



© Ferrero, 2018

BRIOCHE-MOUSSECAKE MET NUTELLA®

Cakes / Mini Cakes | Vegetarisch | Heel Het Jaar Door

👤👤👤 | 1 hour 🕒 | 🍳🍳🍳

Maakt twee brioche-moussecakes;
6-8 porties per cake

INGREDIËNTEN

PRALINE-FEUILLETINE

- 68 g Feuilletine
- 119 g amandelpraline
- 50 g cacaoboter (gesmolten)
- 14 g boter (gesmolten)

HART VAN NUTELLA®

- 250 g Nutella®

GEROOSTERDE BRIOCHE-MOUSSE

- 90 g geroosterde brioche (gesneden in 1 cm blokjes)

- 192 g melk
- 70 g eierdooiers
- 38 g kristalsuiker
- 8 g gelatineblaadjes
- 193 g slagroom
- 12 grote hazelnoten (geroosterd)

BENODIGDHEDEN

- mengkom
- 2 siliconenmatten
- spatel
- deegroller
- liniaal
- fileermesje
- acetaatfolie en plakband
- schaar
- middelgrote pan
- handmixer met garde
- fijne zeef
- mengkom
- spuitzak met gewone tip van 1,5 cm
- 4 briochevormen van 15 cm (lengte) x 8 cm (breedte) x 5 cm (hoogte)
- Spray-airbrush met cacaoboter en kleurstof

door Dominique Ansel, de beste banketbakker ter wereld van 2017

KLAARZETTEN

Bedek de bodem en zijkanten van uw briochevormen met acetaatfolie.

PRALINE-FEUILLETINE

Meng, in de mengkom, uw stukjes feuilletine met de amandelpraline en gesmolten cacaoboter. Meng deze met uw hittebestendige menglepel tot de stukjes feuilletine volledig bedekt zijn.

Voeg de gesmolten boter toe en meng het goed door elkaar.

Gebruik een spatel en plaats de feuilletine op een siliconenmat. Leg er een tweede siliconenmat bovenop. Met gebruik van een deegroller rolt u het feuilletine-blad tot het ongeveer 3 mm dik is.

Verwijder de bovenste siliconenmat. Gebruik een liniaal om een rechthoek uit te meten die iets kleiner is dan 8 cm x 15 cm. Met een fileermesje snijdt u voorzichtig een rechthoek voor iedere cake. Wikkel ze in plastic en bewaar ze op kamertemperatuur, als u ze later gebruikt.

HART VAN NUTELLA®

Snijd 4 repen van het acetaatfolie van ongeveer 13 cm lang en 7 cm breed. Gebruik twee repen per cake.

Plak twee repen acetaatfolie in de lengte vast. Vouw de twee open einden naar het midden en maak een hartvormige koker. Plak dit aan elkaar vast.

Gebruik een klein stukje plastic om één kant van de acetaatkoker dicht te maken.

Gebruik een spuitzak en vul deze met Nutella®. Zet het een aantal uur rechtop in de vriezer tot het hard genoeg is om de vorm er af te halen.

GEROOSTERDE BRIOCHE-MOUSSE

Breng de melk aan de kook in een middelgrote pan op een matig vuur. Wanneer het gekookt heeft, haalt u de pan van het vuur en mengt de geroosterde briochestukjes met de melk. Bedek de bovenkant van de pan met plastic folie en laat het een kwartier trekken.

Nadat de brioche verzadigd is, gebruikt u een handmixer om de stukjes geroosterde brioche gedurende 1-2 minuten volledig te vermengen.

Zeef door een fijne zeef om alle stukjes brioche te verwijderen.

Leg de gelatineblaadjes in een kleine kom met ijswater, en zorgt dat ze volledig ondergedompeld zijn. Hierdoor kunnen ze “bloeien” en goed hydrateren.

Doe de melk met brioche terug in een middelgrote pan en breng het aan de kook.

Klop de melk samen met de suiker in een middelgrote kom.

Voeg de melk voorzichtig toe aan de eieren, al kloppend terwijl u giet. Wanneer u de helft van de melk in het eimengsel heeft gegoten en het getemperd is, giet u het eimengsel in zijn geheel in de overgebleven melk in de pan. Kook het ei- en melkmengsel al kloppend op een matig vuur tot het 85 °C bereikt heeft. Het zal de achterkant van een lepel net bedekken. Nu is het een crème anglaise.

Haal de gelatine uit het ijswater en knijp deze uit. Voeg het toe aan het crème anglaise-mengsel.

Klop de slagroom in een staande mixer met garde op middelhoge snelheid, totdat het zachte pieken vormt.

Gebruik een spatel en vouw de room in drie delen in het crème anglaise-mengsel tot het volledig gemengd is.

Wanneer de mousse klaar is moet deze direct gebruikt worden.

SAMENSTELLING

Plaats de feuilletine-rechthoek op de basis van elke briochevorm die reeds bedekt is met acetaatfolie.

Vul met mousse met een spatel tot 1/3 van de vorm, en druk het tegen de zijkanten van de acetaatfolie om luchtballen te voorkomen. Plaats het snel 3 minuten in de vriezer, zodat het half stevig wordt.

Verwijder het acetaat van het Nutella® hart en plaats het in het midden van het mousse, zodat de punt van het hart de feuilletine-basis aanraakt.

Vul met meer mousse tot ongeveer 1 cm van de bovenkant van de briochevorm. Sprengel halve geroosterde hazelnoten bovenop (ongeveer 12 halve noten per cake). Plaats het 3 minuten in de vriezer, zodat het iets steviger wordt.

Doe een deel van de briochemousse in een spuitzak met een tip van 1,5 cm. Spuit zes grote halve bollen bovenop de cake, als symbool van de zes kleine briocheballen.

Herhaal voor de tweede cake.

Plaats de hele cake in de vriezer totdat deze helemaal stevig is. Dit kan een aantal uur duren.

Wanneer het stevig is, haalt u het voorzichtig uit de briochevorm.

Gebruik een spuitpistool gevuld met oranje en bruine kleurstof en gesmolten cacaoboter en spuit zachtjes, zodat het lijkt op een gouden brioche.

Laat de cake een aantal uur temperen in de koelkast.

Laat de cake ongeveer 15 minuten op kamertemperatuur komen voor de optimale Nutella®-textuur. Snijd en serveer.
