Panna cotta 'espresso' met chocolademousse

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Amber's creatie!



Ingrediënten

- 250 g Tofu
- 200 ml Soya Drink Original - Alpro
- 200 g fondant chocolade 75% cacao
- 1500 ml Soya Drink Macchiato - Alpro
- 45 g agar agar
- 300 g kristalsuiker
- 500 g aardbei fruit puree - Ardo (100296810)
- 17 g agar agar
- Fruit pepper lemon - Verstegen (of Pumpkin spice)
- 25 g cacao ongezoet
- 50 g kristalsuiker

- 100 g bloem
- 50 g Soya Bakken en Braden - Alpro
- 50 g amandelmeel
- 150 g Greek Style Natuur - Alpro
- 30 g rode zuring, vers

Methode

1. Chocomousse: Kook de soya drink op en voeg de chocolade toe. Snijd de tofu in stukken en mix. Mix de ganache (melk en gesmolten chocolade) door de tofu. Giet in een vorm en laat opstijven in de diepvries.
2. Bavarois: Laat de machiato opkoken met de suiker en agar agar (30 g/l). Giet in een vorm en laat opstijven (hoeft niet in de diepvries maar dit ontvormt wel makkelijker)
3. Aardbeigel: Breng de aardbeienpuree aan de kook met de suiker en agar agar (3,5 g/100g). Laat 4 à 5 minuten doorkoken. Laat afkoelen. Mix en verdeel in een spuitzak.
4. Chococrumble: Meng de suiker met de margarine, bloem, amandelmeel en cacao. Verdeel op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 20-25 min op 160°. Laat afkoelen en breek in kleine stukjes.
5. Gedroogde yoghurt: Smeer de Greek style in een dun laagje open op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat drogen op 95° (4-6 u)

Fotografie

Foodphoto

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be