

Rood Fruit Mousse

Image



Rood Fruit Mousse

Een gebakje met een aardbei framboos cremeux en een roodfruit mousse! Heerlijk!

180

17 min

20 stuks

Ingrediënten

Kanodeeg:

500 gr Damco compleet kanopoeder
50 gr Bloem
175 gr Boter
50 gr Heel ei
25 gr Citroenrasp ZKZC

Glaçage:

450 gr Suiker
450 gr Stroop confiseurs
120 gr Water
300 gr Gecondenseerde melk
26 gr Gelatinepoeder
130 gr Water, koud
72 gr Witte chocolade
Arlico kleur rood

Aardbei framboos cremeux:

100 gr Puree van Prestige® Aardbeien
100 gr Puree van Prestige® Frambozen
70 gr Eidooier
80 gr Heel ei
60 gr Suiker
2 gr Gelatinepoeder
10 gr Water, koud
80 gr Boter

Roodfruit mousse:

270 gr Puree van Prestige® Bramen
270 gr Puree van Prestige® Frambozen
270 gr Puree van Prestige® Aardbeien
135 gr Suiker
640 gr Slagroom
155 gr Gepasteuriseerd eiwit

160 gr Suiker
18 gr Gelatinepoeder
72 gr Water, koud

Luchtige witte chocolade vanille crème:

300 gr Slagroom
1 st Vanillestok
4 gr Gelatinepoeder
16 gr Water, koud
140 gr Witte chocolade
300 gr Slagroom

Overig:

Assorti Prestige® fruit
Witte crisp pearls
Bladzilver

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

Werkwijze kanodeeg:

1. Zet het deeg en laat het 24 uur rusten.
2. Rol uit op 2 mm dikte en steek cirkels uit van 6,5 cm Ø

.

3. Bak af op 180°

C , gedurende 17 minuten.

Werkwijze glaçage:

1. Week de gelatine.
2. Meng suiker, **stroop confiseurs** en water. Verwarm dit totdat het helder wordt.
3. Voeg de gelatine toe en los op.

4. Voeg de gecondenseerde melk en witte chocolade toe en meng met de staafmixer.
5. Breng op kleur met **Arlico kleur rood**. Laat 24 uur opstijven.

Werkwijze aardbei framboos cremeux:

1. Week de gelatine.
2. Meng suiker, ei, eidooier en de gepureerde Prestige®

Aardbeien en Frambozen.

3. Verwarm al roerende tot 84°C. Haal van het vuur en voeg de gelatine toe.
4. Koel terug tot 35°C en voeg de boter toe.
5. Maak volledig glad met een staafmixer.
6. Vul 20 bombematjes van 3 cm Ø en vries aan.
7. Vul de rest in quenelle matjes van 4 cm en vries aan.

Werkwijze roodfruit mousse:

1. Klop de slagroom lobbijg.
2. Week de gelatine in het koude water.
3. Klop het eiwit luchtig en voeg in 3 delen de suiker toe.
4. Voeg de gepureerde Prestige® Bramen, Frambozen en Aardbeien toe en verwarm tot 65°C en los de gelatine hierin op.
5. Laat iets terugkoelen tot 40°C.
6. Meng voorzichtig door het eiwitschuim en spatel daarna de slagroom erdoor.
7. Spuit bol- of hartmatjes 2/3e vol en druk de cremeux er in.
8. Sluit af met de mousse en vries aan.

Werkwijze luchtige witte chocolade vanille crème:

1. Week de gelatine.
2. Kook het eerste deel van de slagroom met de vanille en los de gelatine hierin op.
3. Haal door een zeef. Los hier de witte chocolade in op.
4. Meng het 2e deel slagroom erbij en zet direct koud.
5. Laat minimaal 4 uur koelen.
6. Klop kort luchtig met de garde en zet koel.

Opbouw:

1. Haal de gebakjes uit de matjes en zet op een rooster.
2. Verwarm de glaçage tot 35°C en maak goed glad met de staafmixer tot alle luchtbellen weg zijn.
3. Glaceer de gebakjes en zet ze even terug in de vriezer.
4. Zet ze dan op de kano bodems.

5. Voor de hartjes leg je de cremeux quenelles erop.
6. Decoreren met bladzilver, een halve Prestige® Framboos en een ster van de luchtige witte chocolade vanille crème.

7. Voor de ronde gebakjes, werk je deze af met een Prestige® Framboos, Braam, halve Aardbei en Rode bes.
8. Strooi er daarna wat witte crisp pearls op.

Image



Image



Image

