



GRANITE VAN AARDBEIEN EN VANILLEMASCARPONE MET BLOEMEN, CACAOARDE EN BASILICUM-MINTVINAIGRETTE

Receptuur:

Granite van aardbeien

- Aardbeien 1 doosje
- Water 200 ml
- Suiker 75 gram
- Limoen zeste 1 tl

Vanillemascarpone

- Vanille 1 stokje
- Mascarpone 500 ml
- Poedersuiker 100 gr

Cacaoarde

- Ontbijtkoek 100 gr
- Cacao 5 gr
- Poedersuiker 10 gr

Basilicum-mint vinaigrette

- Basilicum 20 blaadjes
- Munt 20 blaadjes
- Witte wijn 200 ml
- Suiker 50 gr
- Limoen zeste 1 st
- Limoen sap 1 st
- agar agar 2 gr

Garnering

- Muntblaadjes 24 stuks
- Bloemen 16 stuks
- Aardbeien 8 stuks

Kooktechnieken

- Granite Sorbet van geschilferd ijs met vruchtensap en eventueel suiker
- Agar agar Opgelost in heet water en daarna afgekoeld is agar te gebruiken als gelatine, bij verhoging tot 90 °C smelt het opnieuw.
- Vinaigrette Vinaigrette is een klassieke dressing . Het wordt gemaakt door in een verhouding van 3:1 olijfolie te mengen met wijnazijn.
- Drogen Conserveren van producten door het verlagen van het vochtgehalte

Kritische aandachtspunten:

1. De granite bereik het beste resultaat als deze elke 30 minuten consequent wordt losgeroerd.



Werkwijze:

Granite van aardbeien

1. Zet een schaal in de vriezer om deze voor te koelen.
2. Breng 50 ml water met 75 gram suiker aan de kook en laat de suiker oplossen. Haal van het vuur en meng met 150 ml ijskoud water.
Bewaar 8 aardbeien en cutter de overige fijn en druk door een zeef en voeg de zeste van één limoen en het suikerwater toe. Schenk dit in de gekoelde schaal en plaats in de vriezer.
3. Elk half uur de granite met een vork goed losroeren en weer in de vriezer zetten.

Basilicum-mint vinaigrette

1. Los de agar agar op in 200 ml wittewijn, breng aan de kook en laat kort inkoken.
2. Cutter de basilicum, de munt en de suiker. Voeg de munt-basilicum mengsel toe en het sap en de zeste van de limoen en laat 5 min trekken. De pan niet meer verhitten, maar laat de suiker goed oplossen
3. Laat op een plaatje afkoelen tot een harde gelei. Blender de gelei tot een gel en giet in een spuitfles.

Vanillemascarpone

1. Meng de mascarpone met 100 gram suiker en het merg één vanillestokje en plaats in een spuitzak.

Cacaoaarde

1. Cutter de ontbijtkoek, de cacao en de poedersuiker tot een fijn kruim.
2. Droog dit gedurende 15 min in een schone koekenpan tot het krokant is. Het mag niet bakken en kleuren.
3. Laat dit in een schaaltje afkoelen.

Opmaak:

- Halveer en meng de 8 aardbeien met poedersuiker en zet koud
- Pluk 20 kleine munt blaadjes en spoel in koud water
- Maak een lange streep van de mascarpone op het bord en versier met de bloemen en de muntblaadjes
- Schep de aarde op het bord en leg er de granite op
- Plaats de aardbei helften op het bord en spuit kleine pareltjes vinaigrette op het bord