

GRANAATAPPEL – YLANG YLANG - VIJGEN – ROZEMARIJN - SATONGO CHOCOLADE

Ingredienten

Bereiding

INGREDIENTEN (4 PERSONEN)

Cremeux granaatappel

- 250 ml granaatappelsap
- 250 ml room
- 250ml opgeklopte room (3/4)
- snuifje citroenzuur
- 60 g suiker
- 2 geweekte gelatineblaadjes

Vijgenconfituur

- 10 vijgen
- 75 g honing
- 2,5 g citroenzuur
- 1/2 theelepel pectine

Granaatappeljus

- 250 ml granaatappelsap
- 30 g suiker
- sap van 1/2 limoen

Ganache van satongo chocolade

- 200 ml room
- 50 ml melk
- 100 g satongo chocolade (callebaut)
- 5g cassispuree

Ijs van granaatappel met ylang ylang

- 500 g granaatappelsap
- 50 g procrema cold
- 100g water
- 85 g suiker
- sap van 1/2 citroen
- ylang ylang kristallen

BEREIDING

Cremeux granaatappel

- Voeg samen in een pan het granaatappelsap, de vloeibare room, snuifje citroenzuur en de suiker.

Warm deze op tot ongeveer 60°C, haal van het vuur af en los er de gelatine in op.

- Wanneer het geheel op lichaamstemperatuur is voeg je er de opgeklopte room aan toe en spuit je het in de mallen. Deze vries je in.

Vijgenconfituur

- Schil de vijgen en passeer ze door een zeef of tamis.
- Plaats de vijgenpuree in een pan samen met de honing, citroenzuur en pectine en laat inkoken tot gewenste dikte

Granaatappeljus

- Meng de ingrediënten samen tot de suiker is opgelost.

Ganache van satongo chocolade

- Laat de room samen met de melk opkoken. Haal de pan van het vuur af en meng de chocolade eronder.
- Voeg de cassispuree toe en giet het in een spuitzak.
- Deze laten afkoelen in de frigo.
- Voor het dressereren haal de spuitzak uit de ijskast en laat op kamertemperatuur komen zodat je mooie dotten kan spuiten.

Ijs van granaatappel met ylang ylang

- Mix de ingrediënten tot de suiker is opgelost. Oppassen met het doseren van ylang ylang kristallen (3 kleine kristallen is normaal voldoende).
- Draai voor het serveren het ijs af