# Saint-Honoré met gezouten karamel

## Een creatie van Raphaël Giot

Voor 3 porties

### Ingrediënten

## Soezendeeg

225 g water

160 g Debic Cake Gold

5 g zout

5 g suiker

260 g bloem

500 g eieren

## Krokante bodem van gepofte rijst met melkchocolade

45 g melkchocolade (1)

25 g Debic Cake Gold

265 g pralinédeeg

160 g gepofte rijst

getempereerde melkchocolade (2)

## Gezouten karamel

100 g suiker

70 g glucose

40 g water

15 g Debic Cake Gold

3 g zout

100 g Debic Prima Blanca

## Banketbakkersroom

250 g melk

60 g eigeel

50 g suiker

20 g maiszetmeel

## Karamelcrème

100 g banketbakkersroom

100 g gezouten karamel

300 g Debic Prima Blanca

## Garnituur

Chocoladecirkels

### Bereiding

## Soezendeeg

Breng de melk tot tegen het kookpunt, samen met het water, de Debic Cake Gold, het zout en de suiker.

Haal van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe.

Laat opdrogen op een zacht vuur.

Voeg beetje bij beetje de eieren toe.

Dresseer kleine soezen met behulp van een spuitzak n° 10. Bak op 200 °C gedurende 12 à 15 minuten, afhankelijk van het type oven.

## Krokante bodem van gepofte rijst met melkchocolade

Smelt de melkchocolade (1) en voeg de Debic Cake Gold toe.

Meng de chocolade met het pralinédeeg en voeg de gepofte rijst toe.

Strijk uit tot rechthoeken van 9 x 28 cm lang en 1 cm hoogte.

Laat uitharden.

Overgiet nadien met de getempereerde melkchocolade (2).

Bewaar.

## Gezouten karamel

Verwarm de suiker, de glucose en het water tot een goudblonde karamel.

Blus af met de Debic Cake Gold en het zout en voeg de opgeklopte Debic Prima Blanca toe.

## Banketbakkersroom

Breng de melk tot tegen het kookpunt.

Klop het eigeel wit met de suiker en voeg het maïszetmeel toe.

Voeg het opgeklopte eigeel toe aan de melk en breng aan de kook.

Bewaar.

## Karamelcrème

Meng de banketbakkersroom met de gezouten karamel.

Voeg de opgeklopte Debic Prima Blanca toe.

Garneer de soezen met de karamelcrème.

Bewaar de rest van de crème in een spuitzak voor de afwerking.

### Opbouw

Leg de afgewerkte soezen op de krokante bodem.

Dresseer met gesuikerde, opgeklopte room en bedek die met de chocoladecirkels.

Dresseer de karamelcrème tussen de soezen.