

Recept POMPOEN CHEESECAKE MET GEKARAMELISEERDE POMPOEN EN POMPOENSORBET



Dit dessert bestaat uit:

- Pompoen cheesecake
- Gekarameliseerde pompoen
- Krokantje van pompoen
- Jelly van pompoen
- Montage met o.a. spicy pompoensorbet, salty caramel crumble en fruit



BENODIGDHEDEN:

<p><u>Pompoen cheesecake</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 700 gram roomkaas • 200 gram suiker • 50 gram pompoensiroop <p>Monin pumpkin spice verkrijgbaar bij de horeca groothandel of betere drankenhandel</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 eidooiers • 3 eieren • 60 gram bloem • 450 gram pompoenpuree <p>Boiron pompoen puree verkrijgbaar bij de horeca groothandel</p> <ul style="list-style-type: none"> • silicone mal bloom 120 <p>verkrijgbaar bij de horeca groothandel of op https://shop.silikomart.com/en/home</p>	<p><u>Gekarameliseerde pompoen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pompoenblokjes • olijfolie • suiker 	<p><u>Jelly van pompoen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 gram pompoenpuree • 2 gram agar • 20 gram suiker
<p><u>Krokantje van pompoen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 450 gram pompoenpuree • 70 gram suiker • 8 gram emulbinder <p>Emulbinder is een blend van diverse zetmelen en daardoor breed toepasbaar. Het product geeft textuur aan glutenvrij brood, koekjes en cake. Emulbinder kan ook gebruikt worden voor het maken van hartige krokantjes.</p>	<p><u>Gekarameliseerde pompoen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • pompoenblokjes • olijfolie • suiker 	<p><u>Voor te dresen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • spicy pompoensorbet • salty caramel crumble <p>verkrijgbaar bij de horeca groothandel</p> <ul style="list-style-type: none"> • bramen • blauwe bessen • crème fraîche

Recept



BEREIDING:

Pompoen cheesecake

1. Sla de roomkaas luchtig in een keukenmachine.
2. Voeg de suiker en pompoensiroop toe.
3. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe.
4. Spatel als laatste de bloem en de pompoenpuree door de roomkaasmassa.
5. Vul de siliconen mal tot aan de rand en dek af met een laagje plasticfolie.
6. Stoom de cheesecake in een oven van 82°C gedurende 25 minuten.
7. Koel terug en plaats daarna in de (shock)vriezer.
8. Haal uit de siliconen mal en bewaar in de vriezer.
9. Laat in de koeling ontdooien voor gebruik.

Gekarameliseerde pompoen

1. Bak de pompoenblokjes aan in een beetje olijfolie.
2. Strooi de suiker over de pompoenblokjes en karamelliseer kort.
3. Koel terug en bewaar in de koeling.

Krokantje van pompoen

1. Draai alle ingrediënten fijn in een blender en verhit daarna in een pannetje naar 80°C.
2. Plaats in de koeling of vriezer tot gebruik.
3. Laat na het invriezen ontdooien in de koeling.
4. Strijk in een malletje en bak af op 130°C gedurende 12 minuten.

Jelly van pompoen

1. Meng alle ingrediënten met behulp van een staafmixer of blender.