



BAKTEMP.
200°C



BAKTIJD
20 MIN





ST. HONORÉ

Soezenbeslag:

500 gram **Damco compleet soezenpoeder**
575 gram Heel ei
500 gram Water, ca. 30°C

5gram **Cointreau 60% #105809**

Vanillemousse:

450 gram Room, ongezoet 35%
200 gram **Felchlin Sao Palme 30% (wit) #106835**
80 gram Eidooyer
80 gram Suiker
150 gram Melk
65 gram Gelatinemassa
1 **Vanillestok #110926**

Hazelnootcremeux

300 gram Melk
300 gram Room
130 gram Eidooyer
10 gram Gelatinemassa
100 gram Suiker
400 gram **Felchlin Acra 42% (melk) #107465**
2 gram Zout
50 gram **IRCA Praline Noisette 50/50 #111615**

Krokante bodem:

300 gram **Pralin Delicrisp Karamel #110568**

4
stuks

Werkwijze soezenbeslag:

Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard. Draai het in ca. 5 minuten glad. Spuit van het beslag mooie doppen op een licht ingesmeerde, met bloem bestoven, bakplaat. Bak op 220°C, doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze vanillemousse:

Kook suiker met een beetje water tot 120°C graden. Klop de eidooyer op en voeg de suiker al kloppend toe. Verhit de melk met de vanillestok en meng met de chocolade tot een gladde ganache. Klop de room lobbijg. Spatel de eidooyer massa door de ganache en vouw tot slot de room eronder.

Werkwijze krokante bodem:

Smelt de witte chocolade en meng hier de Delicrisp doorheen. Rol uit met rolstok tussen 2 plastic vellen. Steek uit met 18 cm ring.

Werkwijze joconde:

Klop eiwit met suiker I stijf. Meng eieren met suiker II luchtig. Spatel eiwit door de eiermassa en spatel gezeefde bloem, hazelnootpoeder, zetmeel en zout er door. Voeg tot slot de gesmolten boter toe. Uitstrijken op 5 mm. Bakken op 190°C gedurende ca. 12 minuten.

Eventueel nog bestrooien met hazelnootstukjes.

Werkwijze Hazelnootcremeux:

Melk met suiker verwarmen en samen met de eidooyer verwarmen tot 82°C. Gelatine toevoegen en uitstorten op melkchocolade. Mengen tot een gladde massa en tot slot de Praline Noisette 50/50 toevoegen.

Opbouw:

Spuit soesjes van ca. 1,5 cm doorsnede. Steek Joconde uit op 16 cm. Bouw interieur op in 16 cm ring. Giet laag van ca. 250 gram cremeux in de ring en laat dit opstijven. Spuit hier een spiraal Frucaps caramelvulling op en strooi dit in met de Caramello Crumble. Strijk Joconde plakje in met Praline Noisette 50/50 en druk dit op de karamel. Vries het interieur in. Vul FAÇON SAINT-HONORÉ KE074S vorm met de vanillemousse, druk hier het interieur in en sluit af met krokante bodem. Na het vriezen afbrushen met witte chocolade cacaospray en af decoreren met soesjes.