

Creatie van sinaasappel en jasmijn, een gerecht van Julien Dame

Taartbodem

200 gram patentbloem

90 gram poedersuiker

3 gram zout

100 gr boter

1 ei

1. Meng de bloem met de poedersuiker en zout;
2. Voeg hierbij blokjes boter (kamertemperatuur) en meng met de hand tot een kruimeldeeg;
3. Voeg het ei + de eidooier toe en kneed met de hand tot een soepele bal en laat 20 minuten rusten op een koele plaats;
4. Rol het deeg uit tussen twee vellen bakpapier en bak voor op 190 graden gedurende 5 tot 7 minuten (wél garen, niét kleuren) en laat afkoelen.

Sinaasappel kwarktaart met jasmijn

140 gram kwark

175 gram suiker

0,5 deciliter gereduceerd sinaasappelsap

1 zakje jasmijnthee

5 eieren

1. Reduceer 2,5 deciliter sinaasappelsap tot 1 deciliter en laat hierin de jasmijnthee trekken;
2. Zeef de reductie en laat afkoelen;
3. Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een grote maatbeker en meng het met een staafmixer tot een gladde massa;
4. Stort de massa op de blindgebakken tartelettebodem en gaar gedurende 25 minuten in de oven (200 graden, droge lucht) en laat opstijven in de koeling.

Parfait van mint, jasmijn en roze peper

40 gram eidooier

80 gram eiwit

80 gram suiker

40 gram afgekoeld suikerwater 1:1 (met mint, roze peper en jasmijn)

2 dl lobbige geslagen room

1. Breng 50 gram water, 50 gram suiker, 2 grote takken mint, 20 roze peperkorrels aan de kook en laat gedurende 20 minuten afgedekt terugkoelen in de koeling;
2. Klop de eidooier + eiwit + suiker luchtig in een keukenmachine met garde gedurende 10 minuten;
3. Klop ondertussen 2 dl room lobbige;
4. Spatel de 40 gram suikerwater door de opgeklopte eieren en spatel deze voorzichtig door de lobbige geslagen room;
5. Stort de massa in een plastic afsluitbare bak en zet onafgesloten in de vriezer tot deze helemaal bevroren is, dek af.

Banketbakkersroom met jasmijn en sinaasappellikeur

250 gram melk
50 gram suiker
1 vanillestokje
10 gram bloem
1 ei
1 eidooier

Per 200 gram banketbakkersroom:

110 gram lobbij geslagen room
3 gram bladgelatine
20 gram sinaasappellikeur
10 gram sterke jasmijnthee

1. Breng de melk, suiker, vanillestokje en bloem aan de kook;
2. Giet de gekookte massa voor de helft bij de losgeklopte eieren;
3. Breng de 2 massa's weer samen in 1 pan en gaar op laag vuur al roerend tot een glanzende, vloeibare maar wel gebonden crème;
4. Giet de crème door een fijne zeef en koel terug. Zorg dat deze goed is afgedekt;

Toevoeging aan banketbakkersroom:

5. Klop de 110 gram room lobbij;
6. Breng de sinaasappellikeur met de jasmijnthee aan de kook, haal van het vuur en los hier de geweekte gelatine in op;
7. Spatel deze massa zorgvuldig door de lobbige room en laat afkoelen;
8. Spatel beide bereidingen koud door elkaar en voeg deze massa in een spuitzak.

Gelei mint en gelei sinaasappel

Mint:

100 gram suikerwater 1:1
2 gram bladgelatine
2 grote takjes mint met blad en steel

1. Breng het suikerwater aan de kook en voeg de takjes mint toe;
2. Laat gedurende 15 minuten op laag vuur rusten;
3. Breng wederom aan de kook, los de geweekte gelatine er in op en laat goed afkoelen / opstijven gedurende 2 tot 4 uur in een passende schaal;
4. Snijd de gelei in de gewenste vorm.

Sinaasappel:

50 gram suikerwater 1:1
50 gram sinaasappelsap
2 gram bladgelatine

1. Breng al het vocht aan de kook;
2. Volg bovenstaande werkwijze vanaf stap 2.

Sinaasappelmarmelade en gekonfijte sinaasappelschil

2 stuks sinaasappel
1 stuk citroen
20 gram suiker
25 gram water
Scheutje sinaasappellikeur
1 vanillestokje
2 stuks kardemom

1. Trek met een 'zesteur' banen van de schil van de sinaasappel en houd apart;
2. Snijd de sinaasappel en citroen in partjes (bewaar het sap);'
3. Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een pan en laat op laag vuur zachtjes koken tot de massa licht begint te geleren;
4. Verwijder het vanillestokje en de kardemom en laat de massa terugkoelen.

Gekonfijte sinaasappelschil

1. Breng water met weinig zout aan de kook en voeg de sinaasappelschil toe. Breng wederom aan de kook en zeef het geheel; spoel de sinaasappelschil koud onder de kraan;
2. Herhaal deze handeling 3 keer;
3. Breng suikerwater (gelijke delen suiker / water) aan de kook en voeg hierbij de opgekookte sinaasappelschil. Laat gedurende minimaal 2,5 uur afgedekt 'konfijten' bij een temperatuur van ongeveer 50 – 60 graden Celsius.

Maak het gerecht af met anijsbloesem, bonenbloesem en atsina cress.
Geniet!

De gehele receptuur is gebaseerd op 4 tot 6 personen.

Auteur: Julien Dame