

Lolly citroen basilicum

Compositie

1. Crémeux citroen basilicum
2. Amandelzanddeeg
3. Gele chocoladeglassage
4. Meringue suisse

Decoratie

Dompel de lolly's in de gele chocoladeglassage (3). Plaats hierop de amandelzanddeeg (2) en vervolgens de Meringue suisse (4).

1. Crémeux citroen basilicum

<i>PatisFrance Starfruit Citron</i>	150 g
Limoenzeste	1
Volle melk	60 g
Verse basilicum	6 g
Gelatine in poeder	3 g
Water	18 g
Eieren	105 g
Suiker	110 g
Boter	160 g

Werkwijze

Laat de limoenzeste en de basilicum in de warme melk infuseren. Laat de gelatine weken in het water. Verwarm de **Starfruit Citron**. Mix de eieren met de suiker en voeg er de infusie aan toe. Voeg vervolgens de **Starfruit Citron** toe en kook tot 85°C. Giet dit op de gelatine en laat afkoelen tot 40°C. Voeg vervolgens de boter in stukjes toe. Mixen en bewaren aan 4°C. Spuit de crémeux in truffelbolletjes en plaats vervolgens het stokje. Plaats in de diepvries.

2. Amandelzanddeeg

<i>Puratos Tegral Patacrout</i>	450 g
<i>PatisFrance Amandes Râpées en poudre</i>	50 g
Boter	200 g
Eieren	50 g

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen tot een homogeen deeg. Uitrollen op 2 mm en steek cirkels uit met een diameter van 2 cm. Bak vervolgens tussen 2 geperforeerde siliconen matten aan 170°C.

Lolly citroen basilicum

3. Gele chocoladeglassage

<i>Belcolade Blanc Intense</i>	300 g
<i>Belcolade Pure Prime Pressed</i>	150 g
<i>Cocoa Butter</i>	
Geel gekleurde cacaoboter aan 10%	QS
Duivenpitolie	25 g

Werkwijze

Meng alle ingrediënten en verwerk aan 40°C.

4. Meringue suisse

Eiwit	300 g
Fijne suiker	150 g

Werkwijze

Verwarm tot 60 à 70°C en koel af met de klopper. Spuit op bakpapier en bak gedurende 1u30 op 80°C. Bewaar op een droge plaats of in een hermetisch gesloten doos.