

## CRISPY' POPS

Pour environ 30 sucettes



### 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 Framboise Sébaldé

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 enfoncer 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.