

PLANTAARDIG FRAMBOOS- CHOCOLADE GENOT



COMPOSITIE

1. Pistache-chocoladeschijfjes
2. Vers gevulde frambozen
3. Omhulling

Gecreëerd door Jeffrey De Weyer

Ik creëerde deze plantaardige chocoladecreatie, geïnspireerd op het Franui-concept, waarbij verse frambozen, frambozenpuree en pistache samenkomen met plantaardige Belgische chocolade. Een verfijnde balans tussen verwennerij en frisheid in een klein, snackbaar formaat. Geniet gekoeld of licht bevroren voor een verfrissende twist.



INGREDIËNTEN

1. Pistache-chocoladeschijfjes

Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace	QS
Geroosterde pistache stukjes	QS

2. Vers gevulde frambozen

Frambozenpuree	150 g
Frambozenbrisé	200 g
Suiker (1)	200 g
Pectine	6 g
Suiker (2)	50 g
Klaproosaroma	2 g
Vers frambozen	QS

3. Omhulling

Belcolade Selection Plant-Based W. Cacao-Trace	QS
Belcolade Noir Intense Cacao-Trace	QS

WERKWIJZE

Component

- Smelt de **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace**.
- Tempereer volgens de juiste parameters.
- Maak kleine schijfjes (2 cm) met behulp van een geperforeerde plastic mal (sjabloon).
- Strooi de geroosterde pistache stukjes er direct bovenop.
- Laat kristalliseren bij 15°C en een relatieve luchtvochtigheid onder de 60%.

Component

- Meng de frambozenpuree, frambozenbrisé en suiker (1) en verwarm in een pan.
- Voeg de pectine toe, gemengd met suiker (2).
- Kook tot 103°C.
- Giet op een tray en dek af met folie.
- Laat afkoelen voordat u de verse frambozen vult.
- Vul de frambozen en vries in.

Component

- Smelt de **Belcolade Selection Plant-Based W. Cacao-Trace** tot 45 °C.
- Omhul de gevulde, bevroren frambozen.
- Vries ze opnieuw in.
- Smelt de **Belcolade Noir Intense Cacao-Trace** tot 45 °C.
- Omhul de gevulde, bevroren frambozen een tweede keer.
- Bewaar in de vriezer.

Assemblage

- Maak de pistache-chocoladeschijfjes.
- Bereid de frambozenmarmelade.
- Vul de verse frambozen met de marmelade en vries ze in.
- Plaats ze op de chocoladeschijfjes met een beetje **Belcolade Selection Noir Intense Cacao-Trace** op 45 °C.
- Omhul ze twee keer, eerst met de **Belcolade Selection Plant-Based W. Cacao-Trace** en vervolgens met de **Belcolade Noir Intense Cacao-Trace**.
- Houd de producten tussen de stappen door bevroren.
- Plaats de producten ongeveer één uur in een koelkast van 4 °C voordat u ze serveert.