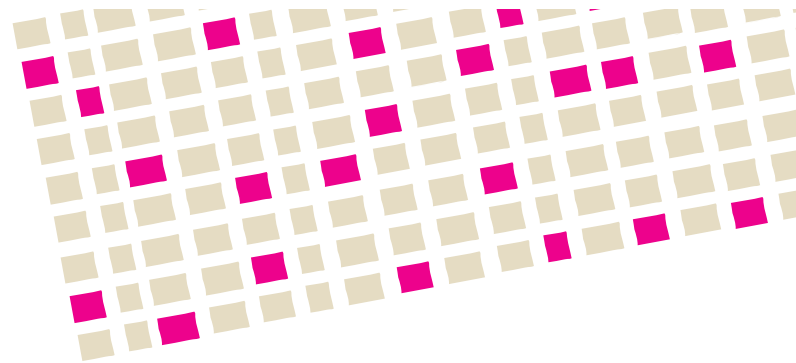


# Croquembouche "New Style"



5000700  
Slagroomsoesjes

- 12,5 gram
- 190 stuks/doos



Bereidingstijd 30 minuten

## Karamel

Kook de suiker met water tot een lichte karamel en doop de soesjes er in.

## Italiaanse meringue

Klop het eiwit met de suiker tot er lichte pieken kunnen gevormd worden. Laat de fondantsuiker op de hoogste stand koken in de magnetron (2 à 3 minuten op 850 Watt) en giet deze straalsgewijs op het opgeklopte eiwit. Klop het schuim koud.

## Duitse of Zwitserse meringue

Klop het eiwit met suiker op tot dikke pieken, zeef de poedersuiker en spatel deze onder het eiwit. Spuit deze in de gewenste vorm en laat drogen in een oven van 90°C gedurende minimaal 2 uur (in een gesloten verpakking kunnen de merigues makkelijk een paar weken worden bewaard).

## Mascarpone crème

Meng de mascarpone met de eieren en poedersuiker en klop deze los. Klop de slagroom met het sinaasappelsap lobbijg en meng ze door de mascarpone. Laat opstijven gedurende 2 uur en schep er quenelles van.

PANESCO  
CONNECTING TASTE

**Ingrediënten**  
3 personen

Fondant chocolade

Karamel

- 100 gr suiker
- 2 eetlepels water

Italiaanse meringue

- 1 dl eiwit
- 25 gr suiker
- 100 gr fondantsuiker

Duitse of Zwitserse meringue

- 1 dl eiwit
- 100 gr suiker
- 200 gr poedersuiker

Mascarpone crème

- 250 gr mascarpone
- 5 eieren
- 50 gr poedersuiker
- sinaasappelsap

Een croquembouche is een klassiek Frans nagerecht, een soort pièce montée dat vaak bij bruiloften wordt geserveerd. Het is een hoge kegel van soesjes die gevuld zijn met room of crème dat met karamel vermengd is. Doorgaans wordt dat versierd met draden karamel, gesuikerde amandelen, chocolade, bloemen of linten. De naam is afgeleid van het Franse "Croque en bouche", ofwel knispert in de mond.