Kers, pistache, yuzu & chocolade

Receptuur van Thomas van Santvoort



Ingrediënten

Kersensemifreddo
80 g Prestige kersen
10 g yuzusap
40 g eidooier
3 blaadjes gelatine
125 g suiker
50 g water
70 g eiwit
3 dl geslagen room
10 g Monin kersensiroop

Pistache-roomijs
350 g room
150 g pistachepasta
150 g eidooier
200 g suiker
200 g melk

Kersengranité
200 g ontpitte Prestige kersen
150 g water
50 g kirsch
100 g Monin kersensiroop
4 blaadjes gelatine

Kersenroomijs
150 g ontpitte Prestige kersen
350 g room
200 g melk
200 g suiker
150 g eidooier

Gemarineerde kers
100 g sap van Prestige kersen
100 g bietensap
50 g kirsch Xantana
ontpitte Prestige kersen

Pistachemousse
100 g pistachesiroop
10 g limoensap
3 blaadjes gelatine
100 g witte chocolade
100 g pistachepasta
85 g eidooier
40 g suiker
2 dopjes witte rum
50 g eiwit
15 g suiker
350 g geslagen room

Ganache
300 g pure chocolade
100 g olijfolie
40 g kirsch

Bereiding

Kersensemifreddo
Ontpit en pureer de kersen en meng deze met de yuzu en eidooier. Sla het geheel tot een mooie sabayon. Los de gelatine op in het mengsel. Kook de suiker en het water samen naar 121 °C. Sla de eiwitten op en meng ze met de suikermassa. Meng de sabayon met de eiwitten en meng vervolgens de room en kersensiroop erdoor. Vul de vormpjes af en laat opstijven in de vriezer.

Pistache-roomijs
Mix alle ingrediënten en verwarm naar 82 °C. Zeef de massa en zet in de vriezer. Draai à la minute op met de Pacojet.

Kersengranité
Alle ingrediënten mixen en aan de kook brengen. Voeg de gelatine toe. Verdeel over een mal en zet in de vriezer.

Kersenroomijs
Meng en verwarm alle ingrediënten tot 82 °C. Passeer het mengsel door een zeef en draai deze op tot een temperatuur van -5 tot -8 °C.

Gemarineerde kers
Kook het kersen- en bietensap op met de kirsch en bind lichtjes af met de Xantana. Marineer de ontpitte kersen ermee.

Pistachemousse
Kook de siroop op met het limoensap en voeg de gelatine toe. Meng de witte chocolade en pistache eronder en mix tot een mooie gladde massa. Maak van de eidooier, suiker en rum een sabayon. Meng de sabayon met de chocolade- en siroopmassa's. Sla de eiwitten en suiker op. Meng de eiwitten onder de sabayon en vervolgens door de geslagen room. Stort de massa in vormpjes en laat opstijven in de koeling.

Ganache
Smelt de chocolade en voeg eerst de olijfolie toe en daarna de kirsch. Laat het mengsel opstijven. Gebruik de ganache om de gemarineerde kersen mee te vullen.