

Le 100% pistache



Pour un entremets 6 personnes

Biscuit pistache :

62g poudre de noisette brute torréfiée
62g poudre de pistache vertes
72g cassonade parfumée
24g blancs d'œufs
20g jaunes d'œufs
16g sucre glace
34g pâte de pistache
0.5g sel fin
2g poudre de vanille
72g beurre
40g farine T55
2g levure chimique
96g blancs d'œufs
14g cassonade
80g pistaches sablées concassées

Mélanger les dix premiers ingrédients ensemble

Ajouter le beurre noisette chaud

Incorporer le mélange farine+baking tamisé

Incorporer les blancs(2) monté avec le sucre cassonade (2)

Etaler l'appareil sur plaque plate avec feuille silpat dans un cadre 60X40.

Disposer les pistaches concassée sur le biscuit.

Cuisson 170°C pendant 12 minutes, ventilation 4, oura ouvert

Confit praliné pistache :

90g crème UHT
120g praliné pistache 50%
20g pâte pure pistache 100%
0.5g fleur de sel

Faire bouillir la crème.

Verser sur le praliné et la pâte pure pistache.

Ajouter le sel.

Mixer. Pocher en moule à insert, surgeler

Crèmeux pistache :

125g crème
125g lait
10g poudre de lait
40g sucre
40g jaunes
35g pâte de pistache pure 100%
21g masse gélatine

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. (comme une bavaroise ou une crème anglaise)
Ajouter la pâte de pistache et la gélatine gonflée.
Couler en cercle filmé pour réaliser l'insert.
Surgeler.

Bavaroise pistache :

135g lait entier
65g crème
9g poudre de lait
75g sucre
20g jaunes
75g pure pâte de pistache 100%
35g masse gélatine
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Cuire la crème. Ajouter la pâte de pistache et la gélatine gonflée.
Refroidir directement à 4°C.
Lisser la bavaroise et incorporer la crème montée.
Utiliser directement.

Ganache montée pistache :

75g crème
8g glucose
8g trimoline
110g couverture Opalys
200g crème
50g pure pâte de pistache

Chauffer 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.

Glaçage vert :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant vert

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.

Appareil à pistolet vert :

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

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

Montage :

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la bavaroise pistache dans le moule, chemiser les bords, puis déposer le double insert pistache, le confit pistache vers le haut.

Pocher la bavaroise jusqu'aux 80% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Réaliser le décor avec la ganache montée pistache projetée sur une feuille guitare puis surgeler.

Démouler les entremets surgelés, glacer à l'aide du glaçage vert chauffé à environ 35°C.

Floquer le décor central en ganache montée avec l'appareil à pistolet vert puis déposer au centre de l'entremets glacé.

Entourer l'entremets avec deux cercles chocolat colorés en vert de 3 cm et 1.5cm de hauts.

Décorer l'entremets avec des demi-pistaches, des pistaches entières, des pistaches concassées, des pistaches avec leur coquille, déposer quelques morceaux de biscuit éponge vert et des morceaux de feuilles d'argent.

