

# La Pistarena

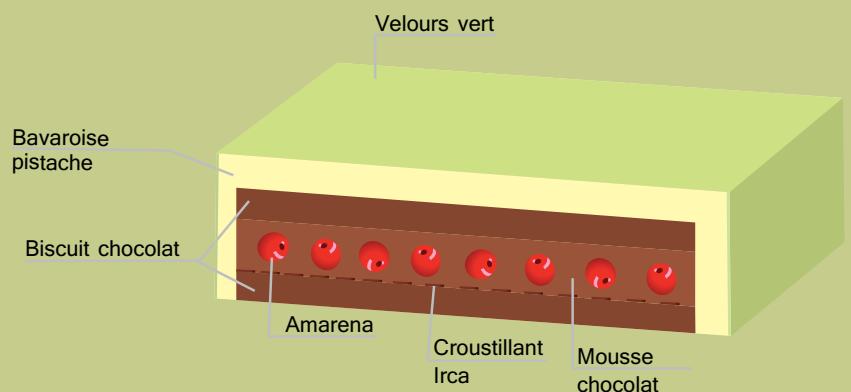


Photo de "A POINT STUDIO" - 02 99 88 06 86

Recette pour 3 entremets  
de Ø 180 mm, h 45 mm.

## Composition :

- Bavaroise pistache
- Mousse chocolat
- Amarena
- Croustillant Irca
- Biscuit chocolat
- Velours vert



## Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



# Ingrédients

## Biscuit Chocolat

(1 feuille 60x40 cm)

170 g de blancs d'œufs  
50 g de sucre  
200 g d'œufs  
70 g de jaunes d'œufs  
175 g de sucre  
100 g de farine  
40 g de cacao poudre

## Sirop Amarena

80 g de sucre  
120 g d'eau  
100 g de sirop d'Amarena Fabbri

## Crème Anglaise de Base

500 g de lait  
120 g de jaunes d'œufs  
80 g de sucre

## Mousse Chocolat

180 g de crème anglaise  
120 g de couverture Réno 64%  
250 g de crème fouettée DISGROUP

## Bavaroise Pistache

440 g de crème anglaise  
100 g de pâte de pistache Fabbri  
7 feuilles de gélatine  
500 g de crème fouettée DISGROUP

# Astuces du Chef

Tamiser ensemble le cacao poudre et la farine. Blanchir les jaunes et les œufs avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Détendre avec une partie des blancs l'appareil blanchi puis ajouter la farine ainsi que le restant des blancs montés. Étaler sur feuille. Cuisson 10-12 mn à 185°C.

Faire bouillir l'eau et le sucre puis refroidir. Ajouter le sirop des Amarenes.

Faire bouillir le lait et blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe et utiliser chaud.

Verser la crème anglaise chaude sur les palets de couverture, puis lorsque cette ganache est à 35-38°C, ajouter la crème fouettée délicatement.

Verser la crème anglaise chaude sur la pâte de pistache et dissoudre la gélatine. Refroidir puis ajouter délicatement la crème fouettée.

# Montage des entremets

Dans un cercle de 160 mm hauteur 35 mm, disposer un disque de biscuit chocolat légèrement imbibé avec du sirop d'Amarena. Étaler 100 g de croustillant Irca par entremets. Verser de la mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur du cercle, répartir les Amarenes et recouvrir avec un 2<sup>ème</sup> disque de biscuit chocolat légèrement imbibé. Surgeler. Chemiser le cercle de 180 mm hauteur 45 mm d'un rhodoïd et placer au fond l'entremets chocolat. Recouvrir et lisser avec la bavaroise pistache. Surgeler. Passer au pistolet velours.

Disponible en ligne sur : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)