



### Pour le mélange pour croquant aux framboises

- 265 g de framboises fraîches
- 45 g de Malto
- 60 g de sucre glace
- 80 g d'Isolmat
- 35 g de Lyoframbuesa

- 1 Placer tous les ingrédients dans le Thermomix y mixer à 80 °C pendant 5 minutes.
- 2 Filtrer et garder dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 12 heures.

### Pour le croquant aux framboises

- Mélange pour croquant aux framboises (qui vient d'être préparé)
- 1 grand pochoir Croquant rond
- 1 silpat Croquant

- 1 Placer un pochoir de Croquant sur un silpat et étaler dessus le mélange pour croquant aux framboises à l'aide d'une spatule.
- 2 Retirer le pochoir et laisser déshydrater à 50 °C pendant 48 h.
- 3 Après déshydratation, garder dans un récipient hermétique dans un endroit frais et sec.