

Taco Zahra Crunch

1	Pinda biscuit	2	Sticky dadel	3	Bessenmousse
Ingredients	Quantity	Ingredients	Quantity	Ingredients	Quantity
Heelei	135 g	Dadels ontpit	115 g	Bessen puree Andros	300 g
Kristalsuiker A	95 g	Zout	1 g	Kristalsuiker	60 g
Pindapoeder	100 g	Stukjes dadels	30 g	Limoenpuree Andros	10 g
Bloem	30 g	Honing	6 g	Gelatine massa	35 g
Zout	1 g			Slagroom	315 g
Roomboter	15 g				
Eiwit	80 g				
Kristalsuiker B	20 g				
Pindakaas 100%	25 g				
Method:		Method:		Method:	
Klop het heelei op met kristalsuiker B, klop het eiwit op met kristalsuiker A Smelt de boter en meng met de pindakaas, voeg dit toe aan het heelei. Voeg de pindapoeder toe aan het heelei. Spatel het eiwit erdoor. Zeef de bloem en spatel dit er als laatst door. Stryk uit en bak af op 170 graden.		Laat de dadels voor een uur weken in lauw warm water. Haal ze daarna uit het water en draai glad in een blender. Voeg de zout, honing en stukjes dadels toe.		Verwarm de helft van de bessen puree met het suiker en voeg de gelatine toe. Laat helemaal oplossen. Voeg de rest van de puree toe samen met de limoensap. Klop de slagroom lobbeg en voeg de puree toe.	
4	Bessen compote	4	Pinda koek	4	Bessen whipped ganache
Ingredients	Quantity	Ingredients	Quantity	Ingredients	Quantity
Sinaasappel	55 g	Pindapoeder	27 g	Slagroom	150 g
Bessenpuree Andros	38 g	Zetmeel	50 g	Bessen puree Andros	75 g
Diepvries bessen	70 g	Patentbloem	180 g	Limoenpuree Andros	15 g
Honing	13 g	Zout	1 g	Witte chocolade	50 g
Glucose	16 g	Poedersuiker	90 g	Gelatine massa	10 g
Pectine HM	5,50 g	Roomboter	95 g		
Kristalsuiker	30 g	Heelei	52 g		
Limoenzeste	10 g				
Method:		Method:		Method:	
laat een hele sinaasappel 30 minuten koken in water. Draai dit helemaal glad in een blender en gebruik hier 55 gram van. De rest kan je invriezen voor later. Verwarm de bessen puree, sinaasappel, honing, glucose en limoenzeste tot de kook. Meng de suiker met de pectine en voeg dit toe. Kook 2 minuten door. Voeg de diepvries bessen toe.		Meng de bloem, pindapoeder, zetmeel en zout erdoor en draai tot een mooie deeg. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast. Rol dun uit en steek in de taco vorm. Leg de plakjes in de vriezer en bak daarna af tussen twee matjes op 180 graden.		Verwarm de helft van de slagroom en voeg de gelatine toe. giet over de chocolade en meng met de staafmixer. Voeg de rest van de slagroom toe samen met de bessenpuree en limoensap. Laat minimaal 12 uur in de koelkast staan. Klop de ganache op tot een luchtige massa.	



Build up

- Giet de Bessen mousse en bessen compote apart in een kader van 1 cm hoog.
- Snijd de biscuit, bessenmousse en bessen compote in stroken zo lang als dat de taco wordt.
- Begin met een plakje biscuit, dan de bessen compote, vervolgens de bessenmousse en plak dit aan elkaar met de sticky dadel tussen alle lagen.
- Leg terug in de vriezer en snijd daarna op maat zodat hij in de taco valt.
- Strijk de koekplakken in met witte chocolade zet aan beide kanten van het interieur een koek. Zo heb je de basis van de taco.
- Spuut met de whipped ganache de taco af.
- Zet aan de zijkanten van de taco de chocolade decoratie en bestrooi de taco aan de bovenkant met bladgoud (Vipam)

