

MENU april



Bramenparfait met rood fruit

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Bramenparfait</u> 400 g slagroom 50 g eiwit 100 g suiker 38 ml. Water 200 g eidooier 150 g suiker 50 ml. water 50 g bramencoulis</p>	<p><u>Bramenparfait.</u> Sla de slagroom tot yoghurt dikte met de mixer, in een grote bekken en bewaar deze in de koelkast. <u>Italiaans schuim:</u> Plaats het eiwit in de mengkom van de planeetmenger. Kook de 100 gram suiker en 38 milliliter water tot een siroop van 118°C. Begin met het opkloppen van het eiwit de suikersiroop 114°C is. Schenk de suikersiroop snel bij het eiwit en mix op medium snelheid tot deze koel is. Bewaar in een bekken op kamertemperatuur. <u>Pâte à bombe</u> (eidooiermengsel): Sla de eidooiers op tot deze luchtig zijn en twee keer het originele volume hebben. Kook de 150 gram suiker en 50 milliliter water tot een siroop van 118°C. Schenk de suikersiroop snel bij het opgeslagen eidooier en blijf mixen tot de pâte à bombe afgekoeld is tot lichaamstemperatuur. Meng de bramencoulis door de pâte à bombe en vervolgens door het Italiaans schuim. Meng als laatste door de slagroom. Pas op dat je niet te lang mengt, want dan sla je de lucht uit de slagroom. Schenk in de vooraf nat gemaakte mal van 8 x3 cm en vries deze afgedekt met folie in de <u>Schock vriezer</u> in. Let op haal deze op tijd eruit voor het uitserveren.</p>
<p><u>Gepocheerd rood fruit</u> 450 g roodfruit (diepvries) 200 g suiker 90 ml water</p>	<p><u>Gepocheerd rood fruit</u> Breng de suiker en het water aan de kook tot 110 graden Voeg het rode fruit toe en meng voorzichtig, haal van het vuur en laat afkoelen</p>
<p><u>Honingraat</u> 130 g gouden siroop 180 g suiker 4 g baking soda</p>	<p><u>Honingraat</u> Breng de siroop en de suiker aan de kook. Sudder tot het goudbruin is. Mix dan het baking soda erdoor. Smeer het uit op bakpapier en breek het in kleine stukjes als het koud geworden is.</p>
<p><u>Appelspons</u> 6 goudrenetten 50 g boter 100 g honing 360 g eiwit 150 g poedersuiker 250 g amandelmeel</p>	<p><u>Appelspons</u> Verwarm de oven voor op 150 graden. Schil de appels verwijder het klokhuis en snij in plakjes. Doe voor de biscuit de boter, honing en appel in een pan en kook tot ze zacht zijn. Klop de eiwitten tot pieken, voeg de poedersuiker toe en klop opnieuw tot de suiker is opgenomen. Spatel eerst het amandelmeel door het appelmengsel en daarna het opgeklopte eiwit. Giet het mengsel daarna in een ingevette bakvorm. Bak het 15 minuten, laat afkoelen en vries deze in.</p>
<p><u>Yoghurtsaus</u> 200 g boerenyoghurt 50 g suiker</p>	<p><u>Yoghurtsaus</u> Mix de yoghurt en de suiker samen.</p>

MENU april



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Gebruik een plat bord.

Dresseer de yoghurtsaus rond op het bord. Snij de appelspons in blokjes en plaats dit aan de buitenkant van de sausring. Plaats het gepocheerde fruit en de honingraat stukjes tussen en sponsblokjes buiten de ring.

De parfait uit de vormpjes halen en in het midden neerleggen.