



# Pint inspiratie

TIJDENS ICE THIS DAY PRESENTEERDE BJÖRN COCU VAN INTELLIGENTIA TASTE ROOMS ZIJN PINTS-CONCEPT. EEN EXTRAVAGANTE SMAAKSENSATIE WAARMEE HIJ INSPEELT OP TRENDS EN LUXE VERWENNERIJ. SAMEN MET HILDE DE BRABANDER DEELT HIJ VANUIT IJSCENTRUM DE BASISRECEPTEN. ZODAT JIJ OOK AAN DE SLAG KUNT MET UIT LAGEN OPGEBOUWDE PINTS. VERVANG DE FRUITSOORTEN, VARIEGATI EN ANDERE SMAAKTOEVOEGINGEN EN MAAK ER JE EIGEN SIGNATURE PINT VAN.

## Kookschuim

- 180 gram eiwit
- 90 gram kristalsuiker
- 90 gram water
- 270 gram kristalsuiker

Kook het water met de 270 gram kristalsuiker naar 120 graden Celsius.

Klop bij 115 graden Celsius het eiwit met de 90 gram kristalsuiker luchtig op de hoogste snelheid. Zet nu de planeetmenger op halve snelheid en voeg het suikerwater toe. Draai koud tot circa 40 graden Celsius.



## Parfait op basis van cranberry

300 gram Cranberrypuree

3 gram Gelatine

450 gram Kookschuim

600 gram Slagroom

Smelt de voorgeweekte gelatine. Klop de slagroom lobbig. Voeg nu een schepje slagroom bij de cranberrypuree. Vervolg dan met de gelatine. Meng in twee stappen dit mengsel met de pâte à bombe, spatel dan de slagroom erdoor.



## Pâte à bombe

175 gram Eigeel  
350 gram Kristalsuiker  
115 gram Water

Klop het eigeel luchtig op hoge snelheid. Kook de suiker met het water tot 115 graden Celsius. Zet de planeetmenger op halve snelheid en giet het suikerwater erbij. Draai koud tot circa 40 graden Celsius.

## Parfait op basis van slagroom

120 gram Slagroom  
4 gram Gelatine  
300 gram Pâte à bombe  
460 gram Slagroom

Verwarm de 120 gram slagroom naar 20 graden Celsius. Smelt de voorgeweekte gelatine. Klop de slagroom lobbig. Voeg de gelatine bij de lauwe slagroom. Meng in twee stappen dit mengsel met de pâte à bombe, spatel dan de slagroom erdoor.



## Pâte à bombe

175 gram Eigeel

350 gram Kristalsuiker

115 gram Water

Klop het eigeel luchtig op hoge snelheid. Kook de suiker met het water tot 115 graden Celsius. Zet de planeetmenger op halve snelheid en giet het suikerwater erbij. Draai koud tot circa 40 graden Celsius.

## Parfait op basis van witte chocolade

\* 300 gram Witte Chocolade

3 gram gelatine

450 gram Pâte à bombe

600 gram Slagroom

1 Vanillepeul

Smelt de witte chocolade en meng met de vanille. Smelt de voorgeweekte gelatine. Klop de slagroom lobbig. Voeg nu een schepje slagroom bij de chocolade. Vervolg met de gelatine. Meng in twee stappen dit mengsel met de pâte à bombe, spatel dan de slagroom erdoor.

\* Deze verhoudingen kunnen ook worden toegepast op alle andere soorten chocolade.



FRUIT IS EEN UITSTEKENDE SPELER OP HET GEBIED VAN VARIEGATI IN BIJVOORBEELD PINTS. HET IS ECHTER SOMS WEL ZOEKEN NAAR HOE JE DE BESTE TEXTUUR KRIJGT. HARDERE FRUITSOORTEN, ZOALS APPELS EN PEREN, ZAL JE WAT FIJNER MOETEN SNIJDEN. BIJ ZACHTER FRUITSOORTEN, ZOALS FRAMBOZEN, IS HET JUUST RAADZAAM OM HEEL RUSTIG EN VOORZICHTIG TE ROEREN. ZO BLIJVEN ZE NOG EEN BEETJE HEEL.

## Variegato cranberry

350 gram Cranberry  
185 gram Glucosestroop  
410 gram Kristalsuiker  
5 gram Gele pectine  
50 gram Citroensap

De cranberry's worden met de glucosestroop verwarmd tot 40 graden Celsius. 100 gram kristalsuiker wordt met de pectine gemengd en toegevoegd aan de cranberry's. De cranberry's worden voorverwarmd tot 85 graden Celsius. 310 gram kristalsuiker wordt toegevoegd. Vervolgens het citroensap. De cranberryvariegato is nu klaar voor verder gebruik.



## Ganache witte chocolade en frambozen

150 Witte chocolade

100 Slagroom

\*50 Frambozenpuree

\*Ook toepasbaar in dezelfde verhouding met ander fruit.

Verwarm de slagroom en frambozenpuree tot 85 graden Celsius. Meng met witte chocolade. Ganache is klaar als alle witte chocolade is opgelost is en goed gemengd is met de slagroom en het fruit. De ganache is nu klaar voor verder gebruik.