



Smaak van de Wadden – De Wadden in vier gangen

Roze koek 2.0

Nagerecht

Chef: Nabee Oving

Dit gerecht bestaat uit meerdere onderdelen die na elkaar gemaakt worden.

Ingrediënten crème anglaise | 12 - 18 personen

- 93 gram room
- 93 gram melk
- 18 gram suiker
- 37 gram eigeel

Bereidingswijze crème anglaise:

Zet twee ruime pannen, een garde en weegschaal klaar.

1. Kook de room, melk en suiker in ruime pan. Je eigeel heb je in een andere ruime pan.
2. Wanneer de melk-, room- en suikermassa kookt, giet je er een beetje eigeel bij. Blijf goed roeren, zodat de roommassa één geheel wordt.
3. Voeg beetje bij beetje meer eigeel toe en laat zo je eimassa garen. Blijf goed roeren, want anders krijg je roerei.
4. Als alles bij elkaar is, koel dan gelijk terug door je pan in de wasbak met koelwater te koelen.



Ingrediënten framboos chocolade mousse | 12 - 18 personen

- 241 gram crème anglaise (staat hier boven)
- 45 gram framboos puree
- 15 gram cranberry puree
- 25 gram limoensap
- 13 gram gelatine
- 225 gram witte chocolade
- 337 gram lobbige room
- Scheutje vanille extract
- Snufje zout

Bereidingswijze framboos chocolade mousse:

Zet een KitchenAid / handgarde/ mixer, 2 grote kommen, steelpan, kleine kom, pannenkoek, mal of silicone mal, weegschaal en garde klaar.

1. Verhit de anglaise en week ondertussen de gelatine.
2. Voeg de gelatine toe en los deze op.
3. Smelt je chocolade au bain-marie. Wanneer de chocolade gesmolten is en de anglaisemassa met gelatine is opgelost, kun je de rest mengen: limoensap, framboospuree, zout en vanille. Meng de mousse in gedeeltes (eerst familie maken), zo voorkom je dat je mengsel gaat schiften.
4. Laat de massa afkoelen tot lichaamstemperatuur (30/35 graden).
5. Sla de room lobbige op en meng vervolgens alles samen.

6. Stort het mengsel in een ronde mal. Laat het nu invriezen.

Ingrediënten framboos gelei | 12 - 18 personen

- 250 gram framboos puree (150 gram framboos, 50 gram suiker en 50 gram water koken en pureren)
- 200 gram cranberry puree (100 gram cranberries, 50 gram water en 50 gram suiker koken en pureren)
- 70 gram suiker
- 350 gram geleisuiker
- Scheutje vanille
- Scheut limoensap
- Snufje zout

Bereidingswijze framboos gelei:

Zet een steelpan, pannelikker en garde klaar

1. Doe alle ingrediënten in een pan doen en laat het koken. Als de massa drie minuten goed heeft gekookt, in een kleine mal storten en invriezen. Het is belangrijk om de massa goed te laten koken, want zo gaat de geleisuiker goed werken.

Ingrediënten cake | 12 - 18 personen

- 165 gram bloem
- 150 gram zachte boter
- 150 gram suiker
- 3 eieren
- 2 citroenen
- Snufje zout
- Beetje cranberrysap (voor de kleur)

Bereidingswijze cake:

Warm de oven voor en leg een bakplaat, bakmatje of bakpapier, mixer of KitchenAid klaar

1. Sla de boter en suiker op met een KitchenAid of mixer met garde. Slaa
2. Sla vervolgens luchtig het zout, de bloem, citroenrasp en eieren toe en meng alles goed tot een mooi beslag.
3. Bak de cake in 20 minuten gaar in de oven op 160 graden. Leg bakpapier of een bakmatje onder de cake.
4. Laat de cake afkoelen en steek dan een vorm uit ter grootte van de framboos chocolade mousse.
5. Maak je mousse nu compleet door het een klein beetje uit te hollen en dit op te vullen met een beetje framboos gelei.
6. Plak met een papje van beetje framboos puree en poedersuiker de cake erop.
7. Vries je roze koek dessert nu in.
8. Als je gerechtje goed bevroren is en goed op elkaar plakt, steek dan een saté stokje in het midden en laat het gerechtje opnieuw invriezen.

Ingrediënten chocolade glacage | 12 - 18 personen

- 32 gram gelatine
- 240 gram slagroom
- 240 gram water
- 170 gram suiker
- 100 gram glucose
- 300 gram witte chocolade
- Een paar drupjes rode kleurstof

Bereidingswijze chocolade glacage:

1. Week de gelatine.
2. Kook je water, room, glucose en suiker.
3. Voeg nu de chocolade toe en blijf goed roeren!
4. Voeg je gelatine toe, los alles op en koel direct terug.
5. Verwarm de glacage voor gebruik tot ongeveer 40 graden. Dompel je bevroren roze koek dessert met saté prikker in het midden hier in en laat het opstijven in de koelkast. Nadat je de roze koek voltooid hebt, kun je hem niet weer invriezen.