

### 1.1.1 Fruit mousse anders rabarber met framboos

ingrediënten		bereiding
250 gr	Coulis rabarber/framboos	- slagroom lobbig kloppen
18 gr	Eiwitpoeder	- meng eiwitpoeder met 200 gr fruitcoulis dan opkloppen
10 gr	Cold gel	- 50 gr fruitcoulis mengen met cold gel
30 gr	dextrose	- mengen met opgeklopte basis en dextrose
200 gr	lobbige slagroom	- dan slagroom ondermengen

### 1.1.2 ganache witte choc – yoghurt - citroenmelisse

ingrediënten		bereiding
200 gr	Witte choc	- volle yoghurt met emulbinder mengen en op kamertemp. laten komen
200 gr	Volle yoghurt	- witte choc toevoegen en mixen. Kruiden toevoegen en terug mixen
3 gr	emulbinder	- laten opstijven in koeling
	citroenmelisse	- of yoghurt laten uitlekken dan is emulbinder niet nodig

### 1.1.3 gel framboos

ingrediënten		bereiding
100 gr	Fruit puree	- samen mixen
10 gr	dextrose	
3 gr	emulbinder	

- crisp rice met frambozenpoeder, yopol en witte chocolade
- krokant napoleon framboos oven 140 – 150°C
- vacuüm rabarber met vlierbloesem 60°C 15' à 20'
- rabarber met dunschiller in ijswater