

RECEPT EINDEJAARSDSSERT

Franui bûche

De smaak van Franui als ijsbûche: een blikvanger voor je toonbank of dessertkaart.

In de video zag je hoe we hem maken. Hier vind je alles om hem zelf na te bouwen: de producten met artikelnummer, de opbouw en op de achterkant de werkwijze stap voor stap.



Peter Cuypers
demochef Roomcentrale Driesen

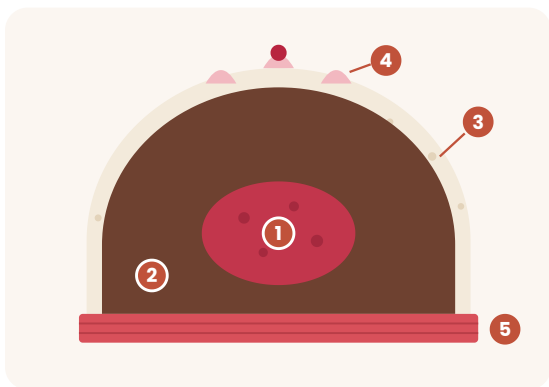
Je bestellijst

Geef deze artikelnummers door bij je bestelling, dan heb je alles in één keer binnen.

LAAG	PRODUCT	MERK	ART.NR.
● Insert	Sprint Framboos met stukjes	Pregel	31355
● Buitenkant	Cacaopat (voor chocoladeijs)	Pregel	56522
● Coating	Crunchy Coating Cioccobianco	Pregel	95202
● Bodem	Joconde vellen (diepvries)	Pidy	151080

VOOR DE AFWERKING

● Topping	Pronto Semifreddo	Pregel	66108
● Topping	Forte Frutto Lampone C	Pregel	46272



- 1 Kern**
Framboosinsert met Sprint Framboos met stukjes
- 2 Jasje**
Versgedraaid chocoladeijs op basis van Cacaopat
- 3 Bite**
Crunchy Coating Cioccobianco
- 4 Topping**
Roze semifreddo en verse frambozen
- 5 Bodem**
Joconde vel, op maat gesneden

Zo maak je hem

Plan vooruit: reken op twee nachten invriezen voor je de bûche afwerkt.

1

Maak de framboosinsert

* 1 nacht uitharden

Maak je framboosinsert met Pregel Sprint Framboos met stukjes **art. 31355**. Vul de insertvorm en druk goed aan tegen de wanden, zodat er geen luchtbellens achterblijven. Vries een nacht in.

2

Chocoladejasje en opbouw

* 1 nacht uitharden

Bekleed de bûchevorm met versgedraaid chocoladeijs op basis van Pregel Cacaopat **art. 56522**. Strijk het met een spatelmes in één richting strak tegen de wand, zodat alle lucht ontsnapt. Ontvorm de insert, druk hem in het chocoladeijs en strijk egaal dicht.

3

Ontvormen en coaten

* ± 1 uur uitharden

Ontvorm de bevroren bûche. Werk je met een harde kunststof vorm, laat dan kort lauwwater over de buitenkant lopen. Giet de Pregel Crunchy Coating Cioccobianco **art. 95202** rechtstreeks over de bevroren bûche; vooraf met room overgieten is niet nodig. Zo krijg je de typische Franui-crunch.

4

Roze semifreddo klaarmaken

terwijl de coating uithardt

Meng Pregel Forte Frutto Lampone C **art. 46272** onder opgeklopte Pregel Pronto Semifreddo **art. 66108**. Het frisse roze geeft een mooi contrast met de witte coating. Vul er een spuitzak mee.

5

Op de bodem en afwerken

klaar om te serveren

Snij een Pidy Joconde vel **art. 151080** op maat en zet de bûche erop. Werk bij voorkeur op een voorgekoelde plaat. Spuit toefjes roze semifreddo bovenop en werk af met verse frambozen.

Tips van de chef

- **Luchtbellens zijn je grootste vijand.** Strijk het ijs daarom altijd in dezelfde draairichting tegen de vormwand.
- **De coating is makkelijk te verwerken** en geeft een leuke crunch, zonder extra stap met room.
- **Variëren met de topping?** Je kan de Pronto Semifreddo ook op smaak brengen met Pregel pistache, hazelnoot of chocolade.

Bestellen

Je bestelt alle producten bij **Roomcentrale Driesen**, exclusief invoerder van Pregel. Geef de artikelnummers uit je bestellijst door, dan verwerken we je bestelling zo snel mogelijk.

E-MAIL

peter.cuyppers@foodpartnerdriesen.be

WEBSHOP

shop.driesen.biz

Hulp nodig bij de verwerking?

Bel gerust **Peter Cuyppers**, demochef en technisch adviseur bij Roomcentrale Driesen. Hij denkt graag met je mee.

+32 477 31 67 47