

Feestelijk chocomoussegebakje met rode spiegel en cremeux

1. BENODIGDHEDEN

Materiaal

- 2 siliconen vormen die met elkaar te combineren zijn
- Ronde uitsteker
- Eventueel kleine taartkartons
- Cacaoboter velvet spray
- Knijper
- Wegwerpspuitzak
- Chocolade- en suikerthermometer

BrugpaletmesChocoladezanddeeg

- 90 g boter
- Snuffje zout
- 50 g fijne suiker
- 20 g amandelpoeder
- Snuffje vanillebloem
- 132 g bloem
- 7 g cacaopoeder
- 23 g ei
- Eetbaar goudpoeder

Cremeux van fondantchocolade met fleur de sel

- 100 g room 35% v.g.
- 12 g fijne suiker
- 12 g eigeel
- 14 g gelatinemassa
- 75 g fondantchocolade 64% cacao
- Snuffje fleur de sel

Chocoladespiegel

- 150 g water
- 300 g fijne suiker
- 300 g glucose
- 200 g gecondenseerde gesuikerde melk
- 140 g gelatinemassa
- 300 g witte chocoladecallets
- rood kleurstofpoeder (vetoplosbaar)

Chocolade-amandelbiscuit

- 112 g marsepein (66% of 50%)
- 40 g bloedsuiker
- 70 g eidooier (3 à 4 eieren)
- 38 g ei
- 38 g bloem
- 38 g cacaopoeder
- 38 g boter
- 105 g eiwit (circa 3 à 4 eieren)
- 40 g donkerbruine suiker

Chocolademousse

- 115 g room 35% v.g.
- 30 g fijne suiker
- 35 g gelatinemassa
- 90 g fondantchocolade 64%
- 250 g room (35 of 40% v.g.)

2. BEREIDING

Chocoladezanddeeg

1. Meng boter, zout, suiker, amandelpoeder, vanillebloem, cacaopoeder en bloem met de vlinder (= K-hulpstuk) in de Kenwood.
2. Voeg op het einde het ei toe en meng kort.
3. Rol het deeg licht uit en wikkel in plasticfolie. Bewaar het 2 uur in de koelkast.
4. Rol het deeg mooi gelijkmatig uit op een met bloem bestoven werkblad tot 3 mm. Steek rondjes uit in 2 verschillende formaten (de diameter is afhankelijk van de siliconen vorm die je gebruikt voor de mousse en de cremeux).
5. Leg de rondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven van 170°C.
6. Laat afkoelen op een rooster en bestrijk met goudpoeder.

Chocolade-amandelbiscuit

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Verwarm de marsepein licht in de microgolfoven en draai los in de Kenwood met vlinder.
3. Meng beetje per beetje de eigelen en het ei bij de marsepein. Wacht telkens tot het ei goed vermengd is.
4. Voeg de bloedsuiker toe en verwissel de vlinder door de klopper. Klop de massa luchtig op.
5. Doe het opgeklopte mengsel in een mengkom. Maak de kom en de klopper van de Kenwood vetvrij.
6. Klop de eiwitten met de bruine suiker tot een merengue. Meng 1/3 van de opgeklopte eiwitten onder de andere bereiding.
7. Meng de bloem met het cacaopoeder en zeef het boven de eiermassa.
8. Smelt de boter en meng onder het beslag.
9. Voeg als laatste de rest van de merengue toe.
10. Giet dit beslag op een grote met bakpapier beklede bakplaat en strijk dun uit met een brugpaletmes. Bak 10 à 12 minuten. Laat afkoelen op een rooster.

Cremeux

1. Doe de gelatinemassa en chocolade in stukjes in een hoge maatbeker.
2. Verwarm de room, suiker, fleur de sel en eigeel in een kookpot tot 85°C (dampen maar niet koken).
3. Giet dit op de stukjes gelatinemassa en chocolade.
4. Mix met de staafmixer.
5. Doe het mengsel in een wegwerpspuitzak en vul de siliconen vormen tot de rand. Strijk mooi af en vries in. Hou nog een beetje over voor de opbouw van het gebak en doe dit in een wegwerpspuitzak die je op kamertemperatuur bewaart.

Chocolademousse

1. Doe de gelatinemassa en chocolade in stukjes in een hoge maatbeker.
2. Verwarm de room 35% v.g. goed in een kookpan met de suiker. Giet dit op de gelatinemassa en de chocolade.
3. Mix met de staafmixer en laat afkoelen tot 35°C.
4. Klop de room half op en meng luchtig onder het chocolademengsel.
5. Vul een spuitzak met de chocomousse en vul de siliconenvorm voor $\frac{3}{4}$ met mousse en beleg met een schijfje biscuit. Vries in.

Rode spiegel

1. Verwarm het water, de suiker en de glucose samen tot 103°C. Neem van het vuur.
2. Voeg de gecondenseerde melk en de in stukjes geknipte gelatinemassa toe.
3. Doe de witte chocoladecallets in een hoge maatbeker en giet de warme vloeistof erop.
4. Mix met de staafmixer en voeg rode kleurstof bij.
5. Laat afkoelen in de koelkast met plasticfolie en verwerk bij 35°C.

Samenstelling van het gebakje

1. Zet de kleine taartkartonnetjes klaar en spuit er een beetje cremeux op als kleefstof.
2. Leg het grootste gouden koekje erop en spuit opnieuw een toefje cremeux.
3. Haal de chocolademousse uit de vormen en overgiet met rode spiegel op 35°C. Plaats op het koekje.
4. Leg het kleinere gouden koekje op de mousse en spuit opnieuw een klein beetje cremeux.
5. Ontvorm de diepgevroren cremeux en bespuit met de velvet spray. Plaats ze op het koekje.

