

Bramen wijnruit violet amandel

Receptuur van Jurgen Koens



Ingrediënten

Bramenpuree met wijnruit

1 kg mooie rijpe zoete Prestige bramen
8,5 g wijnruit
7 g violet blaadjes
25 g dextrose

Zwarte amandelbiscuit

20 g amandelmeel
10 g black pearl cacao poeder (zwart)
90 g bloem
1 g citroenzeste
60 g eiwit
0,5 g zout
100 g suiker
40 g eidooier
10 g olijfolie
12 g Cocoa Nibs XS
suiker

Violet-limoencrème

90 g limoensap
410 g room
120 g eidooier
90 g suiker
5 g violetblaadjes
5 g gelatine + 25 g koud water

Bramen-wijnruitmousse

180 g slagroom 40%
20 g eiwit
10 g suiker
200 g bramenpuree met wijnruit
25 g suiker
4 g gelatine + 20 g koud water
100 g Mirror Glaze
5 g bietensap

Violetcrumble

10 violet snoepjes
100 g gevriesdroogde yoghurtstukjes

Bramenmerengue

100 g bramenpuree met wijnruit
5 g cabernet sauvignon azijn
140 g Silvia poeder
2 g Albumine

Bereiding

Bramenpuree met wijnruit

Meng alle ingrediënten en blender ze volledig glad.
Giet door een zeef en zet direct koud.

Zwarte amandelbiscuit

Meng het amandelmeel, cacao poeder, bloem en zeste.
Klop het eiwit met zout luchtig. Voeg in 3 delen suiker toe en klop tot het schuim gaat glanzen.
Zet de machine op de lage stand, voeg de dooier toe en roer kort door.
Spatel de gemengde droge ingrediënten erdoor en daarna de olie.
Strijk 0,3 cm dik uit op een siliconen bakmat en bestrooi met nibs.
Bak 7 minuten in een heteluchtoven op 210°C.
Koel terug op een rooster en bestrooi met suiker.
Steek cirkels van 4 cm doorsnee uit.

Violet-limoencrème

Meng alle ingrediënten behalve de gelatine. Verwarm het mengsel al roerende tot 84°C tot deze licht bindt. Haal van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe, roer glad en giet door een zeef. Doe 2/3 van de massa in bombe siliconen bakmatjes van 3 cm doorsnee en vries aan. Doe de rest in een bakje. Roer glad en spuit op bij de afwerking.

Bramen-wijnruitmousse

Klop de slagroom lobbijg.
Klop het eiwit luchtig. Voeg 10 gram suiker toe en klop door tot het eiwit glanst.
Verwarm de puree met 25 gram suiker tot 60°C. Haal van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe.
Laat afkoelen tot 25°C. Spatel voorzichtig het eiwit erdoor en daarna de slagroom.
Spuit de vorm halfvol met mousse. Druk de crème erin en sluit af met de biscuit. Vries aan.
Verwarm de Mirror Glaze tot 35°C en voeg het bietensap toe.
Los het taartje en dip het in de mirroglaze. Zet koel.

Violetcrumble

Draai de snoepjes in de thermomix tot poeder.
Voeg de yoghurtstukjes toe en draai kort mee.

Bramenmerengue

Meng de ingrediënten en laat 10 minuten staan.
Klop het mengsel luchtig.
Strijk met behulp van een sjabloon verschillende maten cirkels uit op een siliconen bakmat en spuit daarnaast stengels.
Droog de merengue op 100°C helemaal droog en krokant. Bewaar luchtdicht.

Decoratie

1 verse rijpe zoete Prestige braam per bord
1 zoetzure Prestige braam per bord (zie receptuur ingelegd zachtfruit)
Wijnruit en violetblaadjes

Opbouw

Zet het taartje op het bord. Spuit een beetje crème achter het taartje. Zet merenguecirkels en stengels in de crème. Leg crumble langs het taartje. Zet hierop, om textuur en smaakverschil te geven, een verse en een zoetzure braam. Decoreer met verse wijnruit- en violetblaadjes.