

Framboos Praliné

Recept voor 22 stuks van 11 X 4 cm

INGREDIËNTEN

CODE GEWICHT BEREIDING

Krokantje

MARGUERITE CROQUANT PRALINÉ

Gepofte rijst	850 g
Melk chocolade (callets 835)	85 g

Voeg de gepofte rijst en de gesmolten melkchocolade bij de verwarmde **MARGUERITE CROQUANT PRALINÉ**. Meng homogeen en zet opzij.

Frambozenvulling

FRUFFI FRAMBOOS	400 g
-----------------	-------

Banketbakkersroom

DEBCO CP INSTANT	120 g
Water	300 g

Stort de **DEBCO CP INSTANT** op het koude water, meng kort in 1ste versnelling en klop op gedurende 5' in 3de versnelling.

Praliné mousse

PÂTI KREM	500 g
Bavaroisepoeder neutraal	120 g
Water (lauw)	120 g
Banketbakkersroom	400 g
Pralinépasta	300 g

Meng het bavaroisepoeder met het lauwe water. Roer de losgeklopte banketbakkersroom en de pralinépasta erdoor. Klop de **PÂTI KREM** lobbijg op en spatel door de pralinécème.

TIP! Je kan ook bladerdeeg gebruiken ipv het krokantje. Voor de fruitvulling kan je ook een andere variant van Fruffi rood fruit gebruiken.

Opbouw en afwerking

Strijk het krokant uit op een plastic vel in een 40/60 kader en vries in. Bestrijk met **FRUFFI FRAMBOOS** en vries opnieuw in. Versnijdt in stukken van 11/4 en bewaar in de koeling.

Spuit met een rond spuitje 10 mm Ø de pralinémousse op een plakje krokant, dek af met een 2de plakje en dresseer hierop opnieuw bollen pralinémousse.

Bestrooi voorzichtig met decoreersneeuw en gehakte hazelnootjes.

Werk af met verse frambozen en chocoladedecoraties.

