



Pannacotta van kokos, tartaar van lychee, kersendonut, chocolade cremeux, espuma van zwarte bessen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Pannacotta kokos 600 g kokosroom 75 g suiker 300 g slagroom 6,6 g bladgelatine (2 grote bladen)</p>	<p>Pannacotta kokos Zet de shock freezer aan. Verwarm de kokosroom met de suiker en laat voor de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine in het warme kokosmengsel op en laat afkoelen. Stort daarna in de gewenste siliconen vorm en laat stevig worden in de shock freezer. Haal op tijd uit de vriezer.</p>
<p>Tartaar van lychee 500 g verse lychees 50 g ingelegde Japanse gember 1/8 rode chilipeper 1,5 g bladgelatine</p>	<p>Tartaar van lychee Maak de lychees schoon en snijd ze fijn. Doe hetzelfde met de gember en chilipeper. Meng alles met elkaar en laat minimaal een half uur op kamertemperatuur marineren. Week de gelatine in koud water. Verwarm een beetje sap wat vrijkomt van de lychees en los hier de geweekte gelatine in op. Giet dit bij de tartaar en spatel het goed door. Druk de tartaar in een kleine siliconen vorm en zet koud weg (eerst 30 minuten in de shock freezer) zodat het op kan stijven. Laat iets op temperatuur komen voor het serveren.</p>
<p>Kersendonut 7 g gist 60 g water op kamertemperatuur 75 g patentbloem 7 g gist 14 g melk op kamertemperatuur 25 g suiker 5 g zout 145 g patentbloem 50 g boter, gesmolten 50 g eidooiers 10 kersen zonder pit 150 g fijne kristalsuiker 20 g kaneel</p>	<p>Kersendonut Los de gist op in het lauwwarme water en kneed er met de 75 gram patentbloem een voordeeg van. Laat dit rijzen onder een vochtige doek. Meng ondertussen de tweede portie gist met de 14 gram melk, 25 gram suiker, 5 gram zout en meng er de 145 gram bloem, 50 gram boter en 50 gram eidooiers door. Meng dit met het inmiddels gerezen voordeeg en kneed tot een homogene massa. Voeg wanneer nodig wat extra bloem toe. Laat afgedekt koud worden in de koeling. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 millimeter en steek er rondjes uit die de kers kunnen omsluiten. Pak de kersen in met het deeg en laat nog enkele minuten rijzen. Frituur de kersen in olie van 175°C. (Ze bollen mooi op) Meng ondertussen de fijne kristalsuiker met de kaneel. Haal de kersen uit de olie als ze mooi goudbruin en gerezen zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Haal de kersen direct door de kaneelsuiker. De suiker zal zich hechten aan het laatste beetje olie dat aan het deeg zit. Let op: niet warm houden in de warmhoudkast.</p>

MENU September

<p><u>Chocolade cremeux</u> 150 g melk 100 g slagroom 35% 100 g eieren 50 g suiker 3 g bladgelatine, geweld in koud water 400 g pure chocolade 64%</p>	<p><u>Chocolade Cremeux</u> Breng de melk en slagroom in een pannetje aan de kook voor de crème anglaise. Roer ondertussen de eieren met de suiker los in een bekken. Giet eerst een beetje van het melk-slagroommengsel bij de eieren en roer goed door. Voeg dan de rest van de melk toe en roer weer goed door. Giet dit terug in de pan en laat op laag vuur langzaam binden. Roer regelmatig door met een spatel of garde. Voeg de gelatine en de chocolade toe en roer door met een garde. Giet in een passende bak en zet max 30 minuten in de shock freezer. Schep na afkoelen in een spuitzak met spuitmond. Laat afkoelen en schep in een spuitzak.</p>
<p><u>Espuma van zwarte bessen</u> 190 g suikerwater, 1:1: (190 g water en 190 g suiker) 170 g limoensap 200 g eiwit 100 g zwarte bessensap</p>	<p><u>Espuma van zwarte bessen</u> Meng alle ingrediënten. Vul een sifon met het mengsel en zet er 3 patronen op. Schud het mengsel goed en zet het koud weg. Spuit à la minute op.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Schik alle elementen op een bord.</p> <div data-bbox="778 1115 1133 1433" data-label="Image"> </div>