

Peren-entremet, ahornsiroop en Jivara-chocolade

Ingrédients

- 185g perenpuree
- 3g NH-pectine
- 5g suiker
- 4g gelatine
- 95g verse peer
- 56g amandelpasta
- 67,5g ei
- 40g ahornsiroop
- 2g bakpoeder
- 45g gesmolten en afgekoelde boter
- 40g bloem
- 78g Jivara
- 25g rijstcrispy
- 100g volle melk
- 2g gelatine
- 140g Jivara
- 200g vloeibare room
- 150g suiker
- 150g glucose
- 80g water
- 100g gecondenseerde melk
- 150g Jivara
- 9g gelatine
- 100g vloeibare room met 35%
- 20g ahornsiroop
- 185g perenpuree
- 3g NH-pectine
- 5g suiker
- 4g gelatine
- 95g verse peer
- 56g amandelpasta
- 67,5g ei
- 40g ahornsiroop
- 2g bakpoeder
- 45g gesmolten en afgekoelde boter
- 40g bloem
- 78g Jivara
- 25g rijstcrispy
- 100g volle melk
- 2g gelatine
- 140g Jivara
- 200g vloeibare room
- 150g suiker
- 150g glucose
- 80g water
- 100g gecondenseerde melk
- 150g Jivara
- 9g gelatine
- 100g vloeibare room met 35%
- 20g ahornsiroop

Préparation

1. Hier is een zowel frisse als smakelijke mousse om de herfst goed te beginnen: een mengsel van Jivara melkchocolade, ahornsiroop en peer.
2. Het bestaat uit een zachte koek met ahornsiroop (het recept is van Pascal Lac, ik heb het al gebruikt voor mijn kerststronk met ahornsiroop, peer en pecannoten), een krokante rijstcrispy met Jivara, een Jivara mousse, een pereninsert, een Jivara glazuur (het recept komt van de blog Empreinte sucrée) en tenslotte een ahornchantilly en cacaoboonsstukjes voor de decoratie.
3. Ondanks al deze stappen is deze mousse niet erg lang of ingewikkeld om te maken, vooral als je van tevoren met bepaalde stappen begint.
4. Aan het einde heb je een lichte mousse ondanks de chocolade, krokant en fris dankzij de aanwezigheid van de peer :) Laatste detail, als je geen Jivara hebt, raad ik je aan om een melkchocolade met een hoog cacao gehalte te gebruiken, minimaal 40% cacao.
5. Snijd de verse peer in kleine blokjes.
6. Meng de stukjes met de perenpuree.
7. Breng het mengsel aan de kook en voeg al kloppend de gemengde suiker en pectine toe.
8. Laat het een paar minuten op het vuur staan terwijl je blijft roeren.
9. Haal van het vuur en voeg de gehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe.
10. Giet het mengsel in een ring van 14 cm en plaats het in de vriezer tot het volledig bevroren is.
11. Met een staafmixer meng je de amandelpasta, de eieren en de suiker tot een homogeen mengsel.
12. Klopt het mengsel vervolgens een paar minuten tot het luchtig is.
13. Neem een klein deel van het beslag en meng het met de boter.
14. Giet de boter terug in het eerste mengsel en spatel het voorzichtig erdoorheen.
15. Voeg vervolgens de bloem en het bakpoeder toe terwijl je met een spatel mengt.
16. Bak in een ring van 18 cm in diameter op 180°C gedurende 12 minuten.
17. Smelt de chocolade au bain-marie en meng deze vervolgens met de rijstcrispy.
18. Verspreid de krokante laag over de ahorncake in de ring van 18 cm en druk goed aan, zet daarna in de koelkast.
19. Laat de gelatine weken in een grote kom met koud water.
20. Breng de melk aan de kook, voeg de gehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe en giet deze over de gesmolten chocolade terwijl je goed roert.
21. Klopt de vloeibare room tot een niet te stevige chantilly en spatel deze voorzichtig door de chocoladesaus als deze op 30°C is.
22. Opbouw: Opbouw ondersteboven in een ring van 16 cm bedekt met rhodoïd: Begin met het gieten van een beetje chocolademousse op de bodem van de vorm.
23. Leg vervolgens de pereninsert, daarna weer mousse.
24. Leg vervolgens de koekjes, met de krokante laag aan de mousse (de Genoese cake naar boven).
25. Eindig met het gieten van de rest van de chocolademousse.
26. Plaats in de vriezer tot het bevroren is.
27. Hydrateer de gelatine in een grote kom met koud water.
28. Breng het water, de suiker en de glucose aan de kook; haal van het vuur wanneer het mengsel 103°C bereikt.
29. Voeg dan de gecondenseerde melk en de gehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe terwijl je met een spatel roert.
30. Giet dit mengsel over de chocolade en mix een paar minuten met een staafmixer.

31. Wanneer het glazuur op 35°C is, haal de mousse uit de vorm en leg deze op een rooster.
32. Giet het glazuur over de mousse en verwijder het overtollige met een gebogen spatel.
33. Klopt de vloeibare room met de ahornsiroop tot chantilly.
34. Giet de chantilly in een spuitzak met een Saint-Honoré spuitmond en spuit deze op de bovenkant van de mousse.
35. Omring de chantilly met fijne plakjes peer.
36. Ten slotte, strooi een beetje cacaoboonstukjes rondom de mousse.
37. Hier is een zowel frisse als smakelijke mousse om de herfst goed te beginnen: een mengsel van Jivara melkchocolade, ahornsiroop en peer.
38. Het bestaat uit een zachte koek met ahornsiroop (het recept is van Pascal Lac, ik heb het al gebruikt voor mijn kerststronk met ahornsiroop, peer en pecannoten), een krokante rijstcrispy met Jivara, een Jivara mousse, een pereninsert, een Jivara glazuur (het recept komt van de blog Empreinte sucrée) en tenslotte een ahornchantilly en cacaoboonstukjes voor de decoratie.
39. Ondanks al deze stappen is deze mousse niet erg lang of ingewikkeld om te maken, vooral als je van tevoren met bepaalde stappen begint.
40. Aan het einde heb je een lichte mousse ondanks de chocolade, krokant en fris dankzij de aanwezigheid van de peer :-). Laatste detail, als je geen Jivara hebt, raad ik je aan om een melkchocolade met een hoog cacaogehalte te gebruiken, minimaal 40% cacao.
41. Laat de gelatine weken in een grote kom met koud water.
42. Snijd de verse peer in kleine blokjes.
43. Meng de stukjes met de perenpuree.
44. Breng het mengsel aan de kook en voeg al kloppend de gemengde suiker en pectine toe.
45. Laat het een paar minuten op het vuur staan terwijl je blijft roeren.
46. Haal van het vuur en voeg de gehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe.
47. Giet het mengsel in een ring van 14 cm en plaats het in de vriezer tot het volledig bevroren is.
48. Met een staafmixer meng je de amandelpasta, de eieren en de suiker tot een homogeen mengsel.
49. Klopt het mengsel vervolgens een paar minuten tot het luchtig is.
50. Neem een klein deel van het beslag en meng het met de boter.
51. Giet de boter terug in het eerste mengsel en spatel het voorzichtig erdoorheen.
52. Voeg vervolgens de bloem en het bakpoeder toe terwijl je met een spatel mengt.
53. Bak in een ring van 18 cm in diameter op 180°C gedurende 12 minuten.
54. Smelt de chocolade au bain-marie en meng deze vervolgens met de rijstcrispy.
55. Verspreid de krokante laag over de ahorncake in de ring van 18 cm en druk goed aan, zet daarna in de koelkast.
56. Laat de gelatine weken in een grote kom met koud water.
57. Breng de melk aan de kook, voeg de gehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe en giet deze over de gesmolten chocolade terwijl je goed roert.
58. Klopt de vloeibare room tot een niet te stevige chantilly en spatel deze voorzichtig door de chocoladesaus als deze op 30°C is.
59. Opbouw: Opbouw ondersteboven in een ring van 16 cm bedekt met rhodoïd: Begin met het gieten van een beetje chocolademousse op de bodem van de vorm.
60. Leg vervolgens de pereninsert, daarna weer mousse.

61. Leg vervolgens de koekjes, met de krokante laag aan de mousse (de Genoese cake naar boven).
62. Eindig met het gieten van de rest van de chocolademousse.
63. Plaats in de vriezer tot het bevroren is.
64. Hydrateer de gelatine in een grote kom met koud water.
65. Breng het water, de suiker en de glucose aan de kook; haal van het vuur wanneer het mengsel 103°C bereikt.
66. Voeg dan de gecondenseerde melk en de gehydrateerde en uitgeknepen gelatine toe terwijl je met een spatel roert.
67. Giet dit mengsel over de chocolade en mix een paar minuten met een staafmixer.
68. Wanneer het glazuur op 35°C is, haal de mousse uit de vorm en leg deze op een rooster.
69. Giet het glazuur over de mousse en verwijder het overtollige met een gebogen spatel.
70. Klopt de vloeibare room met de ahornsiroop tot chantilly.
71. Giet de chantilly in een spuitzak met een Saint-Honoré spuitmond en spuit deze op de bovenkant van de mousse.
72. Omring de chantilly met fijne plakjes peer.
73. Ten slotte, strooi een beetje cacaoboonstukjes rondom de mousse.