

MENU JANUARI



Variatie van peer, chocolade en amandel crème

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Peer</u> 1 kg Gieser wildeman 100 ml rode port 30 g suiker 15 ml citroensap 1 st pijpkaneeel 4 cm 5 dl water	<u>Peer</u> Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in kwarten. Doe alle ingrediënten met de gesneden peer in een pan en laat het geheel ongeveer 2 uur sudderen op een laag vuur. Laat afkoelen in de koeling. De peren zijn nodig voor de vulling van de chocoladebol.
<u>Chocoladebol</u> 10 st ½-bol chocolade (Hanos art 33087446)	<u>Chocoladebol</u> Neem 500 gr van de afgekoelde peren en snijd deze in kleine stukjes van 5x5 mm en vul hiermee de ½-chocoladebollen. Bewaar koel op de tafel of in de wijnkast (dus niet in de koeling).
<u>IJs</u> 30 ml citroensap 30 ml Poire William peper 500 g perencoulis 35 g eiwit 30 g poedersuiker	<u>IJs</u> Roer het citroensap en de likeur door de koude perencoulis. Breng extra op smaak met wat peper. Draai er ijs van in de ijsmachine.. Klop het eiwit bijna stijf. Voeg dit bij het ijs in de machine net voordat het ijs stijf wordt en maak het ijs af.
<u>Crème</u> 4 g gelatine 200 g room 100 g amandelpoeder 25 g suiker 20 g vanillesuiker 200 g slagroom 30 g suiker	<u>Crème</u> Week de gelatine in koud water. Breng de room, de amandelpoeder, de suiker en de vanillesuiker aan de kook. Knijp de gelatine uit en los op de warme massa. Laat afkoelen. Klop de slagroom met de suiker stijf. Voeg dit later bij de afgekoelde crème. Doe de massa in een spuitzak met spuitmondje en bewaar in de koeling.
<u>Zandkoekje</u> 50 g boter 50 g suiker 150 g bloem 20 g eidooier 50 g olijfolie zout	<u>Zandkoekje</u> Kneed de boter en de suiker tot een gladde massa, voeg de bloem toe en vervolgens de eidooier met de olie. Blijf goed kneden en voeg een snufje zout toe. Vul een spuitzak met het deeg en laat het ongeveer 1 uur in de koeling rusten. Leg het deeg op een bakplaat, verwarm de oven tot 150°C graden en spuit 13 koekjes op een bakplaat. Bak de koekjes in ongeveer 45 minuten tot ze mooi bruin is.
<u>Chocolade</u> 75 g pure chocolade 3 g boter	<u>Chocolade</u> Smelt de chocolade met boter en een snufje zout in een bak in de warmhoudkast. Bestrijk de chocolade met de gebakken koekjes indien ze wat zijn afgekoeld.

MENU JANUARI

<p><u>Karamel</u> 45 g suiker 35 g boter 40 g glucose vloeibaar 50 ml melk 50 ml room</p>	<p><u>Karamel</u> Zet een pan met de suiker, boter, glucose en melk op matig vuur en roer tot alles is opgelost. Blijf roeren terwijl de karamel goed indikt en van kleur verandert, zodat deze niet kan vastplakken aan de bodem. Blijf roeren tot de massa 120°C heeft bereikt. Verwarm de room en voeg deze toe.</p> <p>Als alles gekaramelliseerd is, giet dan de massa uit in een schaal met bakpapier en laat afkoelen in de vriezer. Steek hierna 13 rondjes uit en leg deze op (of smeer deze, afhankelijk van de consistentie) op de zandkoekjes.</p>
<p><u>Perensaus</u> 200 g perensap 75 g suiker</p>	<p><u>Perensaus</u> Verwarm het perensap met de suiker tot de saus stroperig wordt.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 5 st Bastognekoekjes purple cress</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Spuut de crème op de peren in de ½-chocoladebol zodat de bol geheel gevuld is.</p> <p>Kruimel de gebroken Bastognekoek er overheen.</p> <p>Maak met de perensaus een ellips-vorm op het bord. Spuit een toefje crème in het midden van het bord en plaats daarop de ½-chocoladebol. Leg er een bolletje ijs bovenop. Garneer met purple cress en de overige peren en leg het chocolade caramel koekje bij het dessert.</p> <div data-bbox="774 1196 1283 1581" data-label="Image"> </div>