

Framboos litchi

Compositie

1. Pâte de fruit framboos litchi
2. Rode vruchtencoulis
3. Frambozenbiscuit (microgolf)
4. Luchtige frambozencrème
5. Guimauve

1. Pâte de fruit framboos litchi **Werkwijze**

PatisFrance Starfruit Framboise	200 g
PatisFrance Starfruit Litchi	340 g
Pectine jaune	13 g
Griesmeelsuiker	600 g
Glucose	120 g
Citroenzuur (tot 50% verdunnen)	12 g

Verwarm de **Starfruits**, voeg er de suiker-pectine mengeling aan toe en kook tot 106°C. Giet in een kader. Eens afgekoeld, snij op gewenste grootte.

2. Rode vruchtencoulis **Werkwijze**

PatisFrance Starfruit Fruits Rouges	1000 g
Suiker	50 g
Agar agar	4 g

Kook de **Starfruit Fruits Rouges**, voeg er de mengeling suiker-agar agar aan toe en kook gedurende 2 min.

3. Frambozenbiscuit (microgolf) **Werkwijze**

Puratos Tegral Biscuit	500 g
Eieren	375 g
Water	50 g
Frambozenpoeder	50 g

Meng alle ingrediënten samen met de klopper gedurende 7 min. Vul kartonnen bekertjes tot 1/3^{de} en bak in de microgolf op maximum vermogen gedurende 30 sec.

Framboos litchi

4. Luchtige frambozencrème

Melk	250 g
<i>PatisFrance Framboise</i>	<i>250 g</i>
<i>Puratos CPT</i>	<i>50 g</i>
Suiker	65 g
Room	150 g

Werkwijze

Maak een banketbakkersroom met de melk, de **Starfruit Framboise** en de **CPT**-suiker mengeling. Laat afkoelen. Klopt de banketbakkersroom glad en voeg er de opgeklopte room aan toe.

5. Guimauve

Werkwijze

Spuit fijne banden guimauve op suiker, uitgestreken op een bakplaat.