



OLIVIER BOURGUIGNON



DESSERT

DESSERT

Le dessert à l'assiette de Julien.

Mousse de cerises

- 160 g de Trimoline
- 500 g de cerises (pulpe)
- 20 g de gélatine en poudre
- 550 g de crème

Mixer la pulpe de cerises ainsi que la trimoline dans un TMX, monter le tout à 37 °C.

Ajouter la gélatine, monter la crème à $\frac{3}{4}$ puis assembler les 2 mélanges à la spatule.

Gelée élastique rouge

- 1 l d'eau
- 40 g de gelée élastique Sosa
- 15 g d'arôme cerise
- 1 pointe de colorant rouge

Mélanger tous les ingrédients au TMX monter à 100 °C.

Demi-dôme de choco-framboise

- 6 feuilles de gélatine
- 500 g de lait
- 1100 cl de crème
- 480 g de chocolat Manjari
- 160 g de chocolat Opalys
- 200 g de framboises déshydratées

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir le lait puis ajouter la gélatine ramollie et égouttée puis verser sur les deux chocolats pour faire fondre ceux-ci.

Monter la crème $\frac{3}{4}$ puis incorporer au chocolat à la spatule, terminer par l'ajout de la framboise.

Glaçage

- 225 g de crème 35 %
- 300 g de chocolat 53,8 %
- 600 g de nappage neutre 70 °C

Faire bouillir la crème, la verser sur le chocolat puis ajouter le nappage chauffé à 70 °C. Terminer par émulsionner au Mixer plongeur.

Biscuit éponge au chocolat

- 60 g d'amandes 100 %
- 60 g S0
- 40 g de cacao poudre
- 240 g de blancs d'œufs
- 160 g de jaunes
- 160 g de S0
- 40 g de farine

Mélanger le tout au TMX et le cuire au gobelet durant 32 sec micro-ondes.

Sorbet framboises

- 900 g d'eau
- 200 g de S2
- 100 g de glucose
- 1 kg de pulpe de framboises

Mélanger l'eau et le sucre S2 avec le glucose dans le TMX. Le monter à température de 100 °C. Ajouter ensuite la pulpe de framboises. Le disposer au congélateur puis turbiner au Pacojet.

Het dessertbord van Julien

Kersenmousse

- 160 g Trimoline
- 500 g kersen (pulp)
- 20 g gelatine in poedervorm
- 550 g room

Mix de kersenpulp met de Trimoline in een TMX en breng het geheel op een temperatuur van 37 °C.

Voeg de gelatine toe. Klop de room $\frac{3}{4}$ op en spatel beide mengelingen door elkaar.

Elastische, rode gelei

- 1 l water
- 40 g elastische gelei van Sosa
- 15 g kersenaroma
- 1 mespuntje rode kleurstof

Meng alle ingrediënten in de TMX en breng het geheel op een temperatuur van 100 °C.

Halve bol van chocolade en framboos

- 6 gelatineblaadjes
- 500 g melk
- 1.100 cl room
- 480 g Manjari chocolade
- 160 g Opalys chocolade
- 200 g gevriesdroogde frambozen

Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.

Breng de melk aan de kook. Knijp de geweekte gelatine uit en voeg ze toe aan de melk. Giet dit mengsel over de twee chocoladesoorten, zodat ze smelten.

Klop de room $\frac{3}{4}$ op en roer ze met een spatel door de chocolade. Voeg tot slot de frambozen toe.

Glazuur

- 225 g room 35 %
- 300 g chocolade 53,8 %
- 600 g neutrale nappage, 70 °C

Breng de room aan de kook. Giet dit over de chocolade en voeg dan de nappage op 70 °C toe. Mix het geheel met de staafmixer.

Sponscake met chocolade

- 60 g amandelen 100 %
- 60 g S0
- 40 g cacao poeder
- 240 g eiwit
- 160 g eierdooiers
- 160 g S0
- 40 g bloem

Meng alles in de TMX en gaar het mengsel 32 seconden in een beker in de microgolfoven.

Frambozensorbet

- 900 g water
- 200 g S2
- 100 g glucose
- 1 kg frambozenpulp

Meng het water met de S2 suiker en de glucose in de TMX. Breng het geheel op een temperatuur van 100 °C. Voeg daarna de frambozenpulp toe. Zet dit in de diepvriezer en centrifugeer het nadien in de Pacojet.

