

MENU maart



Bluf van mokka, vanille ijs , espressogranité en whiskycaramel met krokante amandelcrunch

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Vanillecompositie:</u> 8 dl slagroom 2 dl melk 250 g suiker 1 tl vanille extract 250 g eierdooiers</p>	<p><u>Vanillecompositie</u> Breng slagroom, melk, suiker en vanille aan de kook en laat met gesloten deksel ca. 30 minuten zachtjes trekken. Bind het mengsel met de eidooier op een zacht vuur. Gebruik een panneliikker. Controleer of de compositie gaar en voldoende gebonden is door met de vinger een streep te trekken over de panneliikker. Passeer de compositie door een zeef, dek af met een plastic folie en laat deze afkoelen.</p>
<p><u>Mokkaextract:</u> 1 kopje sterke espresso 2 el Bruine suiker 2 el Nescafé</p>	<p><u>Mokkaextract</u> Roer suiker en Nescafé door de espresso met een mini garde tot alles opgelost is.</p>
<p><u>Bluf van mokka:</u> 400 g vanillecompositie 50 ml Tia Maria 50 ml Whisky 8 g mokkaextract 3 g gelatine</p>	<p><u>Bluf van mokka</u> Verwarm Tia Maria tot 50°C en los de geweekte gelatineblaadjes hierin op. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak mokka-extract toe. Doe de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud krachtig en bewaar deze in de koeling.</p>
<p><u>Vanille ijs</u> 50 ml Grand Marnier de rest van vanillecompositie</p>	<p><u>Vanille ijs</u> Draai de vanillecompositie en de Grand Marnier in een ijsmachine tot vanille-ijs.</p>
<p><u>Espressogranité</u> 400 g water 150 g suiker 400 g Koffie (sterk) rasp van 1 citroen</p>	<p><u>Espressogranité</u> Breng het water met de suiker aan de kook. Voeg de citroenrasp toe en laat 30 minuten onder een deksel trekken. Passeer door een fijne bolzeef en voeg de koffie toe. Schep in een bakje en plaats dit in de vriezer. Gebruik zo nodig de shockvriezer. Roer om de 10 minuten met een garde totdat er een fijne korrelige massa ontstaat.</p>
<p><u>Whiskycaramel:</u> 200 g water 300 g kristalsuiker 60 g whisky Enkele druppels mokka extract ca. ¾ el</p>	<p><u>Whiskycaramel</u> Kook het water en suiker tot caramel. Voeg de whisky en mokka-extract toe. Spreid uit op een bakplaat met bakpapier en laat het afkoelen tot het hard is. Maal fijn in de keukenmachine.</p>

MENU maart

Amandelcrunch

150 g amandelschaafsel
50 g eiwit
½ dl water
40 g poedersuiker

Amandelcrunch:

Meng alle ingrediënten zorgvuldig. Leg het op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat 30 minuten in de oven van 150 graden goudbruin kleuren. Roer om de 5 minuten om.

Daarna in de keukenmachine een paar keer pulseren, voor een gelijkmatige crunch.

Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Neem een cocktailglas. Doe een klein laagje whiskycaramel onder in het glas. Spuit daarna een beetje bluf op de whiskycaramel. Schep een bol ijs in het midden en vervolgens 2 eetlepels granité. Spuit op met een klein beetje bluf en bestrooi met de rest van de whiskycaramel. Garneer met amandelcrunch.

