



Lus

SAMENSTELLING

1. Citroen meringue
2. Aardbeiencrème
3. Vanille chocolade chantilly

LEMAN DECORATIONS / VELICHE

- 1 57351 - Meringue sticks
- 2 68522 - Rode lippen
- 3 68522 - Obsession 30 Veliche™

OPBOUW TAARTJE

1. Spuit op een meringuevierkant (recept 1) een laag aardbeiencrème (recept 2) van 1 cm, leg weer een vierkant meringue en spuit er een laag opgeklopte chocolade Chantilly (recept 3) op. Eindig met een 3^e en laatste laag meringue.
2. Bedek met de rest van de Chantilly de hele taart en bedek vervolgens met stukjes roze meringuestokje van Leman decoraties.
3. Bestrooi met poedersuiker, plak wat gevriesdroogde frambozen en suikerpastalippen van Leman decoraties.



www.lemandecorations.com



GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

www.veliche.com

Voor meer informatie, contacteer ons via: info_belgium@lemandecorations.com

Avenue du Haureu 2 - 7700 Mouscron - Belgium - T +32 (0)56 72 80 74

RECEPTEN

1. CITROEN MERINGUE

120 g Eiwitten
200 g Suiker
2 g Citroenschil
3 g Oranjebloesem

- Meng de suiker met oranjebloesem.
- Eiwitten toevoegen en de eerste minuut zachtjes opkloppen om de suiker op te lossen, daarna stevig opkloppen en aan het eind schil toevoegen.
- Spuit op siliconemat met spuitmondje N°10, vierkantjes van 10 cm zijde.
- Bak 3 uur op 90°C, open klep.

2. AARDBEIENCRÈME

80 g Frambozenpuree
40 g Gelatinemassa (1/5)
100 g Mascarpone
350 g Belgische witte chocolade Obsession 30 Veliche™
390 g Aardbeienpuree

- Verwarm de frambozenpuree met de gelatinemassa op 80°C.
- Giet de mascarpone en de chocolade erover en meng.
- Voeg de aardbeienpuree toe en mix tot een emulsie.

3. VANILLE CHOCOLADE CHANTILLY

400 g Verse room 35%
4 g Vanilleboon
30 g Gelatine massa (1/5)
180 g Belgische witte chocolade Obsession 30 Veliche™
400 g Vloeibare room 35%

- Verwarm de room en de vanille op 80°C
- Voeg de gelatine toe en giet over de chocolade.
- Voeg de vloeibare room toe en meng tot een goede emulsie.
- Laat een nacht opstijven in de koelkast.
- Opkloppen tot een stevige textuur voor gebruik.

