



H Dessert

ESPUMA

van hazelnootadvocaat



ESPUMA

van hazelnootadvocaat



Benodigdheden

(Dessert voor 4 personen)

EsPuma van hazelnootadvocaat:

95 ml ongezoete slagroom

193 ml Cooymans

hazelnootadvocaat

32 ml Monin alcoholvrije

hazelnootlikeur

Slagroom:

100 ml gezoete slagroom

Advocaat:

20 ml Warninks advocaat

Krokantje:

4 st Didess vanille noisette

Karamelblokjes:

20 gr ijstopping karamelblokjes

Cress:

1/4 bakje shiso honey

Benodigdheden:

sifon

Mise en place

Meng de advocaat, siroop en slagroom goed door elkaar en doe het mengsel in een sifon met 2 gaspatronen.

Klop de slagroom lobbig.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Spuit de het hazelnootmousse in een glas of coupe. Knijp hier een kleine quenelle slagroom op en spuit er wat advocaat over.

Steek de vanille noisette in de quenelle en garneer het glas met de karamelblokjes en de cress.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777

Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Smakelijk voordeel 06 - 2017, gerecht 25874, peildatum 02-03-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.