

# MENU OKTOBER



## Tarte tatin van ananas met sorbet, chocolade en espresso

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Tarte tatin van ananas</u></b> 250 g suiker 2 steranijs 1 el vanille extract 1 ananas 10 plakken bladerdeeg	<b><u>Tarte tatin van ananas</u></b> Karamelliseer de suiker en voeg de steranijs en vanille toe. Zeef en giet in een ingevette taartvormpjes (10,5 cm) waar op de bodem bakpapier is aangebracht. Snijdt de ananas in plakken en steek uit in de maat die precies in de taartvormpjes past. Leg de ananasrondjes in de karamel. Steek het bladerdeeg in rondjes van 12 cm uit, en stop goed in rondom de ananas (met een lepel). Bak af op 160°C voor ca. 30-35 minuten, of als het deeg volledig gaar is.
<b><u>Ananas sorbet</u></b> 1,5 kg ananas 250 g poedersuiker 10 g ananas likeur 60 g eiwit peper citroen, sap van poedersuiker	<b><u>Ananas sorbet</u></b> Maak de ananas schoon en haal de harde kern er uit. Snijdt de ananas in blokjes en pureer deze met de suiker fijn. Haal alles door een zeef. Voeg de likeur toe. Maak op smaak met peper, citroen en eventueel nog wat extra suiker. Klop het eiwit op in een vet vrije schaal. Draai van de massa een mooie sorbet. Voeg de opgeklopte eiwitten toe tijdens het draaien van de sorbet..
<b><u>Schuim van espresso</u></b> 200 ml warme espresso 1 tl vanille extract 15 g suiker 1 g lecithine	<b><u>Schuim van espresso</u></b> Meng de warme espresso met de vanille extract en de suiker. Laat 20 minuten staan, zodat de vloeistof afkoelt en de smaken op elkaar inwerken. Voeg de lecithine toe en meng goed met een staafmixer. Schuim op met een staafmixer of gebruik een vijverpompje.
<b><u>Chocolade-crumble</u></b> 50 g bloem 50 g witte basterdsuiker 50 g amandelpoeder 20 g cacaopoeder 50 g koude boter, in blokjes gesneden	<b><u>Chocolade-crumble</u></b> Meng alle ingrediënten behalve de boter in een planeetmenger. Voeg de koude blokjes boter toe. Verkruimel tussen je handen op een bakplaat. Bak af op 140°C gedurende ca. 35 tot 40 minuten.

# MENU OKTOBER

## Eindbewerking

## Eindbewerking en presentatie

Neem de voor gekoelde borden uit de koelkast.

Plaats als eerste de ananas tarte tatin op het bord en leg deze uit het midden van het bord.

Plaats daarna de ananas sorbet op het bord.

Let op het schuim van espresso pas op het bord plaatsen vlak voor het uitserveren.

Werk daarna het geheel af met de chocolade crumble

