

RECETTE

FINGER PISTACHE

Par : Gregory Geffard

Quantité : un cadre 40x30

I BISCUIT MADELEINE CROUSTILLANT I

Patis'Madeleine PatisFrance	300 g
Œufs	110 g
Beurre	180 g
Pralifizz PatisFrance	400 g

Cuire à 200°C environ 8 min. Mélanger les 3 premiers ingrédients au batteur. Verser la masse dans un cadre et cuire à 190°C, environ 10 min.

Une fois refroidi, étaler le Pralifizz sur le biscuit.

I CRÉMEUX FRUITS ROUGES I

Starfruit Framboise PatisFrance	200 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Puratos Deli Cheesecake	500 g

Chauffer le Starfruit Framboise à 40°C. Ajouter la Gelée Dessert et le Deli Cheesecake. Étaler dans le cadre sur le Pralifizz et surgeler.

I COULIS FRUITS ROUGES I

Starfruit Framboise PatisFrance	400 g
Gelée Dessert PatisFrance	40 g

Chauffer le Starfruit Framboise à 40°C. Ajouter la Gelée Dessert. Couler sur le crémeux et surgeler.

I CRÈME PISTACHE I

Lait	300 g
Delicecrem PatisFrance	90 g
Gelée Dessert PatisFrance	30 g
Puratos Classic Pistache	50 g
Patiscrem PatisFrance	300 g

Réaliser une crème pâtissière avec les 3 premiers ingrédients. Ajouter le Classic Pistache puis incorporer la crème montée.

I MONTAGE I

Étaler le crémeux sur le Pralifizz PatisFrance et surgeler. Couler le coulis sur le crémeux et surgeler. Obturer le cadre avec la crème pistache.

I FINITION I

Glacer le dessus du cadre avec le Puratos Miroir L'Original Neutre coloré en vert. Déposer une framboise.

