

# Saveur Asiatique

## Compositie

1. Biscuit Lait Vietnam
2. Krokante glassage
3. Exotische vulling
4. Lait Vietnam mousse
5. Melk spuitchocolade

### 1. Biscuit Lait Vietnam

<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45</b>	<b>312 g</b>
Boter	312 g
<b>Puratos Easy Biscuit 60%</b>	<b>312 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Râpées</b>	<b>185 g</b>
Suiker	312 g
Invertsuiker	185g
Eieren	565 g
<b>Puratos Festipak</b>	<b>312 g</b>

### Werkwijze

Smelt de **Lait Origins Vietnam 45** drops samen met de boter tot 40°C. Klopt de eieren, de **Easy Biscuit 60%**, de **Amandes Râpées**, de suiker en de invertsuiker op met een klopper gedurende 7 min op de hoogste snelheid. Voeg de **Festipak** en de gesmolten chocolade met boter toe en meng tot een egaal beslag. Verdeel het beslag over een bakplaat 40x60 cm met opstaande rand, voorzien van bakpapier. Bak gedurende +/- 25 min op 180°C. Bepaal de gewenste grootte.

### 2. Krokante glassage

<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45</b>	<b>600 g</b>
<b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter</b>	<b>200 g</b>
Mini gepofte rijst	100 g

### Werkwijze

Smelt de **Lait Origins Vietnam 45** drops samen met de **Pure Prime Pressed Cocoa Butter** en voeg de mini gepofte rijst toe. Verwerk de glassage aan 29 à 30°C.

# Saveur Asiatique

## 3. Exotische vulling

Verse mango	2
Verse ananas	500 g
Vanillestok	1
Kalamansisap	100 g
Gelatineblaadjes	2
<b>Puratos Harmony Sublimo Neutre</b>	<b>100 g</b>

## Werkwijze

Snij de mango en de ananas in kleine stukjes. Doe de stukjes ananas en de uitgeschaapte vanille in een plastic pot en verwarm in de microgolf. Voeg de stukjes mango en het kalamansisap toe en meng. Smelt de geweekte gelatineblaadjes en meng onder deze massa. Voeg als laatste de **Harmony Sublimo Neutre** toe en meng deze onder de fruitmengeling. Verdeel dit over een siliconen interieurmat quenelle en bewaar in de diepvries.

## 4. Lait Vietnam mousse

<b>Puratos Festipak</b>	<b>160 g</b>
Melk	160 g
Eigeel	60 g
<b>Belcolade Lait Origins Vietnam 45</b>	<b>550 g</b>
<b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter</b>	<b>30 g</b>
Room	460 g

## Werkwijze

Kook de melk met de **Festipak** en giet dit al roerend op het eigeel. Voeg de **Lait Origins Vietnam 45** drops en de **Pure Prime Pressed Cocoa Butter** toe en meng tot een emulsie. Laat de ganache afkoelen tot 32°C en spatel hier de halfopgeklopte room onder.

## 5. Melk spuitchocolade

<b>Belcolade Lait Selection</b>	
<b>Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter</b>	

## Werkwijze

Smelt de **Lait Selection** drops met de **Pure Prime Pressed Cocoa Butter**. Verwerk deze mengeling aan 40°C.