Cointreau: Teese

Dessert op bord geïnspireerd door Cointreau. Gemaakt door Michel Willaume



Recept

Citroencake

Geraffineerde suiker	460g
Citroen zestes	4 stuks
Eieren	360g
Zout	2g
Mascarpone	200g
Bloem	360g
6, Bakpoeder	5g
Geklaarde boter	115g
Totaal	

Citroencake

Groene appelblokjes

Groene appelsap	250g
Geraffineerde suiker	50g
Groene appelblokjes (8mm)	200g
Totaal	

Groene appelblokjes

Namelaka citroen violet

Citroenpuree	110g
Witte chocolade	210g
Glucose	40g
Invertsuiker	10g
Gelatine	4g
Room 35% vet	170g
Totaal	

Namelaka citroen violet

Groene appelsorbet met Pacojet

Groene appelsap	400g
Citroensap	20g
Groene appelsap	300g
Totaal	

Groene appelsorbet met Pacojet

Groene appel granite

Groene appelsap	500g
Maltitol	30g
Totaal	

Groene appel granite

Gelei citroen gember

Neutrale glacage	200g
Citroensap	40g
Gembersap	10g
Totaal	

Gelei citroen gember

Violet foam

Melk	250g
Suiker	50g
Gelatine	3g
Totaal	

Violet foam

Violet opaline

Fondant	110g
Glucose	70g
Viooltjes siroop	20g
Boter	5g
Totaal	

Violet opaline

Cointreau gel

Neutrale glacage	250g
Limoenzestes	1g
Cointreau	80g
Totaal	

Cointreau gel

Groene appel saus

Groene appelsap	300g
Neutrale glacage	100g
Xanthan gum	2g
Limoensap	5g
Totaal	

Groene appel saus

Violet chocolade disk

Witte chocolade	200g
Gekristalliseerde viooltjes	20g
Totaal	

Violet chocolade disk

Assembly, layout and finishing
Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)