Sweet Jalapeno



Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree 450g



Bresc Thaise gele curry 450g



Bresc Zwarte knoflookpuree 325g

Ingrediënten

4

Mojo verde parfait:
250 g slagroom
50 g eidooier
35 g suiker
10 g Bresc Mojo verde
1 vanille stokje

Limoen coating:
175 g limoen chocolade
75 g water
150 g suiker
100 g gecondenseerde melk
10 g gelatine
3 druppels groene kleurstof
2 druppels zwarte kleurstof

Gla□age met rode peper:
175 g witte chocolade
75 g water
150 g suiker
100 g gecondenseerde melk
10 g gelatine
10 g Bresc Rode peperpuree

Mango Mousse:
5 dl mango coulis
10 g gelatine
2,5 dl slagroom
10 g Bresc Thaise gele curry

Chocolade crémeux:
60 g melk
110 g room
45 g eidooier
35 g kristalsuiker
10 g Bresc Zwarte knoflookpuree
100 g bittere chocolade
1/2 blaadje gelatine

Kokosbiscuit:
50 g boter
6 st eieren
190 g suiker
190 g bloem
100 g kokosrasp
2 druppels groene kleurstof

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bereidingswijze

Kokosbiscuit:
Smelt de boter. Klop de eieren met de suiker luchtig. Spatel de bloem door het eimengsel en spatel de boter en kleurstof erdoor. Strijk het beslag gelijkmatig uit en bestrooi met de kokosrasp en bak gedurende 8 minuten op 200 °C.

Limoen coating:
Breng water, suiker en gecondenseerde melk aan de kook. Los de geweekte gelatine en chocolade op in de warme massa. Breng op kleur met de kleurstof en laat afkoelen.

Gla□age met rode peper:
Breng water, suiker, peperpuree en gecondenseerde melk aan de kook. Los de geweekte gelatine en chocolade op in de warme massa en laat afkoelen.

Mojo verde parfait:
Sla eieren, suiker, vanille en mojo verde au bain-marie op tot 37 °C. Klop vervolgens koud en vermeng met de geslagen slagroom. Giet de parfait in de mal en plaats in de vriezer.

Chocolade crémeux:
Klop de eierdooier met de suiker tot 37 °C. Kook melk en room, los daarin de chocolade, zwarte knoflook en de gelatine op. Voeg toe aan het eimengsel, giet dit in halve bollen en vries in.

Mango Mousse:
Breng mango couilis met de gele curry aan de kook en los hier de geweekte gelatine in op. Laat de massa afkoelen en spatel de geklopte slagroom door het mengsel.

Opmaak:
Giet de mango mousse in een bolvorm van ø 8 cm. Druk in het midden van de mousse het bevroren chocolade bolvormpje met de crèmeux. Steek het kokosbiscuit uit ter grote van de bolvorm en dek hier de mousse mee af. Plaats in de vriezer en laat opstijven. Haal de parfait uit de mal en giet deze af met de lopende limoen coating en plaats terug in de vriezer. Haal de bollen uit de mal en geleer deze met de gla□age. Plaats in de koeling en laat rustig ontdooien. Plaats het mangotaartje in het midden van het bord en plaats voorzichtig de parfait er boven op. Garneer met cress.