

La Provençale

Compositie

1. Amandelzanddeeg
2. Gestoofde abrikozen
3. Pistachebiscuit (microgolf)
4. Coulis abrikoos rozemarijn
5. Luchtige crème met amandelmelk
6. Gesuikerde pistachenootjes

1. Amandelzanddeeg

Puratos Tegral Patacrout	450 g
PatisFrance Amandes Râpées	50 g
Boter	200 g
Eieren	50 g

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen tot een homogeen beslag. Uitrollen op 2,5 mm. Steek cirkels uit met een diameter van 10 cm en maak een gaatje met een kleinere uitsteker. Bakken op 170°C gedurende ongeveer 15 min.

2. Gestoofde abrikozen

PatisFrance Petits Abricots Entiers au Sirop Léger	1 boîte
Suiker	QS
Boter	QS

Werkwijze

Stoof de **Petits Abricots Entiers au Sirop Léger** in boter met een beetje suiker en laat karamelliseren.

3. Pistachebiscuit (microgolf)

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.

La Provençale

4. Coulis abrikoos rozemarijn

Werkwijze

<i>PatisFrance Starfruit Abricot</i>	1000 g
Takje verse rozemarijn	4
Suiker	50 g
Agar agar	4 g

Laat de rozemarijn infuseren in de **Starfruit Abricot** gedurende minimum 1 uur. Giet door een puntzeef. Kook de purree en voeg de mengeling suiker-agar agar toe. Laat koken gedurende 2 min.

5. Luchtige crème met amandelmelk

Werkwijze

Melk	800 g
Amandelmelk	200 g
Suiker	75 g
<i>Puratos CPT</i>	85 g
Room	300 g

Maak een banketbakkersroom met de melk, de suiker en de **CPT**. Laat afkoelen en voeg de opgeklopte room toe.