Donut met vanille-ijs, chips spekkoek, mango, rode peper gel en citroengras crème



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gegrilde paprikapuree 450g



Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

4

Citroengras crème:

- 500 g melk
- 350 g geslagen room
- 125 g eidooier
- 125 g suiker
- 75 g Bresc Citroengraspuree
- 45 g maizena
- 3 bl gelatine

Rode peper gel:

- 100 g kokosmelk
- 100 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 2 g agar

- 300 g spekkoek banaan
- 4 st bollen ijs
- 4 st donuts
- 1 st mango
- 1 st atsina

Bereidingswijze

Meng de suiker en maizena met een scheutje melk en roer de eidooier hier doorheen. Zet de melk op met citroengraspuree en wel de gelatine. Wanneer de melk massa kookt, voeg dan een deel bij de dooier massa toe en doe dit vervolgens terug in de pan. Gaar de melk massa tot 85 en laat deze afkoelen in een bak. Dek deze af met een stukje slagersfolie. Sla de gestolde crème los in de kitchen aid en spatel er de geslagen room door.

Draai alle ingrediënten door breng het aan de kook, laat het dan afkoelen in een bakje in de koelkast en draai het daarna door tot het glad is. Snij de spekkoek in plakken op de snijmachine, leg op een rekje en daarna in de oven voor 2 uur op 70 graden. Indien het niet droog is langer in de oven.
Snij de mango in fijne brunoise. Knijp met de ijsknijper 4 bollen ijs. Snijd de donut overdwars open.

Leg de bodem van de donut op bord, spuit daar de crème suisse van citroengras op en decoreer de mango daaroverheen. Leg de deksel van de donut erop, spuit kleine dotjes rode pepergel op de donut en decoreer deze af met kleine blaadjes atsina. Spuit tussen de dotjes een klein beetje crème suisse, decoreer deze weer af met de krokante spekkoek en leg de bol ijs in de donut.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000