

ROUGE DOUX



COMPOSITIE

1. Modelleren
2. Frambozenmarmelade
3. Krokante Amande Doux

Gecreëerd door Jeffrey De Weyer

Ik heb deze praline gecreëerd, geïnspireerd op het Franui-concept, met een uitgesproken frambozensmaak omhuld met Belgische chocolade. Om de beleving naar een hoger niveau te tillen, heb ik een delicate laag praline toegevoegd. Het kan gekoeld worden gegeten of zelfs bevroren voor een verfrissende twist.



INGREDIËNTEN

1. Modelleren

Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	QS
Belcolade Selection Noir Cacao-Trace	QS

2. Frambozenmarmelade

Frambozenpuree	150 g
Frambozenbrisé (bevroren)	200 g
Suiker (1)	200 g
Pectine	6 g
Suiker (2)	50 g
Klaproosaroma	2 g

3. Krokante Amande Doux

Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace	45 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace	25 g
PatisFrance Amande Doux	200 g
Gevriesdroogde frambozenstukjes	45 g
Yoghurtpoeder	2 g

WERKWIJZE

Component

- Smelt en tempereer de **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace**.
- Vorm een dunne laag in een (rood) gespoten mal.
- Smelt en tempereer de **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace** opnieuw.
- Vorm de mal een tweede keer, zeer dun, met deze chocolade.
- Laat kristalliseren.

Component

- Meng de frambozenpuree, frambozenbrisée en suiker (1) en verwarm dit in een steelpan.
- Voeg de pectine toe gemengd met suiker (2).
- Kook tot 103°C.
- Giet uit op een plaat en dek af met folie.
- Laat afkoelen.
- Doe 2/3 van de marmelade in de mal en laat opstijven.

Component

- Smelt de **Belcolade Selection Blanc Cacao-Trace** en **Belcolade Pure Primed Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace**.
- Voeg de **PatisFrance Amande Doux**, gevriesdroogde frambozenstukjes en yoghurtpoeder toe.
- Verwarm opnieuw tot 45°C en tempereer (24–26°C).
- Spuit bovenop de marmelade (1/3).
- Zet maximaal 5 minuten in een koelkast van 4°C.
- Laat kristalliseren bij 16°C met een relatieve luchtvochtigheid onder 60%.

Assemblage

- Kleur de mallen met getempereerde gekleurde **Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter Cacao-Trace** (8% vet oplosbare kleurstof in poedervorm).
- Tempereer de mallen twee keer, zeer dun, met de verschillende chocolades.
- Wanneer de marmelade koud is, kunt u 2/3 in de mal spuiten.
- Vul verder aan met 1/3 getempereerde krokante **Amande Doux** vulling.
- Sluit af met getempereerde Belcolade.