

# PASSION

Holds Impressions

---





### BOLA DE ORO

**LUIS VEIRA – Alborada**

Een bevroren bolletje passievruchtencoulis wordt in de stikstof gedoopt, een aantal malen in de kokospuree, stikstof en de witte chocolade. Daarna wordt het bekleed met gouden gelei. Daarbij ligt zeer fijn gemalen kokosbiscuit en witte chocolade/vanillesaus.



### MOJITO DE RUIBARBO

**IVAN DOMINQUEZ – Casa Marcelo**

1,5 kg rabarber, 7 dl witte rum, 100 g witte suiker, 8 citroenen, 4 limoenen, 120 g pepermuntblaadjes, bruine suiker, ijsklontjes. Crush de munt met de suiker in een glazen kom. Voeg 4 in vieren gesneden citroenen toe en crush even mee. Voeg dan het sap van de resterende citrusvruchten, de rum en wat ijs toe. Corrigeer de smaak indien nodig. Snijd de rabarber in staafjes van 11 cm en haal de vezels eraf. Leg in de mojito en vacumeer 3 maal in de open kom. Doe dit à la minute om de rabarber krokant te houden. Vriesdroog 60 g munt in de vloeibare stikstof en maal fijn. Meng in gelijke hoeveelheden met de bruine suiker en citroenrasp. Paneer hiermee de rabarber vlak voor het doorgeven. Serveer op een bedje van gebroken ijs.

### 100% Valrhona

Vorm: Pavoni FLOW PX024  
DIM. 120 x 33 mm H 32 mm VOL. 100 ml

### basis Anglaise caramel

600 g room, 600 g volle melk, 240 g eierdooier, 120 g suiker.

Breng de room en de melk aan de kook. Klop de dooiers met de suiker blank en giet er de room op. Verwarm onder voortdurend roeren tot 80°C en laat binden. Haal van het vuur en laat afkoelen.

### karamelmousse

710 g basis Anglaise, 1320 g karamelkonfituur, 10 g gelatine, 1060 g room 35%

Week de gelatine en los die op in de warme Anglaise.

Meng de konfituur met de Anglaise in de blender. Klop de room half stijf.

Meng een beetje van de room door de karamelmassa tot een homogene massa en spatel er daarna de rest door.

### crèmeux van Ivoire chocolade

1000 g volle melk, 100 g room 35%, 400 g eierdooier, 2400 g Ivoir couverture (Valrhona), 400 g cacaoboter

Breng de room en de melk aan de kook. Schenk op de dooiers en verwarm tot 85°C. Smelt de couverture en de cacaoboter in de thermoblender tot een homogene massa. Meng met het roommengsel en stort op een plaat van 1 cm.

Vries in. Snijd in repen van 100x20 mm.

### cacaobiscuit zonder bloem

800 g eiwit, 560 g suiker, 600 g eierdooiers, 400 g suiker, 300 g cacaopoeder

Klop de suiker met de eiwitten tot een meringue. Klop de dooiers met de suiker blank. Meng de twee en spatel er de cacaopoeder door.

Stort op een "zig-zag" plaat en bak 10 minuten in een oven van 220°C. Laat afkoelen en snijd in repen van 100x20mm.

### melkchocoladeverf

1200 g Satilia couverture (Valrhona), 800 g cacaoboter, in vet oplosbare zwarte kleurstof

Smelt de couverture en de cacaoboter tot een homogene massa.

Kleur met de gewenste kleurstof en vul er een spuitpistool mee. Bewaar op 40°C.

### montage

Vul de vormpjes voor de helft met de mousse.

Leg er een Ivoire reep in en vul verder met de mousse.

Dek af met een biscuitreepje en vries in. Ontvorm en spuit af met de chocoladeverf. Decoreer met een spaghetti van gianduja.



### CHOCOLADEDESSERT

**DOCE PASTELERIA**

**Santiago de Compostella**



Foto'sv Rob Mitchell van [www.stilmation.com](http://www.stilmation.com)