

Parfait van Gold chocolade met appel en sumak



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

Voor de Elisette koekjes:

- 75 g boter
- 75 g poedersuiker
- 1/2 tl vanille-extract
- Zout
- 1/2 ei, losgeklopt
- 75 g bloem

Voor de parfait van Gold chocolade:

- 1 ei
- 2 eidooiers
- 10 g suiker
- 175 ml volle room
- 160 g Gold chocolade callets
- 50 g Gold chocolade callets

Voor de krokant van filodeeg met sumak:

- 100 g filodeeg
- 30 g boter
- 4 g sumak
- 15 g poedersuiker
- 5 g maïzena

Voor de appelchutney met saffraan:

- 600 g Jonagold appels
- 100 ml appelciderazijn
- 1 kaneelstokje
- 20 g gembersiroop
- 100 g geleisuiker
- 10 draadjes saffraan

Voor het schuim van appeltaart:

- 1 kaneelstokje
- 40 g suiker
- 170 ml appelsap
- 1 steranijs
- 25 g Proespuma
- 170 g volle yoghurt
- 1 blaadje gelatine

Voor de groene appeljus:

- 200 g groene appel coulis, van Boiron
- 50 g suikersiroop
- 10 g Gelespessa

Voor de afwerking:

- Restant Elisette koekjes
- Atsina cress

Instructies

Voor de Elisette koekjes:

1. Verwarm de oven voor op 180° C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Roer de boter, de poedersuiker, het vanille-extract en het zout in een kom tot een gladde massa.
3. Voeg het ei en de bloem toe en roer dit erdoor. Het deeg mag niet te luchtig worden, klopt dus niet op, maar roer alles enkel tot een glad deeg.
4. Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 9 mm.
5. Spuit het deeg in staafjes van ongeveer de lengte van de parfaitmal op de bakplaat. Houd voldoende tussenruimte, ze lopen uit.
6. Bak de koekjes in 8-10 min tot de randjes goudbruin zijn. Snijd ze direct op maat van de mal en laat afkoelen. Bewaar het afsnijdsel.

Voor de parfait van Gold chocolade:

1. Meng voor de parfait het ei, eierdooiers en suiker in een kom en klop dit au bain-marie luchtig tot 72° C.
2. Haal de kom uit de bain-marie en klop het eimengsel in een keukenmachine weer koud.
3. Sla de slagroom bijna stijf.
4. Meng nu het koude eimengsel voorzichtig met de geslagen room en roer dit glad.
5. Smelt de 160 g chocolade au bain-marie, na het smelten is de temperatuur ca. 50-60° C.
6. Laat dit afkoelen door 50 g callets erdoor te roeren.
7. Meng de chocolade met het parfaitmengsel en roer met een garde goed door elkaar.

8. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit de massa in een rechthoekige mal. Die mal spuit je eerst goed in met bakspray en je kan de mal desgewenst ook nog insmeren met gesmolten chocolade.
9. Druk voorzichtig een Elisette koekje hierin totdat dit in het midden van de massa verzonken is.
10. Zet de mal in de vriezer.

Voor de krokant van filodeeg met sumak:

1. Laat het filodeeg ontdooien.
2. Voeg de sumak bij de boter en roer goed door.
3. Laat gedurende minimaal 10 min de smaken rustig infuseren.
4. Leg de helft van het filodeeg uit op de werkbank.
5. Gebruik een kwast en bestrijk het deeg egaal met de sumak boter.
6. Bestrooi met een fijn theezeefje een dun laagje maïzena en poedersuiker op de boter.
7. Leg de andere helft van het filodeeg nu bovenop en druk goed aan.
8. Bestrijk nu de helft van de dubbele filo weer met boter en bestrooi met de poeders.
9. Leg 2 stapels van 2 lagen filo bovenop elkaar zodat er allemaal 4 laagse filo pakketten zijn.
10. Bak deze, tussen 2 siliconenmatten, voor 15 min op 145° C, of tot het filodeeg volledig krokant is.

Voor de appelchutney met saffraan:

1. Schil de appels en snijd ze in fijne brunoise. Leg de brunoise in de appelciderazijn.
2. Breng vervolgens alle ingrediënten samen aan de kook en kook op laag vuur ca. 4 min door.
3. Haal de chutney van het vuur en laat afkoelen.

Voor het schuim van appeltaart:

1. Week het gelatineblaadje in koud water.
2. Breng de appelsap, suiker, kaneel en steranijs aan de kook en haal van het vuur. Los in de appelmassa de gelatine op en laat terug koelen tot ca. 40° C.
3. Zeef de massa na terugkoelen.
4. Voeg de yoghurt en Proespuma toe en mix glad met een staafmixer.
5. Vul een sifon af en zet deze op druk met 1 patroon.

Voor de groene appeljus:

1. Meng met een staafmixer de suikersiroop en appelcoulis.
2. Druk met een pollepel door een bolzeef.
3. Bind deze massa voorzichtig af met de Gelespessa zodat deze iets dikker wordt maar wel vloeibaar blijft en niet te dun wegloopt op het bord.

Afwerking:

1. Zet de parfait op het bord met de koek omlaag.
2. Leg er wat appelchutney en een toef appeltaartschuim bij en schenk de groene appeljus erbij.
3. Leg het sumak krokantje erbij.
4. Verkruiemel het restant van de Elisette koekjes en schep wat op het bord.
5. Werk snel, de parfait moet bevroren worden geserveerd.hindefi

<https://www.hap-en-tap.be/parfait-van-gold-chocolade-met-appel-en-sumak/>