

Fôret Noir Revisitee

1 Japonais Biscuit		2 Kers punch		3 Kersenconfit	
Grondstoffen	Hoeveelheid	Grondstoffen	Hoeveelheid	Grondstoffen	Hoeveelheid
Water	151 g	Kersen puree	75 g	Kersen puree	580 g
Zout	4 g	Suiker	75 g	Pectine NH	8 2/5 g
Druivenpit olie	80 g	Water	25 g	Suiker	85 g
Bloem	90 g			Glucose	70 g
Cacao	50 g			Trimoline	40 g
Dooliers	160 g				
Eieren	100 g				
Eiwit	250 g				
Suiker	85 g				
Trimoline	30 g				
Werkwijze: -Water met de olie en het zout laten koken -Bij de cacao en bloem mengen - Eieren en dooliers beetje bij beetje ondermengen -Eiwit met suiker en trimoline stevig opkloppen -Eiwit onder de cacaoassa spatelen uitsmeren op een plaat 60x40 -Bakken op 170°C voor 10'		Werkwijze: -Alles samen laten koken		Werkwijze: -Verwarm de puree met de helft van de suiker, de trimoline en glucose -Meng de pectine met de rest van de suiker -Voeg toe aan de warme puree -Goed laten doorkoken	
4 Ganache montée					
Grondstoffen	Hoeveelheid				
room 35%	1600 g				
Witte chocolade	320 g				
gelatine massa	70 g				
vanille stokken	2 pcs				
Werkwijze: -Snijd de vanillestok open en schraap het merg eruit, doe deze bij de room -Breng de room aan de kook -Haal de vanillestok eruit -Doe de gelatine bij de hete room en giet dit op de chocolade en emulgeer -Laat 24u uitkristalliseren					



Opbouw

Snij de biscuit op 35 x 60 cm lengte.
 Klop de ganache montée op en strijk 500 gram dun uit op de biscuit.
 Leg de staven confit op de rand van de lange zijde.
 Rol de biscuit op en zet goed strak met behulp van een bakpapier en een lat.
 Vries in, ontvorm en versnijd.
 Werk af met ganache montée en andere decoratie.

