

Dessert yoghurt / passie / mango / limoen / witte chocolade

 4 personen

 Bart Ardijs



Chef Bart Ardijs creëerde voor de nieuwe Special "Texturen" een fris dessert. Hij combineerde het hoofdingrediënt yoghurt met mooie textuurcombinaties.

We geven graag een impressie van het dessert in de Special.

Benieuwd naar het volledige recept? In zijn boek "40 verbluffende desserts" (artnr. 6560257) toont Bart Ardijs hoe je te werk gaat.

Ingrediënten

CREMEUX VAN PASSIEVRUCHT

250 gr passiesap (10% gesuikerd)

120 gr eidooiers

70 gr griessuiker

2 blaadjes gelatine

85 gr boter

CITRUSGEL

Ingrediënten:

125 gr vers citroensap

125 gr vers limoensap

250 gr suikerwater (1/1)

25 gr gembersiroop

7 gr agar agar

5 gr gellan

EXOTISCHE COULIS VAN MANGO-PASSIE-LIMOEN

Ingrediënten:

135 gr suikerstroop (1/1)

230 gr mangopuree (10% gesuikerd)

150 gr passiepuree (10% gesuikerd)

10 gr vers limoensap

5 gr mangoazijn

1 gr Xantana (koud bindmiddel)

Bereiding

- CREMEUX VAN PASSIEVRUCHT

Bereid een anglaise (afgeroerdesamenstelling) met de eerste 3 ingrediënten, zet van het vuur en voeg de geweektegelatine toe. Giet deze massa door een fijnezeef en mix er bij een temperatuur van 38°C de zachte boter onder tot een emulsie – homogene massa.

Breng de passiecremeux aan in gewenste siliconevormen (in boek is een 3D quenellemat gebruikt) en koel deze vooraleer te ontvormen en verder te verwerken.

- CITRUSGEL

Verwarm het citroen- en limoensap samen met het suikerwater, de gembersiroop ende mengeling van agar en gellan. Breng aan de kook en giet door een fijne zeef. Bewaar afgedekt met een laag plastic folieen laat volledig afkoelen. Mix de citrusgel glad en spuitbaar voor verder gebruik.

- EXOTISCHE COULIS VAN MANGO-PASSIE-LIMOEN

Vermeng de suikerstroop met de vruchtenpurees en de mangoazijn. Mix tot slot kort op met de xantana, zodat een iets dikkere coulis wordt verkregen.