Pimped donut

Bij Ter Groene Poorte bewijzen ze jaar na jaar dat ook grootkeukenkoks de culinaire vinger aan de pols houden. In samenwerking met Chefs**pro**Veggie ontwikkelden de leerlingen van het 6e en 7e jaar van de afdeling grootkeuken voor het 2e jaar op rij enkele lekkere én gezonde veggie gerechten.

Dit jaar ligt de focus op ontbijt en desserts. Een veggie interpretatie van klassiekers in een nieuw jasje. Hieronder Liam's creatie!



Ingrediënten

- DEEG
- 75 g Soya Bakken en Braden - Alpro
- 500 ml Soya Drink Original - Alpro
- 750 g bloem
- 250 g rietsuiker
- 125 g bakpoeder
- VANILLEPUDDING
- 120 g vanillepoeder
- 1000 ml Soya Drink Original - Alpro
- 180 g rietsuiker
- 250 g pistachenoten - Verstegen (95674)
- 5 el zonnebloemolie

- APPELGEL
- 90 ml citroensap - ReaLemon (100100000)
- 2 appel, vers
- 180 g rietsuiker
- agar agar (3,5 g op 100 g)
- 300 g fondant chocolade 75% cacao
- 400 g fruit brunoise - Ardo (100307410)
- Fruit Pepper strawberry lemon - Verstegen (815081)
- lemon cress, vers

Methode

1. Donut: Meng al de ingrediënten en kneed tot je een vliesje kan maken in het deeg. Laat 30 minuten rusten. Rol het deeg uit op 2 cm. Steek met een uitsteekvorm rondjes uit en maak in het midden van elk rondje een holte. Laat even rusten. Bak af in frituurvet op 165°
2. Pudding: Breng 3/4e van de soya drink aan de kook met de suiker. Meng de rest van de soya drink met het vanillepoeder (zo vermijd je klontervorming). Voeg toe aan de warme vloeistof zodra die kookt en laat nog even doorkoken tot de gewenste dikte. Laat afkoelen. Cutter de pistaches met de olie tot een pasta en voeg toe aan de pudding voor een mooie groene kleur.
3. Appelgel: Schil de appels en de citroenen en cutter ze fijn. Pers alles uit door een schone keukendoek in een pannetje. Breng het vocht aan de kook en voeg de agar agar toe. Laat 2 minuten doorkoken.
4. Snijd de donut in 2 en spuit de crème ertussen.
5. Dop de bovenste helft in gesmolten chocolade en vervolgens in de fruitbrunoise met de fruitpeper.
6. Spuit de gel er bovenop en werk af met lemon cress.

Fotografie

~~Foodphoto~~

Dit recept is van
Ter Groene Poorte

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be