

Framboise litchi

Composition

1. Pâte de fruit framboise litchi
2. Coulis de fruits rouges
3. Biscuit framboise (micro-ondes)
4. Crème légère framboise
5. Guimauve

1. Pâte de fruit framboise litchi Préparation

PatisFrance Starfruit Framboise	200 g
PatisFrance Starfruit Litchi	340 g
Pectine jaune	13 g
Sucre semoule	600 g
Glucose	120 g
Acide citrique dilué à 50%	12 g

Faire chauffer les **Starfruits**, y ajouter le mélange pectine-sucre et cuire à 106°C. Couler en cadre. Une fois refroidi, couper à la taille désirée.

2. Coulis de fruits rouges Préparation

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

Faire bouillir le **Starfruit Fruits Rouges**, y ajouter le mélange agar agar-sucre et bouillir encore pendant 2 min.

3. Biscuit framboise (micro-ondes) Préparation

Puratos Tegral Biscuit	500 g
Œufs entiers	375 g
Eau	50 g
Poudre de framboise	50 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble au fouet pendant 7 min. Dresser dans des gobelets en carton. Remplir 1/3 d'un gobelet et cuire au micro-ondes à puissance maximum pendant 30 sec.

Framboise litchi

4. Crème légère framboise

Lait	250 g
<i>PatisFrance Framboise</i>	<i>250 g</i>
<i>Puratos CPT</i>	<i>50 g</i>
Sucre	65 g
Crème fraîche	150 g

Préparation

Préparer une crème pâtissière avec le lait, le **Starfruit Framboise** et le mélange **CPT-sucre**. Laisser refroidir. Lisser la crème pâtissière et y ajouter la crème fraîche fouettée.

5. Guimauve

Préparation

Dresser des fines bandes de guimauve sur du sucre étalé sur une plaque.