

## Tartelette 'Mandarine Napoleon'

Recepturen voor 6-8 gebakjes

### **Krokant deeg**

70	gr	Boter
60	gr	Poedersuiker
1	gr	Zout
30	gr	Heelei
55	gr	Patentbloem
90	gr	Zeeuwsebloem

Werkwijze:

- De boter op kamertemperatuur mengen met de poedersuiker en zout.
- Vervolgens de heelei toevoegen.
- Als laatste de bloem toevoegen. Goed kneden en koelen.
- Uitrollen op 1,75mm dikte en uitsteken met steker 13,5cm.
- Tartelette vormen van 8,5cm fonceren met deeg.
- Bakken op 175°C ongeveer 15 min.

### **Pistache biscuit**

50	gr	Amandelpoeder
50	gr	Pistachepoeder
148	gr	Suiker
125	gr	Eiwit
90	gr	Boter
35	gr	Patentbloem
2	gr	Zout
50	gr	Gehakte pistache

Werkwijze:

- Meng de amandelpoeder, pistachepoeder, suiker, bloem en zout.
- Roer het eiwit op kamertemperatuur door de droge stoffen.
- Smelt de boter en roer deze door de amandelmassa.
- Laat de massa 24 uur opstijven in de koelkast.
- verwarm de massa licht en voeg de pistache stukjes toe.
- Verdeel de massa in een flexipan mat van 8cm, 1cm dikte.
- Bak de biscuit gaar op 190°C
- Na het bakken afkoelen en tremperen met Mandarine Napoleon Culinair.

### **Trempeer likeur Mandarine Napoleon**

150	gr	Water
150	gr	Suiker
75	gr	Glucose
125	gr	Mandarine Napoleon Culinair

Werkwijze:

- Water, suiker en glucose koken.
- Na het koken de Mandarine Napoleon culinair toevoegen.
- Gebruik de likeur om de pistache biscuit te 2x te tremperen.

### **Mandarijn Cremeux**

95	gr	Mandarijnen puree
10	gr	Sinaasappel concentraat puree
90	gr	Suiker
90	gr	Heelei
70	gr	Boter
45	gr	Eidooier
4	gr	Vruchtenzuur
3	gr	Gelatinepoeder
15	gr	Water

#### **Werkwijze:**

- Gelatine mengen met water en laten wellen.
- Puree met suiker koken .
- Familie maken met eidooier en heelei en garen tot 82°C.
- Gelatine toevoegen
- Afkoelen tot 40°C, zalvige boter erdoor monteren, kort staafmixen.

### **Mandarijnen compote**

145	gr	Mandarijnen partjes
45	gr	Mandarijn puree
10	gr	Citroenpuree
50	gr	Abrikozenjam
15	gr	Honing
5	gr	Doppelquelle
10	gr	Suiker
6	gr	Gelatine poeder
30	gr	Water
15	gr	Mandarine Napoleon Culinair

#### **Werkwijze:**

- Gelatine en water mengen en laten wellen.
- Mandarijnenpuree, abrikozenjam, honing, citroenpuree aan de kook brengen.
- Doppelquelle mengen met de suiker, enige tijd meekoken..
- Gewelde gelatine toevoegen
- Mandarijnpartjes en Mandarine Napoleon Culinair toevoegen en met de staafmixer tot kleine stukjes hakken.
- Compote in klein bolmatjes ø3 cm invriezen

### **Vanille Mousse**

125	gr	Room
125	gr	Melk
50	gr	Eidooier
25	gr	Kristalsuiker
1	st	Vanille stokje
3	gr	Gelatine poeder
15	gr	Water
210	gr	Witte chocolade
450	gr	Room

#### **Werkwijze:**

- Water en gelatine mengen en laten wellen.
- Melk, room en het vanille stokje aan de kook brengen.
- De warme massa afdekken en 10 min. laten trekken. Vervolgens het vanille stokje uitzeven.
- Dooier met suiker vermengen en binden met warme room/melk massa op +/-82°C.
- Gewelde gelatine en witte chocolade hierin oplossen.
- Room lobbig kloppen.
- Anglaise afkoelen naar 35°C en de lobbige room doorspatelen.
- Direct verwerken in mandarijnen vorm (mandarijnen compote gebruiken als interieur)

Bereidingswijze tartelette:

- 1) Strijk de gebakken tartelette in met dun laagje witte chocolade
- 2) Plaats het getrempeerde pistache biscuit onderin de tartelette
- 3) Vul de tartelette met manarijnen cremeux tot 1mm onder de rand. Daarna goed koelen.
- 4) Vul de tartelette af met heldere mandarijnen gelei.
- 5) Los de mandarijn uit de vorm, dompel deze in de heldere/oranje gelei, en plaats direct in het midden van de tartelette.
- 6) Decoreer de tartelette met een groen chocolade steeltje/blaadje en uitgevliesde mandarijnen partjes.

## Bonbon 'Black Tea'

Receptuur voor 21 vormbonbons

### **Black tea ganache**

115	gr	Room
10	gr	Zwarte Thee
25	gr	Invertsuiker
125	gr	Pure chocolade 70%
40	gr	Roomboter
15	gr	Black tea esprit @De Kuyper

Werkwijze:

- Verhit de room met de zwarte thee (80°C) en laat deze 15 min trekken.
- Zeef de thee uit de room en vul de room weer aan tot het gewicht van het recept.
- Kook de room met de invertsuiker.
- Voeg na het koken de black tea esprit toe en meng de massa met de chocolade.
- Als laatste de zalvige roomboter toevoegen en de massa kort staafmixeren.
- Direct verwerken in de gemouleurde bonbonvorm.

### **Gelei Citrus**

45	gr	Sinaasappel concentraat
20	gr	Mandarijnenpuree
90	gr	Water
7	gr	Glucose
70	gr	Poedersuiker
10	gr	Suiker
2	gr	Pectine Nappage NH
2	gr	Pectine X58
3	gr	Acide citrique
2	gr	Limoenzestes

Werkwijze:

- Suiker, pectine en water mengen en 20 minuten laten wellen.
- Puree, sinaasappel, glucose en poedersuiker verwarmen tot 70°C.
- Pectinepapje toevoegen.
- Inkoken tot 102°C.
- Limoenzestes, acide citrique toevoegen en laten afkoelen.

### **Chocolade krokant**

100	gr	Pure chocolade 53%
30	gr	Amandel pate
65	gr	Feuillettine
1	gr	Zout

Werkwijze:

- Meng de amandel pate met de gesmolten chocolade en zout.
- Voeg vervolgens de feuillettine toe.
- Rol de massa uit tussen plastic, laat afkoelen en steek rondjes van  $\varnothing 2,3$  cm

Bereidingswijze Bonbon:

- 1) Strooi wat fijne bladgoud flakes in de bonbon vorm.
- 2) Spetter met gouden cacaoboter wat kleine druppeltjes in de vorm.
- 3) Airbrush de vorm met zwarte cacaoboter.
- 4) Mouleer de bonbonvorm met dun laagje pure chocolade.
- 5) Spuit met een cornet een klein druppeltje citrus gelei in de vorm.
- 6) Spuit vervolgens de zachte ganache in de vorm en sluit dit af met krokant plankje.
- 7) Als laatste de bonbon afsluiten met een laagje pure chocolade.
- 8) Bonbons goed laten uitkristalliseren en lossen.