

## Recept Chocoladeparfait

### Recept

_____ stuks	8 couverts	grondstof	bijzonderheden
	100 gram	heel ei ( uit pak)	gebruik gepasteuriseerde eiprodukten i.v.m. gevaar voor salmonellabesmetting!
	50 gram	eidooier (uit pak)	
	100 gram	kristalsuiker	
	50 gram	couverture ( chocolade)	
	50 gram	creme de cacao	
	5 dl	slagroom	zonder suiker
<b>Garnering</b>			
		slagroom	met suiker
		amandelschaafsel	gebruneerd
		chocoladegaletjes, -krullen of -sticks	

Parfait wordt stilstaand gevoren ijs genoemd en heeft omdat het moet bevriezen een erg lange bereidingstijd!

### Werkwijze

#### Mise-en-place:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

#### Werkwijze:

- Verzamel je grondstoffen, weeg ze af en geef ze eventueel de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Klop de slagroom lobbij (yoghurtdikte) en zet het in de koeling.
- Doe eieren, eidooiers en suiker bij elkaar in een bekken, en verwarm dit onder voortdurend kloppen met een garde au bain-marie, tot ongeveer 60 °C (controleer dit met behulp van een thermometer).
- Klop daarna uit de bain-marie halen en koud en luchtig.
- Smelt de couverture (in de bain-marie of magnetron).
- Spatel de gesmolten couverture met de crème de cacao door de eiermassa.
- Spatel de slagroom erdoor.
- Stort de massa in vormen en vries het ± 2,5 - 3 uur in.

#### Afwerking/serveren:

- Los de parfait op borden.
- Garneer de parfait met stijfgeslagen slagroom, amandelschaafsel en eventueel chocoladekrullen.

#### Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op en verzorg de keuken.