

Iglo bomde

Receptuur voor 15 stuks.
Inspired by: Debic

Crèmeux van aalbesen

Ingrediënten

280 g	Aalbes puree
280 g	Debic Crème Boter
280 g	Eigeel
280 g	Suiker
6 g	Gelatine blaadjes



Bereiding

- Verwarm de aalbes puree met de helft van de suiker.
- Meng het eigeel met de rest van de suiker en meng met de vruchten puree af tot 84°C.
- Laat afkoelen tot 25°C.
- Voeg de in blokjes gesneden boter toe en mix met de staafmixer voor een gladde textuur.
- Stort uit in bol matjes van 4 cm, dek af met een plakje biscuit en vries in.

Amandel Biscuit

Ingrediënten

1000 g	Ei
750 g	Amandelpoeder
750 g	Suiker
175 g	Debic Cake Gold Boter
375 g	Bloem
750 g	Eiwit
175 g	Suiker 2

Bereiding

- Ei, suiker en amandelpoeder mengen en luchtig kloppen.
- Debic Cake Gold Boter smelten.
- Eiwit opkloppen onder toevoeging van suiker 2.
- Meng de gesmolten Debic Cake Gold Boter met de amandelpoeder massa en spatel de bloem door.
- Meng het eiwit met de amandel massa er door tot een glad beslag.
- Plakken strijken van 1 cm dik en afbakken op 210 °C voor 10 min .
- Na bakken gelijk van bakplaat lossen en laten afkoelen.

Witte chocolade mousse

Ingrediënten

160 g	Eidooier gepasteuriseerd
100 g	Ei gepasteuriseerd
160 g	Suiker
16 g	Poeder gelatine
80 g	Water
1000 g	Debic Slagroom zonder suiker
400 g	Witte Callebaut chocolade
80 g	Melk

Bereiding

- Poedergelatine met water mengen en laten wellen
- Eidooier, eieren en suiker luchtig kloppen
- Chocolade smelten.
- De melk koken, los er de geweldige gelatine in op, en dit door de gesmolten chocolade mengen.
- Dit door het luchtige ei mengsel spatelen.
- Dan door de lobbige geslagen Debic Slagroom zonder suiker spatelen.

Opbouw

- Vul de bombe matten met een dop witte chocolade mousse.
- Druk in elke bomde een bol aalbes cremeux.
- Strijk de matten strak af en plaats er een biscuit plakje op van 8 cm.
- Los de bombes en spuit deze af met witte chocolade.
- Plaats op een dun koekje.

