

Fraîcheur ensoleillé

Compositie

1. Citrusstreusel
2. Citroencrème
3. Meringue française
4. Pistachebiscuit
5. Gelei van bloedappelsien

1. Citrusstreusel

PatisFrance Crousticrep Blond	75 g
PatisFrance Amandes Râpées	110 g
Bloem	110 g
Fijne suiker	125 g
Fleur de sel	2 g
Boter	125 g
Zeste van sinaasappel, limoen en pompelmoes	1 van elk

Werkwijze

Meng alle ingrediënten met de vlinder, behalve de **Crousticrep Blond**. Wanneer deze goed gemend zijn, voeg de **Crousticrep Blond** toe. (niet te lang mixen zodat de **Crousticrep Blond** niet kruimelt)

Uitrollen op 3,5 mm en de gewenste vorm uitsteken. Bakken op 180°C gedurende 15-17°C met open dampfleutel.

2. Citroencrème

PatisFrance Starfruit Citron	150 g
Limoenzeste	1
Volle melk	60 g
Eieren	105 g
Suiker	110 g
Gelatine in poeder	3 g
Water	18 g
Boter	160 g

Werkwijze

Laat de limoenzeste infuseren in de warme melk. Verwarm de **Starfruit Citron**. Mix de eieren met de suiker en voeg de infusie toe. Giet op de warme **Starfruit Citron** en kook tot 85°C. Giet op de gelatine en laat afkoelen tot 40°C. Voeg er nu de boter in stukjes aan toe, mix en bewaar aan 4°C.

Fraîcheur ensoleillé

3. Meringue française

Eiwit	200 g
Griesmeelsuiker	200 g
Bloemsuiker	200 g

Werkwijze

Klop de eiwitten tot pieken samen met het griesmeelsuiker. Voeg vervolgens, met de spatel, de gezeefde bloemsuiker toe. Spuit fijne banden en punten meringue op een bakplaat voorzien van bakpapier. Bakken op 80°C gedurende 2 uur.

4. Pistachebiscuit

Puratos Tegral Biscuit	450 g
PatisFrance Poudre Pistaches Vertes	50 g
Eieren	375 g
Groene kleurstof	QS
Water	100 g

Werkwijze

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.

5. Gelei van bloedappelsien

Puree van bloedappelsien	500 g
Suiker	50 g
Agar agar	4 g

Werkwijze

Kook de puree van bloedappelsien, voeg de mengeling suiker-agar agar toe en kook gedurende 2 min. Bewaar in de koeling. Mixen voor gebruik.