

Millefoglie met 3 soorten chocolade, vanille-ijs met bloedsinaasappelsaus

Datum:	25-02-2008
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:
- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Bloedsinaasappelsaus:
- 12 eetlepels water
- 6 eetlepels suiker
- sap van 6 bloedsinaasappels

Millefoglie met 3 soorten chocolade:
- 12 vellen bladerdeeg
- 100 gram witte chocolade
- 100 gram melkchocolade
- 100 gram pure chocolade
- 1 eigeel
- bloem
- 8 eetlepels room

Garnering:
- 4 bloedsinaasappels, in partjes
- 8 mintblaadjes
- cacaopoeder

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de meld opnieuw kookt giet dan al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl je blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken; gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kun je de pan van het vuur nemen (nog wel blijven roeren tot het mengsel dik begint te worden). Als het mengsel dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als het mengsel schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijsmachine en laat het ongeveer 20 minuten draaien.

Bloedsinaasappelsaus:

Kook het water en de suiker in tot de helft. Voeg het sinaasappelsap toe en kook weer tot de helft in. Zeef de saus en laat hem op ijs afkoelen.

Millefoglie met 3 soorten chocolade:
Druk uit de vellen bladerdeeg 72 rondjes (ter grootte van een borrelglaasje ca. 6 rondjes per vel) en bestrijk 24 rondjes met losgeklopte eidooier.
Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de rondjes mooi goudbruin.
Smelt ondertussen de pure chocolade in een vuurvaste kom boven een pan nauwelijks pruttelend water. Roer er 3 eetlepels room door, haal de kom van het vuur en roer tot een vrij dikke massa is ontstaan. Herhaal dat met de melkchocolade plus 3 eetlepels room en tenslotte de witte chocolade plus 2 eetlepels room. Pak een rondje en bestrijk dit met de pure chocoladeroom, leg hierop een tweede rondje en bestrijk ook dit met de pure chocoladeroom. Leg er tenslotte een rondje op dat is bestreken met eidooier. Maak zo’n zelfde torentje bestreken met melkchocolade en een 3e torentje bestreken met witte chocolade.

Garnering:
Leg op elk bord 1 torentje pure chocolade, 1 torentje melkchocolade en 1 torentje witte chocolade. Verdeel wat bloedsinaasappelsaus op het bord en leg hierop een bolletje vanille-ijs. Leg de partjes sinaasappel in een waaiervorm op het bord en leg er ter completering een mintblaadje bij.