

Croquant de frambuesa



Para la mezcla de croquant de frambuesas

- 265 g de frambuesa fresca
- 45 g de Malto
- 60 g de azúcar lustre
- 80 g de Isomalt
- 35 g de Lyoframbuesa

- 1 Juntar todos los ingredientes en el vaso de Thermomix y triturar a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de frambuesas

- Mezcla de croquant de frambuesas (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma redonda grande
- 1 silpat Croquanter

- 1 Poner una plantilla de Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de frambuesas encima con la ayuda de una espátula.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.