



## Spiegeleitje van panna cotta en coulis van exotische vruchten en crunch van gedroogde Parmaham



### Panna cotta – Het eiwit

#### Ingrediënten:

225 g melk  
115 g room  
1,5 stuk vanille peul  
330 g room  
225 g suiker  
115 g Griekse yoghurt  
60 g limoensap  
30 g gelatine poeder met 150 g koud water  
44 g yoghurt poeder  
830 g room, lobbig opgeslagen

#### Bereidingswijze:

Verwarm de melk, 115 gram room en vanille, los hierin de gelatine op. Laat het afkoelen.

Meng de 330 gram room met suiker, Griekse yoghurt, limoensap, en het yoghurtpoeder tot een glad mengsel. Klop de 830 gram room op en spatel de drie mengsels voorzichtig

### Coulis – de dooier

#### Ingrediënten:

1000 g mango puree  
500 g passie puree  
540 g suiker water (50%water-50%suiker)  
43 g mangoazijn  
43 g amandelmelk  
2,5 g xantana  
sap van 1 limoen

#### Bereidingswijze:

Suikerwater maken en vermengen met de fruitpurees. Mix de ingrediënten allemaal samen terwijl je ondertussen beetje bij beetje de xantana toevoegt.

### Bouillion van parmaham

#### Ingrediënten:

500 g dingesneden Parmaham  
250 g suiker  
750 g water  
sap van 1 limoen  
Tijm & rozemarijn

#### Bereidingswijze:

Alle ingrediënten samen koken en ze laten infuseren gedurende minimaal 20 min. Daarna zeven.



## "Surprise" van Parmaham met eieren



### **Nougatine**

#### **Ingrediënten:**

750 g glucose  
500 g suiker  
200 g gedroogde Parmaham  
10 g hazelnootolie  
10 g glucose  
3 g fleur de sel

#### **Bereidingswijze:**

Caramel maken met glucose, suiker en water. Overige ingrediënten mengen en bij caramel voegen

### **Ijs van Parmaham met ei**

#### **Ingrediënten:**

205 g Parmaham  
500 g melk  
12,5 g melkpoeder  
12 eigelen  
62,5 g trimoline

#### **Bereidingswijze:**

Snij de Parmaham in fijne reepjes. Verwarm de melk en laat de Parmaham gedurende 10 u in melk trekken. Zeef het geheel en voeg daarna de eigelen, de trimoline en het melkpoeder toe aan de melk. Verwarm al roerend tot de massa bindt. (tot 85°C)

Vervolgens laten afkoelen en draai het ijs af in een machine.

### **Crumble van Parmaham**

**Bereidingswijze:** 200 gram Parmaham, in dunne plakjes snijden en op een bakplaat leggen. Dit gedurende 20 minuten op 150°C drogen in de oven. Laten afkoelen en dan fijn mixen met een handvol vanille koekjes naar keuze.



## Tiramisu van koffie met zoute toets van Parmaham



### **Mascarpone mousse**

#### **Ingrediënten:**

90 g eigelen  
175 g suiker  
60 g water  
270 g mascarpone  
2 x 30 g melk  
6 g gelatine poeder geweekt in koud water  
200 g geklopte room  
200 g Parmaham

#### **Bereidingswijze:**

verwarm het water en laat de Parmaham hier gedurende 2 nachten in infuseren. Zeef het vervolgens.

Kook het water met 30 gram melk, giet een beetje bij de dooiers en roer dit goed glad en voeg de rest er aan toe. Verwarm tot 85°C. Haal de pan van het vuur en giet de massa in een kom van een keukenrobot.

Klop de massa koud in de machine tot een stevige massa. (Er ontstaan piekjes aan de klopper) Neem 105 gram van deze massa af. Smelt de gelatine en voeg deze voorzichtig onder de massa.

Meng de overige melk en de mascarpone tot een glad mengsel en spatel dit onder de pate a bombe.

Vervolgens de geslagen room onder spatelen.

### **Koffie crème brûlée**

#### **Ingrediënten:**

600 g room  
230 g suiker  
360 g eigelen  
1 vanillestokje  
2 blaadjes gelatine geweekt in koud water

#### **Bereidingswijze:**

Verwarm de room, eigelen, suiker en de vanille in een pannetje al roerend tot 85°C.

Voeg er de geweekte, uitgeknepen gelatine bij. Roer het mooi glad.

Voeg 22 gram gemalen koffie toe en vermeng dit. Laat afkoelen.

### **Koffie crumble**

#### **Ingrediënten:**

50 g suiker  
50 g amandel poeder  
30 g bloem  
12 g cacao poeder  
10 g gemalen koffie  
40 g zachte boter  
50 g fijngesneden Parmaham

#### **Bereidingswijze:**

Meng alle ingrediënten behalve de ham in de keukenrobot. Verwarm de oven voor op 150°C. Rol het deeg dun uit op een bakmatje en bak het af op 150°C. Laat het deeg afkoelen en mix het fijn. Vermeng de fijngesneden Parmaham eronder.