

# Sucette framboise litchi

## Composition

1. Crèmeux framboise litchi
2. Sablé aux amandes
3. Enrobage chocolat rouge

## Décoration

Tremper les sucettes dans l'Enrobage chocolat rouge (3). Placer dessus le disque de sablé (2) et placer ensuite un morceau de framboise.

### 1. Crèmeux framboise litchi

<b>PatisFrance Starfruit Framboise</b>	<b>175 g</b>
<b>PatisFrance Starfruit Litchi</b>	<b>175 g</b>
Sucre	50 g
<b>Puratos Bavarois Neutre</b>	<b>80 g</b>
Œufs	100 g
Jaunes d'œufs	100 g
Beurre	250 g

### Préparation

Faire bouillir les **Starfruits**, le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs à 80°C. Ajouter ensuite le **Bavarois Neutre**. Ajouter le beurre quand la préparation atteint une température de 40°C. Mixer et conserver à 4°C. Dresser le crèmeux dans des boules à truffes et placer le bâtonnet. Mettre au congélateur.

### 2. Sablé aux amandes

<b>Puratos Tegral Patacrout</b>	<b>450 g</b>
<b>PatisFrance Amandes Râpées en poudre</b>	<b>50 g</b>
Beurre	200 g
Œufs	50 g

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble afin d'obtenir une pâte homogène. Laminer à 2 mm et détailler des disques de 2 cm de diamètre. Cuire entre 2 tapis en silicone perforés à 170°C.

### 3. Enrobage chocolat rouge

<b>Belcolade Blanc Intense</b>	<b>300 g</b>
<b>Belcolade Pure Prime Pressed</b>	<b>150 g</b>
<b>Cocoa Butter</b>	
Beurre de cacao coloré rouge à 10%	QS
Huile de pépins de raisin	25 g

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et travailler à 40°C.