

Crispy' Pops

Pour environ 130 sucettes de 8,5 cm de ø



## 1. MERINGUES COCO

250 g de Meringue ancel

500 g d'eau tempérée

250 g de sucre glace tamisé

100 g de noix de coco râpée

Battre à grande vitesse la préparation pour meringue avec l'eau pendant environ 10 min jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Incorporer à la spatule, le sucre glace et la noix de coco râpée. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser en spirale, des fonds de 8,5 cm de ø (2 par sucette). Saupoudrer de sucre cristal coloré rose puis laisser sécher au four à 90°C environ trois heures.

## 2. CROUSTILLANT FRAMBOISE

1700 g de Fourrage Croquant Blanc ancel

60 g d'Arôme et Colorants Framboise Sébalcé

Si besoin, chauffer le fourrage au micro-onde pour le rendre plus souple et incorporer l'arôme framboise à la spatule.

### 3. **MONTAGE ET FINITION**

Retourner la 1/2 des fonds de meringue puis à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm, dresser le croustillant framboise en spirale sur toute la surface. Déposer ensuite un second fond de meringue puis enfoncez dans chaque pièce, un bâtonnet à glace. Tremper le bas de chaque sucette dans du chocolat de couverture tempéré afin d'obtenir un socle qui permettra de maintenir les sucettes debout.