

## Bramenmousse | witte chocolade | merengue spongecake

(Examengerecht Romy Koopman april 2024)

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Bramencoulis:</u></b> 1100 g bramen 60 g suiker 1 citroen 1 g (½ tl) zout</p>	<p><b><u>Bramencoulis</u></b> Verwarm de bramen, de suiker, het sap van 1 citroen en het zout. Pureer met een staafmixer en passeer daarna door een zeef. Laat afkoelen in de koelkast. Deze gebruik je voor de bramenspiegel, spongecake en bij de eindpresentatie.</p>
<p><b><u>Bramenmousse</u></b> 250 g bramencoulis 8,5 gelatine 225 g room 15 g eiwit 55 g suiker</p>	<p><b><u>Bramenmousse</u></b> Verwarm de coulis en los hier de geweekte gelatine in op. Klop de room half op tot yoghurt dikte. Klop de eiwitten op met de suiker tot een schuim. Meng de afgekoelde coulis met de room en spatel er vervolgens het eiwitschuim onder. Giet de mousse in waterglazen in een laag van ca. 2 cm dik en laat opstijven in de koelkast.</p>
<p><b><u>Witte chocolademousse</u></b> 500 ml room 300 g witte chocolade 2 eieren 34 g eidooiers ½ el vanillesuiker</p>	<p><b><u>Witte chocolade mousse</u></b> Smelt de chocolade voorzichtig op lage temperatuur. Klop de room half op tot yoghurt dikte. Meng de eidooier, het ei en de vanillesuiker en giet de gesmolten witte chocolade hierop. Meng voorzichtig, spatel vervolgens de opgeklopte room hieronder. Giet de chocolademousse op de opgesteven bramenmousse. Zet in de koelkast om op te stijven.</p>
<p><b><u>Bramenspiegel</u></b> 340 g bramen coulis 4 g gelatineblaadjes</p>	<p><b><u>Bramen spiegel</u></b> Week de gelatine en los die op in de licht verwarmde coulis. Giet de coulis in een egale, dunne laag op de opgesteven witte chocolademousse.</p>
<p><b><u>Bramenmerengue</u></b> 44 g eiwit (kamertemperatuur) 60 g suiker 30 g bramen coulis</p>	<p><b><u>Bramen merengue</u></b> Klop het eiwit, tegelijk met de coulis en de suiker tot een schuim. Spuut dopjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat gedurende 1 uur drogen in een oven bij 80 °C.</p>
<p><b><u>Spongecake</u></b> 82 g ei 30 g eidooiers 52 g poedersuiker 15 g amandelpoeder 30 g bloem</p>	<p><b><u>Spongecake</u></b> Mix alle ingrediënten in de blender, zeef ze door een fijne zeef en doe in een kide. Steek 2 gaspatronen op de fles en laat even rusten. Spuut het deeg in kartonnen bekertjes waarin je een paar gaatjes laag in de zijkant hebt gemaakt.</p>

# MENU maart 2024

<p>25 g bramen coulis  <b>Witte chocoladeplaatjes</b>          400 g witte chocolade          rode kleurstof</p>	<p>Gaar in de magnetron op volle kracht gedurende 45 seconden.  <b>Witte chocoladeplaatjes</b>          Plak een stuk acetaatfolie vast op een marmeren plaat. Druppel wat rode kleurstof op acetaatfolie en maak hiervan, met een kwast, een marmerpatroon. Smelt een deel van de chocolade en voeg chocolade toe tot de chocolade een temperatuur heeft van 28°C. Smeer de chocolade met een glaceermes uit op het acetaatfolie. Zet het 1,5 uur in de koeling totdat de chocolade goed is uitgehard. Steek cirkels uit met dezelfde diameter van de waterglazen.</p>
<p><b>Eindbewerking</b>          10 bramen          30 blauwe bessen          10 eetbare bloemen</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b>          Leg een braam, de blauwe bessen, een bramen meringue, een sponge cake en een eetbaar bloemetje op de opgesteven bramen spiegel.           Leg op de rand van het glas het witte chocolade plaatje.</p> <div data-bbox="737 891 1174 1384" data-label="Image"> </div>