

Feuilleté Pistache Abricot

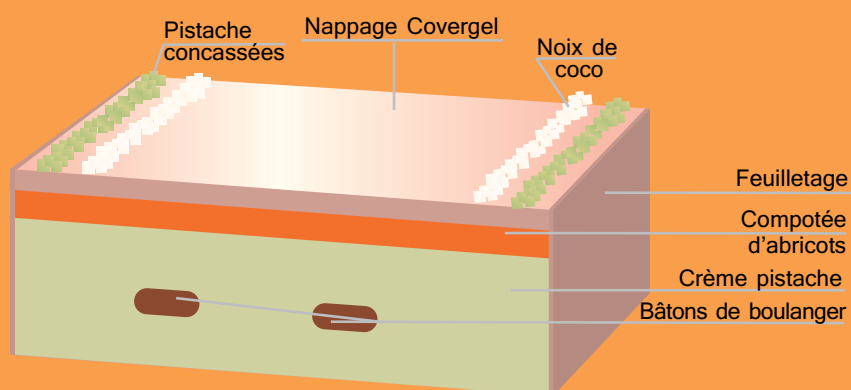


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 1 bande de
12x60 cm.

Composition :

- Pâte feuilletée
- Crème pistache
- Bâtons boulangier chocolat
- Compotée d'abricot



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Pâte Feuilletée

1,2 kg de farine DISGROUP
200 g d'eau
30 g de sel
200 g de beurre DISGROUP
320 g d'eau froide
800 g de beurre de tourage DISGROUP

Crème Pistache

1 kg de pâte d'amande Mogador (50%)
500 g de beurre DISGROUP
120 g de pâte de pistache
300 g d'œufs
80 g de farine DISGROUP
200 g de crème pâtissière

Compotée d'Abricot

1,5 kg d'abricots DISGROUP
(1 boîte égouttée)
400 g de sucre
60 g de féculé
100 g de poudre à crème DISGROUP

Astuces du Chef

Faire bouillir les 200 g d'eau avec le sel et les 200 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet.

Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation.

Travailler la pâte d'amande avec le beurre en pommade et la pâte de pistache.

Ajouter progressivement les œufs.

Incorporer la farine. Mélanger à la crème pâtissière.

Mettre les abricots avec la moitié du sucre dans une casserole et porter à ébullition pour fondre les fruits en compote. Mélanger à sec le reste de sucre avec la féculé et la poudre à crème.

Incorporer dans les abricots au mixeur et faire bouillir.

Refroidir avant utilisation.

Montage des entremets

Abaisser le feuilletage à 2,5 mm et tailler 2 bandes de 12x60 cm. Dorer le tour d'une de ces bandes et dresser à la poche (douille n°10) 3 longueurs de crème pistache. Enfoncer 2 longueurs de bâtons boulangier dans la crème. Recouvrir de compotée d'abricots avant de refermer puis souder avec la deuxième bande de feuilletage. Dorer puis chiqueter les bords de cette bande. Laisser reposer minimum 2 heures avant de cuire 35-40 mn à 180°C. Laisser refroidir avant de napper de «Covergel Briant» et de découper.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr