

Muntbiscuit:

500 gram **Damco sponge superieur**
 430 gram Heel ei
 35 gram Water
Groene pigmentpoeder #106498

Aardbeiencremeux:

260 gram Aardbeienpuree
 150 gram Suiker
 5 gram Citroenrasp
 220 gram Heel ei
 30 gram Gelatinemassa
 80 gram **Cacaoboter #110848**
 280 gram Boter
Rode pigmentpoeder #106493

Munt Chantilly:

1.200 gram Room
 120 gram Suiker
 40 gram Gelatinemassa

240 gram Mascarpone
 10 gram **Babbi Pasta Mirtillo (bosbes) #107975**

Rodeglaçage:

35 gram **Vipec S #104416**
 30 gram Suiker
 350 gram Water
 135 gram Room
 300 gram **Felchlin Sao Palme 30% (wit) #106835**
 50 gram Gelatinemassa
Rode pigmentpoeder #106493

Croûte:

2.200 gram **Damco compleet croûtepoeder**
 660 gram Boter
 275 gram Water, koud
 50 gram **Citroenrasp ZKZC**
Rode pigmentpoeder #106493

Werkwijze muntbiscuit:

Klop alles 1 minuut in de eerste versnelling door elkaar, vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling en tot slot nog 1 minuut nadraaien in de eerste versnelling. Strijk van het beslag 2 mooie dunne plakken van 45 x 30 cm en bak deze mooi licht af.

Werkwijze croûte:

Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten rusten. Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek ringen uit. Bak tussen matjes.

Werkwijze aardbeiencremeux:

Verhit de aardbeienpuree, met citroensap en suiker. Meng het ei eronder en verwarm door tot het gaat binden op 82°C. Mix vervolgens de cacaoboter en gelatine erdoor, laat dit afkoelen tot 35°C en meng dan de boter eronder.

Werkwijze vanille chantilly:

Verwarm ¼ van de room met de munt en suiker. Smelt hierin de gelatine. Meng hier de overige room en mascarpone onder. Mix het geheel.

Werkwijze aardbeiglaçage:

Breng water en suiker aan de kook. Voeg Vipec S toe, los dit goed op en laat ca. 2 minuten doorkoken.

Laat dit vervolgens opstijven tot een neutrale geleibasis. Kook de room, voeg de neutrale gele toe. Los de gelatinemassa hierin op en meng met de chocolade. Verwerken op ca. 35-40°C.

Opbouw taartje:

Steek een plak croûte uit van 18 cm op 2 mm dik en bak dit. Bouw in een ring van 16 cm interieur op. Steek plak biscuit uit en spuit hier ca. 300 gram aardbeinvulling op en strijk glad. Giet hier ca. 200 gram cremeux op. Vries het interieur in. Vul de vorm PLANET KE024 met ca. 400 gram chantilly. Duw hier het interieur in en sluit af met de crouteplak. Glaceer de taart en werk af met croute ringen en aardbei.

Opbouw gebak:

Vul matje PLANET PX4323 met cremeux, vries dit in. Strijk biscuit in met aardbeinvulling, strijk dit vervolgens in met de chantilly. Rol dit op in rolletjes van ca 5 cm doorsnede. Vries dit geheel in. Snij vervolgens op 3,4 en 5 cm hoogte en zet met drieën naast elkaar. Plak ze tegen elkaar met chantilly en strijk het voetje in met chocolade. Glaceer de cremeux en zet deze op de biscuitrolletjes. Werk af met croûte ringetjes en aardbei.

STRAWBERRY MINT BUBBLE

	
BAKTEMP. 250°C	BAKTIJD 6 MIN

