

Bambou

Compositie

1. Bladerdeeg
2. Pistache biscuit
3. Blanc Intense mousse
4. Mango passie crèmeux

1. Bladerdeeg

Duo Bloem (11,5)	1480 g
Uno Bloem (9,5)	490 g
Water (4°C)	1125 g
Boter	250 g
Zout	16 g
Puratos Mimetic 32	1125 g
Grove suiker	QS

Werkwijze

Snij de **Mimetic 32** in blokjes en plaats in de diepvries. Meng de eerste 5 ingrediënten gedurende 6 min in 1^{ste} versnelling. Voeg de blokjes **Mimetic 32** toe en meng gedurende 2 min in 1^{ste} versnelling.

Geef direct 1 toer van 3 en 1 toer van 4 en laat 2 uur rusten in de koeling. Geef opnieuw 1 toer van 3 en 1 toer van 4 en laat opnieuw 2 uur rusten in de koeling. Geef tenslotte nog 1 toer van 3 en 1 toer van 4. Koel bewaren.

Rol het bladerdeeg uit op 2 mm en strijk uit op een bakplaat van 40x60 cm. Plaats in de koelkast. Bestrooi met suiker en snij fijne banden van 1 cm breed en 20 cm lang. Bakken op 190°C.

2. Pistache biscuit

Puratos Tegral Biscuit	300 g
PatisFrance Poudre Pistaches Vertes	125 g
Bloemsuiker	125 g
Eiwit	300 g
Water	50 g

Werkwijze

Klop de eerste 5 ingrediënten samen op gedurende 8 min.

Spongecake Pistache: vul enkele kartonnen bekertjes tot 1/3 met het pistachebeslag en gaar in de microgolfoven gedurende 30 sec. op volle kracht. Deze pistache spongecake wordt enkel voor de afwerking gebruikt.

Bambou

3. Blanc Intense mousse

Room	300 g
Belcolade Blanc Intense	520 g
Belcolade Pure Prime Pressed Cocoa Butter	25 g
Puratos Chantypak	225 g
Room	225 g

Werkwijze

Kook de room en giet op de **Blanc Intense** drops en de **Pure Prime Pressed Cocoa Butter**. Meng tot een ganache. Laat de ganache afkoelen tot 30°C en spatel hier de halfopgeklopte **Chantypak** en room onder. Spuit in siliconen vormen en plaats in de diepvries.

4. Mango passie crémeux

PatisFrance Starfruit Mangue	240 g
PatisFrance Starfruit Passion	110 g
Suiker	50 g
Eigeel	100 g
Eieren	100 g
Puratos Bavarois Neutre	50 g
Boter	250 g

Werkwijze

Breng de **Starfruit Mangue** en de **Starfruit Passion** samen met de eieren, het eigeel en de suiker al roerend aan de kook (85°C). Meng hieronder de **Bavarois Neutre** en laat het geheel afkoelen tot 40°C. Mix daarna de zachte boter onder de compositie tot een homogene massa. Giet de mango passie crémeux vervolgens in bolle siliconen matjes en laat harden in de diepvries.