

Champagne taart met Framboos en Pistache

Image



Champagnetaart met Framboos en Pistache

Waarom zou je je champagne alleen drinken met oud en nieuw als het ook in een taart kan?

180°C

7-8 min

4 stuks

Ingrediënten

Sponge superieur:

400 gram Damco sponge superieur

370 gram Heel ei

30 gram Water

Pistache cremeux:

200 gram Melk

225 gram Boter

50 gram Babbi pasta pistache 100% deluxe, via Vipam en wat groene kleurstof

160 gram Suiker

150 gram Heel ei

18 gram Gelatinemassa*

Frambozenvulling:

550 gram Frucaps frambozenvulling

Champagne mousse:

210 gram Suiker, met water koken tot 116°C

215 gram Eidooier

150 gram Suiker

84 gram Marc de Champagne, via Vipam

36 gram Brandewijn

1.250 gram Slagroom, ongezoet

135 gram Damco multibavaroise

300 gram Water

Pecan financier:

125 gram Amandelmeel

125 gram Pecannoten, in stukjes

370 gram Suiker
5 gram Zout
88 gram Patentbloem
312 gram Eiwit
225 gram Boter, 45°C

Afwerking:

Souplesse neutraal

Afwerking spiegel:

250 gram Souplesse neutraal
250 gram Slagroom, ongezoet
8 gram Bladgelatine
250 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze sponge superieur:

1. Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde.
2. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
3. Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C.
4. Steek ringen uit van 12 cm Ø.

Werkwijze pistache cremeux:

1. Melk, boter en de helft van de suiker aan de kook brengen.
2. Meng het ei met de rest van de suiker en stort dit bij de warme melk.
3. Roer hier de Babbi pistache pasta en groene kleurstof doorheen en bind de cremeux ca. 5 minuten op 85°C.
4. Voeg tot slot de gelatinemassa erbij en maak het goed glad met de staafmixer.

* Gelatinemassa: 100 gram gelatine en 500 gram water

Werkwijze frambozen interieur:

1. Spuit Frucaps frambozenvulling direct in 4 ringen van 12 cm Ø.
2. Leg hier een plakje sponge superieur op en breng daarna een laagje van de pistache cremeux aan.
3. Vries in.

Werkwijze champagne mousse:

1. Pâte à bombe draaien van eidooier en suiker.
2. Als deze koud en stijfgeklopt is, de dranken erbij doen.
3. Water met Damco multibavaroise mengen en onder de pâte à bombe mengen, vervolgens monteren met de slagroom.

Werkwijze pecan financier:

1. Meng eerst de droge stoffen, voeg hierna het eiwit toe (niet luchtig).
2. Meng hier tot slot de boter door en strijk uit op een bakmatje.
3. Bak gedurende 15 minuten op 175°C.

Opbouw:

1. Spuit de champagne mousse in de vorm en druk hier het bevroren interieurtje van framboos-spongepistache in.
2. Vul de vorm op met de mousse en sluit af met een plak pecan financier.

Afwerking:

1. Los het bevroren taartje uit de ring en spuit af met Souplesse neutraal voor een fluweelachtige finish.
2. Kook de slagroom, voeg de gesmolten Souplesse neutraal toe en roer dit glad met een spatel.
3. Voeg vervolgens de gewelde gelatine toe.
4. Zodra deze is opgelost kan de gladgeroerde Frucaps spiegelgelei neutraal toegevoegd worden.
5. De spiegel is gelijk klaar voor gebruik.
6. Overgiet de helft van de taart met de spiegel en decoreer naar eigen inzicht, bijvoorbeeld met pistachenootjes, frambozen, witte chocolade en bladgoud.

Image



Image



Image

