

Pistachio



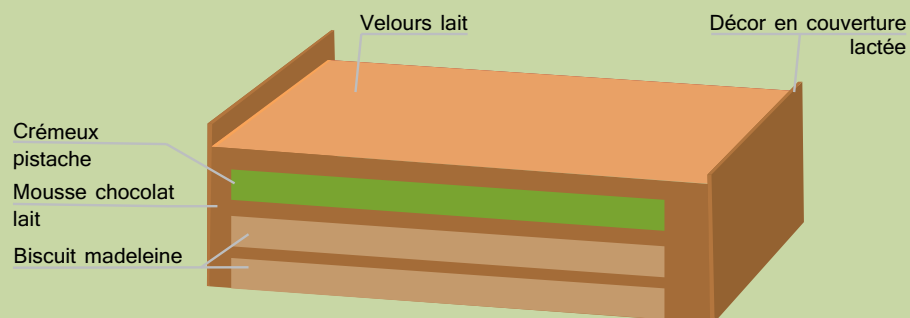
Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images 04 76 87 87 94

**Recette pour 4 entremets de Ø180
hauteur 45.**

Composition :

- Biscuit madeleine
- Crèmeux pistache
- Mousse chocolat lait
- Velours chocolat lait
- Décor chocolat lait

"En partenariat avec FABBRI"



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingédients

Biscuit Madeleine

200 g de d'œufs
220 g de sucre
200 g de farine DISGROUP
15 g de levure Vigor
180 g de beurre fondu froid
1 zeste de citron
125 g de blancs d'œufs
25 g de sucre

Crémeux pistache

160 g de lait
500 g de crème DISGROUP
160 g de jaunes d'œufs
160 g de sucre
7 feuilles de gélatine
85 g de pâte de pistache FABBRI

Mousse chocolat lait

200 g de lait
32 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre
20 g de poudre à crème DISGROUP
20 g de beurre
2 feuilles de gélatine
500 g de couverture lait corail DISGROUP
900 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter le zeste de citron puis verser la farine tamisée avec la levure. Incorporer le beurre fondu. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les blancs montés au mélange de base. Dresser 8 disques en Flexipan ou en cercle de 160. Cuire 11 mn à 180°C.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise. Ajouter la gélatine et parfumer avec la pâte de pistache FABBRI. Verser dans 4 empreintes de Flexipan de 160 de diamètre. Surgeler.

Faire bouillir le lait et blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière et ajouter le beurre puis la gélatine. Verser cette crème chaude sur les pistoles de couverture. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des entremets

Positionner un disque de biscuit au fond des cercles de 180. Répartir de la mousse chocolat au 1/3 du cercle. Appliquer le 2ème disque de biscuit et recouvrir de mousse chocolat. Insérer le palet de crémeux pistache et recouvrir de mousse chocolat en lissant sur le bord des cercles. Surgeler. Passer le dessus de l'entremets au pistolet velours. Appliquer une bande de couverture lait passée sur une plaque au congélateur.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr