

Chocolade crémeux



Methode voor crème anglaise:

Meng de eierdooiers, melk en room en 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 cacaoboter. 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:

Melk	500
Verse Room 35%	500
Griessuiker	100
Eierdooier	200
Totaal gewicht	1300

Enkele tips:

- Voor de bereiding van de crème anglaise, warm alles zachtjes op om het koken van de eierdooiers 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	855	945	890	925
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	90	90	90	90	90	90	90	90
Totaal gewicht	2140	2140	2130	2190	2145	2235	2180	2215

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	520	520	630	600	630	900	965	965
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter						130	130	130
Totaal gewicht	1720	1720	1830	1800	1830	2230	2295	2295

CRÉMEUX WITTE CHOCOLADE