

Chocolade crémeux fruit



Methode voor crème anglaise op fruit basis:

Meng Starfruit, het eigeel en suiker. Verwarm deze bereiding tot 85°C door continu te mengen. Giet deze bereiding door een puntzeef.

Methode crémeux:

Giet de gezeefde, warme crème anglaise op de chocolade en caçoboter. Meng tot je een zalvige en homogene textuur bekomt door gebruik te maken van een handmixer. Plaats de crémeux (die in een vorm is aangebracht) in een koelkast met een temperatuur van 4°C voor minimum 30 min (zodat de chocolade kan kristalliseren) en plaats vervolgens in de diepvriezer.

Ingrediënten:

PatisFrance StarFruit	1000
Suiker	200
Eierdooier	300
Totaal gewicht	1500

Enkele tips:

- Voor de bereiding van de crème anglaise, warm alles zachtjes op om het koken van het eigeel te vermijden.

CRÉMEUX MELKCHOCOLADE

Ingrediënten:

	Lait Supreme 41%	Lait Supérieur 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	Lait Douceur 31,5%
Crème anglaise	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	850	850	840	900	861	945	890	1026
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	110	110	110	110	110	110	110	110
Totaal gewicht	2160	2160	2150	2210	2171	2255	2200	2336

CRÉMEUX DONKERE CHOCOLADE

Ingrediënten:

	Noir Pur Amer 73%	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
Crème anglaise	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Belcolade Selection	420	425	510	485	510	900	965	965
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						150	150	150
Totaal gewicht	1620	1625	1710	1685	1710	2250	2315	2315

CRÉMEUX WITTE CHOCOLADE