

Poire belle HÃ©lÃ¨ne



Ingrediënten

Amandelcrumble:

- 100 gr bloem
- 100 gr boter
- 100 gr Poedersuiker
- 75 gr amandelpoeder

CrÃ¨me met Luikse stroop:

- 500 ml room
- 100 ml luikse stroop
- 5 eigelen
- 1 blaadje gelatine

De ganache:

- 300 gr donkere chocolade
- 300 ml room
- 150 ml room
- 1 sap van twee peren
- 8 blaadjes gelatine

Sponscake:

- 1 el cacaopoeder
- 80 gr Suiker
- 80 gr amandelen
- 30 gr bloem
- 4 eieren

Perensorbet:

- 200 gr Suiker
- 600 ml Water
- 2 el citroensap
- 8 peren

Bavarois:

- 6 eigelen
- 120 gr Suiker
- 180 ml Melk
- 5 blaadjes gelatine
- 350 gr hoeveyoghourt met peer
- 280 gr room

Bereiding

Alle hoeveelheden zijn voorzien voor 4 personen.

Amandelcrumble : klop alles lichtjes en bak gedurende +/- 10 min. op 180°

Crème met Luikse stroop : breng de room en de Luikse stroop aan het koken. Giet dit mengsel op de eigelen en klop alles. Voeg het voorgeweekte blaadje gelatine toe. Laat 24 uur opstijven

Ganache : Warm 150 ml. room op zonder te laten koken en giet over de chocolade en roer tot een homogene massa. Laat het perensap koken en voeg de voorgeweekte gelatineblaadjes toe. Giet dit mengsel op de chocoladecrème. Klop 300 gr. room en voeg die voorzichtig toe.

Sponscake : Giet alle ingrediënten uitgezonderd de bloem in de keukenrobot en meng. Voeg de bloem toe en meng nogmaals. Giet dit mengsel in een sifon en spuit in bekertjes of glaasjes. Zet de glaasjes ongeveer 35 sec. in de microgolfoven.

Perensorbet : maag suikerstroop met wtaer suiker en citroenschil. Schil de peren en kook ze in de suikerstroop. Mix en giet alles in een kom. Zet die gedurende twee uur in de diepvriezer.

Bavarois : Laat de gelatine weken. Klop de suiker met de eigelen op tot een luchtige massa, voeg dan de melk toe en bak in de oven op 85 °. Als het gebakken is, de yoghurt toevoegen en afwerken met opgeklopte room. Giet dit in vormpjes die gemakkelijk ontvormd kunnen worden en laat afkoelen.

Schik alles mooi op een bord.

Recept van Stéphanie Thunus, Lady Chef of the year 2014