



### Methode voor botercrème:

Meng het water met de suiker en kook vervolgens op tot 118°C. Wanneer de temperatuur 115°C bereikt, begin met het opkloppen van de eiwitten. Stop het kookproces op 118°C en laat deze siroop even staan. Giet vervolgens deze siroop op de eiwitten en klop verder op tot een luchtige meringue wordt bekomen. Wanneer de temperatuur 40°C heeft bereikt, voeg de boter in kleine stukjes toe.

### Ingrediënten:

Water	80
Suiker	280
Eiwit	160
Boter	480
<i>Totaal gewicht</i>	<b>1000</b>

### Methode voor chocolade botercrème:

Voeg de gesmolten chocolade toe aan de botercrème (op kamertemperatuur).

### DONKERE CHOCOLADE BOTERCRÈME

Noir Absolu Ebony  
96%

Noir Selection  
55%

### Ingrediënten:

Botercrème	1000	1000
Belcolade Selection	100	150
<i>Totaal gewicht</i>	<b>1100</b>	<b>1150</b>