

BonBon

Compositie

1. Meringue Suisse
2. Appelvulling
3. Boterroom

Opbouw

Spuit een beetje Boterroom (3) in 2 gebakken Meringue Suisse (1) schelpjes. Plaats 2 diepgevoren interieurs Appelvulling (2) in de boterroom en plaats ze tegen elkaar. Wikkel in plasticfolie en plaats in de diepvries.

1. Meringue suisse

Eiwit	250 g
Suiker	500 g

Werkwijze

Voeg de suiker toe aan het eiwit. Verwarm deze al roerend op het vuur tot 80°C. Klop verder op met een klopper tot een stevig schuim.

Bodem: neem een siliconen mat met halve bollen met een diameter van 6 cm, draai ze met de bolle kant naar boven en vet lichtjes in met **Puratos Spraylix**. Spuit met de meringue een spiraal, begin onderaan en sluit de halve bol volledig tot boven. Bestrooi de meringue met **PatisFrance Poudre Pistaches Vertes**.

Laat drogen op 80°C gedurende 2 uur. Ontvorm en bewaar op een droge plaats.

2. Appelvulling

Puratos Topfil Apple Minicubes 90%	250 g
Puratos Deli Caramel	25 g
Rozijnen (gedrenkt in rum)	25 g
Pecannoten	25 g
Limoenzeste	1

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen. Vul een siliconen mat met halve bollen met de appelvulling en plaats in de diepvries.

3. Boterroom

Puratos Easy Decovit	400 g
Boter	500 g
Vanillestok	1

Werkwijze

Maak de boter zacht en voeg de **Easy Decovit** en de uitgeschraapte vanille toe. Klop op tot een luchtige homogene massa.