarijn.Beurre Noisette)

[illegible]

Bereiding Mandarijn Cremeux:

Verwarm de mandarijn puree, suiker, eidooier, en eiwit tot 82°C. Los hier de gelatine massa op. Voeg de boter toe en goed staafmixeren tot de massa homogeen wordt. Voeg de citroenzuur en zout toe en nogmaals goed roeren. Afdekken met plastic folie.

Bereiding Cake:

Klop de zachte boter met olie, suiker, en ei tot een luchtig massa wordt. Voeg de (gecutterd) Earl Grey blaadjes toe. Spatel daarna om en om de zure room en gezeeffde drogestof tot een mooi cake beslag. Bak de cake beslag (ongeveer 1,5cm dik) op 180°C voor ongeveer 15 minuten.

Bereiding Namelaka:

Verwarm de boter tot 170°C, blus ze meteen af met water (doe dit voorzichtig want de massa gaat heel erg borrelen). Los hier de gelatine massa in, gevolgd met de suiker en de witte chocolade. Als laatste voeg de slagroom toe. Deze massa goed staafmixeren tot een mooi homogeen room.

Afgedekt met plastic folie in de koeling bewaren.



4	Earl Grey jam
Ingredienten	Hoeveelheid
Andros Abrikozen puree	330 g
Suiker	140 g
Pectine X58	4 g
Pectine Jaune	10 g
Citroenzuur	3 g
Earl Grey thee blaadjes	6 g

Bereiding Jam:

Abrikozen puree verwarmen naar 80°C. Voeg de suiker die al gemengd zijn met de pectines. Aan de kook brengen en laat 2 minuten doorkoken. Haal ze van de vuur af, voeg citroenzuur en (gecutterd) Earl Grey blaadjes toe. Laat de jam afkoelen en stevig worden.



Opbouw

Maak een cylinder vorm op maat door middel van dikke plastic vellen te rollen met diameter van 1,5cm. Giet hier de Mandarijn cremeux in, en daarna Invriezen.

Strijk een dunne laag Earl Grey Jam op het plakje Earl Grey Cake. Leg hier de ingevroren mandarijn cremeux cylinder op.

Vervolgens rol dit strak tot een mooi stammetje.

Klop de afgekoelde namelaka massa op tot een mooi luchtig massa. Spuit de namelaka op de cake om een 'boomstam' uiterlijk te creëren.

Vries het stammetje om verder te verwerken.

Met een kwast of een spuitpistool, decoreer het stammetje met een mengsel van 50-50 gesmolten Callebaut Puur chocolade en Callebaut Cacahoter.

Maak de look helemaal af met Dobla Herfst Blaadjes en Paddestoelen Chocolade Decoraties.

*Mijn inspiratie voor de herfst producten zijn thee. Want na de zomer, zodra de temperatuur koeler wordt en de regenachtige dagen komen, dan wil ik toch gewoon op de bank, deken en een kopje thee. En deze combinatie van earl Grey, Mandarijn en Beurre noisette is echt een van mijn lievelings door de warme smaak te combineren met frisse tonen van de mandarijn en de thee.

