

Lolly framboos litchi

Compositie

1. Crèmeux framboos litchi
2. Amandelzanddeeg
3. Rode chocoladeglassage

Decoratie

Dompel de lolly's in de rode chocoladeglassage (3).
Plaats hierop de amandelzanddeeg (2) en vervolgens een stukje framboos.

1. Crèmeux framboos litchi

<i>PatisFrance Starfruit Framboise</i>	175 g
<i>PatisFrance Starfruit Litchi</i>	175 g
Suiker	50 g
<i>Puratos Bavarois Neutre</i>	80 g
Eieren	100 g
Eigeel	100 g
Boter	250 g

Werkwijze

Kook de **Starfruits**, de suiker, de eieren en het eigeel tot 80°C. Voeg vervolgens de **Bavarois Neutre** toe. Voeg de boter toe bij een temperatuur van 40°C. Mixen en bewaren aan 4°C. Spuit de crèmeux 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.

3. Rode chocoladeglassage

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

Werkwijze

Meng alle ingrediënten en verwerk aan 40°C.