Mokka Taart 2.0

Hoe complex is dit recept?

Simpel **uitdagend**

componenten van dit gebak:

1. Nougatine Bodem
2. Kapsel
3. Koffie trempeer Siroop
4. Karamel Crème Patissier
5. Mokkamousse
6. Abrikozen Compote

Mokkataart 2.0 is onze eigentijdse versie van een geliefde klassieker. Krokante nougatine, luchtig kapsel met koffiesiroop, frisse abrikoos-citroencompote, romige karamelcrème en volle mokkamousse zorgen voor een verrassende balans tussen fris, zoet en krachtig.



Nougatine Bodem

90 gram Grensland Choctella Caramel
129 gram Witte Chocolade W2 Callebaut
300 gram Pindakrokant Grensland
124 gram Leagel Crumble klassiek met boter

Zo maak je het

1. Smelt de Choctella Caramel en de Witte Chocolade.
2. Voeg de Pindakrokant en Crumble klassiek met boter toe.
3. Weeg 350 gram af in een ring van 20 cm op bakpapier.
4. Verspreid de massa gelijkmatig in de ring.
5. Verwijder de ring.
6. Zet de afgespoten taart op de bodem.
7. Zet de uitgestoken bodem tegen de taart aan om zo een randje te creëren. Dit kan zowel met een lepel als met een grotere ring.

Kapsel

540 gram Kristalsuiker
600 gram Eiwit
500 gram Eigeel
355 gram Patentbloem
35 gram Roompoeder
2 gram Zout

Zo maak je het

1. Klop de kristalsuiker en eiwit tot een luchtig schuim.
2. Spatel het eigeel voorzichtig door het schuim.
3. Zeef de patentbloem en roompoeder.
4. Spatel de droge stoffen inclusief het zout er in delen door.
5. Sjabloneer het beslag op 4 millimeter.
6. Bak het beslag op 220 graden voor +/- 9 minuten.

Abrikozen Compote

-270 gram Gedroogde abrikozen
-500 gram Mazzoni fruit puree Citroen
-15 gram Grensland Sinaasappel Compound
-120 gram Kristalsuiker
-67 gram Grensland Bavaroisepoeder Neutraal 75 Grensland

Zo maak je het

1. Snijd de gedroogde abrikozen in brunoise.
2. Verwarm de fruit puree Citroen met de Abrikozen en kristalsuiker en laat 10 minuten inkoken.
3. Voeg de Sinaasappel Compound en Bavaroisepoeder toe.
4. Meng tot een gladde compote.
5. Laat afgedekt geleren.
6. Roer de compote los.

Koffie Trempeer Siroop

250 gram Sterke koffie
150 gram Water
75 gram Kristalsuiker
25 gram Grensland Mokka Compound

Zo maak je het

1. Breng alle ingrediënten aan de kook.
2. Laat afkoelen.
3. Trempeer de kapsel met de siroop.

Mokkamousse

1000 gram Grensland Slagroom 35% met suiker
30 gram Water
120 gram Grensland Mokka Compound
30 gram Grensland Karamel Compound
80 gram Grensland Bavaroisepoeder Neutraal 75

Zo maak je het

1. Klop de Slagroom met suiker lobbig.
2. Meng de bavaroisepoeder, water, Karamel- en Mokka Compound met elkaar en laat wellen.
3. Meng 1/3 van de lobbige slagroom met het bavaroise mengsel.
4. Voeg de overige slagroom toe en meng tot een gladde mousse.

Karamel Crème Patissier

1050 gram Volle melk
220 gram Grensland Slagroom 40% Ongezoet
90 gram Grensland Karamel Compound
4 gram Tonkabonen
200 gram Eigeel
170 gram Kristalsuiker
60 gram Custardpoeder
100 gram Roomboter
60 gram Grensland Bavaroisepoeder Neutraal 75

Zo maak je het

1. Breng de Volle Melk ,Slagroom ongezoet en geraspte tonkaboon aan de kook.
2. Meng ondertussen de Karamel Compound, eigeel, kristalsuiker en custardpoeder met elkaar.
3. Meng een klein gedeelte room met het custardmengsel.
4. Giet het custardmengsel terug in de pan.
5. Gaar de massa tot een crème patissier.
6. Voeg de roomboter toe en meng.
7. Voeg tot slot de bavaroisepoeder toe en mix tot gladde massa.
8. Laat afgedekt afkoelen.
9. Roer de crème Patissier door tot een gladde spuitbare massa.

Opbouw

Zie op de volgende pagina hoe je de gebakjes of taart op kunt bouwen. Hier staat zowel het stappenplan als het opbouwschema.

Werkwijze & Opbouw Slagroom & Mokka taart.

1. Steek met behulp van een taartring/steker het kapsel op de gewenste grote.
2. Trempeer de plakken kapsel met de trempeer siroop en roer de crème patissier los.
3. Spuit ringen crème patissier op een kapselplakje.
4. Roer de compote los.
5. Vul de ring aan de binnenkant met de compote.
6. Leg een ander kapsel plakje boven op de crème patissier en compote en druk ligt aan.
7. Herhaal stappen 3,5 en 6 nogmaals voor de taart
8. Vries in voor een mooie strakke opbouw aan de binnenkant, dit kan eventueel overgeslagen worden maar is wel minder strak en rommeliger werken.
9. Leg een folie in de taartring die groter is dan het interieur (kapsel/vulling).
10. Vul de taartring tot iets meer dan de helft met de mousse.
11. Druk het interieur tot onder in de vorm zodat de mousse er omheen gaat.
12. Vries het geheel in.
13. Verspreid 350 gram (taart) en 30 gram (gebak) krokant in een ring die 4 cm groter is dan de taartring van de taart en 2 cm voor het gebak.
14. Zet de taart of gebak op het krokant.
15. Maak een ronddraaiende beweging met een grotere taart ring om het krokant tegen de zijkant aan te duwen. Met een lepel aan de zijkanten opzetten kan eventueel ook.
16. Spuit de compote op de bovenkant van de taart om zo de kapsel te bedekken. De taart kan nu verder gedecoreerd worden volgens stap 17 of gelijk weer in de vriezer plaatsen voor garneren en verkoop op een gewenst moment.
17. Decoreer met dopjes crème patissier, quenelle mousse, vers fruit en cress.















of







Doorsnede taartje

