

Knettergek gebak

Kleurrijk chocoladeschuimgebak met als verrassende vulling frambozenmousse en slagroom. Door de verschillende consistenties van de vullingen is het mondgevoel zeer aangenaam, waarbij de smeltende eigenschappen van de verschillende ingrediënten volledig tot uiting komen.

RECEPT

(voor 100 stuks)

Ingrediënten

Schuimplakje
(zware schuimmethode)
Vanillecrème
Frambozenmousse
Slagroom
Gekleurde chocolade
Knettersuiker (100 gram gecoat en
200 gram ongecoat)

Recept frambozenmousse

300 g frambozenpuree
175 g castorsuiker
60 g Callebaut Mycryo
650 g slagroom

100 gram frambozenpuree met castorsuiker mengen en verwarmen tot 70°C. Mycryo toevoegen en goed mengen. 200 gram frambozenpuree van circa 3°C toevoegen. Bij circa 20°C opgeklopte slagroom doorspatelen.

Werkwijze

Op schuimplakjes ring crème aanbrenge waar de ongecoate knettersuiker is doorgesparteld. Frambozenmousse aanbrenge en afsluiten met een flinke rozet slagroom. Na diep koelen door slappe chocolade halen. Afdecoreren met gecoate knettersuiker en een suikerbloempje.