



IVOIRE MAKRONER

MAKRONER
125 g afskallede hele mandler
300 g sukker
ca 1 dl pasteuriserede æggehvider

MAKRONER
Mandler og sukker blendes så fint som overhovedet muligt i en foodprocessor. Tilsæt æggehviderne lidt ad gangen. Stop så snart massen får konsistens som tyk havregrød - den må ikke flyde ud.
Den færdige makronmasse kommes op i en sprøjtepose med en lille glat tylle (1 cm i diameter). Massen sprøjtes ud på en bageplade beklædt med bagepapir i små runde kager, der har en diameter som en 2-krone.

Bages ved 125° i ca 18-20 minutter. Afkøles og opbevares i tætsluttende dåse.

IVOIRE CHOKOLADE CREME
Husblasen lægges i blød i ½ liter koldt vand i en ½ time. Chokoladen hakkes fint. Fløden bringes i kog og tages af varmen. Efter 5 minutter hældes den varme fløde over den finthakkede chokolade, og der røres til chokoladen er helt smeltet.

Husblasen knuges for vand og kommes direkte i chokolademassen. Rør godt. Passér gennem en sigte. Cremen afkøles helt i køleskab i minimum 2 timer eller gerne til næste dag.

Den iskolde creme piskes luftig med håndmixer og kommes i en sprøjtepose med stjerne-tylle. Cremen sprøjtes i smukke rosetter og hvid chokolade rives over. Opbevares på køl indtil servering.



JIVARA & VALNØDDE COOKIES

JIVARA LACTÉ & VALNØDDE COOKIES
250 g blødt smør
250 g sukker
1 knivsp. salt
2 æg
275 g hvedemel
1 tsk bagepulver
200 g grofthakkede valnødder
200 g grofthakket Valrhona Jivara Lacté mælkechokolade

Blødt smør, sukker og salt røres luftigt.

Æggene tilsættes et ad gangen, mens der stadig røres.

Mel, bagepulver, grofthakkede valnødder og grofthakket Jivara blandes godt og tilsættes den luftige masse.

Dejen sættes af i 18 stk. store kager på bageplade beklædt med bagepapir. Stil dem med god afstand, da de flyder ret så meget ud.

Bages ved 170° til de er gyldne – ca. 16-20 min.

Det er naturligvis muligt at lave et større antal mindre cookies. Beregn da blot at bage tiden også vil ændre sig.



ARMANA TÆRTE

MØRDEJ
300 g hvedemel
150 g blødt smør
100 g flormelis
1 æg
Korn fra vaniljestang

CHOKOLADE FLAN
80 g Valrhona Le Noir Amer 71%
50 g smør
50 g sukker
2 stk æg

ABRIKOS SYLT
3 bl. husblas
200 g tørrede abrikoser
150 g sukker
3 dl vand
Saft fra ½ citron

MØRDEJ
Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet dej. Dejen stilles koldt i ½ time. Den kolde dej udrulles i en anelse mel. En tærteform med løs bund 26 cm i diameter fores med den udrullede mørdej. Dejen trykkes godt op af siderne (formen skal ikke smøres).

CHOKOLADE FLAN
Chokoladen finthakkes og smeltes for svag varme sammen med smørret. Sukker og æg piskes med en håndmixer til tyk »æggesnaps«. »Snaps og chokoladesmør« vendes forsigtigt sammen til en ensartet dej og fyldes i den mørdejsforede form og stryges glat. Bages ved 150° til flanen har sat sig og giver efter ved et lille tryk. Cirka 18-20 min. Afkøles helt før sylten kommes på.

ABRIKOSSYLT
Husblasen lægges i blød i ½ l koldt vand ½ time. Abrikoserne skæres i ¼ og koges under låg med sukker, vand og citronsaft. Lad sylten simre under låg ca. 45 min. - skum af hvis det er nødvendigt. Gryden tages af varmen. Vent 10-15 min. Husblasen knuges for vand og kommes direkte ned i den varme sylt. Den færdige sylt nedkøles i en ny skål og stilles i køleskab 1 times tid. Den letafkølede sylt fordeles på den afkølede bagte chokoladeflan. Hele herligheden stilles i fryseren 2-4 timer og skæres med en skarp kniv dryppet i kogende vand. Server evt. med lidt creme fraiche eller flødeskum.



CARAÏBE MOUSSE

CARAÏBE MOUSSE
125 g Valrhona Caraïbe 66% grand cru
1 dl pasteuriserede æggeblommer
100 g sukker
1½ dl pasteuriserede æggehvider

Chokoladen hakkes fint og smeltes i en skål over vandbad. Husk, at der aldrig må komme vand ned i chokoladen, da den så bliver ødelagt. Chokoladen skal være godt lun.

Æggeblommer og sukker piskes til en tyk æggesnaps med en håndmixer. Kom den smeltede chokolade op i »snapsen» og rør godt.

Æggehviderne piskes lige akkurat stive. Halvdelen vendes forsigtigt op i »chokolade snapsen». Til sidst vendes resten i. Stop når moussen er ensartet.

Moussen hældes op i en flad beholder, hvorfra den er nem at ske op med en spiseske dypet i kogende vand.

Det er naturligvis også muligt at anrette den nylavede mousse i portionsglas eller lignende. Moussen kan opbevares op til 2 dage i køleskab.

Manjari glas med grissini



VALRHONA

VALRHONA



DESIGNET TIL
DEN KRÆSNE

VALRHONA



5

CHOKOLADE
DRØMME



FEM VALRHONAOPSKRIFTER KOMPONERET AF
METTE BLOMSTERBERG

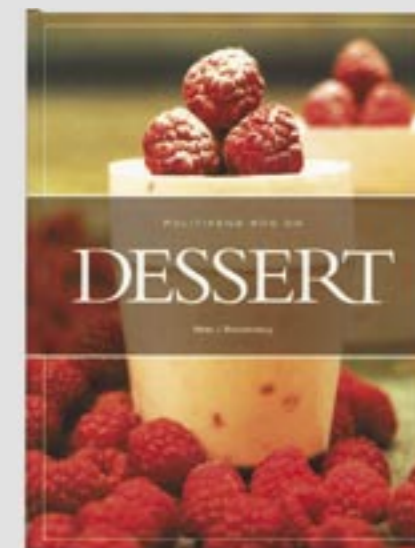
METTE BLOMSTERBERG HAR FREMTRYLLET FEM ENKLE CHOKOLADERØMME BASERET PÅ VALRHONA CHOKOLADE. FÆLLES FOR OPSKRIFTERNE ER, AT DE ER NEMME AT GÅ TIL OG AT RESULTATET VIL BELØNNE BÅDE DIG OG DINE GÆSTER MED DE SKØNNESTE SMAQSINDTRYK FRA DET SØDE KØKKEN.

Glæd dig!



»DESSERT«

METTE BLOMSTERBERGS KÆRLIGHEDSERKLÆRING TIL DET SØDE LIV. BOGEN OSER AF SANSELIQE OPLEVELSER OG REN FORKÆLELSE - OG ER ET UNIVERS AF INSPIRATION...



MOCCA CHOKOLADE CRÈME
½ dl letmælk
15 stk. kaffebønner (ren Arabica)
100 g Valrhona Manjari 64% grand cru
3 dl piskefløde
2 ½ dl piskefløde
+ en anelse revet Manjari 64% til drys

Grissini - min. 10 stk.
(Resten af dejen kan fryses ned)
200 g hvedemel
75 g kakao
150 g blødt smør
100 g flormelis
1 æg

MOCCA CHOKOLADE CRÈME - CA 8 Å 0,75dl/stk
Glassene stilles klar. Mælk og kaffebønner koges op. Gryden tages af varmen. Chokoladen hakkes fint og kommes op i den varme mælk og smeltes heri. Passér gennem sigte. Kassér kaffebønnerne. Vent 10 min. til chokolademælken kun er let varm. Pisk 3 dl. piskefløde til let skum. Vend forsigtigt den let lune "chokolademælk" op i den letpiskede fløde. Når mocca chokolade cremen er ensartet, fordeles den straks i glassene. Gør plads til lidt flødeskum på toppen. De fyldte glas stilles i køleskab minimum 2 timer, men gerne til næste dag. Inden servering letpiskes de 2 ½ dl. piskefløde og lægges som top på de kolde cremer. Drys til sidst med den revede chokolade og afslut smukt med grissini.

Grissini
Alle ingredienserne æltes sammen til en ensartet dej. Dejen stilles koldt ½ time inden udrulning.
Den kolde dej udrulles/trilles til tynde grissini ca. 10 cm lange og ca. ½ cm tykke.
Bages på bageplade beklædt med bagepapir ved 150° i ca. 20 min. Afkøles på bagerist og opbevares i tætsluttende dåse.