



Menu

Quatro Cavalieri di Piemonte

Chef Piet Dijkhuis, groep 8

m.m.v.

- Marc Nederhand
- Erik Vunderink
- Hermie Hermens
- Hayo Okkinga

*

Quatro antipasti

Ravioli tricolori e tre gusti

Saltimbocca, salsa Marsala, Fregula sarda saffrano,
quatro barbabietola

Chocolachia morto subito

VG:Quatro antipasti

Deze bestaat uit 4 delen:

- 1) Involtini di peperoni grigliati con salsa di acciughe (paprika rolletjes met ansjovissaus)
- 2) Bocconcini di pommodori e granchio (tomaatjes gevuld met krab)
- 3) Involtini di zucchine con pesto (courgette rolletjes met walnoot pesto)
- 4) Espuma

Ingrediënten	Bereiding
<u>Paprikarolletjes</u> 10 puntpaprika's <u>Tonijnmousse</u> 3 blikjes tonijn op olie à 160 gram 150 gram mascarpone 2,5 eetl. Kappertjes sap van 1 citroen 100 gr. rucola peper en zout <u>Ansjovis saus</u> 2 blikjes ansjovis in olie (a 46 g) 2 teentjes knoflook 3 eetl. rode wijnazijn scheutje olijfolie peper <u>Krab tomaatjes</u> 32 kerstomaatjes (pachino) 125 gr. wit krabvlees 3 eetl. mayonaise zout, peper 5 zwarte olijven <u>Courgette rolletjes</u> 4 stevige courgetten olijfolie peper, zout <u>Pesto</u> 60 gr. Parmezaanse kaas 60 gr. basilicum	<u>1. Paprikarolletjes</u> Grill de paprika's op de hoogste grillstand/ovenstand in de oven tot ze rondom zwart geblakerd zijn (dus halverwege omdraaien!). Eenmaal donker doe je ze in een plastic zakje en sluit af. Of leg ze in een kom en dek af met plasticfolie. Laat ze afkoelen. <u>Tonijnmousse</u> Laat de tonijn goed uitlekken. Doe de tonijn, roomkaas, kappertjes en citroensap in een hoge beker en mix met de staafmixer fijn. Proef en breng zo nodig op smaak met zout en peper of meer citroensap. Eenmaal afgekoeld, de paprika's ontdoen van vel, daarna in de lengte door midden snijden en ontdoen van de zaadlijsten. Snij deze in de breedte nog een keer door, zodat je 4 mooie stengen paprika krijgt. Smeer de paprika dik in met de tonijnmousse en rol ze op tot mooie rolletjes. (4 rolletjes uit elke paprika). <u>Ansjovis saus</u> Knoflook pellen en halveren. Ansjovisfilets laten uitlekken en in stukken snijden. In keukenmachine knoflook, ansjovis en azijn pureren. Olie in dun straaltje erbij schenken, zodat je een mooie stroperige massa krijgt. Op smaak brengen met peper. <u>2: Krab tomaatjes</u> Snijd de kapjes van de tomaten en schep er een deel van het binnenste uit. Bestrooi de binnenkanten met zout en laat ze omgekeerd op keukenpapier uitlekken. Meng de krab en mayonaise in een kom en roer er naar smaak zout en peper door, vul er de tomaatjes mee. Hak de olijven fijn tot kleine stukjes en strooi over de inhoud van de tomaatjes. <u>3: Courgette rolletjes</u> Snijd uit elke courgetten 8 plakken van 4 mm met de snijmachine. Smeer plakken in met olijfolie, bestrooi met iets zout en peper en grill ze in een grillplaat. <u>Pesto</u> Rasp de Parmezaanse kaas. Haal de blaadjes basilicum van de takjes. Rooster de pijnboompitten in een droge pan. Doe de pijnboompitten, knoflook, mespunt zout, het basilicum en de

60 gr. geroosterde pijnboompitten 1 teen knoflook 100 ml. extra vergine olijfolie 150 gr. walnoten 1 grote buffel-mozzarella blaadjes munt <u>Espuma</u> <u>Tomatengelei</u> 4 gr. gelatine 400 gr. tomatenblokjes 1 theel. kippen- bouillonpoeder 1 theel. rode wijnazijn 1 theel. suiker Tabasco naar smaak 1 eetl. olijfolie ¼ ltr. slagroom 1 eetl. olijfolie 1 theel. kippen- bouillon ½ eetl. citroensap 1 theel. geraspte citroenschil Tabasco naar smaak 100 gr. verse geitenkaas 2 gaspatronen <u>Presentatie / opmaak</u> bieslook	olie in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot pesto. Breng op smaak met peper. NB! De helft van de pesto is voor voorgerecht nr. 4. Rooster de walnoten in een droge pan. Hak deze fijn! Meng de helft van de pesto met de walnoten. Leg een beetje walnotenpesto op de courgetteplakken. Snijd de mozzarella in 32 stukjes van 1x1cm en rol de courgette plakken op met de mozzarella <u>4: De Espuma</u> <u>Tomatengelei</u> Week de gelatineblaadjes in koud water. Doe de tomaatblokjes in een hoge beker met het bouillonpoeder, de azijn, de suiker, de olijfolie en de Tabasco en maal alles grof met de staafmixer (of blender of Magimix). Neem enkele lepels van de massa, verwarm deze op laag vuur en los de uitgeknepen gelatine er in op. Meng door de tomatencoulis en meng alles met de staafmixer tot de gewenste dikte. Verdeel de coulis over 16 shotglaasjes (voor de helft vullen) en zet koel weg om op te stijven. <u>Pesto:</u> Gebruik de helft van de pesto van voorgerecht nr 3. <u>Espuma</u> Breng ongeveer de helft van de room aan de kook met de olijfolie, het bouillonpoeder, het citroensap, de citroenschil en de Tabasco en verkruimel de geitenkaas erin. Roer alles glad en voeg de resterende room toe. Breng het mengsel op smaak. Wrijf door een fijne zeef en doe de massa over in een slagroomkudde. Draai er 2 patronen in, flink schudden en zet koel weg (de espuma moet door en door koud zijn) in de koelkast. <u>Presentatie / opmaak:</u> Gebruik het grote rechthoekige bord en plaats hierop de vier voorgerechten als volgt: 1): Per persoon 2 paprikarolletjes op een paar blaadjes rucola, drapeer hier een beetje ansjovissaus over. 2): Een dunne streep espuma (voorgerecht nr. 4.) op bord smeren waar de tomaatjes worden gelegd (om te voorkomen dat ze omrollen of gaan glijden) 3): Leg per persoon 2 courgette rolletjes op het bord. Snijd munt in ragdunne reepjes en leg over de rolletjes. 4): Snipper de bieslook fijn. Schep een theel. pesto op elk glaasje tomatengelei en vervolgens een laag geitenkaas-espuma. Strooi wat gehakte bieslook op elk glaasje.
---	--



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secrétariat: secretaris@sdge.nl



Tg. : Ravioli tricolori e tre gusti!

Ingrediënten	Bereiding
3 kleuren pasta: 1200 gram durum tarwemeel 9 eieren olijfolie extra vergine zout	Blanke pasta: <u>Hiermee beginnen!</u> Weeg 300 gr. meel af en leg dit op een schoon werkblad in de vorm van een bergje. Maak in het midden een kuiltje. Klop 3 eieren in een schaalte en voeg hier een snufje zout en een scheutje olijfolie aan toe.*** Giet dit in het kuiltje van de meel en meng het met de vingertoppen door elkaar, telkens een beetje meel van de binnenkant van de meel-ring erbij voegen, kneed het geheel, als het een homogene massa is, nog enkele minuten stevig door tot het een elastische bol is geworden. Rol deze bol deeg in vershoudfolie en leg deze minimaal 20 min. in de koelkast, alvorens verder te verwerken.
250 gr. verse spinazie	*** Voor de groene pasta volg je dezelfde bereiding als voor de blanke pasta en voeg je bij de geklopte eieren 1 el. goed glad gepureerde spinazie toe die eerst geblancheerd is en gepureerd met de staafmixer. Goed droog maken door in een bolzeef al het vocht er uit te persen. Daarna de spinazie nog een keer goed uitdrukken in een passeerdoek. (dit vereist extra aandacht om te voorkomen dat pasta te nat wordt).
1 blikje tomatenpuree	*** Voor de rode pasta volg je weer dezelfde bereiding als voor de blanke pasta maar voeg je bij de geklopte eieren 2 el. tomatenpuree toe. Mocht het deeg te droog worden, voeg dan iets water toe en indien het deeg te nat/plakkerig is voeg dan een beetje meel toe, pas op dat je dit met kleine beetjes doet, want het is snel teveel! Ga nu verder met het maken van de 3 soorten vulling!
Vulling voor de: groene ravioli 400 gr. verse spinazie 100 gr. roquefort 75 gr. 5 jr oude kaas 2 teentjes knoflook zwarte peper, zout	Voor de groene ravioli Roerbak de spinazie in een pan met de geperste knoflook. Hak de spinazie fijn en druk in een bolzeef al het vocht eruit. Meng de roquefort en oude kaas door de spinazie. Breng op smaak met peper en zout
blanke ravioli 225 gr. gemengde paddenstoelen 4 theel. truffelpasta 1 sjalotje 2 teentjes knoflook 175 gr. ricotta	Voor de blanke ravioli Snijd het sjalotje en de knoflook heel fijn. Hak de paddenstoelen heel fijn en bak deze in een koekenpan met het sjalotje en knoflook. Voeg de truffelpasta bij de paddenstoelen en meng dit met de ricotta. Begin met 125 gr. ricotta en voeg meer toe als het te sterk of te droog is. Breng op smaak met zout en veel zwarte peper. Laat afkoelen.
rode ravioli 20 sud de sol half zongedroogde tomaatjes	Voor de rode ravioli Doe de mozzarella, parmezaanse kaas, de oude kaas en de basilicum en de drooggedepte, fijn gesneden zongedroogde tomaten in een kom en meng het, daarna grof malen/hakken

125 gr. parmezaanse
kaas fijn geraspt
75 gr. stevige 5 jr.
oude kaas, fijn geraspt
75 gr. mozzarella
2 handen gescheurde
verse basilicumblaadjes
olijfolie extra vergine
zout, zwarte peper

tot een homogene massa met nog iets textuur en breng het mengsel op smaak met zout en peper. Voeg als het te droog is iets olie met kruiden van de zongedroogde tomaatjes toe.

Pak het groene deeg uit de koelkast en maak er 2 ballen van. Rol 1 bal in huishoudfolie tegen het uitdrogen en deze gebruik je later. Druk de andere bal met de palm van je hand een beetje plat en maak hier weer 2 gelijke stukken van. Deze verwerk je na elkaar.

Draai in de pastamachine eerst op stand 1 enkele keren het deeg erdoor om dit mooi soepel te krijgen.

Draai dan het deeg door, stand 2 t/m 5, tot het een mooie brede plak is. Draai 2 langwerpige plakken!

Leg op 1 lange plak deeg enkele bolletjes groene vulling van 2,5 x 2,5 cm. Bestrijk de randen met iets water en leg hierop de andere lange plak deeg en wel zodanig dat er geen lucht tussen zit. Druk de randen met de vingers aan, belangrijk dat deze goed dicht "geplakt" zit. Prik eventueel met een breinaald een luchtgaatje in het bolletje en druk de overtollige lucht eruit en strijk het gat dicht met een in water gedoopte vinger (voorzichtig).

Stans met de vierkante ravioli-vorm, circa 6x6 cm een mooie strakke ravioli uit en leg deze op een schone vochtige theedoek. Niet tegen elkaar aanleggen want ze gaan dan plakken.

Het overgebleven deeg weer met de pastamachine tot 2 dunne plakken draaien en herhaal de hele procedure tot je per kleur 16 mooie ravioli hebt. Of eventueel meer voor het mislukken. Draai het deeg voor de blanke en de rode pasta door tot stand 7.

Maak voor je de ravioli gaat koken eerst alle garneringen klaar, zodat dit alles warm opgediend kan worden!

Kook vlak voor het opdienen de ravioli in 2 grote pannen in ruim zacht kokend water (tegen borrelen aan) met wat zout in 3-4 minuten gaar. Laat ze zeer voorzichtig in het water glijden. Haal ze met een schuimspaan uit het water en leg ze op een droge schone theedoek (niet tegen elkaar aan) en dep het overtollige water eraf. Dit is delicaat werk omdat de ravioli snel kapot kookt als het water te hard borreld. Zorg voor goed met water dicht geplakte randen van de ravioli, anders barsten deze open!!!!

Garnering voor de blanke pasta:

250 gr. pancetta
400 ml. kookroom
zwarte peper uit molen.
2 rode uien
puntje boter

Snijd de pancetta in kleine blokjes en bak deze in een droge pan tot ze knapperig bruin zijn. Giet dan de room erbij en voeg zwarte peper toe, laat even doorkoken en houd ze warm.

Snipper de rode ui fijn. Fruit deze in een klein beetje boter aan en houd apart. Deze gebruik je bij de garnering van de pasta over de pancetta-room saus.

Garnering voor de groene pasta: 150 gr. walnoten	Rooster de walnoten kort in een droge pan. Hak de walnoten fijn. Strooi van boven naar beneden over de groene ravioli de walnoten-crunch in een recht lijn.
Garnering voor de rode pasta: 150 gr. Parmezaanse kaas.	Strooi de pancetta-roomsaus over de blanke ravioli van boven naar beneden en garneer deze met iets rode ui. Rasp over de rode ravioli een beetje parmezaanse kaas. <u>Presentatie / opmaak:</u> Het idee is om de italiaanse vlag uit te beelden. Groen- blank- rood! Leg in het midden van het bord van links naar rechts 1 groene, 1 blanke en 1 rode ravioli. Zie foto. Bedek de ravioli nu met de desbetreffende garnering! Leg onderaan het bord 2 kleine blaadjes basilicum (topjes) Serveer zo warm mogelijk op voorverwarmde borden.
2 bosjes basilicum	



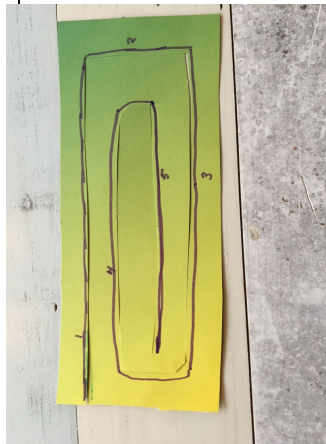
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Hg. Saltimbocca, salsa Marsala, Fregula saffrano et quatro barbabietola

Ingrediënten	Bereiding
Bieten 1 kg grote rode bieten 2 kg grote gele bieten 1 kg grote witte bieten zoetzuur: 200 ml. witte wijn 200 ml. azijn 100 gr. suiker takje tijm 1 eetlepel honing takje tijm 1 eetlepel honing	Drie soorten biet op vier verschillende wijzen bereid! Alle bieten schillen. 1 kg Gele bieten in zoetzuur: de bieten schillen en met de mandoline in heel dunne plakken snijden. Maak mengsel van azijn, witte wijn en suiker. Warm dit op met toevoeging takje tijm, tot alles is opgelost. Af laten koelen tot handwarm en hierin de bieten leggen. Laat tenminste 2 uur staan Rode bieten: snijd met de parisienneboor 32 bolletjes uit de bieten. Kook de bieten zachtjes gedurende circa 20 minuten in water waaraan eetlepel honing, takje tijm en beetje zout is toegevoegd, tot beetgaar.
ijswater zout	1 kg Gele bieten: in dikke plakken snijden van 1,5 cm. 16 plakken uitsteken met 8 cm ronde steker. Plat neerleggen en aan bovenkant uithollen met lepel zodat er een kommetje ontstaat; niet door de bodem gaan. De kommetjes 10 minuten koken in gezouten water. Daarna in ijswater met beetje zout in koelkast leggen.
50 ml. olijfolie 1 eetl. honing peper sap van een ½ citroen	Witte bieten: Snijd met de parisienneboor 32 bolletjes uit de bieten. Maak mengsel van de olie, 1 eetlepel honing, peper, halve uitgeknepen citroen. De bieten hier doorheen husselen. Op bakplaat met papier in een laag storten en circa half uur in oven op 140 graden. Moeten beetgaar worden. Pas op dat de randen niet verbranden!
500 gr. Fregulasarda 200 gr. shitake 1 courgette 1 gr. saffraan 2 grote tenen knoflook 1 fijngehakte ui 2 theel. oregano 2 theel. rozemarijn 4 bouillonblokjes ½ liter witte wijn 100 gr. Parma kaas halve limoen	Fregula Sarda Maak 2 liter kippen bouillon met 4 bouillon blokjes. De courgette en de paddenstoelen klein snijden en bakken. Op smaak brengen met peper en zout. Fruit in grote koekenpan fijngehakt uitje en de fijngesneden knoflook zonder dat het bruin wordt. Voeg fregola toe en bak even mee. Voeg de bouillon, de witte wijn en de saffraan toe en de fijngehakte kruiden. 10 minuten laten koken, moet beetgaar zijn. Paddenstoelen en courgette er door heen roeren. Van vuur nemen en de geraspte kaas er doorheen roeren. Halve limoen erboven uitknijpen
<u>Saltimbocca</u> 1,5 kg. kalfslende in 2 gelijke stukken 30 verse salie blaadjes 10 prikkers of touw 2 ons Parmaham boter, olijfolie	Saltimbocca Vul de sous vide met water en zet deze op 52 graden. De kalfslende direct uit de koelkast halen en op temperatuur laten komen. Het snijden van de kalfslende tot een grote plak is tijdens de Chefsavond voorgedaan. Vraag de chef om de toen gemaakte video! De kalfslende plat neerleggen en op 1 cm dikte horizontaal opensnijden. Zie tekening! Niet helemaal doorsnijden en openklappen. Vertikaal naar beneden verder snijden tot 1 cm

	van de onderkant. Vlees omdraaien. Nu horizontaal verder snijden, tot kort voor het einde. Eventueel dit nog eens herhalen. Er moet één mooi rechthoekig stuk lende uit gesneden worden van circa 1cm dikte. Folie over het gehele stuk leggen en platslaan met koekenpan tot een gelijkmatige dikte. Folie verwijderen en het lange plak vlees in gedeeltes heel kort aanbraden in ruime hoeveelheid mengsel olie/boter, maximaal 30 seconden per kant! Op planken leggen en bedekken met blaadjes salie, om de 5 centimeter. Hierover laag Parma ham aanbrengen. Daarop weer blaadjes salie om de 5 cm. Strak oprollen. Met touw of pinnen goed zekeren. Na het oprollen en opbinden het vlees in een vacumeerzak doen en vacuum trekken. Daarna in de sousvide op 52 graden leggen en voor het uitserveren nog rondom kort bakken. Aanbaksels bewaren voor de saus.
<u>Salie fritto</u> 32 salieblaadjes zeezout ½ lit. Zonnebloem olie <u>Saus</u> 2 potten kalfsfond 1 fles Marsala wijn 100 gr. roomboter <u>Geitenkaas</u> 200 gr. Verse geitenkaas 20 ml. olijfolie 2 eetl. honing	<u>Salie fritto</u> Olie op 150 graden brengen. Blaadjes erin brengen en erbij blijven. Als er geen bellen meer verschijnen, de blaadjes eruit halen. Op keukenpapier drogen en met zeezout zouten <u>Saus</u> Kalfsfond toevoegen aan de baksels in de braadpan en op hoog vuur tot helft laten inkoken, alle aanbaksels langs de kant goed meenemen. Wijn toevoegen en verder laten inkoken, tot net het begin van stroperig (dikke bellen) Eventueel op smaak brengen met versgemalen peper Met heel koude boter, half uur in vriezer, monteren <u>Geitenkaas</u> Maak mengsel van honing, olie, beetje peper en zout, druppels citroen. Sla de geitenkaas hierdoorheen tot smeugige massa. Doe in een spuitzak en leg in koelkast
	<u>Presentatie / opmaak</u> Warme borden maar niet de lampen gebruiken. De gele bieten droogdeppen en op het bord plaatsen in plat laagje. Hierop het kommetje rood/witte biet. Hier laagje geitenkaas in aanbrengen. Daarop de bolletjes rode en witte biet als soort torentje. Met grote ijsboltang bol pasta plaatsen. Je kunt ook een mooi bakje als mal nemen en deze vullen en op de kop op het bord zetten. Als laatste de saltimbocca in 16 plakken snijden en die plat op het bord plaatsen, plaatsen iets uit midden bord. Saus tegen het vlees aanbrengen. Gefrituurde salieblaadjes eromheen plaatsen.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl



Ng. Chocolachia morto subito

Ingrediënten	Bereiding
<u>Tiramisu</u> 7 eierdooiers 100 gr. suiker 1000 gr. mascarpone 2 theel.vanille extract 1/2 theel. zout 100 gr. Nutella 32 langevingers 2 koppen koude espresso 1 borrelglas Kahlúa cacao poeder	<u>Tiramisu</u> Klop de eidooiers met de suiker tot een gladde massa. Voeg de mascarpone, zout en vanille extract toe en klop het tot een gladde room. Verdeel de room in twee gelijke porties. Voeg aan een portie de Nutella toe en klop dit weer tot een egale room. Stop beide porties in aparte spuitzakken. Leg in 16 kleine ovale coups een passend stuk lange vinger (op de suikerkant), die heel kort met de niet suikerkant in een mengsel van de espresso/Kahlúa is gedompeld, en spuit hier een witte laag room over. Strooi er met behulp van een zeefje een heel dun laagje cacao over. Spuit vervolgens een laagje Nutella-room en daarover weer cacao. Opnieuw een, in espresso/Kahlu gedompelde lange vinger erop leggen enz. Ga zo verder tot de bovenrand is bereikt en bestrooi dit tot slot met cacao. Zet de coups 1 uur in de vriezer en daarna 2 uur in de koelkast.
<u>Vruchten in witte chocolade</u> 16 gewelde zachte vijgen 16 witte amandelen 16 grote aardbeien met steeltje 32 blauwe bessen cocktailprikkers	<u>Vruchten in witte chocolade</u> Stop in iedere vijf een amandel en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Verwarm de oven voor tot 200°C en zet de vijgen er 10 minuten in. Laat daarna goed afkoelen. Prik in het hart/kroon van de aardbei met steeltje een cocktailprikker, zodat deze later makkelijk voor driekwart in de witte chocolade gedoopt kan worden. De blauwe bes wordt later in de witte chocolade gedipt.
<u>Gepocheerde peer</u> Suikersiroop: 625 ml. water 550 gr. suiker 1 vanillestokje 1 citroen 200 ml. limocello 6 harde peren (Williams of Conference)	<u>Gepocheerde peer, bedekt met getempereerde pure chocolade.</u> Meng in een middelgrote pan de suiker met het water. Verwarm al roerend op middelhoog vuur tot al het suiker opgelost is. Voeg dan de zester van ½ citroen en het merg van de vanille en de limocello toe. Laat een paar minuten zonder deksel nog even inkoken. Snijd van de peren 18 mooie dikke plakken van 2 cm. en verwijder het klokhuis. Leg ze in de zacht kokende siroop en pocheer ze een paar 2-3 min. totdat ze beetgaar zijn. Haal ze eruit met een schuimspaan en dep goed droog en laat ze afkoelen, evt. in de koelkast. Maak nu de getempereerde pure chocolade. Waarom tempereren en wat is dat? Al je chocolade smelt en dan er iets in dompelt, wordt dit niet mooi stijf en hard, maar blijft zacht en vlekkelig. Voor een mooi resultaat wil je een stevige glanzende krakende bedekking van witte of pure chocolade. Dit procedé werkt ook zo voor melkchocolade. Daarom gaan we tempereren. Om chocolade te kunnen verwerken moet het gesmolten worden. Chocolade bestaat uit cacao en cacaoboter. De cacaoboter bestaat uit een zestal kristallen die elk hun eigen smeltpunt hebben. Slechts 1 van die kristallen zorgt ervoor dat de chocolade hard en glanzend wordt. Deze kristallen wil je dus hebben en gaan we maken. <u>Algemene procedure Chocolade tempereren:</u> Doe de callets in een niet te grote plastic kom die in de magnetron kan. De magnetron 40 seconden aanzetten op 630 W. Daarna goed met een spatel doorroeren. Je merkt dat er al iets gesmolten is. Dan iedere keer 10 á 20



600 gr.callets pure chocolade	seconden verwarmen en nadien elke keer goed doorroeren. De chocolade mag absoluut niet te warm worden. Op het laatst maar maximaal 5 sec. verwarmen. Ga door tot de laatste chocolade callets net gesmolten zijn. De temp. van de massa is echter hoog genoeg om de rest van de callets, door goed door te roeren, ook te laten smelten. Meet nu de temperatuur. <u>Pure chocolade verwerken</u> Volg de instructie van boven en laat de temperatuur dalen tot 31° C. Zeer belangrijk! Verwerk de chocolade niet te warm want dan stijft deze niet mooi op. Doop bij 31°C. de punt van een mes in de chocolade en leg deze 2-3 min. weg. Als de chocolade een mooie harde, glanzende laag geeft, dan is deze klaar om verwerkt te worden. Doop de onderkant van de perenring heel kort een voor een in de chocolade en leg deze op alu-folie met de chocolade naar boven en laat deze uitharden. Indien nodig de onderkant ook voorzien van een laagje. (Als deze goed uitgehard is de chocolade weer iets opwarmen en aflaten koelen tot 31° C en dan het hele procédé herhalen van testen en de andere helft van de perenring dompelen in de chocolade, zodat deze geheel bedekt is. Uit laten harden.) Eventueel in de koelkast leggen.
600 gr. callets witte chocolade	<u>Witte chocolade verwerken</u> Volg de instructie hierboven. Meet met de thermometer de temperatuur en laat deze dalen tot 27-28° C. Test ook nu of de chocolade goed is om verwerkt te worden door de test met de mespunt! Doop nu de vijgen en bessen met een pincet of tangetje in de chocolade helemaal onder en leg deze op een stuk alu-folie! Doe dit ook met de aardbei en prik deze daarna in een stukje piepschuim, zodat deze mooi op kan stijven. Met de resterende witte chocolade, evt. weer iets opwarmen en aflaten koelen naar 28°C. De chocolade in een spuitzak doen met een heel klein gaatje (1-2 mm) en mooie lijntjes over de perenring aanbrengen. Maak zestes van de citroen. Rooster heel kort het amandelschaafsel totdat het een mooie kleur heeft.
<u>Presentatie / opmaak</u> 2 citroenen 100 gr. amandelschaafsel 100 gr. kokos	<u>Presentatie / opmaak</u> Bestrooi een deel van de leisteek met kokos en leg hierop alle onderdelen. Zie foto. Enkele zestes op de vijgen plaatsen en hier en daar een hoopje amandelschaafsel en enkele blauwe bessen.



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: secretaris@sdge.nl

