

# Pistache-Framboise

## Composition

1. Friand pistache
2. Gelée de framboise

## Décoration

Tremper les demi-sphères dans le **Puratos Miroir Glaçage Neutre** et chauffer à 38 à 40°C.

### 1. Friand pistache

<b>PatisFrance Frianvit</b>	<b>500 g</b>
Eau	250 g
Beurre fondu	250 g
<b>Puratos Summum Pistache</b>	<b>100 g</b>

### Préparation

Faire fondre le beurre. Mélanger le **Frianvit** avec l'eau et mélanger à la feuille pendant 3 min à vitesse lente. Ajouter le beurre fondu (45°C) et à la fin le **Summum Pistache**. Dresser dans des moules en silicone et cuire à 210°C.

### 2. Gelée de framboise

<b>PatisFrance Starfruit Framboise</b>	<b>500 g</b>
<b>Puratos Bavarois Neutre</b>	<b>120 g</b>

### Préparation

Faire chauffer le **Starfruit Framboise** à 40°C et y ajouter le **Bavarois Neutre**. Couler dans des demi-sphères et placer ensuite le moule au congélateur.