

# macaÃ©chocolade met waterkersijs



## Ingrediënten

- 100 g dennenhoning
- 13 g citroenverbena
- 100 g dextrose
- 20 g super neutrose
- 5 g salie
- 100 g groene chartreuse
- 8 g agar agar
- 130 g citroensap
- 55 g waterkers
- 30 g munt
- 30 g siroop van gekonfijte vruchten
- 80 g groene olie
- 630 g appelsap
- 448 g Melk
- 100 g amandelstiften
- 2142 g Water
- 1.5 limoen zeste
- 8 g Zout
- 35 g cacaopoeder
- 180 g zachte boter
- 217 g Valrhona Macaé chocolate 62%
- 887 g Suiker
- 86 g eigeel
- 248 g room

## Bereiding

### Crème van Macaé chocolade

Maak een crème Anglaise. Kook 448 g melk samen met 248 g room en mix 86 g eigeel met 77 g suiker tot een witte massa. Giet vervolgens de kokende melk geleidelijk aan, al roerend, over de witte massa. Voeg vervolgens de Macaé-chocolade toe. Laat intrekken en mix tot een geheel. Zet in de koelkast.

**Chocoladecrumble**

Meng 180 g zachte boter, 200 g suiker, 200 g amandelpoeder, 220 g tarwebloem, 35 g cacaopoeder, 8 g zout en de zeste van 1 limoen met elkaar. Verspreid de massa op een ovenplaat. Bak op 160 °C gedurende 20 min.

**Gekaramelliseerde amandelen**

Breng 250 g water en 200 g suiker aan de kook op een middelhoog vuur en maak er siroop van. Giet de warme siroop vervolgens over de amandelstiften. Laat 3 u afdruppelen en verspreid de massa daarna over een siliconen bakmat. Bak op 160 °C tot de amandelen een bruine kleur krijgen.

**Kruidenvinaigrette**

Mix 100 g dennenhoning, 100 g appelsap, 80 g groene olie, 30 g siroop van gekonfijte vruchten, 10 g munt en 15 g waterkers met elkaar.

**Kruidengel**

Breng 330 g appelsap, 130 g citroensap en 8 g agaragar aan de kook en giet er de groene likeur bij. Bewaar even in de koelkast. Mix vervolgens de koude gel met 5 g salie, 8 g citroenverbena, 10 g munt en 10 g waterkers. Het is belangrijk dat je een egale massa krijgt.

**Waterkersijs**

Breng 1892 g water, 360 g suiker, 20 g super neutrose en 100 g dextrose aan de kook op een middelhoog vuur en maak er siroop van. Voeg 300 g appelsap en 6 g limoenzeste toe. Laat afkoelen en mix vervolgens met 30 g waterkers, 10 g munt en 5 g citroenverbena. Maak er tenslotte roomijs van met een ijsmachine.

**Afwerking**

Leg de gekaramelliseerde amandelen in het midden van het bord in een ronde vorm van chocolade. Voeg de crème van Macaé-chocolade toe. Doe er vervolgens enkele dotjes kruidengel op. Leg daarbovenop de chocoladecrumble met een bolletje waterkersijs en opnieuw enkele dotjes kruidengel. Werk af met enkele takjes waterkers, muntblaadjes en de kruidenvinaigrette.