Slagroom Taart 2.0

Hoe complex is dit recept?

Simpel uitdagend

Slagroomtaart 2.0 is onze frisse kijk op een echte klassieker. Krokante nougatine, luchtig kapsel, frisse framboos, een vleugje Earl Grey en romige vanilleslagroom zorgen samen voor een taart die vertrouwd smaakt en toch blijft verrassen.

componenten van dit gebak:

1. Nougatine Bodem
2. Kapsel
3. Earl Grey Crème Patissier
4. Vanille Slagroommousse
5. Frambozen Compote



Nougatine Bodem

90 gram Grensland Choctella Caramel
129 gram Witte Chocolade W2 Callebaut
300 gram Grensland Pindakrokant
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.

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.

Frambozen Compote

400 gram Mazzoni Framboos fruitpuree
126 gram Mazzoni Citroenpuree
9 gram Citrus Compound
184 gram Poedersuiker
100 gram Grensland Bavaroisepoeder Neutraal 75

Zo maak je het

1. Meng alle ingrediënten met elkaar.
2. Laat licht geleren.

Vanille Slagroommousse

1000 gram Grensland Slagroom 35% met suiker
30 gram Water
60 gram Grensland Vanille Compound
80 gram Grensland Bavaroisepoeder Neutraal 75

Zo maak je het

1. Klop de Grensland Slagroom met suiker lobbig.
2. Meng de bavaroisepoeder, water en Vanille 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.

Earl Grey Crème Patissier

1050 gram Volle melk
220 gram Grensland Slagroom 40% Ongezoet
25 gram Earl Grey Thee
200 gram Eigeel
170 gram Kristalsuiker
60 gram Custardpoeder
100 gram Roomboter
60 gram Grensland Bavaroisepoeder Neutraal 75

Zo maak je het

1. Verwarm de Volle Melk, Slagroom Ongezoet en Earl Gery Thee naar 80 graden.
2. Laat 10 minuten afgedekt infuseren.
3. Zeef de Earl Grey uit de melk-room massa.
4. Weeg 1200 gram van de massa af.
5. Breng aan de kook.
6. Meng ondertussen eigeel, kristalsuiker en custardpoeder met elkaar.
7. Meng een klein gedeelte room met het custardmengsel.
8. Giet het custardmengsel terug in de pan.
9. Gaar de massa tot een crème patissier.
10. Voeg de roomboter toe en meng.
11. Voeg tot slot de bavaroisepoeder toe en mix tot gladde massa.
12. Laat afgedekt afkoelen.
13. 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

