# Tompouce framboos

## Een frambozen variant van deze klassieker

### A picture containing cake, piece, food, slice  Description automatically generatedIngrediënten

## Voordeeg

167 g Debic Millefeuille

585 g korstbloem

17 g zout

250 g water

18 g witte azijn

## Toerboter

667 g Debic Millefeuille

250 g korstbloem

## Crème suisse

1200 g Debic Crème Suisse

## Framboos cremeux

225 g Debic Crème

600 g Fruit Life frambozenpuree

240 g eigeel

225 g ei

150 g suiker

15 g poedergelatine

75 g koud water

## Coating

250 g Debic Crème

350 g witte chocolade

## Overige

85 g pistache gruis

### Bereiding

## Bladerdeeg

Weeg de grondstoffen.

Grondstoffen voor het voordeeg samenvoegen en mengen in eerste versnelling.

Machine uitschakelen zodra de ingrediënten goed gemengd zijn, het deeg niet overwerken.

Grondstoffen voor de toerboter mengen.

Mengsel platdrukken en koelen.

Rol de toerboter uit tot een rechthoekige plak.

Rol het voordeeg uit en leg op de helft van de toerboter plak.

Dek het voordeeg toe met de andere helft van de toerboter plak.

Geef één toer van vier.

Laat de korst 15 minuten rusten.

Herhaal dit toerproces drie keer.

Rol de korst uit op 1,5 mm en verdeel deze over 3 bakplaten van 60 x 80 cm.

Prik de plakken, 35-40 min afbakken op 180°c.

## Framboos cremeux

Weeg de grondstoffen.

Week de gelatine in het water.

Breng de frambozenpuree met de suiker aan de kook.

Voeg het eigeel en de eieren toe en breng tegen de kook aan.

Voeg Debic Crème toe.

Voeg de gelatine toe.

Koelen.

## Coating

Weeg de grondstoffen.

Smelt de Debic Crème en los de chocolade erin op.

### Afwerking

Bestrijk beide kanten van de korstplak dun met de coating.

Verdeel de Crème Suisse over de helft van de plakken en bedek met de andere plakken.

Snijd in stukken van 3 x 7 cm.

Werk de tompoucen af met de framboos crémeux en pistache gruis.