

Frambozenchocoladekogel

- 300 g (diepvries)frambozen
 - 100 g suiker
 - 100 g witte chocoladeparels van Callebout
 - Siliconenmal '1 cm ballen'
1. Doe de frambozen in een pan met een lepel water en de suiker.
 2. Breng voorzichtig aan de kook en roer goed.
 3. Laat 5 minuten zachtjes koken, passeer door een bolzeef en laat de coulis afkoelen.
 4. Doe een deel van de afgekoelde coulis in een siliconenmatje voor kogels en laat bevriezen. Steek in elke kogel een cocktailprikker.
 5. Smelt de chocolade boven een pan met heet water.
 6. Dompel de bevroren coulisblokjes in de gesmolten en licht afgekoelde chocolade plaats op bakpapier en verwijder de prikker. Druk het gaatje van de prikker even dicht of vul aan met wat chocolade. Laat bij kamertemperatuur hard worden. De coulis zal nu ontdooien in het chocoladeomhulsel.

Basilicumkogels (recept Roger van Damme)

- 2 g gelatinepoeder
 - 10 g koud water
 - 115 g citroensap
 - 75 g ei
 - 85 g suiker
 - 100 g boter
 - 30 g basilicumblaadjes
 - Siliconenmal '1 cm ballen'
1. Week de gelatine in het water.
 2. Meng het citroensap, de eieren en de suiker en verwarm al roerend tot maximaal 84 °C
 3. Voeg de gelatinemassa toe en laat afkoelen tot 37 °C.
 4. Doe in de blender en monteer de boter door deze in kleine blokjes toe te voegen.
 5. Doe de basilicumblaadjes bij de curd. Blender zeer fijn tot helder groen en vul d.m.v. een spuitzak de siliconenvorm met de 1 cm ballen.
 6. Vries direct in. (geforceerd koelen)
 7. Druk de bevroren kogels uit de mal, leg op het bord bij de andere componenten van je creatie en laat ontdooien (dat duurt slechts een paar minuten)