

BENOIT DEWITTE CHEF VAN RESTAURANT BENOIT & BERNARD DEWITTE, ZINGEM • CALLEBAUT CHOCOLADE AMBASSADEUR

☞☞☞ SNOBINETTE MET CAPPUCCINO VAN BANAAN

.01



BENOIT DEWITTE

“Deze mignardise is een exotische smaakbom waarin banaan, citroen en tonkaboon aangevuld worden met de romige zoete smaak van de witte chocolade. De witte chocoladeparels krijgen hier een extra parelmoer-touch door er zilverpoeder op te borstelen.”



CALLEBAUT
FINEST BELGIAN
CHOCOLATE

.01

SNOBINETTE MET CAPPUCCINO VAN BANAAN

SNOBINETTE MET CAPPUCCINO VAN BANAAN

165 g melk
130 g banaan
50 g witte chocolade **Callebaut Select W2NV**
35 g advocaat

50 g opgeklopte room

6 g gelatineblaadjes

Snobinettes **Callebaut CHD-CP-27SN**

Opwarmen tot 80°C.
Laten afkoelen tot 40°C.

Ondermengen.

Laten weken en ondermengen.

Snobinettes opvullen met de cappuccino tot 0,5 cm onder de rand.

DOBBELSTEENTJES VAN CITROENREDUCTIE

1000 g citroensap
100 g glucose
50 g suiker

6 g agar agar

Laten inkoken tot de helft.

Toevoegen.

Uitstorten op een plaat, laten afkoelen en in dobbelsteentjes snijden.
Enkele dobbelsteentjes schikken op de cappuccino van banaan.

AFWERKING EN PRESENTATIE

150 g half-opgeklopte room
Tonkaraspel
Raspel van witte chocolade **Callebaut Select W2NV**

Callebaut Crispearls™ Wit CEW-CC-30CRISP
Zilverpoeder

Room en tonkaraspel mengen en bovenop de vulling spuiten.
Bestrooien met het raspel van witte chocolade.

Crispearls™ bestuiven met zilverpoeder.
Elke snobinette afwerken met enkele parels.



VOOR 50 SNOBINETTES



KROKANTE MINICHOCOLADEPARELS:

Callebaut Crispearls™ Wit

- glanzende, ronde miniparels in witte chocolade met een hart van krakend biscuit
- blijven zelfs krokant in parfais en mousses
- ook voor verfijnde decoraties
- bestelcode: **CEW-CC-30CRISP**
- verpakking: zak 800 g



EEN MINICUP VOOR EEN CREATIEVE PRESENTATIE:

Callebaut Snobinettes

- zeer kleine gekerfde kuipjes in donkere chocolade
- geven elk dessert een handgemaakte look
- bestelcode: **CHD-CP-27SN**
- verpakking: doos 1,3 kg