

Haunted Hazelnut Pumpkin

Niet geveesd, niets engs aan dit gruwelijk fijne Halloween recept!



Recept

Financier

Boter	230g
Amandelmeel	120g
Patent bloem	120g
Poedersuiker	240g
Kaneel	6g
Eiwit	250g
Totaal	966g

Financier

Verwarm de oven voor op 190°C.

Smelt de boter in een kleine steelpan op middelhoog vuur. Haal van het vuur zodra de boter goudbruin en geurig wordt. Laat afkoelen.

Meng amandelmeel, tarwebloem, poedersuiker, kaneelpoeder in een kom.

Klop de eiwitten lichtjes tot ze schuimig zijn.

Meng de eiwitten voorzichtig door het droge mengsel tot goed gemengd.

Voeg de bruine boter geleidelijk toe aan het beslag en roer tot het glad is.

Verdeel het beslag over de rmallen 6 cm doorsnee.

Hazelnoot mousse

NOCCIOLATA	500g
Slagroom ongezoet	480g
Mascarpone	250g
Totaal	1230g

Hazelnoot mousse

Nocciolata mengen met de mascarpone. Slagroom opkloppen tot yoghurt dikte en door het nocciolata mengsel spatelen.

Pralin Delicrisp Insert

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	500g
Totaal	500g

Pralin Delicrisp Insert

Licht verwarmen en uitgieten op een siliconen mat en laten opstijven in de koelkast. Na het koelen rondjes uitsteken met een 6 cm steker.

Topping

CHOCOSMART DARK	400g
Totaal	400g

Topping

Verwarm tot 30 graden celsius.

Assembly, layout and finishing

Dip de financier in de verwarmde chocosmart, en zet aan met krullen puur of voor een extra crunch, crispies dark. Spuit de mousse in een silicone mal van 8 cm doorsnee en druk hier het praline delicrisp insert in, plaats deze in de vriezer voor minimaal 4 uur. Na het lossen van de desserts deze afspuiten met een orange cocoa boter voor het velvet effect. Afwerken met de overgebleven chocosmart en de finishing touch: Pumpkin 3D

Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)



**Chocosmart
cioccolato**



**Pralin
delicrisp
caramel fleur**



**Curls dark 4
kg**



Pumpkin 3D



Nocciolata