



## Desserttaart Tonkaboon chocolade

door patissier Peter Remmelzwaal

Recepturen voor 2-3 taartjes.

### **Chocolade crumble**

185	gr	Boter
185	gr	Bruine basterd suiker
185	gr	Amandelpoeder
2	gr	Zout
155	gr	Bloem
31	gr	Cacaopoeder

#### Werkwijze:

- Meng het zout, de bloem, amandelpoeder en de suiker.
- Snij de boter in blokjes en meng met de droge grondstoffen.

### **Chocolade amandelbiscuit**

245	gr	Heelei
35	gr	Suiker
170	gr	Amandelpoeder
30	gr	Bloem
30	gr	Cacaopoeder
35	gr	Boter
140	gr	Eiwit
170	gr	Suiker
2	gr	Zout

#### Werkwijze:

- Heelei, kleinste deel suiker, zout en amandelpoeder opkloppen.
- Hete boter erdoor mengen.
- Eiwit met suiker opslaan en amandelmassa erdoor spatelen.
- Bloem en cacaopoeder zeven en er doorheen spatelen.
- Sjabloneren 1 cm dikte en kort bakken op 220°C

### **Tonkaboon anglaise**

95	gr	Melk
140	gr	Room
2	st	Tonkabonen
25	gr	Rietsuiker
40	gr	Eidooier
3	gr	Gelatine
15	gr	Water
85	gr	Witte chocolade
15	gr	Tonkaboon extract @De Kuyper Creative Kitchen

#### Werkwijze:

- Melk, room, tonkabonen en suiker met de tonkabonen fijn cutteren en aan de kook brengen.
- De warme massa afdekken en 10 min. laten trekken. Vervolgens de Tonkabonen uitzeven.
- Dooier met suiker vermengen en binden met warme room/melk massa op +/-82°C.
- Gewelde gelatine en witte chocolade hierin oplossen.
- Als laatste het tonkaboon extract toevoegen. Afkoelen tot 30°C voor gebruik.

### Pure chocolade mousse

280	gr	Room
105	gr	Pure chocolade 55%
50	gr	Suiker
15	gr	Water
50	gr	Eidooier
95	gr	Melk
5	gr	Gelatine
25	gr	Water

### Werkwijze:

- Water en gelatine laten wellen.
- Suiker, water koken tot 120°C en toevoegen aan eidooier (pate au bombe), luchtig kloppen.
- Melk koken, gelatine toevoegen.
- Chocolade toevoegen en oplossen, afkoelen tot 35°C.
- Pate au bombe toevoegen.
- Lobbig geslagen room toevoegen en er door spatelen.
- Mousse direct verwerken.

### Trempeer likeur

100	gr	Suiker
100	gr	Water
50	gr	Glucose
75	gr	Tonkaboon extract @De Kuyper Creative Kitchen

### Werkwijze:

- Water, suiker en glucose koken.
- Na het koken het tonkaboon extract toevoegen.
- Gebruik de likeur om de chocolade biscuit te temperen

### Melkchocolade glacage

112	gr	Water
225	gr	Suiker
225	gr	Glucose
150	gr	Gecondenseerde melk
175	gr	Melkchocolade
50	gr	Pure chocolade
20	gr	Gelatine
100	gr	Water

### Werkwijze:

- Meng de gelatine en water en laat deze wellen.
- Kook de suiker, water en glucose in een pan.
- Voeg na het koken de gecondenseerde melk toe.
- Voeg de gelatine toe en los deze op in de warme massa.
- Giet de warme massa over de chocolade en staafmixer deze vervolgens.
- Gebruik bij 35°C

### Bereidingswijze taart

- 1) Maak de chocolade crumble en bak deze tussen twee taartringen van  $\varnothing 16$  en  $\varnothing 14$ cm.
- 2) Bak de chocolade biscuit en steek deze na het afkoelen uit met een steker van  $\varnothing 12$ cm. 2 stuks per taart.
- 3) Trempeer de chocolade biscuit met de tonkaboon trempeer likeur en vries deze in.
- 4) Plaats de chocolade biscuit in een taartring van 12 cm en giet vervolgens de anglaise op het biscuit. 1 cm dikte.
- 5) Dek dit vervolgens af met nog een biscuit en vries het interieur in.
- 6) Bereid de mousse en giet deze in een taartring van  $\varnothing 14$ cm. Druk het interieur in de mousse. Hoogte taart 4 cm.
- 7) Vries de taart in en los deze vervolgens uit de taarting.
- 8) Glaceer de taart met de glacage en plaats de taart in het midden van de chocolade crumble.
- 9) Decoreer de taart.