



MENU APRIL

Bananenijs met Cappuccino en Amandel crumble

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<u>Mascarpone espuma</u> 60 g suiker 150 g mascarpone 3 dl kookroom 20% 1 dl melk Kidde ½ liter met 2 patronen	<u>Mascarpone espuma</u> Los de suiker op in de verwarmde melk. Voeg room en mascarpone toe en roer tot een gladde massa. Vul de kidde met deze massa, sluit af met de deksel. Voeg twee patronen toe en schud de kidde. Zet 2 uur in de koelkast.
<u>Chocolade gelei</u> 110 g pure chocolade 6 g gelatine, blaadjes 2 el honing 100 g glucose 2 el Grand Marnier 2,5 dl room	<u>Chocolade gelei</u> Breek de chocolade in kleinere stukken. Week de gelatine in koud water. Verwarm de honing met de glucose en slagroom. Doe de stukjes chocolade erbij en blijf roeren tot er een gladde massa ontstaat. Haal van de warmtebron en los de uitgeknepen gelatine op in de room. Bedek 2 platte witte ronde designborden (met opstaand randje) met plasticfolie. Giet de chocolade gelei-massa op deze borden (ong 5 mm dikte). Laat het zo lang mogelijk opstijven in de vriezer
<u>Cappuccinosaus</u> 1 tl vanille extract 40 g suiker 2,5 dl kookroom 20% 60 g eigeel 1 dubbele espresso	<u>Cappuccino</u> Doe de room, suiker en vanille extract in een pan en breng dit aan de kook. Laat dit 15 minuten zachtjes trekken. Laat dit afkoelen (tot onder 60°C) en voeg het eigeel toe. Verhit en klop de massa au bain-marie onder toevoeging van espresso totdat binding ontstaat bij ong. 80°C. Zet de massa in de koeling.
<u>Bananenijs</u> 2 dl melk 2 dl room 120 g suiker 1 tl vanille extract 4 g gelatineblaadjes 400 g bananen zonder schil, 40 g rum	<u>Bananenijs</u> Doe de melk, room, suiker en vanille extract in een pan en breng dit aan de kook. Laat de massa 15 minuten zachtjes trekken. Haal de pan van het vuur en voeg de in het water geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Schil de bananen en voeg deze in kleine stukjes toe en pureer de massa. Laat goed afkoelen. Voeg de rum toe draai ijs in de ijsmachine (duurt ong. 45 min)

MENU APRIL

<p><u>Amandelcrumble</u> 75 g boter 75 g rietsuiker 75 g amandelen (Gepeld en grof gehakt) 75 g bloem Zout 0,5 tl kaneel ½ citroen, alleen rasp ervan</p>	<p><u>Amandelcrumble</u> Roer de zacht geworden boter met de rietsuiker los. Voeg daarna de overige ingrediënten toe en maak een crumble deeg. Stort op bakplaat met bakpapier en bak in ca. 15 min. Op 160 graden. Laat afkoelen. Doe over in een plastic zak en sla tot fijne crumble. Leg de opgesteven chocolade met het plastic eronder vanaf de borden op een plaat en steek er daarna voorzichtig 12 rondjes van Ø5cm uit met een ronde steker. Schep de gelei-rondjes voorzichtig met een paletmes los van de plaat.</p>
<p><u>Chocoladesaus</u> 35 g melkchocolade 0,25 dl slagroom 3 g roomboter</p>	<p><u>Chocoladesaus:</u> Breng de slagroom aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Als de chocolade gesmolten is de boter toevoegen. Roer tot een egale saus. Doe over in spuitzak ter garnering en bewaar op de werkbank.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 10 blaadjes munt</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Zie foto: snijd munt blaadjes ragfijn en strooi over de espuma</p> <div data-bbox="683 1070 1157 1339" data-label="Image"> </div>