

CrÃpes Suzette naar 'n Groot Gebaar



Ingredienten

vanille ijs:

- 1 l melk (volle)
- 100 g Suiker
- 1 st vanillestok
- 6 g cremodan creamline
- 170 g eidooiers
- 380 g room (verse)

sinaasappelcoulis:

- 75 g Suiker
- 3 st kruidnagels
- 2 st jeneverbessen
- 1 st steranijs
- 1 st vanillestok
- 25 g grand marnier
- 25 g cointreau
- 130 g mandarine napoleon
- 1 l sinaasappelsap

pannenkeokenbeslag:

- 5 st eieren
- 750 g Melk
- 10 g puddingpoeder
- 85 g Suiker
- 1 el arachideolie
- 275 g patisseriebloem
- 1 st vanillestok
- 1 snuif Zout

- 50 g gesmolten boter

sinaasappelsorbet:

- 220 g Water
- 140 g sinaasappelsap
- 20 g passievruchtenpuree
- 20 g glucose
- 40 g invertsuiker
- 20 g procrema
- 4.2 g cremodan creamline

sinaasappelgelei:

- 540 g sinaasappelcoulis
- 0.5 g agar agar
- 0.4 g gellan

Bereiding

Bereiden:

Vanille-ijs:

Verwarm de melk, 205 g suiker en het gespleten vanillestokje. Meng nog eens 205 g suiker met de Cremodan en roer met een garde door de warme melk. Breng de melk al roerend aan de kook. Klop de eierdooiers los in een kom. Bereid een creme anglaise door de warme melk al roerend toe te voegen aan de eierdooiers. Giet al roerend weer in de pan en gaar de massa tot 84 °C. Verwijder het vanillestokje en voeg de room toe. Mix de ijsbasis 20 seconden in een blender op hoge snelheid en giet door een zeef. Laat 1 nacht afgedekt rijpen in de koelkast. Draai het ijs op in een ijsmachine en vul er de pvc-buisjes mee. Laat 1 nacht opstijven in de diepvriezer. Los de buisjes door ze in je handen te wrijven en het ijs er met een pin uit te duwen. Bewaar in de diepvriezer. *Cremodan dient enkel om het ijs te bewaren. Je hoeft dit niet toe te voegen als het ijs dezelfde dag gebruikt wordt.

Pannenkoekenbeslag:

Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, het roompoeder, de bloem, de suiker en het vanillemerg toe. Meng tot een gladde massa. Voeg het zout, de olie en de boter toe en laat het beslag 1 uur rusten in de koelkast. Bak 2 pannenkoeken per persoon en leg ze in de koelkast tot gebruik. Snijd de pannenkoeken op maat van de rolletjes ijs. Rol het ijs in de pannenkoeken en serveer meteen.

Sinaasappelcoulis:

Laat het water en de suiker op een matig vuur karamelliseren in een pan met een dikke bodem. Laat kleuren tot een blonde karamel. Voeg de kruidnagel, de jeneverbessen, de steranijs en het gespleten vanillestokje toe en blus af met de drank. Voeg het sinaasappelsap toe en breng aan de kook. Laat de coulis 1 nacht afgedekt infuseren in de koelkast. Giet door een fijne zeef en weeg 250 g af.

Sinaasappelgelei:

Breng de sinaasappelcoulis, de gellan en de agar agar aan de kook. Stort uit (2 mm) op een bakplaat bekleed met plasticfolie en laat volledig afkoelen. Snijd de gelei op maat van de rolletjes sorbet. Rol de sorbet in de gelei en serveer meteen.

Sinaasappelsorbet:

Verwarm het water, de glucose, de invertsuiker, het sinaasappelsap en passievruchtenpuree tot 35 °C. Meng de overige ingredienten en voeg ze al roerend met een garde toe. Breng alles al roerend aan de kook en giet door een fijne zeef. Laat de massa volledig afkoelen en draai de gewenste hoeveelheid op in een ijsmachine. Vul een spuitzak met de sorbet en vul de pvc-buisjes. Laat 1 nacht opstijven in de diepvriezer. Los de buisjes door ze in je handen te wrijven en er de sorbet met een pin uit te duwen. Bewaar in de diepvriezer.

Kletskop:

Draai de suikers, het sinaasappelsap en de mangoazijn glad in een keukenrobot met een vlinder. Voeg geleidelijk de warme, gesmolten boter toe. Voeg, wanneer de boter volledig is opgenomen, de bloem toe en draai opnieuw glad. Laat 1 uur rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 150 °C. Strijk een laag beslag (3 mm) uit op een en bak goudbruin op 150 °C. Neem het bakmatje uit de oven en bedek de kletskop met een vel bakpapier. Draai het bakmatje en het bakpapier samen om en verwijder voorzichtig het bakmatje. Plaats het bakpapier met de kletskop weer op de warme bakplaat. Steek cirkels uit van 5 cm en steek daar weer cirkels uit van 4 cm. Bewaar op bakpapier in een afgesloten doos.

Gekonfijte sinaasappelzestes:

Verwijder de schil van de sinaasappels met een dunschiller. Schraap met een mes overtollig wit van de binnenkant en snijd de schil in fijne reepjes. Breng ruim water aan de kook en voeg een flinke snuif zout toe. Blancheer de sinaasappelzestes kort in het zoute water om de bitterheid uit de schil te halen. Spoel de zestes met ijswater. Herhaal dit blancheerproces nog 2 keer. Breng het sinaasappelsap, de suiker en het water aan de kook en voeg er de uitgelekte sinaasappelzestes aan toe. Laat op een zacht vuur [konfijten](#) in de siroop. De zestes zijn klaar als ze doorzichtig zijn, maar nog steeds stevig aanvoelen. Bewaar ze in de siroop in de koelkast.

Serveren:**Afwerking:**

Atsina Cress- Sinaasappelpartjes

bron: www.njam.tve kok : Roger Van Damme