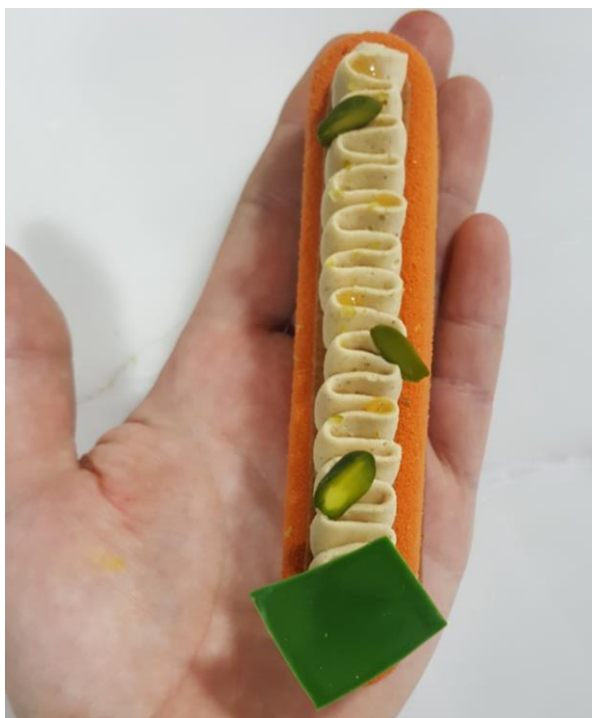


Le Finger abricot pistache



Pour environ 12 entremets individuels

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

*Sabler le beurre avec les poudres.
Ajouter les œufs en une fois, mélanger.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le
mélange. Filmer la pâte et laisser reposer au
réfrigérateur.*

Coulis gélifié abricot :

125g purée d'abricot
30g sucre
2.5g pectine NH
17g masse gélatine

*Tiédir la purée de fruits.
Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.
Porter à ébullition. Ajouter la gélatine.
Couler en moule à insert de 3cm de diamètre.
Surgeler.*

Ganache montée pistache

150g crème
3g cannelle
16g glucose
16g trimoline
220g couverture Opalys
400g crème
100g pure pâte de pistache

*Faire infuser 20 minutes la cannelle dans la crème avec le
glucose et la trimoline.
Chinoiser la crème à 60°C sur la couverture fondue,
réaliser une émulsion. Ajouter le reste de la crème et la
pâte de pistache.
Laisser reposer une nuit au réfrigérateur, monter et
utiliser.*

Appareil à pistolet orange :

100g couverture ivoire
100g beurre de cacao
Qs. Colorant orange

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45°C.
Ajouter le colorant, mixer, filtrer puis utiliser directement.

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 2mm, détailler les fonds avec l'emporte-pièce fourni avec le moule.
Déposer sur silpain et cuire au four à 165°C environ 10 minutes.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « fashion éclair » de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de coulis d'abricot.

Lisser l'entremets avec le reste de ganache montée. Surgeler.

Démouler les entremets surgelés, pulvériser l'appareil à pistolet orange sur les entremets.

Déposer les entremets sur les fonds cuits, déposer un fond fin de pâte sucrée (détaillée avec la partie la plus fine de l'emporte-pièce).

Pocher le reste de la ganache montée en « vagues » sur la pâte sucrée à l'aide d'une petite douille à St Honoré, décorer avec de petits morceaux d'abricot frais, des points de nappage neutre coloré en orange et des demi-pistaches (pistaches coupées en deux).

