

Gustave



Pour environ 12 petits gâteaux

Dacquoise pistache :

80g poudre d'amande
55g poudre de pistache
135g sucre glace
150g blancs d'œufs
50g sucre semoule
50g pistaches sablées

Tamiser le sucre glace et les poudres.
Monter les blancs d'œufs tiédés, serrer avec le sucre,
ajouter les poudres.
Mouler puis saupoudrer de pistaches sablées.
Cuire au four à 175°C.

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 moule à insert. Surgeler.

Ganache montée Jivara :

167g crème

16g glucose

16g trimoline

233g couverture Jivara 40%

400g crème

Porter à ébullition la crème avec les sucres.

Verser sur la couverture Jivara.

Ajouter la seconde pesée de crème froide, mixer, réserver une nuit au frais. Le lendemain, monter à consistance désirée.

Utiliser directement.

Appareil à pistolet vert :

150g couverture ivoire

150g beurre de cacao

Qs. colorant liposoluble vert

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser

directement.

Enrobage lacté/pistache :

200g couverture lactée

200g beurre de cacao

60g pistaches sablées concassées

Fondre le beurre de cacao et la couverture ensemble à 45°C, ajouter les pistaches, mélanger et utiliser

directement.

Montage :

Détailler des disques de 5cm de diamètre dans la dacquoise pistache.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans les moules « samourai » de silikomart, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux pistache.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet vert.

Enrober partiellement dans l'enrobage lacté.

Décorer avec une boule pulvérisée vert, des pistaches sablées, des pistaches concassées, des points de nappage neutre et des pétales de pensées.

