

**Dessert op 21/11/2022**

**Yves en Mats**

**Panna cotta van aardpeer, ijs van beurre noisette, crumble van witte chocolade, espuma van chocolade.**



### **Ingrediënten (+- 4p)**

**Voor de panna cotta van aardpeer:**

300 g aardpeer

150 g water

Garam masala

2 1/2 blaadjes gelatine (van 3 g per stuk)

100 g room

100 g witte chocolade

**Voor het beurre noisette ijs:**

180 g suiker

8 dl melk

30 g notenpasta

120 g beurre noisette

8 dooiers

2 blaadjes gelatine (van 3 g per stuk)

**Voor de warme espuma van chocolade:**

250 g room

12 g suiker

115 g pure chocolade

25 g melkchocolade

125 g eiwit

1 snufje zout

**Voor de crumble van witte chocolade:**

1 plak witte chocolade of witte chocolade callets

20 g gru  de cacao

**Werkwijze****Voor de panna cotta van aardpeer:**

Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.

Gaar de geschilde aardpeer met de garam masala en het water in de Magimix CookExpert op 90° C.

Mix glad en los er de geweekte en uitgeknepen gelatine in op. Voeg nu de room toe.

Giet dit mengsel op de witte chocolade, roer los en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet de mengeling in een spuitzak en spuit de panna cotta in silicone vormpjes naar keuze. Laat opstijven in de diepvries.

Ontvorm de panna cotta een half uurtje voor je hem wil serveren op het bord en laat hem ontdooien.

**Voor het beurre noisette ijs:**

Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.

Maak beurre noisette van gezouten boter.

Warm de melk op met de notenpasta en boter.

Klop de eierdooiers met de suiker tot een ruban.

Giet de warme melk bij de eierdooiers en giet alles terug in de kookpot. Laat dikken op het vuur (porter à la nappe)

Haal de pot van het vuur en meng er de geweekte en uitgeknepen gelatine onder.

Laat afkoelen en draai tot ijs in een sorbetière.

Schep mooie quenelles van het ijs, schep die op bakpapier en vries in. Zo heb je steeds mooie quenelles wanneer je gaat serveren.

#### **Voor de warme espuma van chocolade:**

Kook de room op met de suiker. Giet dit op de chocolade. Meng er het zout en eiwit onder.

Doe het mengsel in een siphonfles en steek er 2 gaspatronen op.

Houd de espuma warm au bain-marie bij 60° C.

#### **Voor de crumble van witte chocolade:**

Smelt de witte chocolade in een voorverwarmde oven bij 140° C.

Smeer de chocolade uit wanneer hij gesmolten is en bak verder. Controleer de chocolade om de 5 min door de onderkant te checken. De bovenkant verandert bijna niet, het is de onderkant die karamelliseert.

De crumble is klaar wanneer de chocolade goudbruin geworden is. Meng er de cacao grué onder.