ANNEMIE VAN TRIMPONT CHEF-PATISSIER BIJ BELGOCATERING

MOUSSE VAN GRENADE MET SAMBATHEE EN FRAMBOOS

.17

"De originechocolades van Callebaut openen voor mij een wereld van inspiratie. Grenade heeft bijvoorbeeld een milde chocoladesmaak met toetsen van hibiscus en framboos. En dat brengt me bij de sambathee, die ook friszure toetsen van rood fruit heeft. Dat soort associaties kunnen maken, is voor elke Chef een geschenk."

CHEFS LOVE CHOCOLATE

CALLEBAUT FINEST BELGIAN CHOCOLATE

MOUSSE VAN GRENADE MET SAMBATHEE EN FRAMBOOS

VOOR 50 PORTIES

.17

MOUSSE VAN GRENADE CHOCOLADE

2 L room 40%	Opkloppen tot ¾.
700 g donkere chocolade **Callebaut Callets™ Origine Grenade** 70 g cacaoboter in poedervorm **Callebaut Mycryo® NCB-HD706**	Smelten au bain-marie.
20 eidooiers (400 g) 300 g suiker	Koud opkloppen. De chocolade toevoegen en goed mengen. Opkloppen met de room.
20 eiwitten (600 g) 340 g suiker	Opkloppen en onder de massa mengen.

SAMBATHEE

350 g water 100 g suiker	Laten opkoken.
25 g sambathee	10 minuten laten trekken.
Scheutje citroensap	Toevoegen en alles doorzeven.

BASIS ITALIAANSE MERINGUE

50 g water 200 g suiker	Laten koken tot 118°C.
140 g eiwitten 80 g suiker	Opkloppen. De kokende suiker straalsgewijs op de meringue gieten. Koud kloppen.

SAMBA-FRAMBOZENROOM

20 g sambathee 50 g suiker 7 g maizena 200 g puree van rode vruchten (frambozen)	Verwerken tot banketbakkerscrème.
70 g cacaoboter in poedervorm **Callebaut Mycryo® NCB-HD706**	Toevoegen en laten afkoelen tot 30°C.
500 g opgeklopte room (dikvloeibaar)	Toevoegen.
200 g Italiaanse meringue	Toevoegen.

AFWERKING EN PRESENTATIE

Glazen vullen met de mousse. De samba-frambozenroom erop schikken.

KRUIDIGHEID EN FRUIT:
Callebaut Origine Grenade • 60%
- milde chocoladesmaak
- toetsen van hibiscus en framboos
- met een kleine dosering creëer je smaak en finesse
- bestelcode: **GRENADE**
- verpakking: zak 2,5 kg Callets™

VOOR FRUITCRÈMES EN MOUSSES, PUUR NATUUR:
Callebaut Mycryo®
- 100% pure cacaoboter in poedervorm
- voor een homogene en consistente structuur
- behoudt de natuurlijke smaak en kleur
- bestelcode: **NCB-HD706**
- verpakking: blik 600 g

CALLEBAUT
FINEST BELGIAN
CHOCOLATE