

Pistache-Framboos

Compositie

1. Friand pistache
2. Frambozengelei

Decoratie

Dompel de halve bollen in de **Puratos Miroir Glaçage Neutre** en verwarm tot 38-40°C.

1. Friand pistache

PatisFrance Frianvit	500 g
Water	250 g
Gesmolen boter	250 g
Puratos Summum Pistache	100 g

Werkwijze

Laat de boter smelten. Meng de **Frianvit** met het water en meng met de vlinder gedurende 3 min op lage snelheid. Voeg de gesmolten boter (45°C) toe en tenslotte ook de **Summum Pistache**. Spuit in siliconen vormen en bak op 210°C.

2. Frambozengelei

PatisFrance Starfruit Framboise	500 g
Puratos Bavarois Neutre	120 g

Werkwijze

Verwarm de **Starfruit Framboise** tot 40°C en voeg de **Bavarois Neutre** toe. Giet in halve bollen en plaats vervolgens de vorm in de diepvries.