Vanillemousse met mango-passievruchtinterieur

Een luchtige vanillemousse met een verrassend fris hart van mango en passievrucht. De krokante bodem van speculaas en chocolade zorgt voor een heerlijk contrast in smaak en textuur.
Met de plantaardige alternatieven van Flora Professional en Violife creëer je een elegant dessert dat perfect past op een feestelijk menu. Helemaal plantaardig, zonder in te boeten op romigheid of verfijning.



Ingrediënten

- MANGO-PASSIEVRUCHTINTERIEUR: 100 g suiker
- 300g Violife creamy- alternatief voor roomkaas 500g, op kamertemperatuur
- 140 g coulis, bestaande uit 80 g mango en 60 g passievrucht
- 2,5 g agar-agar
- 150g Flora Professional 1l plantaardige roomvervanger 31% koken & opkloppen, opgeklopt tot mayonaisedikte
- VANILLEMOUSSE: 200g Violife creamy- alternatief voor roomkaas 500g, op kamertemperatuur
- 100g Violife alternatief voor zure room 500g
- 20g citroensap
- 80g suiker
- 20g vanillesuiker
- 1 vanillestok

- 100g Flora Professional 1l plantaardige culinaire roomvervanger 15% koken
- 3g agar-agar
- 150g Flora Professional 1l plantaardige roomvervanger 31% koken & opkloppen
- KROKANTE SPECULAAS-CHOCOLADEBODEM: 100 g vegan speculaas (bv Lotus)
- 33g Flora Professional plantaardig alternatief voor roomboter 2,5kg
- 20g vegan chocolade

Methode

1. MANGO-PASSIEVRUCHTINTERIEUR: Meng de Violife Creamy met de suiker tot de suiker volledig is opgenomen.
2. Meng de coulis met de agar-agar en breng aan de kook. Laat minstens 30 seconden zacht doorkoken. Laat de warme coulis afkoelen tot ongeveer 40 °C.
3. Roer de coulis geleidelijk door de Violife Creamy. Meng tot een gladde massa. Spatel de opgeklopte Flora Professional 31% er voorzichtig onder.
4. Giet de bereiding in een kleinere siliconenvorm of insertvorm en plaats in de diepvries tot het interieur volledig bevroren is.
5. VANILLEMOUSSE: Meng de Violife Creamy, Violife Sour Cream, het citroensap, de suiker en de vanillesuiker tot een gladde massa.
6. Meng de Flora Professional 15% met de agar-agar, het merg van het vanillestokje en het lege vanillestokje. Breng aan de kook en laat minstens 1 minuut zacht doorkoken. Verwijder het vanillestokje en laat de warme bereiding afkoelen tot ongeveer 40 °C.
7. Meng de bereiding met Flora Professional 15% en agar-agar geleidelijk onder de Violife-massa tot een glad geheel.
8. Klop de Flora Professional 31% luchtig op tot mayonaisedikte. Spatel de opgeklopte Flora Professional 31% voorzichtig door de moussebasis.
9. KROKANTE SPECULAAS-CHOCOLADEBODEM: Verkruimel de speculaas.
10. Smelt de Flora plantaardig alternatief voor roomboter samen met de vegan chocolade.
11. Meng de gesmolten chocoladebereiding onder de speculaaskruimels. Houd apart tot de mousse volledig bevroren is.
12. OPBOUW EN AFWERKING: Vul de siliconen rolvorm gedeeltelijk met de

vanillemousse.

13. Plaats het bevroren mango-passievruchtinterieur centraal in de mousse. Vul verder aan met de resterende vanillemousse. Laat bovenaan voldoende ruimte vrij voor de speculaasbodem. De bodem moet na het ontvormen mooi aansluiten op de mousse.
14. Plaats de vorm in de diepvries tot de mousse volledig bevroren is.
15. Verdeel de speculaasbereiding over de vrijgehouden zijde. Druk licht aan tot een egale, stevige bodem. Plaats opnieuw in de diepvries tot de bodem stevig is.

Dit recept is van Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be