

Royalty

Dessert in glas geïnspireerd door Kir Royal. Gemaakt door Jeroen van Helvoirt



Recipe

Citroen crumble

Suiker	100g
Ongezouten boter	100g
Amandelpoeder100%	100g
Bloem	100g
0, Zeezout	5g

Totaal

Citroen crumble

Champagne Foam

Witte druivensap	150g
Champagne	58g
2, Eiwit poeder	5g

Totaal

Champagne Foam

Prosecco mousse

Suiker	30g
Prosecco	30g
Oveneve	3g
Gelatine	6g
Water	30g
Honing	15g
Gereduceerde muscat riversaltes	30g
Prosecco	45g
Marc de champagne	15g
Citroen purée	20g
Ongezoete room 35%	272g

Totaal

Prosecco mousse

Crème de cassis crèmeux

Gelatine	11g
Water	55g
Ongezoete volle melk	100g
Ongezoete room 35%	100g
Eigeeel	80g
Suiker	20g
Cassis puree	302g
Crème de cassis likeur	24g

Totaal

Crème de cassis crèmeux

Kersen glacage

Gelatine	5g
Water	25g
Ongezoete room 35%	175g
Glucose	75g
Geraffineerde suiker	140g
Water	50g
Citroen sap	20g
Cassis puree	30g
Maïs zetmaal	12g
Witte chocolade	90g
Melk chocolade 40%	25g
Rode kleurstof	50g

Totaal

Kersen glacage

Assembly, layout and finishing

Enjoy this exciting recipe.

Featured Product(s)