



Fleur de Cassis

Fleur de Cassis

Recipe step by step

1

Vegan Cocosijs

INGREDIENTS

855 gr Cocosmelk 20% vet
190 gr Suiker
220 gr Water
40 gr Dextrose
30 gr Inuline
40 gr Cocoslikeur
1.5 gr Zout

PROCESS

1. Kook het water met de zoetstoffen en het zout.
2. Wanneer de siroop is afgekoeld, voeg dan de rest toe.
3. Draai deze massa in een ijsmachine tot -9°C .

Vegan Chocoladecake

INGREDIENTS

125 gr Bloem
17 gr Cacaopoeder, Veliche
5 gr Chocolade puur Sensation 72%, Veliche
110 gr Suiker lichtbruine basterd
4 gr Baking soda
2 gr Zout

2

3 gr Azijn
35 gr Maisolie
120 gr Water

PROCESS

1. Meng de droge stoffen.
2. Meng het water en azijn erdoor.
3. Meng de olie erdoor.
4. Giet het beslag in een bakmat van 1cm hoogte.
5. Bak het beslag af in 20 minuten op 160°C.
6. Steek er ringen van die passen in de silicone ringvormen.
7. Herhaal het recept nogmaals maar vervang de chocolade door praliné van amandelen.

Vegan Bosvruchtencrème

INGREDIENTS

400 gr Bosvruchtenpuree (Boiron)
150 gr Sinaasappelsap
50 gr Cacaoboter (Veliche)
25 gr Cocosvet
80 gr Suiker
20 gr Poeder van gedroogde dadels
0.5 gr Arabische gom

PROCESS

1. Kook het sinaasappelsap.
2. Voeg de bosvruchtenpuree toe.
3. Meng de suiker en de Arabische gom.
4. Monteer dit met de puree en het sap met de staafmixer.
5. Monteer de vetstoffen erdoor.

3

6. Mouleer de vormen (savarin) door de vormen vol te gieten en vervolgens alles weer eruit te laten lopen zodat er een dun laagje in de vorm blijft zitten.
7. Vries de vormen in.

Vegan Cassis Coulis

INGREDIENTS

300 gr Cassisbesjes
500 gr Sinaasappelsap
80 gr Framboosconfiture
4 gr Lavendel- of violetbloemen gedroogd
60 gr Crème de Cassis

PROCESS

1. Kook de helft van het sap met de gedroogde bloemen.
2. Kook de andere helft met de besjes en de confiture.
3. Laat alles afkoelen, zeef het en meng alles met de likeur.

4

Opbouw van het dessert

PROCESS

1. Plak de twee ringetjes van cake aan elkaar met een 'ringetje' framboosconfiture.
2. Vries dit in en puncheer dit door Crème de Cassis likeur.

3. Vul de gemouleerde vormen af met het ijs en de cake ringen.
4. Vries het bij -35°C .
5. Los de vormen en spuit het geheel met de airbrush met rood-paarse cacaoboter en goudflakes.
6. Serveer het dessert door de coulis in het dessert te gieten.
7. Variant op dit dessert is het dessert op witte chocolade krullen te plaatsen en dan de saus er in te gieten zodat het er onder uit loopt.