



GRAND DESSERT

Polonaise van schuimgevuld met slagroom en fruit
Tompouce van bladerdeeg
Bavaroise van bosvruchten en vanille

Master class van
Chef Allard

Polonaise van schuim gevuld met slagroom en fruit

Kookschuim

4 dl eiwit eiwit en suiker opkloppen

300 gram suiker

900 gram suiker suiker en water opkoken tot 120 graden C

350 gram water

Op spuiten tot polonaise en bakken 120 C ongeveer 1 uur

Vullen met slagroom en vers fruit en amandelkrokant.

Tompouce van Bladerdeeg

Korst uitrollen en vormen en laten rusten bakken op 220 C

Gele room koken met verse melk en roompoeder. Uitstorten en koelen.

Fondant temperen en boven korstplak insmeren

Vullen van onderplak met gele room

Bavaroise

Slagroom

Gelatine

Bosvruchten en Vanille

Bosvruchten Pureren met staafmixer

Gelatine en vanille toe voegen en monteren met slagroom

Vullen van vormen koelen

Lossen van vormen decoren en opmaken borden.
