



Karamel ei

Karamel ei

Recipe step by step

Samenstelling

PROCESS

1. Zachte Karamel Melkchocolade
2. Harde Karamel Cacao
3. Chocoladeschil

Zachte karamel melkchocolade

INGREDIENTS

Glucosestroop 40 g

Suiker 200 g

Verse Room 35% 280 g

Suiker 200 g

Zout 1 g

Zuiveringszout 1 g

Milk Intense 35% VELICHE 200 g

Boter 100 g

PROCESS

Carameliseer de glucose met het eerste deel van de suiker. Verwarm tegelijkertijd de andere ingrediënten,

behalve chocolade en boter, en stop de caramelisatie met deze warme bereiding. Kook op 114°C, voeg dan chocolade en boter toe en kook opnieuw op 118°C. Giet 20 g per halve bol siliconen mal Ø4cm, en laat afkoelen bedekt met plasticfolie.

Harde Caramel Cocoa

INGREDIENTS

Glucosestroop 150 g

Suiker 800 g

Isomald LEMAN DECORATIONS 200 g

Wijnsteen 4 g

Zout 4 g

Water 250 g

Cacaopoeder VELICHE 4 g

PROCESS

Kook alle ingrediënten behalve cacaopoeder tot 170°C, voeg dan cacaopoeder toe en kook tot 175°C. Giet in een siliconen container om het koken te stoppen. Gebruik op 150°C. U kunt voorzichtig opwarmen met de magnetron.

2

Chocolate Shell

3

INGREDIENTS

Caramel Euphoria 31% VELICHE 1000 g

Cacaoboter VELICHE 100 g

White Obsession 30% VELICHE 40 g

Zwarte Kleurstof in Poeder LEMAN DECORATIONS SQ

Zilveren Kleurstof in Poeder LEMAN DECORATIONS SQ

PROCESS

Smelt en temper de karamelchocolade. Giet een dunne laag in een eivormige mal h63mm CW2005. Verwarm de cacaoboter tot 60°C, en giet over de witte chocolade, bij 30°C spuit binnenin het ei in chocolade om een witte kleur binnenin te maken. Meng zwarte kleur met zilveren kleur en stempel "2 BE CHOCOLATE" op de eierschaal. Plak 2 delen aan elkaar om eieren te maken.

Montage

PROCESS

Bewaar de zachte karamel in de koelkast voor gebruik. Plaats een druppel harde karamel op bakpapier, druk de halve bol zachte karamel erop, giet dan wat harde karamel op 150°C over de zachte karamel om het "eiwit" deel te maken. Laat afkoelen, breek de chocoladeschil en plak enkele delen op de karamel. Bewaar in een luchtdichte doos.