

# KerstRecepten van Hans D'Heer

## Honing in desserts

### Mousse van honing

#### Ingrediënten:

1 liter melk  
250 g honing  
50 g suiker  
400 g dooiers  
24 blaadjes gelatine in koud water weken  
1 liter room half opgeklopt

#### Bereiding:

Melk, honing, suiker en eigeel koud mengen met een klopper.  
Deze massa verwarmen tot 85°C en terwijl constant zachtjes roeren.  
Van het vuur nemen, gelatineblaadjes uitknippen en onder roeren terwijl de massa nog warm is.  
Deze massa laten koelen tot +/- 30°C en de room in 2 x onder roeren.  
Deze massa in gewenste vormen gieten samen met nodige vullingen.  
(bv een laag biscuit, stukjes nougat, stukjes framboos, ...)

### Honing Ganache

#### Ingrediënten:

760 g melkchocolade  
100 g honing (liefst geen vloeibare)  
32 g water (zeer warm)  
204 g room (zeer warm)  
100 g boter

#### Bereiding:

Karamelliseer de honing, voeg het water toe en daarna de vloeibare room.  
Laat eventjes koken en giet dan op de gesmolten chocolade





## Chocolademousse met origine chocolade en honing op basis van een ganache

### Ingrediënten:

190 g volle melk

75 g honing

190 g rode vruchtenpuree of bosvruchtenpuree

460 g Origine Manjari chocolade (of donkere chocolade) in fijne stukjes gehakt

3 blaadjes gelatine (weken in koud water)

750 g room (half opgeklopt)

### Bereiding:

Melk, honing en vruchtenpuree tot kookpunt brengen en onmiddellijk op de chocolade gieten.

Met garde mengen tot een mooie homogene chocoladeganache.

Dan direct de gelatineblaadjes uitknippen en onder de warme chocolade massa roeren.

Als deze massa +/- 30°C heeft, de room in 2 x zachtjes onder roeren.

Verwerken in gewenste vormen.

## Noga Glacé met frambozensorbet

### Ingrediënten:

200 g honing

100 g suiker

30 g glucosepoeder

210 g eiwit

1 l room 35% (3/4 opgeklopt)

Garnituur:

100 g noga pasta ( bv PreGel Torroné)

200 g Griottines op Cointreau

200 g cranberry's

400 g noga stukjes

75 g gehakte pistache noten

### Bereiding:

Honing, suiker, glucosepoeder en 1/3 water op vuur verwarmen tot 121°C.

Bij 115°C de eiwitten beginnen te kloppen, de suikers doorkoken tot 121°C en straalsgewijs bij de kloppende eiwitten gieten. Kloppen in middelmatige snelheid tot het koud aanvoelt.

Het garnituur mengen en onder de eiwitten spatelen. De room nadien onder spatelen. Deze massa uitstorten in ringen van 2 cm hoogte en glad strijken. Stockeren in diepvries. Serveren met frambozensorbet.

## Brownies

### Ingrediënten:

185 g ei  
60 g honing  
85 g suiker  
70 g amandelmeel (100 %)  
95 g room 35%  
60 g bruin rijstmeel  
45 g aardappelzetmeel  
6 g bakpoeder  
20 g cacao poeder  
80 g gesmolten boter  
45 g chocolade [1] 70%



### Bereiding:

Meng de eieren, honing en suiker zonder te kloppen.  
Zeef het rijstmeel en zetmeel samen met het amandelmeel, cacao poeder en bakpoeder aan het mengsel. Meng alles door elkaar en giet de room erdoor.  
Voeg tot slot de gesmolten chocolade en boter toe.  
Vul het cakedeeg in vormpjes tot +/- 2/3)  
Bedeck de vormen met bakpapier en leg er een bakplaat overheen om te voorkomen dat het deeg te veel in de oven rijst. (wat ruimte laten tussen beslag en plaat)  
Bakken aan 180 ° C, +/- 15'.  
Controleer of het volledig gebakken is door een mes in het midden te steken. Als het er schoon uitkomt, is het gebak klaar.

**Sincerely, Hartelijke groet**

**Hans D'heer**