

# BonBon

## Composition

1. Meringue Suisse
2. Fourrage aux pommes
3. Crème au beurre

## Montage

Dresser un peu de Crème au beurre (3) dans les deux coques de Meringue Suisse (1) cuite. Placer 2 inserts de Fourrage aux pommes (2) congelés dans la crème au beurre entre les deux coques et fermer. Emballer dans du plastique et placer au congélateur.

## 1. Meringue suisse

|               |       |
|---------------|-------|
| Blancs d'œufs | 250 g |
| Sucre         | 500 g |

## Préparation

Faire chauffer le sucre et les blancs d'œufs en remuant jusqu'à 80°C. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme.

Fond : utiliser un tapis en silicone demi-sphères, le retourner avec le côté bombé vers le haut et graisser légèrement de **Puratos Spraylix**. Dresser une spirale de meringue sur les demi-sphères en commençant par le bas jusqu'en haut. Saupoudrer la meringue de **PatisFrance Poudre Pistaches Vertes**.

Laisser sécher à 80°C pendant 2 heures. Démouler et conserver dans un endroit sec.

## 2. Fourrage aux pommes

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Puratos Topfil Apple Minicubes 90%</b> | <b>250 g</b> |
| <b>Puratos Deli Caramel</b>               | <b>25 g</b>  |
| Raisins (trempés dans du rhum)            | 25 g         |
| Noix de pecan                             | 25 g         |
| Zestes de citron vert                     | 1            |

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Remplir des tapis en silicone demi-sphères de fourrage aux pommes et placer au congélateur.

## 3. Crème au beurre

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Puratos Easy Decovit</b> | <b>400 g</b> |
| Beurre                      | 500 g        |
| Bâton de vanille            | 1            |

## Préparation

Ramollir le beurre et y ajouter l'**Easy Decovit** et les graines de vanille. Battre jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.