

CHOCOLADE PISTACHE HOORNTJES

INGREDIËNTEN (afwerking):

- La Rose Noir hoorntjes (ref. cstd83 of cstw83)
- V.H. Krokant pistache (ref. 200746)
- V.H. Ganache pistache gemaakt in Pacojet
- V.H. cantonese zwarte sesam (ref. Ss45151054)
- La Rose Noir pluim (ref. chfewh400)
- La Rose Noir nest (ref. chNDDK504)
- V.H. Poederkleurstof goud (ref. 060956), silver (ref. 002211) en ruby

AFWERKING:

- 1 - Plaats wat krokant van pistache in de bodem van een hoorntje en laat even stijven.
- 2 - Vul aan met ganache van pistache om zo het hoorntje te vullen.
- 3 - Werk het hoorntje af met bv.:
 - Cantonese zwarte sesam;
 - Een chocoldepluim of ander chocolade dekor, al of niet met goud, silver of ruby kleurstof bespoten;
 - Gekonfijt rood fruit van Cesarin.



GEMBERSHOT



25 pers.



5 min.
(+ 1 dag)

INGREDIËNTEN:

- 150 gr sinaasappel-partjes Nice Fruit (ref. NIF 20301)
- 70 gr gembersap Sicolyl (ref. P10 B14-JUGG02XB07)
- 100 gr citroenpuree Sicolyl (ref. P10 S05-JUCI01XB01)
- 100 gr water
- 40 gr agave
- 2 stukken citroengras (gesneden en geschild)
- V.H. curcuma (gesneden en geschild)

Bereiding:

- 1 - Voeg in de Pacobeker de sinaasappel-partjes, gembersap, citroenpuree, water, agave, citroengras en curcuma toe.
- 2 - Pacoseer dit 3 maal met het 4 mes.
- 3 - Vervolgens vries je de pot in voor 24 uur. Vervolgens pacosseer je dit 3 maal.
- 4 - Doseer en serveer koud.



EEN COMPOSITIE VAN OUD-BRUGGE KAAS

Kaasbrooddeeg
ref. 1102108
Verp.: per 10 kg
Prijs : €6,10 / kg excl. BTW

Pluim
ref. GG028
Prijs : €22,50 excl. BTW

Stabilisator
voor hartig ijs
ref. 08288
Verp.: 3 x 1 kg
Prijs : €14,18 / kg excl. BTW



pacojet

Honing parels
ref. SPM 8384
Prijs : €25,50 / 200g excl. BTW

Paprika gerookt
ref. WB 204093
Verp.: 270 g / stuk
Prijs : €9,14 / kg excl. BTW

