

DE CORMAN MERVEILLEUX 2.0

Origineel recept door Rony Parijs

Recept voor ongeveer 80 stuks

EIWITSCHUIM

500 g eiwitten op kamertemperatuur
750 g suiker
4 g witte azijn
Snuifje zout

Doe de eiwitten in de kom van een staande mixer en klop ze op aan medium snelheid met een snuifje zout. Wanneer er volume in komt voeg 1/3 van de suiker toe. Klop verder op en voeg de rest van de suiker toe in tweemaal. Laat de eiwitten rustig opkloppen aan medium snelheid tot de suiker is opgelost in de massa. Voeg dan de witte azijn aan de massa toe. Laat nog even mengen en haal uit de machine. Verwerk het schuim dadelijk.

OPGEKLOPTE GANACHE MET WITTE CHOCOLADE EN VANILLE

485 g Corman Sculpture 31% V.G. (1)
90 g invertsuiker
345 g witte chocolade 33%
2 vanillestokjes
690 g Corman Sculpture 31% V.G. (2)

Verwarm Sculpture (1) samen met de vanillestokjes naar 80°C en voeg de invertsuiker toe. Verwijder de vanillepeulen en giet over de half gesmolten witte chocolade. Maak een gladde emulsie. Voeg Sculpture (2) toe en meng tot een egale massa. Giet in een propere kom en dek af tot tegen de crème. Laat minimaal 4, maar best 12 uur rusten in de koelkast. Klop de crème op aan lage snelheid tot een gladde, maar mooi spuitbare crème.



Meer over deze producten en nog meer recepten vind je op onze website corman.pro/be/nl/chefs



FRAMBOZENGELEI

300 g frambozenpuree
40 g suiker
6 g agar-agar*

Giet de puree in een pannetje en verwarm op laag vuur. Meng de suiker met de agar-agar en voeg toe aan de puree. Breng zachtjes aan de kook en kook 1 minuutje door. Giet de massa in een potje en laat afkoelen en opstijven. Gooi alles in een blender en mix tot een gladde crème. Bewaar in een spuitzak in de koelkast tot gebruik.

SAMENSTELLING

Spuut 15 g dotten van de meringue op bakpapier. Druk er een halve sfeer** in om de indruk te krijgen in het schuimpje. Spuit dan nog kleine gepunte dotjes. Dit kan ook tussen de grote dotten om plaats te sparen.

Droog ze gedurende 120 minuten op 100°C. Ze moeten van buiten mooi wit en droog zijn en aan de binnenkant zijn ze warm, nog een beetje zacht in de kern. Bewaar ze goed afgesloten op een droge plaats.

Druk de voet van de schuimpjes in getempereerde donkere chocolade en plaats op een bakpapier om te laten opstijven. Gebruik een brede dompelvork om ze uit de chocolade te halen. Druk ook de voetjes van de kleine dotjes meringue in de chocolade. Plaats deze ook op bakpapier om te laten uitharden.

Maak dunne ronde chocoladeplaatjes in donkere chocolade. Giet chocolade op een pvc-vel en plaats er een tweede vel bovenop. Druk met een rolstok de chocolade weg tussen de 2 vellen. Zo hou je een flinterdunne laag chocolade over tussen de pvc-vellen. Schraap de chocolade rond de pvc-vellen weg en draai het vel om. Druk met een ronde uitsteker van 5,5 à 6 cm diameter cirkels uit door het plastic. Laat uitharden en haal ze voorzigt tussen de vellen uit.

Spuut een bolletje opgeklopte ganache van 20 g in de uitsparing in het schuimpje. Maak met een klein verwarmd maatschepje een putje in ganache aan de bovenkant. Spuit daar 4 g van

de frambozengelei in. Dek af met een donker chocoladeplaatje en druk lichtjes aan om de gelei in te sluiten en het geheel vlak aan te zetten.

Werk af met het kleine schuimpje boven op het chocoladeplaatje. Zet dit vast met wat extra opgeklopte ganache of met een puntje glucose. Er kan eventueel een framboosje bij als afwerking.

Tips van de Chef:

- Pas de Merveilleux aan volgens de seizoenen. Gebruik dezelfde basis maar andere vullingen, bijvoorbeeld hazelnootmousse met passiegelei, koffiemousse met een gelei van steranijs.
- Pas ook de gekozen chocolade aan in functie van de gekozen smaak. Let wel op met witte chocolade want dan is het geheel al snel te zoet.

* agar-agar geeft soms een sterkere binding afhankelijk van het gebruikte merk) / ** afhankelijk van hoe groot je de schuimpjes wil pas je de maat van de halve sfeer aan die je in de schuimpjes gaat drukken. Voor dit recept hebben we de 2489-L06 van Demarle gebruikt, versneden in individuele halve sferen.



Succes voor de ambachtelijke bakker